

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

S

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS17º período de sesionesRoma, 29 de junio - 10 de julio de 1987INFORME DE LA 15ª REUNION DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPAThun, Suiza, 16-20 de junio de 1986I N D I C EPárrafos

Introducción .....	1-4
Aprobación del programa .....	5-6
Establecimiento de grupos de trabajo .....	7-10
Cuestiones de interés para el Comité .....	11-30
Informe sobre las actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius .....	31
Informe sobre trabajos de normalización de grupos económicos y organizaciones internacionales .....	32-33
La Comisión del Codex Alimentarius y el fomento de la atención primaria de salud .....	34-38
Seguimiento de políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria.	39-49
Proyecto de Norma Regional Europea para el Vinagre, en el Trámite 7 .....	50-71
Anteproyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa, en el Trámite 4 ....	72-138
Cuestiones relacionadas con la Norma Regional Europea del Codex para las Aguas Minerales Naturales.....	139-151
Informe sobre el estado de aceptación de normas y de LMR del Codex por países de la Región de Europa .....	152-162
Estudio piloto sobre aceptaciones o notificaciones de posición respecto de ciertas normas del Codex por países de la Región de Europa .....	163-172
Encuesta sobre cooperación y aplicación de la legislación alimentaria .....	173-177
Futuro programa de trabajo .....	178-183
Nombramiento de Coordinador .....	184-191
Otros asuntos .....	192
Fecha y lugar de la próxima reunión .....	193

APENDICESPágina

Apéndice 1	Lista de participantes .....	25
Apéndice 2	Proyecto de Norma Regional Europea para el Vinagre .....	31
Apéndice 3	Anteproyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa en el Trámite 5 .....	35
Apéndice 4	Proyectos de Enmienda a la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales en el Trámite 5 .....	39
Apéndice 5	Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre métodos de análisis para la mayonesa y para los sólidos solubles en el vinagre ....	40

APÉNDICES (Cont.)

	<u>Página</u>
Apéndice 6 Informe del Grupo Especial de Trabajo de Expertos en aditivos alimentarios en la mayonesa .....	42
Apéndice 7 Métodos del GESEM .....	45
Apéndice 8 Informe sobre las actividades de la OMS Y LA FAO que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius .....	46
Apéndice 9 Estudio piloto sobre aceptaciones o notificaciones de posición respecto de ciertas normas del Codex por países de la Región de Europa .....	57
Apéndice 10 Cooperación y aplicación de la legislación alimentaria (documento de la Sra. Blomberg) .....	58
Apéndice 11 Seguimiento de políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria .....	62
Apéndice 12 Informe sobre el estado de la publicación del Codex Alimentarius y sobre aceptaciones de normas y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas .....	66

\* Nota: El Apéndice 7 se publicará por separado en una fecha ulterior.

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIASCOMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS17ª reuniónRoma, 29 de junio - 10 de julio de 1987INFORME SOBRE LA 15ª REUNION DELCOMITE COORDINADOR PARA EUROPAThun, Suiza, 16 - 20 de junio de 1986INTRODUCCION

1. La 15ª reunión del Comité Coordinador para Europa se celebró en Thun, del 16 al 20 de junio de 1986, por amable invitación del Gobierno de Suiza. Presidió la reunión el Sr. P. Rossier, Coordinador para Europa.
2. Abrió la reunión el Sr. Rossier, quien dio la bienvenida a los delegados en nombre del Sr. Alphonse Egli, Consejero Federal.
3. El Presidente de la Comisión, Sr. Eddie Kimbrell (EE.UU.) recordó que a la Comisión del Codex Alimentarius le había precedido el Codex Alimentarius Europeus y puso de relieve los esfuerzos realizados en pos de la armonización de las normas alimentarias. El Sr. Kimbrell señaló que había llegado la hora de prestar especial atención a la aceptación de normas y otras recomendaciones elaboradas por la Comisión y expresó la esperanza de que este Comité seguiría siendo un foro para examinar los puntos de vista de los países europeos sobre el asunto.
4. Asistieron a la reunión delegaciones de 19 países y observadores de las siguientes organizaciones internacionales: Organización Internacional de Normalización (ISO), Comité des Industries des Mayonnaises de la CEE (CIMSCEE), Confédération Européenne du Commerce de Détail (CECD), Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la CEE (CIAA), Comunidad Económica Europea (CEE), Comité Permanent International du Vinaigre (CPIV), Asociación Europea de Legislación Alimentaria, Groupement Europeen des Sources d'Eaux Minérales (GESEM) y la International Federation of Glucose Industries (IFG). En el Apéndice I del presente informe figura la lista de los participantes.

APROBACION DEL PROGRAMA

5. El Comité observó que ciertos documentos de trabajo habían sido sustituidos por informes orales, en particular los referentes a las cuestiones de interés, las actividades de otras organizaciones y las aceptaciones.
6. El Comité convino en que era conveniente examinar el futuro programa de trabajo del Comité sobre la base de las decisiones adoptadas en la presente reunión. Se acordó que la propuesta referente al nombramiento de Coordinador también se examinaría hacia el final de la reunión.

Establecimiento de grupos de trabajo

7. El Comité observó que se habían recibido observaciones técnicas pormenorizadas sobre ciertos aspectos de las normas para el vinagre y para la mayonesa y, en consecuencia, decidió establecer dos grupos de trabajo, según se indica a continuación:

Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en la Norma para la Mayonesa

8. La delegación del Reino Unido aceptó la presidencia del Grupo de Trabajo (Dr. R. Burt), compuesto por las siguientes delegaciones: Austria, Bélgica, Francia, Hungría,

Suiza, Reino Unido y CIMSCEE. Se acordó que el Grupo de Trabajo examinaría los documentos CX/EURO 86/5, CX/EURO 86/6 y CX/EURO 86/7 y formularía recomendaciones sobre la Sección 4, Aditivos Alimentarios y la Sección 5, Contaminantes.

Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en las normas para la mayonesa y el vinagre

9. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo se reuniría bajo la presidencia del Dr. H. Woidich (Austria) e incluiría además a Portugal, Suiza, el Reino Unido y el CIMSCEE. El objetivo principal era examinar los métodos de análisis para la mayonesa incluidos en el documento CX/EURO 86/6. Se observó que la delegación del Reino Unido había presentado un documento de sala sobre la determinación de sólidos solubles en el vinagre. El Comité recordó que ya se había sometido a la consideración del CCMAS un método para la determinación de sólidos solubles pero dicho Comité, en su 14ª reunión, no había aprobado el método (véase ALINORM 85/23, Apéndice II).

El Comité Coordinador, sin embargo, convino en que el Grupo de Trabajo examinaría el nuevo método presentado por el Reino Unido y expresó una opinión acerca de si el presente método debía ser objeto de un examen ulterior.

10. El Comité aprobó el Programa con un ligero reordenamiento de los temas para incluir los informes de los grupos de trabajo.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN REUNIONES DE LA COMISION Y DE OTROS COMITES DEL CODEX

(1) Cláusula d) del mandato revisado a la luz de la interpretación del Artículo VI.3 del Reglamento

11. El Comité recordó que había aplazado una decisión sobre la cláusula d) del mandato de los Comités Coordinadores, adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14º período de sesiones, hasta que la Comisión hubiera convenido en una interpretación del Artículo VI.3 (votaciones, párrs. 16-18 de ALINORM 85/19). La cláusula d) del mandato adoptada por los otros comités coordinadores dice lo siguiente:

"Elaborar normas regionales para los productos alimenticios que son objeto exclusivamente del comercio intraregional".

12. El Comité había sostenido que esa cláusula impediría a la Región de Europa elaborar normas regionales pues ninguno de sus productos se limitaba exclusivamente a esa región. El Comité había decidido que la cláusula d) del mandato del Comité Coordinador para Europa diría lo siguiente:

"Elaborar normas regionales para los productos alimenticios de interés especial para el comercio intraregional".

El Comité observó que en la actualidad ninguna de las dos versiones figuraba en el mandato del Comité.

13. La dificultad de elaborar normas regionales como consecuencia del presente mandato se había agravado debido a la incertidumbre respecto de la interpretación del artículo VI.3 del Reglamento.

14. Se informó al Comité de que, durante varios períodos de sesiones de la Comisión, algunas delegaciones habían sostenido que en el caso de las normas regionales debía ser la Comisión en su conjunto quien decidiera sobre la elaboración, enmienda o adopción de esas normas para asegurar que las decisiones adoptadas en el plano regional se ajustaran a la política final de la Comisión. Esas delegaciones habían instado a que se enmendara a tales efectos el artículo VI.3. El Comité observó que en el 16º período de sesiones de la Comisión, el representante de la Asesoría Jurídica de la FAO había señalado "que el Artículo VI.3, en su redacción actual, permitía indudablemente que los países de una

región o un grupo de países adoptaran la iniciativa de elaborar una norma regional y decidieran sobre su contenido, pero que esta función estaba sometida a las funciones más generales de la Comisión en su conjunto, que es quien había de decidir si esa iniciativa regional era compatible o no con la totalidad del programa de la Comisión, con sus objetivos y propósitos enunciados en el Artículo I de los Estatutos y, en caso de no ser así, si había de dejar sin efecto la decisión adoptada por la región o grupos de países de que se tratara."

15. El Comité observó que la Comisión había estado de acuerdo con esa interpretación y que no era necesario enmendar el artículo VI.3. La Comisión ya había considerado que la cuestión estaba resuelta.

16. Varias delegaciones expresaron su preocupación sobre las posibles consecuencias de esa interpretación y propusieron que se recabara más asesoramiento del Comité del Codex sobre Principios Generales.

17. El representante de la Asociación Europea de Legislación Alimentaria recordó los acontecimientos de la historia de la Comisión que habían llevado a establecer el artículo VI.3 e informó al Comité de que a muchos abogados miembros de la Asociación les preocupaba que la interpretación transmitida a la Comisión por el representante de la Asesoría Jurídica de la FAO resultara ineficaz en la práctica pues parecía seguir siendo discutible conforme a las disposiciones del Artículo VI.3. Se sugirió que el Artículo VI.3 se enmendara como correspondiera y, debido a las dificultades de la Comisión para conseguir un quórum, que los Directores Generales de la FAO y la OMS informaran a todos los miembros de la Comisión de que solicitarían el consentimiento y la aprobación de sus respectivos órganos rectores y deliberantes para enmendar el Reglamento de conformidad con las orientaciones de políticas de la Comisión. Con tal medida podían evitarse futuras controversias y debates respecto de la autoridad de la Comisión y suprimirse toda ambigüedad a ese respecto debida al Artículo VI.3 y su aplicación. Algunas de las dificultades de interpretación del Artículo VI.3 no enmendado ya se habían puesto de manifiesto, como consta en el párrafo 343 del informe de la Comisión.

18. El Presidente recordó que el Comité había elaborado una Norma Regional para la Miel y que algunos países no pertenecientes a la región europea del Codex habían manifestado preocupaciones idénticas a las que se estaban expresando ahora en relación con el Proyecto de Norma para el Vinagre. El Presidente señaló que una revisión del Artículo VI.3 sería útil a todos los comités coordinadores y que el establecimiento de una norma regional podía servir de base para una norma mundial para el mismo producto.

19. El Comité observó que una recomendación de remitir al Comité sobre Principios Generales la cuestión del Artículo VI.3 debía estar aprobada por el Comité Ejecutivo pues la Comisión había dado por despachado el asunto. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento del representante de la Asociación Europea de Legislación Alimentaria de preparar para la próxima reunión un documento sobre el asunto.

20. En conclusión, el Comité a) aceptó el ofrecimiento del Presidente de solicitar la aprobación del Comité Ejecutivo para introducir un tema referente al artículo VI.3 en el programa de la próxima reunión del Comité sobre Principios Generales (24-28 de noviembre de 1986, París) y b) pedirá a la Comisión que apruebe la siguiente cláusula referente a las normas regionales para incluirla en el mandato del Comité: "elaborar normas regionales para los productos alimenticios de interés especial para el comercio intrarregional".

(2) Enmienda de la Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales  
CODEX STAN 108-1981)

21. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había adelantado al Trámite 8 del Procedimiento el Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (ALINORM 85/13A, apéndice VII). El Código contenía, para las especificaciones microbiológicas referentes al producto final, especificaciones idénticas a las que se ha propuesto incluir en la sección 5.4 de la Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales, en el Trámite 5.

22. La Comisión había acordado con el Coordinador para Europa que adoptaría las especificaciones en los Trámites 5 y 8, como enmiendas de consecuencia de la Norma Regional porque en el Código de Prácticas se habían adoptado las mismas disposiciones. Se omitieron los Trámites 6 y 7.

23. Se informó al Comité de que el CCFH había confirmado que los métodos de análisis para esos requisitos microbiológicos estarían disponibles en un futuro próximo. El Comité observó que, en el marco del tema 10 del Programa se examinaría un informe detallado sobre métodos de análisis, preparado por el GESEM.

24. Se informó asimismo al Comité de que las propuestas de enmienda de la antedicha Norma referentes a las secciones 3.2.16 y 4.2 sobre radioactividad habían sido adoptadas en el Trámite 5 del Procedimiento. El Comité convino en examinar las observaciones en el Trámite 6, contenidas en el documento CX/EURO 86/8 correspondiente al tema 10 del programa.

(3) Materiales de envasado en los alimentos (párrs. 29-34 de ALINORM 85/19)

25. El Comité recordó que en su 14ª reunión había pedido a la Secretaría que lo mantuviera informado sobre ulteriores medidas adoptadas por la Comisión o por Comités del Codex referentes a materiales que entran en contacto con los alimentos y que pueden dar lugar a la migración de sustancias químicas a los alimentos.

26. Se informó al Comité de que la Comisión había examinado un extenso documento preparado por un consultor, que llevaba por título "Envases de alimentos - problemas higiénicos y comerciales y la función de la Comisión del Codex Alimentarius".

Entre los aspectos que pone de relieve el documento figuran los siguientes:

"Con el fin de armonizar los criterios de reglamentación y evitar la creación de barreras comerciales, se sugirió que se establecieran listas abiertas de ingredientes permitidos, para los distintos tipos de envases de alimentos, fijando límites apropiados de migración globales o específicos. Se puso de relieve la necesidad de llegar a un acuerdo en cuanto a los métodos de simulación de contactos de alimentos y en cuanto a los métodos de estimación de los migrantes."

27. Se informó al Comité de que el envasado era un asunto de competencia de la Comisión "y comportaba un volumen de trabajo que podía ser considerable". La Comisión estuvo de acuerdo en que el CCFA debía ocuparse de tales problemas y examinar más detenidamente el antedicho documento. La Comisión había subrayado que las actividades y propuestas de otras organizaciones debían tenerse en cuenta para evitar duplicaciones de esfuerzos.

28. El Comité convino en seguir la evolución del asunto.

(4) Revisión de las disposiciones sobre etiquetado en las normas regionales europeas existentes

29. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 16º período de sesiones, había adoptado el texto revisado de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y las Directrices sobre las Disposiciones de Etiquetado Incluidas en las Normas del Codex. La Comisión había pedido a todos los Comités del Codex que revisaran las disposiciones de etiquetado en las normas por ellos elaboradas con miras a armonizarlas con la Norma General teniendo en cuenta las antedichas Directrices.

30. El Comité convino en que, para su próxima reunión, la Secretaría debía preparar un breve documento de trabajo sobre las propuestas de enmienda efectivas a las disposiciones sobre etiquetado contenidas en la Norma General Europea existente. El Comité convino además en que las disposiciones de etiquetado contenidas en las normas en elaboración debían volver a examinarse en el marco de los temas pertinentes del programa (tema 8 - Vinagre; tema 9 - Mayonesa).

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

31. Los representantes de la FAO y la OMS informaron detenidamente al Comité sobre las actividades de sus respectivas organizaciones que complementaban la labor de la Comisión. Durante el debate posterior, un delegado expresó la esperanza de que la FAO, la OMS y el OIEA pudieran preparar una breve nota de información (que fuera de fácil lectura) para eliminar toda confusión que pudiera existir en el público entre a) el proceso de irradiación de alimentos y b) el escape accidental de radiación. Se suministró información sobre las actividades de la Oficina para Europa de la OMS relativas a procedimientos de vigilancia e inspección asociados con alimentos irradiados; se preveía que para la primavera de 1987 se dispondría de un informe al respecto. También se hizo referencia a un cursillo práctico de capacitación sobre inspección alimentaria relacionada con el proceso de irradiación de alimentos, programado conjuntamente por la FAO, la OMS y el OIEA. El Comité expresó su agradecimiento por la información suministrada por la FAO y la OMS sobre sus respectivas actividades que complementaban la labor de la Comisión y acordó que dicha información se incorporara en el informe.

INFORME SOBRE TRABAJOS DE NORMALIZACION DE GRUPOS ECONOMICOS Y ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

32. El observador de la CEE presentó el siguiente informe sobre las actividades de la CEE que revestían interés para el Comité:

"La Comunidad proseguía sus actividades de armonización de la legislación alimentaria. Se habían adoptado varias directivas, por ejemplo, las referentes a materiales de envasado de cerámica y a la leche sometida a tratamiento térmico. La conclusión del Acta Unica (enmienda del Tratado de Roma) tenía por objeto, entre otras cosas, fortalecer el mercado interior de la Comunidad. A tales efectos, la Comisión proponía un nuevo criterio cuya aplicación permitiría eliminar los obstáculos intracomunitarios. Al mismo tiempo, una nueva directiva general sobre métodos de análisis creaba mayores posibilidades de referencia a las normas internacionales.

Además, la Comunidad, junto con varios países no pertenecientes a la misma (Finlandia, Suecia y Suiza) había emprendido un programa de coordinación de la investigación en materia de tecnología alimentaria en el marco de la COST (Cooperación Científica y Tecnológica entre 19 países de Europa occidental y meridional). Se habían establecido así cuatro actividades conjuntas, de unos 3 ó 4 años de duración, sobre las propiedades físicas (COS 90 y 90 bis) y sobre las propiedades cualitativas y nutricionales (COST 91 y 91 bis) de ciertos alimentos. Además del establecimiento de una red de laboratorios, las actividades habían dado varios resultados en materia de normalización, por ejemplo, la elaboración de una metodología para medir la actividad del agua.

Por el momento, los servicios de la Comisión están examinando la posibilidad de hacer extensiva esa operación a otras ramas de la ciencia y la tecnología alimentarias."

33. La delegación de Hungría declaró que en el marco del tema 11 del Programa se presentaría un informe sobre la marcha de las actividades del CAEM (véase el párrafo 154).

LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LA PROMOCION DE LA ATENCION  
PRIMARIA DE SALUD

34. Al presentar el documento ALINORM 85/39, la Secretaría señaló que la CAC, en su 16º período de sesiones, celebrado en 1985, ya había examinado ese documento en el marco del tema del programa referente a la dirección futura del trabajo de la CAC (para mayor información véase ALINORM 85/47, párrs. 114-122). La CAC había pedido a los Comités Coordinadores que en sus próximas reuniones siguieran examinando las posibilidades de integrar cuestiones referentes a la inocuidad de los alimentos en el sistema de atención primaria de salud en el plano nacional y, en particular, las diversas propuestas contenidas en el documento que se estaba examinando. Dichas propuestas se referían, entre otras cosas, a:

- i) la utilización de los códigos de prácticas de higiene del Codex como material complementario de capacitación en materia de inocuidad de los alimentos para agentes de salud de la comunidad, extensionistas agrícolas, especialistas en economía doméstica, nutricionistas y personal afín que trabaja con las comunidades, a quienes es indispensable un conocimiento de los principios básicos de inocuidad de los alimentos;
- ii) la traducción de al menos partes escogidas del Codex Alimentarius a idiomas nacionales a fin de que las pequeñas industrias y las comunidades puedan utilizar los textos del Codex;
- iii) la necesidad de que la Secretaría elabore material informativo apropiado sobre la CAC e informe de tanto en tanto a los Organos Rectores de la FAO sobre las actividades de la CAC que complementan la promoción de las metas de "salud para todos en el año 2000" y "Agricultura: Horizonte 2000", para que dichos Organos Rectores lleven más eficazmente a la práctica el cometido de la CAC;
- iv) la conveniencia de invitar a un mayor número de organizaciones gubernamentales internacionales o regionales y organizaciones no gubernamentales a que asistan a las reuniones del Comité;
- v) la necesidad de examinar la posibilidad de introducir en los programas de las reuniones de los comités coordinadores, con carácter permanente, un tema referente a la vigilancia de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inspección alimentaria y la inocuidad de los alimentos, con el fin de estimular la adopción en el plano nacional de las medidas que puedan llevar a un aumento de las actividades de cooperación técnica en materia de inspección alimentaria e inocuidad de los alimentos entre los propios Estados Miembros y entre éstos, la FAO y la OMS.

35. La Secretaría indicó que esta última propuesta se elaboraría más en el marco del tema 7 del Programa - Seguimiento de políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria (documento CX/EURO 86/3 - Parte II). Durante el debate que siguió se expusieron las siguientes ideas: En los países de la Región se había adoptado el criterio de atención primaria de salud, que se seguía elaborando para reducir al mínimo la inequidad e insuficiencia de los actuales sistemas nacionales de atención sanitaria. Las actividades del Codex tenían gran influencia en la mayor parte de los países en la formulación de reglamentaciones alimentarias. En este contexto se consideraba que la inocuidad de los alimentos era un elemento importante de la atención primaria de salud. Polonia informó de que ya había traducido alguna documentación del Codex para facilitar el uso y la comprensión de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y opinó que para formular reglamentaciones apropiadas debía recurrirse más a los existentes códigos de prácticas de higiene.



36. Se pidió que la Secretaría del Codex preparara material de divulgación sobre la labor del Codex. En respuesta a ello, la Secretaría indicó que un consultor ya estaba preparando material de esa naturaleza sobre el Codex. Se convino en que la difusión de tal información sería muy útil para movilizar al público en relación con cuestiones de inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria. Asimismo, a las organizaciones de consumidores les correspondía desempeñar un papel importante en la concientización del público y en la mejora de la calidad de los productos alimenticios que se vendían en el mercado así como en la difusión de información.

37. Se propuso que el material de divulgación sobre el Codex en preparación, mencionado más arriba, debía distribuirse a todos los miembros del Comité Coordinador Regional para facilitar que el mensaje del Codex llegara a los gobiernos y al público.

38. En síntesis, el Presidente expresó la necesidad de hacer conocer mejor al público y a los gobiernos la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus diversos comités. También era importante lograr una armonización de las reglamentaciones nacionales con las normas del Codex. Además había llegado el momento de examinar qué nuevas direcciones podía tomar el Comité Coordinador Regional para Europa y qué nuevas funciones podía desempeñar para facilitar la integración de los criterios de inocuidad de los alimentos en el sistema de atención primaria de salud en el plano nacional.

SEGUIMIENTO DE POLITICAS, PROGRAMAS, SERVICIOS E INSTITUCIONES NACIONALES  
RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

39. Al presentar el documento CX/EURO 86/3 Parte II, la Secretaría hizo referencia al documento "La Comisión del Codex Alimentarius y la promoción de la atención primaria de salud" (ALINORM 85/39; véase también los párrafos 34-38 del presente informe), en el que se proponía que los comités coordinadores regionales examinaran la posibilidad de hacer un seguimiento regular de las políticas, programas, servicios e instituciones relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria. Con ello se podía alentar a que en el plano nacional se tomaran medidas que, a su vez, podían fomentar las actividades de cooperación técnica en materia de inocuidad de los alimentos entre los Estados Miembros y dentro de cada uno de ellos. En su 16º período de sesiones, celebrado en 1985, la CAC había invitado a los Comités Coordinadores a que examinaran la posibilidad de introducir en sus respectivos programas, con carácter permanente, un tema referente al seguimiento de los programas nacionales de inspección alimentaria e inocuidad de los alimentos. Para facilitar ese seguimiento, la FAO y la OMS habían elaborado conjuntamente un documento titulado "Principios orientadores para la evaluación de programas de garantía de la inocuidad de los alimentos" (WHO/EHE/FOS/86.1; FAO/ESN/MISC/86.1) que contenía, entre otras cosas, ejemplos de indicadores que podían utilizarse en ciertas circunstancias en la labor de seguimiento. El documento de la FAO/OMS que contenía los principios orientadores también se había distribuido a todos los puntos de contacto del Codex, con fines de información, adjunto a la carta circular CL 1986/44, de junio de 1986.

40. El documento FAO/OMS con los principios orientadores era una edición provisional y la Secretaría recibiría con agrado de las respectivas delegaciones observaciones formuladas por escrito resultantes de las deliberaciones habidas en el plano nacional con representantes de diversos ministerios y organizaciones no gubernamentales. Dichas observaciones debían llegar a Ginebra a más tardar para diciembre de 1986. La Secretaría, a su vez, utilizaría dichas observaciones junto con las que vinieran de los Comités Coordinadores para Africa, Asia y América Latina, para revisar la presente edición provisional de los "Principios orientadores para la evaluación de programas de garantía de la inocuidad de los alimentos". Se ha previsto publicar la edición final en 1987.

41. La Secretaría señaló a la atención del Comité Coordinador las metas de salud para todos de la Región de Europa de la OMS en apoyo de las metas de la estrategia regional europea de salud para todos. Habían aprobado esas metas los 32 Estados Miembros de la Región y muchos de ellos las habían incorporado en sus respectivos procesos nacionales de planificación sanitaria. En particular, la meta 22, "Inocuidad de los alimentos" decía que para 1990 todos los Estados Miembros deberán haber reducido significativamente los riesgos para la salud resultantes de la contaminación de los alimentos y aplicado medidas para proteger a los consumidores de los aditivos alimentarios perjudiciales para la salud. Se están elaborando indicadores apropiados para determinar los progresos realizados en el logro de dicha meta y la edición provisional de los "principios orientadores" de la FAO/OMS se está utilizando para establecer un mecanismo de evaluación a fin de determinar las limitaciones y facilitar la toma de medidas en el futuro.

42. En respuesta a una pregunta del Presidente, la Secretaría explicó que en la Oficina Regional se estaba haciendo el seguimiento de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales en el marco de la estrategia europea de salud para todos.

43. Un delegado indicó que mientras la meta europea Nº 22, "Inocuidad de los alimentos" se refería a la reducción de los riesgos para la salud, muchos países de Europa no tenían sistemas de datos epidemiológicos para evaluar los riesgos existentes, es decir, carecía de datos básicos. La Secretaría estuvo de acuerdo con esa apreciación e indicó que la misma elaboración de tal sistema contribuiría a reducir los riesgos para la salud resultantes de la contaminación de los alimentos.

44. El Sr. Sporn expuso luego el concepto de evaluación y seguimiento como proceso mediante el cual se produce información práctica que los encargados de la gestión de la inocuidad de los alimentos y los científicos especializados en la materia podían utilizar para tomar decisiones referentes a los programas, servicios e instituciones a su cargo.

45. El Presidente preguntó luego al Sr. E. Kimbrell, Presidente de la CAC, cuál era la posición de la CAC respecto del papel de los Comités Coordinadores Regionales del Codex en relación con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria, incluida la necesidad de evaluación y seguimiento. En respuesta a ello, el Sr. Kimbrell encomió a la OMS por haber abordado la cuestión de la inocuidad de los alimentos en su sentido más amplio. El Sr. Kimbrell confiaba en que el Comité Coordinador Regional para Europa examinaría la manera en que podía interactuar con la OMS en apoyo de sus esfuerzos. Ese diálogo también sería de utilidad para los países en desarrollo que asistieran a las reuniones de otros comités coordinadores regionales. La propuesta formulada por la Secretaría ofrecía una oportunidad para que el Comité Coordinador Regional para Europa asumiera un papel de líder en materia de inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria. El Sr. Kimbrell concluyó expresando la esperanza de que el Comité respondería positivamente a esa oportunidad.

46. El Presidente, cuando pidió al Comité que examinara el asunto, hizo suyas las siguientes propuestas formuladas por la Secretaría:

- i) en base a la información y experiencia de los Estados Miembros en relación con sus sistemas y actividades de seguimiento y evaluación existentes, buscar las maneras y los medios para fortalecer esas actividades en el plano nacional;
- ii) determinar la función que podría tener el Comité Coordinador para Europa en el fomento de esas actividades y el seguimiento de los progresos realizados;
- iii) Examinar la posibilidad de introducir, con carácter permanente, en el programa del Comité Coordinador un tema referente al seguimiento;
- iv) sugerir posibles mejoras para introducir en el documento FAO/OMS sobre evaluación.

47. Durante el breve debate que siguió se desarrollaron las siguientes ideas:

- A través de los puntos nacionales de contacto del Codex podría alentarse a los respectivos países a facilitar información de mejor calidad sobre la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Con respecto al acopio de datos epidemiológicos sobre dichas enfermedades, el centro colaborador FAO/OMS de investigaciones y enseñanza sobre higiene de los alimentos y zoonosis, establecido en Berlín (Oeste), podría desempeñar una función muy útil siempre y cuando mejorara la calidad de la información presentada por los países.
- Se suscribió la idea de que el Codex sirviera como estructura para perfeccionar la función de seguimiento y evaluación en la promoción y el desarrollo de programas de inocuidad de los alimentos. No obstante, era importante que la FAO y la OMS mantuvieran y consolidaran su apoyo a la labor del Codex y su interés por la misma.
- Se puso de relieve la importancia de establecer sistemas nacionales bien coordinados para un seguimiento eficaz de la inocuidad de los alimentos.

48. La Secretaría suministró información sobre las novedades registradas en la Región de América Latina, donde se había convenido en un sistema común de presentación de información basado en los indicadores contenidos en el documento FAO/OMS sobre principios orientadores. El tema también se había examinado en la 15ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

49. El Presidente indicó que el documento de la Secretaría de la Oficina Regional para Europa referente a este asunto se anexaría al presente informe. El Presidente concluyó que las deliberaciones eran un aspecto importante de la labor del Comité Coordinador para Europa, que todas las partes debían seguir detenidamente.

#### PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE, EN EL TRAMITE 7

50. El Comité tuvo ante sí la antedicha Norma, que figura en el Apéndice II de ALINORM 85/19, las observaciones (del Canadá, Egipto, Finlandia, Irán, Irlanda, Italia, Nueva Zelandia, Suiza, Tailandia, Turquía y el Reino Unido) sobre la misma contenidas en el documento CX/EURO 86/4 y el Addendum 1 (Comité Permanent International du Vinaigre (CPIV)).

51. El Presidente informó al Comité de que la Comisión no había podido adoptar la antedicha Norma en el Trámite 8 del procedimiento. Las delegaciones de Austria, Bélgica, Francia, Noruega y Suecia apoyaron la adopción de la norma en el Trámite 8. Las delegaciones de Bélgica, Francia y Portugal reiteraron sus reservas respecto del uso de materias primas forestales. Otros países no pertenecientes a la Región habían planteado serias objeciones frente a una Norma Regional para el Vinagre que no abarcaba a todos los productos que en la actualidad se vendían como vinagre. Esos países estimaban que la Norma podría constituir entonces un obstáculo al comercio. Las objeciones principales se referían a la exclusión en la norma de productos obtenidos a través de la fermentación acética de alcohol destilado de calidad alimentaria de origen no agrícola y a un requisito restrictivo de la acidez total, incluida en la sección 2.3.

52. De conformidad con la interpretación del Artículo VI.3, la Comisión había devuelto la Norma al Trámite 6 y pedido a todos los Estados Miembros que formularan observaciones sobre la Norma para que el Comité prosiguiera el examen. (Véase el párrafo 343 del informe del 16º período de sesiones de la Comisión).

53. El Comité, tomando nota de las deliberaciones habidas en la Comisión y de las observaciones que se habían formulado por escrito y que figuraban en los documentos CX/EURO 86/4 y Addendum 1, estuvo de acuerdo en que ya había examinado detenidamente observaciones similares en reuniones anteriores y decidió limitar el examen futuro de la Norma a los dos problemas principales planteados en el 16º período de la Comisión y a la revisión de las disposiciones sobre etiquetado (véanse los párrafos 59-67). La delegación de España expresó sus reservas respecto de la utilización de materias primas de origen forestal.

### Sección 3.3 - Contenido total de ácido

54. El Comité tomó nota de una propuesta formulada por la delegación de Suiza de que se redujera el contenido total de ácido a 45 g por litro o aun a 40 g por litro en razón de que los productos con un menor contenido de ácido podían resultar aceptables en el mercado ya que a veces se vendían productos diluidos. Algunas delegaciones estimaron que reducir el contenido total de ácido equivalía a reducir la calidad y los países que prefirieran un menor contenido de ácido podían especificar una excepción a esta disposición. También estimaron que los valores fijados se habían examinado detenidamente y habían sido acordados por los países de la Región. Se convino en no modificar la disposición 3.3.

### Utilización del alcohol de origen no agrícola como materia prima

55. El Comité estuvo de acuerdo con el Presidente en no reabrir el debate sobre la utilización de alcohol destilado de origen silvícola. No obstante, el Comité se oponía a permitir la utilización de alcohol de origen petroquímico en el marco de la Norma y confirmó su decisión de que la Norma abarcaría únicamente los productos obtenidos por fermentación doble. El Comité reconoció que en muchos países se utilizaban productos derivados de esos alcoholes; sin embargo, tales productos no podían denominarse vinagre. El Comité reafirmó su posición de que el vinagre era un producto obtenido por doble fermentación de las materias primas enumeradas en la Sección 3.1.

### Sección 4.5 - Aditivos alimentarios y contaminantes

56. Se informó al Comité de que el CCFA había aprobado la disposición referente al color caramelo (proceso al amoníaco) y las disposiciones sobre contaminantes. El Comité tomó nota de que el CCFA no había aprobado la disposición referente a los glutamatos monosódico, monopotásico y cálcico debido principalmente a que el CCFA estaba esperando la evaluación de esas sustancias y la finalización de un estudio emprendido en Asia sobre el uso de glutamato monosódico.

57. El Comité recordó que había propuesto un límite máximo de 10 g/kg para glutamatos y una justificación tecnológica de su utilización. El Comité estuvo de acuerdo en que debía aclararse la Sección 4.7.1, donde se exceptuaba la utilización del glutamato en el vinagre de vino, porque los glutamatos se utilizaban en el finagre de vino con hierbas.

58. El Comité convino en reducir a 5 g/kg el límite máximo para glutamatos y en enmendar como sigue la disposición correspondiente: "excepto en el vinagre de vino definido en la Sección 2.1.1.1".

### SECCION 8 - ETIQUETADO

59. El Comité acordó enmendar el preámbulo de esta Sección para incluir en ella la referencia revisada que se recomienda en las Directrices sobre las Disposiciones de Etiquetado Incluidas las Normas del Codex (ALINORM 85/22A, Apéndice V).

60. Se informó al Comité de que las Directrices también indicaban que las disposiciones sobre etiquetado debían incluir, cuando correspondiera, una referencia a las disposiciones pertinentes de la Norma General.

61. Sin embargo, cuando la naturaleza del producto en cuestión lo justificara, las Directrices también permitían desviaciones o adiciones respecto de las disposiciones de la Norma General. En esos casos debía suministrarse una justificación escrita al CCFL cuando la Norma se presentara para su aprobación.

62. El Comité estuvo de acuerdo en que no era necesario introducir enmiendas en la Sección 8.1 - Nombre del alimento.

63. El Comité también estuvo de acuerdo en que las Secciones Lista de ingredientes (8.2), Contenido neto (8.3), Nombre y dirección (8.4), País de origen (8.5), Identificación del lote (8.6) podían hacer referencia a la disposición pertinente de la Norma General.

64. El Comité observó que la Norma General contenía nuevas disposiciones obligatorias de etiquetado que todavía no se habían examinado en relación con la Norma para el Vinagre. Se estuvo de acuerdo en que no se requerían disposiciones obligatorias referentes a las instrucciones para el uso (Sección 4.8 de la Norma General). El Comité observó que la Norma General contenía disposiciones detalladas para el etiquetado cuantitativo de los ingredientes en ciertas condiciones especificadas, principalmente cuando hay reclamación de propiedades (Sección 5.1). También se observó que la referencia a un ingrediente especial en el nombre del alimento no requería un etiquetado cuantitativo. El Comité convino en incluir una disposición sobre el etiquetado cuantitativo de los ingredientes mediante una referencia a la Sección 5.1 de la Norma General.

65. Con respecto a los alimentos irradiados, el Comité observó que la Sección 5.2 de la Norma General regulaba el etiquetado de los alimentos y los ingredientes irradiados. El CCFL había incluido una nota al pie de página indicando que esas disposiciones seguían estando sometidas a revisión. El Comité opinó que era poco probable que el vinagre como tal fuera irradiado pero, como existía la posibilidad de que se utilizaran ingredientes irradiados, en la norma se debían incluir disposiciones apropiadas. No obstante, el Comité estimó que por el momento era prematuro incorporar tales disposiciones.

66. El Comité acordó incluir, mediante una referencia a la sección 6 de la Norma General, disposiciones para eximir de los requisitos obligatorios de etiquetado a los envases con una superficie pequeña utilizados en los servicios de comida.

67. Se informó al Comité de que las Directrices sobre las Disposiciones de Etiquetado incluidas en las Normas del Codex contenían una definición de envases no destinados a la venta al por menor e instrucciones sobre las disposiciones de etiquetado apropiadas. En esas disposiciones se exigía la misma cantidad de información pero se dejaban ciertas opciones acerca de si tal información debía colocarse en la etiqueta o en los documentos de acompañamiento, señalándose que los embalajes exteriores de unidades preenvasadas se consideraban como envases no destinados a la venta al por menor. El Comité convino en incluir una disposición para el etiquetado de esos embalajes, a los que se referían las Directrices.

#### Métodos de análisis

68. El examen de la Sección 9.3 figura en los párrafos 136-138.

#### Estado de las normas

69. El Comité decidió adelantar al Trámite 8 del procedimiento la Norma General Europea para el Vinagre y expresó la esperanza de que la Comisión estaría en condiciones de adoptar dicha norma ya que se había examinado detenidamente y era muy importante para los países de la Región.

70. El Texto revisado de la norma figura en el Apéndice II.

71. Las delegaciones de Bélgica, Francia y España reiteraron sus reservas respecto de la inclusión en la Norma de productos de origen silvícola.

#### ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LA MAYONESA, EN EL TRAMITE 4

72. El Comité tuvo ante sí la Norma en cuestión, que figura en el documento CX/EURO 86/5, revisada de conformidad con la decisión adoptada por el Comité en su 14ª reunión (ALINORM 85/19, párrs. 64-98).

73. El Comité tuvo también ante sí un documento de trabajo preparado por el CIMSCEE sobre la justificación tecnológica de la lista de aditivos contenida en la Sección 4 de la Norma, sobre propuestas referentes a límites máximos para contaminantes y sobre métodos de análisis propuestos. Se habían recibido de Irlanda y de MARINALG observaciones sobre ambos documentos (CX/EURO 86/6 y CX/EURO 86/7). Las observaciones de MARINALG se habían atribuido por error a Francia. La delegación de Francia también había presentado sus observaciones, que se expusieron oralmente en la reunión.

74. El Comité expresó su agradecimiento a la Comisión técnica del CIMSCEE por su excelente trabajo sobre cuestiones sumamente técnicas referentes a los aditivos alimentarios, contaminantes y métodos de análisis.

75. El Comité decidió examinar la Norma sección por Sección.

#### SECCION 1 - AMBITO DE APLICACION

76. Varias delegaciones consideraban que la referencia al consumo humano y la sección correspondiente al ámbito de aplicación no indicaban claramente que la Norma abarcaba la mayonesa destinada al consumo humano directo y la destinada a utilizarse como ingrediente.

77. El Comité decidió suprimir la parte de la oración en que se indicaba que el producto estaba destinado al consumo humano. Se observó que para aclarar más la cuestión, la sección referente al nombre del alimento podía modificarse algo para que incluyera las disposiciones pertinentes contenidas en la Norma General.

#### SECCION 2 - DESCRIPCION

78. El Comité observó que esa Sección contenía una disposición entre corchetes por la que se permitía la sustitución del vinagre por una solución a base de ácido alimentario.

79. El Comité estuvo de acuerdo en que los productos comprendidos en el ámbito de aplicación de la Norma debían tener una composición y propiedades organolépticas lo más semejantes posibles al producto tradicional conocido con el nombre de "mayonesa".

80. Varias delegaciones estimaron entonces importante que, entre los componentes esenciales de la fase acuosa, se permitiera el vinagre obtenido por fermentación únicamente. Asimismo, se observó que en la sección referente a los aditivos alimentarios se permitía la utilización de acidificantes cuando deseara ajustarse a la acidez del producto. La delegación de Bélgica propuso suprimir la frase que figura entre corchetes e indicar que la fase acuosa contenía esencialmente vinagre.

81. Varias delegaciones expresaron su oposición al uso de ácidos alimentarios. La delegación de los Países Bajos estimó que la Norma debía tomar en consideración las actuales prácticas de elaboración, que incluían el uso de ácidos alimentarios. Esa delegación opinaba que al consumidor se lo protegería mediante disposiciones apropiadas de etiquetado.

82. El Comité concluyó que la mayor parte de las delegaciones estaban a favor de permitir únicamente el vinagre y, en consecuencia, decidió suprimir la disposición que figuraba entre corchetes.

83. Se informó al Comité de que en la elaboración de mayonesa se utilizaban aceites vegetales comestibles únicamente y el Comité suprimió la referencia a las grasas comestibles de origen vegetal.

#### SECCION 3 - FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

##### Sección 3.1 - Materias primas

84. El Comité deliberó largamente sobre la sección 3:1.2, por la que se exigía que las materias primas cumplieran con los requisitos de las correspondientes normas del Codex y, cuando procediera, con los códigos de prácticas de higiene. El Comité observó que la segunda oración de la sección 3.1.3, referente a la pasterización de los productos de huevo,

y las secciones 3.1.4 y 3.1.5 eran disposiciones específicas ya comprendidas en el texto de la sección 3.1.2. Se señaló que la formulación de las secciones 3.1.3 - 3.1.5 no era compatible con la sección 3.1.2 y debía enmendarse si el Comité decidía mantener tales disposiciones específicas.

85. El Comité deliberó extensamente acerca de si los productos de huevo debían ser siempre pasterizados. El Comité observó que esa disposición estaba incluida en el Código de prácticas de higiene para los productos de huevo y en las recomendaciones pertinentes de la CEPE de las Naciones Unidas. Se observó asimismo que en casos excepcionales, la utilización de productos de huevo con sal añadida se permitía sin pasterización. El Comité estuvo de acuerdo en que esos casos podían considerarse como excepciones especificadas.

86. El Comité estuvo de acuerdo en que no era necesario incluir esa disposición específica en la sección 3.1.3 si en la sección 3.1.2 se hacía la referencia apropiada al Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo. El Comité acordó enmendar la sección 3.1.2 como sigue: "Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas del Codex pertinentes, en particular, a las normas del Codex para vinagre y para aceites vegetales comestibles y, cuando corresponda, a las disposiciones pertinentes de los códigos de prácticas, en particular, el Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo. Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas".

87. Se suprimieron la segunda oración de la sección 3.1.3 y las secciones 3.1.4 y 3.1.5.

#### Sección 3.3 - Requisitos de composición

88. El Comité suprimió la referencia a las grasas de origen vegetal. La delegación de Suiza reiteró la observación formulada en la reunión anterior del Comité en el sentido de que el contenido mínimo de aceite vegetal podía ser del 75%. Como la yema de huevo contenía aproximadamente 1/3 de grasa, el contenido mínimo total de grasas se aproximaba al 77% (véanse también los párrafos 84-90 de ALINORM 85/19). Se observó que la expresión del contenido de grasa dependía del método de análisis. Con el presente método se determinaban las grasas totales pero como se requería determinar el contenido de yema de huevo, también podía determinarse el contenido de grasa de la yema de huevo y, por sustracción, podía calcularse la cantidad de aceite vegetal. El Comité decidió mantener la disposición en cuestión sin modificaciones.

89. La delegación de Hungría declaró que en su país, por razones de nutrición, se producía mayonesa con un contenido de grasa más reducido para reducir la ingesta de grasas de la población. Por consiguiente, propuso que esos tipos de mayonesa se incluyeran en la Norma junto con los correspondientes requisitos de etiquetado. Varias delegaciones señalaron que en sus respectivos países el producto con tales modificaciones se clasificaría como dietético y, por ende, su distribución y venta estarían sujetas a reglamentaciones específicas.

90. El Comité estuvo de acuerdo en que la Norma debía limitarse a la mayonesa tal como había sido definida y no dio curso a la propuesta.

#### Sección 3.4 - Ingredientes facultativos

91. El Comité observó que la Sección 3.4.1 podía interpretarse como una lista abierta mientras las secciones 3.4.2 - 3.4.11 indicaban ingredientes facultativos específicos. El Comité decidió que la lista de ingredientes facultativos se limitaría a las disposiciones 3.4.2 a 3.4.11 y que el texto de la Sección 3.4.1. se utilizaría como preámbulo.

92. Con respecto a la Sección 3.4.11 - "Almidones, incluidos los almidones modificados física y enzimáticamente" varias delegaciones sostuvieron que la disposición era innecesaria puesto que en la fabricación de mayonesa se utilizaban sólo los almidones modificados químicamente y éstos estaban regulados por las disposiciones para aditivos alimentarios.

93. La delegación de los Países Bajos preguntó si los almidones tratados enzimáticamente eran aditivos alimentarios o ingredientes de los alimentos ya que habían sido evaluados por la JECFA. Se observó que en los diferentes documentos se daba información contradictoria al respecto. Se pidió a la Secretaría que tratara de aclarar el asunto.

94. El Comité suprimió la Sección 3.4.11.

#### SECCION 4 - ADITIVOS ALIMENTARIOS

95. El Presidente del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios presentó el informe del Grupo de Trabajo.

96. El Comité agradeció al Presidente y a los miembros del Grupo de Trabajo por su excelente labor y decidió que era preciso ponerse de acuerdo sobre la necesidad de cada clase de aditivo alimentario antes de examinar detenidamente cada uno de los aditivos.

97. En el debate general, el Comité reconoció que la lista de aditivos alimentarios era bastante extensa y se había confeccionado para abarcar la mayor parte de los aditivos utilizados en Europa. Se señaló que en ningún caso se utilizarían en el mismo producto todos los aditivos correspondientes a cada clase.

98. La delegación de Suecia expresó su preocupación acerca del gran número de aditivos y señaló que algunos de los que figuraban en la lista podían tener efectos perjudiciales aun cuando se utilizaran en pequeñas dosis. Indicó asimismo que la utilización de aditivos debía redundar en beneficio del consumidor y justificarse de manera adecuada. Por otra parte, las listas con exceso de aditivos obstaculizaban la aceptación de las normas del Codex.

99. Varias delegaciones hicieron suya la preocupación manifestada por Suecia frente al gran número de aditivos alimentarios incluidos en la lista.

100. La delegación de Polonia informó al Comité de que las reglamentaciones de su país permitían el uso de unos pocos aditivos únicamente pero la Norma no plantearía problemas en Polonia pues se preveía que ese país permitiría la libre circulación de los productos que se ajustaran a las normas del Codex, con excepciones especificadas en el caso de los aditivos alimentarios.

101. Se acordó aceptar por el momento el criterio del Grupo de Trabajo, es decir, incluir todos los aditivos de uso conocido en la región de Europa y establecer una dosis máxima para las sustancias que tenían una IDA.

#### Sección 4.1 - Acidificantes

102. Varias delegaciones expusieron argumentos oponiéndose a la utilización de acidificantes o por lo menos expresaron el deseo de que se limitara el número de opciones. El observador del CIMSCEE informó al Comité de que en muchos países se utilizaban acidificantes por razones organolépticas y para ajustar el pH de los productos. El ácido acético era especialmente eficaz como inhibidor del crecimiento microbiológico; sin embargo, su aroma debía corregirse mediante la utilización de otros ácidos alimentarios.

103. El Comité decidió mantener la lista que figura en el informe del Grupo de Trabajo.

#### Sección 4.2 - Antioxidantes

104. El Comité observó que los aceites vegetales utilizados como ingredientes podían contener ya ciertos antioxidantes, por ejemplo, el BHA y el BHT. Otros antioxidantes, tales como el ácido ascórbico, eran más activos en la fase acuosa y el EDTA de calcio-disodio se añadía en la etapa de emulsificación. Se observó asimismo que los tocoferoles estaban naturalmente presentes en la mayor parte de los aceites vegetales pero el ajuste tal vez debía hacerlo el fabricante. Algunas delegaciones opinaron que en la fabricación de mayonesa era innecesario utilizar antioxidantes.



105. Se informó al Comité de que la necesidad de antioxidantes dependía de las condiciones climatológicas y de los sistemas específicos de distribución existentes en los diversos países. Por lo general se utilizaban para impedir la ranciedad y prolongar la vida del producto en almacén.

106. Varias delegaciones se opusieron a la utilización de EDTA de calcio-disodio, en particular porque su acción como secuestrante podía afectar a los elementos traza fisiológicamente activos. Se observó que en muchos países se permitía la utilización de EDTA de calcio-disodio y que la JECFA había asignado una IDA a dicha sustancia. También se observó que el aditivo no debía utilizarse en los productos consumidos por niños pequeños.

107. El Comité observó que en el documento CX/EURO 86/6 se daba una justificación del uso de antioxidantes y que la lista se remitiría al CCFA para su aprobación. Las opiniones del CCFA y los nuevos comentarios recibidos de los gobiernos sobre esos compuestos se examinarían en la próxima reunión del Comité.

108. El Comité mantuvo la sección 4.2 tal como la había propuesto el Grupo de Trabajo.

#### Sección 4.3 - Colores

109. La delegación de Suecia opinó que la tartrazina y el amarillo ocaso F.C.S. debían suprimirse de la lista porque causaban reacciones adversas.

110. Varias delegaciones estimaban que no debía permitirse el uso de colores porque éstos engañaban al consumidor. Se observó que se utilizarían únicamente pequeñas dosis para hacer ajustes. La delegación de Hungría se oponía a la utilización de colores artificiales. El Comité acordó mantener la Sección 4.3 tal como la había propuesto el Grupo de Trabajo.

#### Sección 4.4 - Emulsificantes

111. El Comité estuvo de acuerdo con el Grupo de Trabajo en que el uso de emulsificantes en la fabricación de mayonesas era innecesario y suprimió la sección correspondiente.

112. La delegación de Francia indicó que tal vez podía necesitarse algún emulsificante y que Francia formularía más observaciones al respecto. La delegación de Hungría expresó su oposición al uso de emulsificantes.

#### Sección 4.5 - Aromas

113. El Comité observó que en general había acuerdo respecto de las dos disposiciones.

114. La Sección 4.4.1 se enmendó para incluir una referencia a los aromatizantes naturales

#### Sección 4.6 - Acentuadores del aroma

115. El Comité examinó la nota del informe del Grupo de Trabajo que decía que los acentuadores del aroma eran necesarios únicamente en la mayonesa destinada a la producción de ensaladas preparadas. El Comité estuvo de acuerdo en que esas sustancias podían añadirse en el caso de las ensaladas preparadas y por consiguiente no era necesario incluir en la Norma los acentuadores del aroma. El observador del CIMSCEE señaló que podían plantearse dificultades técnicas desde el punto de vista de la fabricación y propuso recabar de los miembros del CIMSCEE información al respecto

#### Sección 4.7 - Sustancias conservadoras

116. El Comité observó que se había propuesto una dosis máxima específica para las sustancias conservadoras utilizadas en la elaboración de mayonesa destinada a la preparación de ensalada. Consideró, sin embargo, que en esos casos las sustancias conservadoras podían añadirse en la etapa de la preparación de la ensalada y aumentar así en cantidad.

117. La delegación del Reino Unido señaló que por lo general la mayonesa ya contenía sustancias conservadoras.

118. El Comité decidió mantener una sola disposición sobre dosis máximas, aplicable a la mayonesa como tal.

#### Sección 4.8 - Espesantes/gelificantes

119. El Comité estuvo de acuerdo con el Grupo de Trabajo en que el nombre genérico de estas sustancias debía ser "estabilizadores". La dosis máxima se modificó y ahora es de "1 g/kg, solos o en combinación" (salvo en el caso de los almidones modificados, cuya dosis máxima es de 5 g/kg).

120. El Comité aceptó una propuesta de la delegación de Noruega de añadir a la lista, con la misma dosis máxima de utilización, el alginato de potasio y la goma de tragacanto. La disposición referente a los almidones modificados se enmendó para que dijera "almidones modificados químicamente".

121. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y de Suiza pusieron en entredicho la necesidad de utilizar estabilizadores y estimaron que la justificación dada en el documento CX/EURO 86/6 no era suficiente.

#### Sección 4.9 - Edulcorantes no nutritivos

122. El Comité acordó suprimir esta sección porque los productos a que se refería se utilizarían en las ensaladas preparadas o en ciertos países en alimentos dietéticos que estaban fuera del ámbito de aplicación de la norma.

#### Sección 4.10 Preparaciones enzimáticas

123. Se informó al Comité de que las enzimas podían clasificarse como aditivos alimentarios o como coadyuvantes de elaboración, según el efecto que tenían en el producto.

124. Se acordó que la glucosa oxidasa debía considerarse como un aditivo alimentario porque su función tecnológica se mantenía en el producto final.

#### Contaminantes

125. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Grupo de Trabajo de incluir dosis máximas para arsénico, plomo, cobre y hierro.

126. Se acordó que las disposiciones correspondientes figurarían entre corchetes y se recabarían de los gobiernos observaciones al respecto.

127. El Comité convino en que las modificaciones introducidas en la sección referente a los aditivos alimentarios y los contaminantes requerían modificaciones de consecuencia en la numeración de las respectivas secciones (véase el Apéndice III del presente informe).

#### SECCION 5 - HIGIENE

128. Se informó al Comité de que los criterios microbiológicos incluidos en la Sección 5.2 eran idénticos a los del Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Huevo, donde se indicaba asimismo la metodología apropiada.

129. Se informó al Comité de que, conforme a los Principios Generales, los criterios microbiológicos no debían hacerse obligatorios en una norma antes de que se hubieran incluido en el código de prácticas pertinente.

130. El Comité, por lo tanto, acordó enmendar la sección 5 de la siguiente manera:

"5.1 En la medida posible conforme a buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias indeseables.

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

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) deberá estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con el Código Internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos y con el Código recomendado de prácticas de higiene para productos de huevo."

#### SECCION 7 - ETIQUETADO

131. Se pidió a la Secretaría que enmendara las disposiciones de etiquetado contenidas en la Norma siguiendo el mismo procedimiento descrito en la Norma para el Vinagre. Se observó que las disposiciones referentes al nombre del alimento tenían que estudiarse más detenidamente porque las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado eran diferentes en principio de las disposiciones incluidas en la presente Norma. En caso necesario, la Secretaría incluiría entre corchetes las opciones.

#### SECCION 8 - METODOS DE ANALISIS

132. El Comité recibió un informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis y agradeció al Presidente y a los miembros del Grupo por sus valiosas contribuciones.

133. El Comité estuvo de acuerdo con las propuestas formuladas por el Grupo de Trabajo en relación con las determinaciones del contenido total de grasa de la yema de huevo. El informe del Grupo de Trabajo figura en el Apéndice V del presente informe.

#### Estado de la Norma

134. El Comité adelantó al Trámite 5 del procedimiento el Proyecto de Norma para la Mayonesa.

135. El Texto enmendado figura en el Apéndice III del presente informe y el documento del CIMSCEE (CX/EURO 86/6) se adjunta como Anexo I.

#### Método para la determinación de los sólidos solubles en el vinagre

136. El Presidente del Grupo de Trabajo, Profesor Woidich, informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había examinado la propuesta de un nuevo método presentada por el Reino Unido (véase el párrafo 11 del informe del Grupo de Trabajo sobre métodos de análisis, que se reproduce en el Apéndice V).

137. La delegación de España declaró que no había estado en condiciones de evaluar esas nuevas propuestas y recordó que en anteriores reuniones se había pedido a España que elaborara una metodología apropiada, metodología que había sido aprobada en la 14ª reunión del Comité.

138. El Comité estuvo de acuerdo con la delegación de España en no sustituir por ahora el método sino en esperar el asesoramiento de la AOAC. Además, se acordó agregar el método al informe del Grupo de Trabajo y recabar de los gobiernos observaciones al respecto para que las examinara el CCMAS.

#### CUESTIONES RELACIONADAS CON LA NORMA REGIONAL EUROPEA DEL CODEX PARA LA AGUAS MINERALES NATURALES

##### Propuesta de enmienda de la norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales referente a las disposiciones sobre radioactividad, en el Trámite 6 del procedimiento

139. El Comité tuvo ante sí la antedicha propuesta de enmienda, que figura en el Anexo 1 al Apéndice IV de ALINORM 85/19 y las observaciones de Bélgica, Egipto, Italia, Tailandia y Turquía, que figuran en el documento CX/EURO 86/8.

140. El Comité observó que la Comisión, en su 169 período de sesiones, había adoptado en el Trámite 5 la enmienda propuesta. El Presidente estimaba que las dos disposiciones sobre la radioactividad contenidas en esa enmienda requerían un examen detenido y era importante elaborar una metodología apropiada.

141. El Comité recordó que la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales ya contenía disposiciones sobre la actividad Ra 226 y una disposición, en la sección sobre contaminantes, para toda actividad beta excepto  $K_{40}$  y  $H_3$ . El Comité también recordó que el Grupo de Trabajo encargado de esa cuestión, que se había reunido durante la 14ª reunión del Comité, había acordado que la disposición sobre la radioactividad debía ser orientativa pero los niveles para las aguas minerales naturales tenían que ser diferentes de los aplicados a la vigilancia del abastecimiento público de agua. El informe detallado del Grupo de Trabajo figura en el Apéndice V de ALINORM 85/19.

142. El representante de la OMS sintetizó las diferencias entre las directrices de la OMS para el agua potable y las disposiciones propuestas por el Grupo de Trabajo y recomendó que ambas se armonizaran.

143. La delegación de Italia estimó que los límites para la radioactividad artificial (fisión y productos de activación) debían figurar en la sección sobre contaminantes y además debían establecerse métodos de análisis y toma de muestras. Con respecto a los límites para la radioactividad que figuran en la norma, también era necesario definir métodos de análisis y toma de muestras. La delegación de Italia opinaba que, como las aguas minerales provenían de fuentes distintas, no se podían aceptar los límites para el agua potable establecidos en las directrices de la OMS. Varias delegaciones hicieron suya esta última idea. La delegación del Reino Unido insistió en que no veía una diferencia real entre ambos tipos de agua y, en consecuencia, para las aguas minerales naturales debían adoptarse los mismos límites que para el agua potable.

144. La delegación de Suiza, apoyada por la de Bélgica, señaló que la actividad gamma resultante de la precipitación radioactiva en la atmósfera afectaba a todos los alimentos y que era necesario establecer directrices generales para ese tipo de actividad. Se señaló a la atención del Comité el documento que estaba preparando la OMS (véanse los párrafos 179-181) y el Comité acordó que las Directrices, junto con una carta circular, se enviarían a todos los puntos de contacto del Codex para recabar observaciones al respecto. En la carta circular se indicarían los plazos para la presentación de observaciones de manera que no se obstaculizara la elaboración de las directrices que las autoridades nacionales necesitaban con urgencia. Con respecto a los niveles de actividad alfa y beta incluidos en las enmiendas, el Comité señaló que en las observaciones formuladas por escrito se proponían diferentes valores numéricos. Las delegaciones de Bélgica y de la República Federal de Alemania señalaron que el límite máximo de 0,05 Bq por litro para la actividad beta era demasiado bajo y que la sensibilidad de la metodología existente no bastaba para controlar límites tan bajos. El Comité estuvo de acuerdo en que por el momento no estaba en condiciones de seguir examinando la propuesta de enmienda.

145. El Comité acordó pedir observaciones más detalladas sobre las enmiendas que figuran en el Apéndice IV y expresó la esperanza de que un Grupo de Trabajo especial pudiera examinar el asunto en la próxima reunión del Comité.

Propuesta de Enmienda del Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales

146. La delegación de Noruega, refiriéndose a sus observaciones enviadas por escrito, propuso que la sección 3.7 se enmendara suprimiéndose la referencia a los valores numéricos para el radio de protección de la zona de extracción. La delegación de Portugal señaló que un requisito referente al valor numérico era discutible debido a las amplias variaciones existentes entre las fuentes de aguas minerales.

147. La Secretaría señaló que el Código había sido aprobado sólo recientemente por la Comisión del Codex Alimentarius. Sin embargo, el Comité estuvo de acuerdo en principio con la enmienda propuesta por la delegación de Noruega y convino en que ésta se presentara al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, el responsable de la elaboración del Código.

Informe del representante del GESEM sobre Métodos de Análisis para las Aguas  
Minerales Naturales

148. El Representante del GESEM, Dr. Paul Bordier, presentó al Comité un extenso informe sobre la labor emprendida por el GESEM Para elaborar métodos microbiológicos y químicos apropiados. El Dr. Bordier informó al Comité de que el informe estaría disponible en inglés y francés para que se lo incluyera en el informe del Comité y se recabaran observaciones al respecto.

149. El Dr. Bordier expuso los aspectos principales de los estudios en colaboración que habían realizado algunos grupos de trabajo y laboratorios con la orientación de un Comité Coordinador del GESEM.

150. El Comité reconoció la magnitud de los trabajos emprendidos en su nombre por el GESEM y pidió al Dr. Bordier que transmitiera su profundo agradecimiento a todos los interesados.

151. El Comité acordó recabar observaciones sobre el informe del GESEM, que figura en el Apéndice VII, y estudiar detenidamente el documento en su próxima reunión.

INFORME SOBRE EL ESTADO DE ACEPTACION DE LAS NORMAS Y LOS LMR DEL CODEX POR  
LOS PAISES DE LA REGION EUROPEA

152. La Secretaría se refirió al estado actual de la publicación del Codex Alimentarius. En breve se enviarían a los gobiernos los volúmenes I (generalidades). XVI (leche y productos lácteos) y XVII (contaminantes). El volumen XVIII (cereales y productos cereales) estaba en preparación. Además, se habían distribuido los volúmenes A a H, que contenían los Códigos de Prácticas. En el Apéndice XII del presente informe figura la lista completa de los volúmenes publicados hasta la fecha.

153. Con respecto a las aceptaciones, se informó al Comité de que desde el 16º período de sesiones de la Comisión se habían recibido notificaciones de Checoslovaquia, Finlandia, Noruega y Polonia. Los detalles de esas notificaciones se incluirían en el documento referente a las aceptaciones.

154. La delegación de Polonia informó al Comité de que se había completado la revisión de las reglamentaciones alimentarias nacionales. A fin de año Polonia informaría a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius acerca de su posición respecto de las aceptaciones de normas del Codex para frutas y hortalizas. Dado que las reglamentaciones alimentarias polacas referentes a los aditivos alimentarios eran más restrictivas que las de otros países, Polonia aceptaría las normas para frutas y hortalizas con arreglo al criterio de "libre entrada" de los productos que se ajustaran a las condiciones especificadas en la lista de aditivos alimentarios aceptados por las autoridades nacionales de salud. Se confiaba en que la posición de Polonia respecto de la aceptación de normas del Codex era una de las maneras de facilitar el comercio internacional sin tener que introducir modificaciones en la legislación nacional.

155. Se puso de relieve que el fomento del comercio internacional era uno de los objetivos de las actividades del Codex y la posición realista de Polonia al respecto constituía un verdadero apoyo a esa política.

156. En 1984, en la 14ª reunión del Comité Coordinador para Europa, la delegación de Hungría había presentado un informe sobre los resultados de un estudio comparativo de 96 normas del Codex, del CAEM y de Hungría. El propósito de dicho estudio era contribuir al proceso de armonización de las diferentes normas alimentarias europeas o por lo menos, contribuir a que se aproximaran algo más entre sí.

157. Poco después de tal iniciativa se emprendió un estudio comparativo más amplio, organizado y coordinado por la Secretaría del CAEM, en el que participaron la mayor parte de los Estados Miembros de la Región europea. Hungría no participó en este trabajo sino en la labor común. Hungría no estaba autorizada a presentar ahora un informe detallado sobre ese estudio porque abarcaba más actividades y sus resultados fueron evaluados por la Secretaría del CAEM.

158. Sin embargo, tomando en consideración que el anterior informe de Hungría había suscitado mucho interés en la última reunión del Comité Coordinador y que su labor así como sus objetivos habían sido muy apreciados por el Comité Ejecutivo y por la Comisión del Codex Alimentarius, Hungría estimaba oportuno dar alguna información sobre la marcha de esa amplia labor emprendida por el CAEM.

159. La Secretaría del CAEM evaluó los resultados del estudio comparativo, que los expertos de los Estados Miembros examinaron detenidamente en una reunión aparte. Después de ese examen las normas del Codex se clasificaron en grupos diferentes conforme a su aplicabilidad respecto de la labor de normalización que estaba realizando el Comité Permanente de la Industria Alimentaria del CAEM y respecto de la labor de normalización de los Estados Miembros. Los grupos indicados eran los siguientes:

Grupo 1: Se recomendó utilizar estas normas del Codex en la elaboración de las normas del CAEM.

Grupo 2: Era conveniente que durante la revisión de las normas del CAEM se examinara la posibilidad de armonizar las disposiciones y criterios de éstas con los de las normas del Codex.

Grupo 3: No se recomendó tomar en consideración los documentos del Codex para la revisión de las normas del CAEM porque éstas contenían requisitos más estrictos que las del Codex (éste fue el caso de una sola norma, la Norma del Codex para el Zumo de Pomelo).

Grupo 4: Estas normas podían aplicarse sin examen ni acuerdo previo entre los países miembros.

Grupo 5: En relación con estas normas del Codex era inútil proseguir el estudio comparativo porque en los países miembros del CAEM no existían normas similares y la estructura de esos documentos no era aplicable a Hungría.

Grupo 6: Pese al hecho de que en los países miembros no existían normas nacionales similares se recomendó tomar en consideración estas normas del Codex cuando se elaboraran normas del CAEM; por consiguiente, el estudio comparativo de estas normas no se había completado y debía proseguir.

Grupo 7: Era necesario hacer más estudios comparativos sobre los límites máximos del Codex parra residuos de plaguicidas.

160. Esta información indicaba que los países miembros así como la Secretaría del CAEM consideraban muy importante la armonización o la aproximación de las diferentes normas y prescripciones alimentarias internacionales y nacionales, especialmente con las normas del Codex.

161. En el CAEM y en los países miembros del CAEM las evaluaciones prosiguieron sobre la base de la antedicha clasificación. Las normas del Codex se tomaron en cuenta ya sea durante la elaboración de nuevas normas o durante la revisión de las existentes y de esa manera se contribuyó a introducir criterios más unificados y de mejor calidad que promoverían una mejora de la calidad de los alimentos a la vez que fomentarían el comercio internacional de alimentos.

162. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Hungría por la información suministrada y su satisfacción por las actividades del CAEM.

ESTUDIO PILOTO SOBRE LAS ACEPTACIONES U OTRAS NOTIFICACIONES DE POSICION RESPECTO DE CIERTAS NORMAS DEL CODEX POR PAISES DE LA REGION EUROPEA DEL CODEX

163. El Comité tuvo ante sí el documento CX/EURO 86/12, preparado por un consultor (el Dr. G.D. Kapsiotis).

164. La Secretaría presentó el documento.

165. La Secretaría recordó que el Comité, en su 14ª reunión, había decidido que debía emprenderse un estudio detallado sobre la aceptabilidad de tres normas del Codex escogidas. Se había distribuido una carta circular por la que se pedían no solamente los detalles sobre el estado de las aceptaciones sino también información sobre los obstáculos con que podían tropezar los gobiernos para aceptar las normas del Codex y sugerencias acerca de la manera de mejorar la situación.

166. La Secretaría examinó las respuestas recibidas de la Argentina, Dinamarca, Finlandia, los Países Bajos, Noruega, Polonia, Suecia, Suiza y Turquía. La Secretaría expuso el punto de vista del autor según el cual la escasa respuesta de los países de la CEE tal vez se debía a las razones indicadas en la respuesta de los Países Bajos, a saber:

"... no ha sido posible responder a las preguntas contenidas en el cuestionario. Los procedimientos de armonización de la legislación alimentaria de los Estados Miembros de la CEE no permiten que los Países Bajos adopten medidas unilaterales respecto de la aceptación de las normas del Codex para las que existan o no directivas de la CEE. A la espera de las deliberaciones entre la FAO y la CEE, que tendrán lugar en Bruselas, y de las decisiones que se adopten en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales, que se celebrará en París en noviembre de 1986, todavía no estamos en condiciones de aceptar las normas del Codex."

167. La evaluación de las respuestas indicó que la mayor parte de las notificaciones de aceptación se refería a la libre circulación en condiciones especificadas y que otras modalidades más definitivas de aceptación eran menos frecuentes. Los principales obstáculos para la aceptación parecían ser que ciertas secciones de las normas contenían demasiados detalles, que las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios eran demasiado numerosas y que, en particular, los límites fijados para ciertos aditivos alimentarios eran inaceptables.

168. El Comité observó que se habían propuesto medidas para acelerar la aceptación de las normas del Codex, a saber: el examen de los detalles técnicos de determinadas normas, una mayor participación de quienes representaban los intereses de los consumidores, mejor información sobre la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y una intensificación de las actividades de elaboración de las normas.

169. El Comité concluyó que debían examinarse más detenidamente las recomendaciones contenidas en el documento.

170. El Comité observó además que la misma Comisión y el Comité sobre Principios Generales habían iniciado deliberaciones generales sobre la manera de mejorar la notificación de aceptaciones y los resultados de esas deliberaciones ejercerían una influencia en las actividades del Comité relacionadas con las aceptaciones. Se señaló que aunque el Comité había comenzado su labor sobre el estudio piloto antes de las deliberaciones de la Comisión, era conveniente aplazar el examen ulterior hasta el próximo período de sesiones de la Comisión.

171. La delegación del Reino Unido informó al Comité de que no había respondido al cuestionario porque estaba reexaminando su posición respecto de todas las normas del Codex y abrigaba la esperanza de informar al respecto en una fecha ulterior del presente año. Si bien reconocía la importancia de que la CEE estableciera una posición coordinada respecto de la aceptación de normas, el Reino Unido consideraba que los Estados Miembros de la CEE podían actuar unilateralmente en caso de que la CEE no hubiera establecido una reglamentación armonizada o no estuviera examinando una reglamentación pertinente.

172. El Comité decidió anexas la recomendación al informe (Apéndice IX) y expresó su agradecimiento al consultor por haber hecho un buen análisis de la situación existente en los países miembros de la Región de Europa.

#### ENCUESTA SOBRE COOPERACION Y APLICACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA

173. El Comité tuvo ante sí un documento de trabajo sobre el tema indicado (CX/EURO 86/13) preparado por la Sra. B. Blomberg, de Suecia.

174. Al presentar el documento, la autora señaló que el propósito del mismo había sido estudiar la coordinación existente en los Estados Miembros entre las autoridades responsables de la inspección alimentaria y examinar la función de los puntos de contacto del Codex, sus recursos, participación en la toma de decisiones y relaciones de trabajo con las autoridades nacionales.

175. Se habían recibido respuestas de algunos Estados Miembros y se había llegado a las siguientes conclusiones:

- la responsabilidad de las actividades de inspección alimentaria se compartía entre uno o más ministerios y se necesitaba una mejor coordinación;
- la función de los puntos de contacto del Codex variaba considerablemente de un país a otro. La mayor parte de los puntos de contacto suministraron información sobre la labor del Codex y observaciones coordinadas sobre las normas y los códigos;
- si los recursos así lo permitieran, los puntos de contacto del Codex deberían hacer extensivas sus actividades para participar en más reuniones con interlocutores interesados y debían ser el núcleo de todas las actividades internacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

176. El Comité agradeció a la autora por su excelente trabajo y decidió que, en vista de la importancia del asunto, volvería a examinar el documento en su próxima reunión.

177. Se convino en anexas el documento al informe y en pedir a los gobiernos que examinaran seriamente la posibilidad de mejorar la eficacia de los puntos de contacto del Codex.

#### FUTURO PROGRAMA DE TRABAJO

178. El Comité decidió incluir los siguientes temas en el programa de su próxima reunión:

- Proyecto de Norma para la Mayonesa
- Enmiendas a la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales
- Métodos de Análisis (Informe del GESEM)
- Disposiciones sobre etiquetado en las normas regionales europeas
- Actividades de la FAO y la OMS
- Seguimiento de las actividades europeas relacionadas con la inocuidad de los alimentos
- Actividades de agrupaciones económicas y organizaciones internacionales en materia de normalización
- Aceptaciones; normas y LMR del Codex
- Encuesta sobre cooperación y aplicación de la legislación alimentaria - Función de los puntos de contacto del Codex.

179. La delegación de los Países Bajos señaló que, recientemente, los gobiernos de la Región de Europa habían adoptado diferentes medidas sobre la contaminación por radiactividad y, en consecuencia, propuso que se adoptara un criterio internacional estableciéndose directrices apropiadas.



180. La Secretaría informó al Comité de que el Comité Ejecutivo estaba examinando todos los aspectos del asunto y se esperaba que formulara a otros Comités del Codex orientaciones al respecto.

181. Refiriéndose a la elaboración de las directrices de la OMS sobre la intervención, mencionadas más arriba (véase el párr. 179), el representante de la OMS reconoció la utilidad de participar en la red de puntos de contacto del Codex e indicó que ésta se utilizaría de manera pragmática.

182. La delegación de la República Federal de Alemania estimó conveniente que se elaborara un estudio sobre las medidas adoptadas o previstas por los países europeos en relación con el proceso de irradiación de los alimentos. El Comité acordó que se enviara a los gobiernos un cuestionario apropiado.

183. El observador de la Asociación Europea de Legislación Alimentaria declaró que su Asociación estaría a favor de que se preparara, en el marco del Codex, un documento sobre prácticas, procesos y posibles tratamientos utilizados en la producción y comercialización de vinos y licores. El documento debía abarcar los aspectos comerciales, técnicos y jurídicos. Permitiría al Comité Coordinador examinar si debían formularse a la Comisión propuestas referentes a cualquier trabajo futuro que pudiera parecer apropiado de conformidad con los criterios de prioridad de la Comisión y con las consideraciones de sus miembros. La Asociación Europea de Legislación Alimentaria estaría dispuesta a ayudar a la Secretaría en los aspectos jurídicos y otros aspectos pertinentes del documento. Esa propuesta también coincidía con la opinión expresada por el representante de la Oficina Regional para Europa de la OMS respecto de la necesidad de que el Comité examinara la posibilidad de iniciar una labor referente a los vinos. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta y pidió a la Secretaría que adoptara medidas al respecto.

#### NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR

184. El Comité tuvo ante sí el documento de Sala Nº 1 referente al nombramiento de Coordinador. El documento citaba el Artículo II.4 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, que regulaba el nombramiento de Coordinador.

185. El Comité observó que el presente Coordinador para Europa, Sr. Pierre Rossier, había sido reelegido por la Comisión para desempeñar sus funciones por un segundo mandato, desde la terminación del 16º hasta la terminación del 17º período de sesiones de la Comisión.

186. Se informó al Comité de que el Gobierno de Suiza estaría dispuesto a seguir hospedando al Comité Coordinador para Europa siempre y cuando el mandato del Coordinador pudiera prolongarse hasta el final del 18º período de sesiones de la Comisión.

187. Se señaló que, conforme al Reglamento, un mandato podía abarcar tres períodos de sesiones ordinarios sucesivos de la Comisión. El Comité estuvo unánimemente de acuerdo en que se prolongara el segundo mandato del Sr. Rossier; pidió a la Comisión que reconsiderara su decisión adoptada en el 16º período de sesiones y prolongara el mandato del Sr. Rossier hasta la terminación del 18º período de sesiones de la Comisión.

188. Se reconoció que para adoptar una decisión semejante se requeriría el asesoramiento de la Asesoría Jurídica de la FAO.

189. El Comité acordó que, si esa solución no resultaba posible, propondría que se nombrara al Prof. H. Woidich, de Austria, como Coordinador durante el mismo período.

190. La delegación de Austria declaró que el Gobierno de su país estaría dispuesto a hospedar la próxima reunión del Comité.

191. El Comité agradeció a los dos funcionarios en cuestión y a sus respectivos Gobiernos.

OTRO ASUNTOS

192. Ninguno.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

193. Se informó al Comité de que, una vez que la Comisión hubiera decidido acerca del nombramiento del Coordinador y después de que la Secretaría hubiera consultado con el Coordinador, podría comunicarse oportunamente la fecha y el lugar de la 16ª reunión del Comité.

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session:

Mr. Pierre Rossier  
Chef de la Section Codex  
Office fédéral de la santé publique  
Division du contrôle des denrées alimentaires  
Haslerstrasse 16  
CH-3001 Berne

DELEGATES

DELEGUES

DELEGADOS

AUSTRIA

AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger  
Federal Ministry of Health  
and Environmental Protection  
Radetzkystrasse 2  
A-1030 Wien

Dr. Heinrich Neukirchen  
Fachverband der Nahrungs-und  
Genussmittelindustrie  
Osterreichs  
Zaunergasse 1-3  
A-1037 Wien

Dr. Richard Wildner  
Generalsekretär  
Regierungsgebäude  
Stubenring 1  
A-1030 Wien

Prof. Dr. Herbert Woidich  
Lebensmittelversuchsanstalt  
Blaasstrasse 29  
A-1190 Wien

BELGIUM

BELGIQUE

BELGICA

Mr. Charles Cremer  
Inspection des denrées alimentaires  
Ministère de la santé publique  
Cité administrative de l'Etat  
Quartier Vésale  
B-1010 Bruxelles

BELGIUM (Cont.)

Mr. Marcel Meyers  
Premier Adjoint Technique  
Ministère des Affaires Economiques  
Rue du Commerce 44  
1040 Bruxelles

Mr. Jacques Burton  
Directeur Qualité  
Chaudfontaine Monopole  
Rue du Cristal  
Chaudfontaine

FRANCE

FRANCIA

Mr. Jean-Yves Martin  
Direction général de la concurrence,  
de la consommation et de la répression  
des fraudes  
13, rue Saint-Georges  
F-75009 Paris

Ms. Michèle Stervinou  
Direction général de la santé  
Ministère de la santé  
1, Place de Fontenoy  
F-75700 Paris

GERMANY, FED. REP. OF  
ALLEMAGNE, REP. FED. D'  
ALEMANIA, REP. FED. DE

Dr. Wilhelm Hellwig  
Bundesministerium für Jugend, Familie,  
Frauen und Gesundheits  
Deutschherrenstrasse 87  
D-5300 Bonn 2

Dr. Wilhelm Schneider  
Institut Fresenius  
Im Maisel 14  
D-6204 Tanusstein 4

Ms. Elisabeth Tegge  
Regierungsdirektorin  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
Rochusstrasse 1  
D-5300 Bonn 1

Mr. Michael Welsch  
Geschäftsführer  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
Godesberger Allee 157  
D-5300 Bonn 2

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

Mr. Istvan Oláh  
Head of Department  
Secretary for the Hungarian  
National Committee of Codex  
Hungarian Office of Standardization  
Ullői út 25  
Budapest IX

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

Mr. G. Hannesson  
Director Laboratory  
National Center for Hygiene, Food  
Control and Environmental Production  
P.O. Box 5276  
Is-125 Reykjavik

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

Mr. Brendan Shanahan  
Dept. of Industry and Commerce  
Kildare Street  
Dublin

ISRAEL

Mr. Daniel Reichman  
Director  
Food Control Administration  
Ministry of Health  
12 Haarba Street  
Tel Aviv

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Dr. Generoso Paolo Santaroni  
Ricercatore  
Istituto Nazionale della Nutrizione  
Via Ardeatina 546  
I-00100 Roma

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Dr. Pieter H. Berben  
Chief, Health Inspection  
Ministry of Welfare, Health and  
Cultural Affairs  
P.O. Box 439  
Leidschendam

Dr. Jan J.L. Mees  
Commission for the Dutch Food and  
Agricultural Industry  
Unilever N.V.  
P.O. Box 760  
NL-3000 DK Rotterdam

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Mr. John A. Race  
Food Inspection Board/Codex Alimentarius  
P.O. Box 8139 Dep.  
N-0033 Oslo 1

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Mr. Andrzej Pszczolkowski  
Deputy Chief of Section  
Ministry of Foreign Trade  
Quality Inspection Office  
Zurawia 32/34 Str.  
00-950 Warszawa

PORTUGAL

Mr. Antonio Martins Nunes  
Directeur  
Serviços de Aguas Minerais  
Rua Diogo do Couto, 1-1<sup>o</sup>  
1100 Lisboa

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Dr. Tovar Hernandez, Fernando  
Secretario General  
Comisión Interministerial  
Ordenación Alimentaria  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado, 18-20  
Madrid 14

Dr. Pedro García Gonzalez  
Subdirector General de Información  
del Mercado  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 18-20  
Madrid 14

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Ms. Barbro Blomberg  
Head of International Secretariat  
Swedish National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Dr. Yves Siegwart  
Chef de Division  
Office fédéral de la santé publique  
Haslerstrasse 16  
CH-3001 Berne

Dr. Fritz von Beust  
Nestec S.A.  
CH-1800 Vevey

Mr. Olivier Bindschedler  
Nestec S.A.  
CH-1800 Vevey

Ms. Irina du Bois  
Nestec S.A.  
CH-1800 Vevey

Dr. Hans Illi  
Office fédéral de la santé publique  
Haslerstrasse 16  
CH-3001 Berne

Mr. Max Salvisberg  
Thomi et Franck AG  
Horbургstrasse 105  
CH-4057 Basel

TURKEY  
TURQUIE  
TURQUIA

Ms. Reyhan Atmaca  
Assistant Commercial Counsellor  
Turkish Embassy  
Lombachweg 33  
CH-3006 Berne

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Mr. Charles Cockbill  
Head of Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1 2AE

Dr. Richard Burt  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1 2AE

Mr. Edward Dyer  
Technical Manager  
CPC Limited  
Paisley  
Scotland

Mr. Edmund William Kingcott  
Department of Health & Social Security  
Alexander Fleming House  
Elephant and Castle  
London SE1 6BY

YUGOSLAVIA  
YUGOSLAVIE

Prof. Dr. Ing. Vojko Ozim  
University of Maribor VTS  
Smetanova 17  
62000 Maribor

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION  
(AFNOR)

Mme. Marie-Christine Héloire  
AFNOR  
Tour Europe, Cedex 7  
92080 Paris La Défense  
France

COMITE DES INDUSTRIES DES MAYONNAISES ET  
SAUCES CONDIMENTAIRES DE LA CEE (CIMSCEE)

Mr. Michael Coenen  
Secrétaire Général  
Av. de Cortenburgh, 172  
1040 Bruxelles  
Belgium

Mr. Victor Staniforth  
Chairman  
Technical Committee  
Av. de Cortenburgh, 172  
1040 Bruxelles  
Belgium

CONFEDERATION EUROPEEN DU COMMERCE DE DETAIL  
(CECD)

Mr. Aad Van Ewijk  
President  
Food Law Committee  
Avenue de la Joyeuse Entrée 11  
Bruxelles  
Belgium

CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-  
ALIMENTAIRES DE LA CEE (CIAA)

Mr. Philippe Mouton  
Directeur  
CIAA  
Rue de Loxum 6  
B-1000 Bruxelles  
Belgium

COMITE PERMANENT INTERNATIONAL DU VINAIGRE  
(CPIV)

Dr. Hans-Joachim Müräu  
Secrétaire Général  
Comité International du Vinaigre  
Reuterstrasse 151  
D-5300 Bonn 1  
West Germany

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Dr. Gilbert Vos  
Administrateur Principal  
DG III/A/2  
EEC Commission  
200, Rue de la Loi  
B-1049 Bruxelles

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Mr. G.O. Kermodé  
EFLA  
3, Boulevard de la Clambre  
B-1050 Bruxelles  
Belgium

GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES  
D'EAUX MINERALES (GESEM)

Mr. Paul Bordier  
Président de la Chambre Syndicale  
des Eaux Minérales  
10, rue Clément Marot  
F-75008 Paris  
France

Ms. Françoise Debuchy  
Directeur de la Qualité  
Société générale des eaux  
minérales de Vittel  
88800 Vittel  
France

Ms. Denise Pepin  
Professeur  
Université Clermont-Ferant  
Rue PP. H. Dunan  
63001 Clermont-Ferant  
France

Mr. Ronald Verbruggen  
Directeur  
Institut Henrijean  
Rue Gervais 4  
B-4880 Spa  
France

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE  
INDUSTRIES (IFG)

Mr. Ernst G. Rapp  
Director  
CTC Europe  
Ernest Claeslaan 4  
B-1980 Tervuren  
Belgium

CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS  
COMMISSION

Mr. Eddie F. Kimbrell  
Deputy Administrator  
Agricultural Marketing Service  
United States Department of  
Agriculture  
Washington, D.C. 20250

FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. J.M. Hutchinson  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
I-00100 Roma

Ms. Barbara Dix  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
I-00100 Roma

Ms. Maria Lourdes Costarrica  
Nutrition Officer  
Food Quality and Consumer Protection Group  
Food Quality and Standards Service  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
I-00100 Roma

Ms. Laura Constable  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
I-00100 Roma

Mr. J. Ian Waddington  
Director  
Environmental Health Service  
WHO Regional Office for Europe  
8, Scherfigvej  
DK-2100 Copenhagen Ø

Mr. R.F. Davies  
Scientist  
Food Safety Programme  
World Health Organization  
Av. Appia  
CH-1211 Geneva 27

FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

Mr. D. Sporn  
Director  
Evaluation and Analysis Staff  
U.S. Food and Drug Administration  
HFP-10, Fishers Lane  
Rockville, Md. 20857

SWISS SECRETARIAT

Ms. Helène Griessen  
Codex Alimentarius  
Haslerstrasse 16  
CH-3001 Berne



PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE  
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los productos definidos más adelante en la sección 2.1.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El vinagre es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contengan almidón o azúcares, o almidón y azúcares, por el procedimiento de doble fermentación, alcohólica y acética, tal como se define más detalladamente en las secciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8. El vinagre contiene una cantidad especificada de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la sección 3.2.

2.1.1.1 Vinagre de vino es el vinagre obtenido del vino por fermentación acética, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles.

2.1.1.2 Vinagre de fruta (vino), vinagre de baya (vino), vinagre de sidra, son vinagres obtenidos por fermentación acética del vino de fruta o del de bayas o de la sidra, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles. Los productos pueden obtenerse también de las frutas por el procedimiento definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.3 Vinagre de alcohol es el vinagre obtenido por fermentación acética de alcohol destilado.

2.1.1.4 Vinagre de grano es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la sección 2.1.1, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un procedimiento distinto del de sólo la diastasa de la cebada malteada.

2.1.1.5 Vinagre de malta es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la sección 2.1.1, a partir de la cebada malteada, con o sin adición de cereales en grano cuyo almidón se ha convertido en azúcares únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.

2.1.1.6 Vinagre de malta destilado es el vinagre producido por destilación del vinagre de malta definido en la precedente sección 2.1.1.5, a presión reducida. Contiene solamente los constituyentes volátiles del vinagre de malta del que deriva.

2.1.1.7 Vinagre de suero es un vinagre obtenido del suero, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.8 Vinagre de miel es un vinagre obtenido de la miel, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la sección 2.1.1.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

- 3.1.1 i) Productos de origen agrícola que contienen almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero no sólo de: fruta, bayas, cereales en grano, cebada malteada, suero, miel.
- ii) Vino de uvas, de frutas o bayas, de sidra.
- iii) Alcohol destilado de origen agrícola.
- iv) Alcohol destilado de origen silvícola.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse al vinagre los ingredientes siguientes, en las cantidades necesarias para conferir al producto un aroma característico:

3.2.1 Plantas, en particular hierbas aromáticas, especias y frutas, o sus partes o extractos aptos para aromatizar.

3.2.2 Suero.

3.2.3 Zumos (jugo) de frutas, o su equivalente de zumos (jugos) concentrados de frutas.

3.2.4 Azúcares, tal como han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.5 Miel, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.6 Sal, de calidad alimentaria, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.3 Contenido total de ácido

3.3.1 Vinagre de vino: 60 gramos como mínimo, por litro (calculado como ácido acético).

3.3.2 Otros vinagres: 50 gramos, como mínimo, por litro (calculado como ácido acético).

3.3.3 Todos los vinagres: no más de la cantidad obtenible por fermentación biológica.

3.4 Contenido de alcohol residual

Alcohol residual: 0,5% v/v, como máximo, excepto en el vinagre de vino, que podrá ser del 1% v/v.

3.5 Sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles, con exclusión de los azúcares o la sal añadidos, de:

i) los vinagres definidos en la sección 2.1.1.1, no será menor de 1,3 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético

ii) los vinagres definidos en la sección 2.1.1.2, no será menor de 2,0 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Dosis máxima</u>
4.1 Dióxido de azufre	70 mg/kg
4.2 Acido L-ascórbico (como antioxidante)	400 mg/kg
4.3 Color caramelo (natural)	PCF
4.4 Color caramelo (procedimiento del sulfito de amonio)	1 g/kg
4.5 *Color caramelo (procedimiento del amoníaco) (Sólo para el vinagre de malta)	1 g/kg

4.6 Aromas

Aromas y aromatizantes naturales según se definen a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el Uso Inocuo de los Aditivos Alimentarios (CAC/FAL 5-1979)).

4.7 Acentuadores del aroma

4.7.1 \*Glutamatos monosódico, monopotásico y cálcico. 5 g/kg  
(Excepto en el vinagre de vino, tal como ha sido definido en la sección 2.1.1.1)

4.8 Principio de transferencia

4.8.1 Se aplicará la sección 3 del "Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos" (ALINORM 76/12, Apéndice III).

4.9 Coadyuvantes de elaboración

4.9.1 Nutrientes para acetobacterias (como extractos de levadura, autolisatos y aminoácidos) y sales nutrientes.

4.9.2 Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y usados según buenas prácticas de fabricación.

5. CONTAMINANTES (con sujeción a la aprobación del CCFA)

	<u>Dosis máxima</u>
5.1 Arsénico (As)	1 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)	1 mg/kg
5.3 Suma de cobre (Cu) y zinc (Zn)	10 mg/kg
5.4 Hierro (Fe)	10 mg/kg

\* Sujeto a la aprobación del CCFA.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969)

6.2 Cuando se analice con métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento en cantidades que representen un riesgo para la salud;
- b) no deberá contener anguñulas del vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos en suspensión; y deberá estar exento de la turbiedad causada por microorganismos (madre del vinagre);
- c) no deberá contener ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El vinagre no deberá ocupar menos del 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C que puede contener el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados\* (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El producto fabricado de una única materia prima se denominará "vinagre de x", donde "X" representa el nombre de la materia prima utilizada.

8.1.2 El producto fabricado de más de una materia prima se denominará "vinagre de y", donde "y" representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

8.1.3 El contenido total de ácido se declarará junto al nombre del alimento mediante el término "x%", donde "x" es el contenido mínimo total de ácido en g/100 ml, calculado como ácido acético y redondeado al número entero más próximo.

8.1.4 Cuando, de conformidad con la subsección 3.2 y/o 4.6, se hayan añadido uno o varios ingredientes que comuniquen al alimento el aroma distintivo de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión descriptiva apropiada.

8.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse una lista completa de ingredientes, de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General.

8.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en volumen, de conformidad con la sección 4.3 de la Norma General.

8.4 Nombre y dirección

El nombre y la dirección deberán declararse de conformidad con la sección 4.4 de la Norma General.

8.5 País de origen

El país de origen deberá declararse de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General.

\* En adelante llamada "Norma General".

#### 8.6 Identificación del lote

La identificación del lote deberá declararse de conformidad con la Sección 4.6 la Norma General.

#### 8.7 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

El etiquetado cuantitativo de los ingredientes se efectuará de conformidad con la Sección 5.1 de la Norma General.

#### 8.8 Exenciones de los requisitos obligatorios de etiquetado

Las exenciones de los requisitos obligatorios de etiquetado se efectuarán de conformidad con la Sección 6.1 de la Norma General, según corresponda.

#### 8.9 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de las Secciones 2 y 3 de la Norma General, las siguientes disposiciones específicas se aplicarán al etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, tal como han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius (véase la página de la sexta edición del Manual de Procedimiento).

La información requerida en las Secciones 8.1 a 8.7 deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

#### 9. MÉTODOS DE ANALISIS Y DE TOMA DE MUESTRAS

##### 9.1 Determinación del contenido total de ácido (expresado como CH<sub>3</sub>COOH) (Tipo II)

Según el método AOAC (titulación directa) (Official Methods of Analysis of the AOAC), 1980, XIIIth Ed. 30.071.

##### 9.2 Determinación del contenido de alcohol residual

Según los métodos siguientes:

9.2.1 Método AOAC (gravedad específica por picnómetro) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed., 9.012-9.013) Tipo II.

9.2.2 Método OIV, Recueil des méthodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-2-16. Tipo III.

##### 9.3 Determinación de sólidos solubles (Tipo I)

Según el método AOAC (evaporación en baño de María) (Official Methods of the AOAC, 1980, XIIIth Ed., 30.064. Tipo I.

##### 9.4 Determinación del dióxido de azufre (Tipo II)

Según el método OIV (titulación yodométrica), Recueil des méthodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-17, Tipo II.

##### 9.5 Determinación del arsénico (Tipo II)

Según el método colorimétrico de la AOAC (diétilдитiocarbamato de plata) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed., 25.012-25.013. Tipo II).

##### 9.6 Determinación del plomo (Tipo II)

Según el método AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.061-25.067. Type II).

##### 9.7 Determinación del cobre (Tipo II)

Según el método de absorción atómica de la AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.044-25.048, Type II).

##### 9.8 Determinación del zinc (Tipo II)

Según el método de absorción atómica de la AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.150-25.153, Type II).

##### 9.9 Determinación del hierro

Según el método FIJU Nº 15, 1964, Determinación del hierro (método fotométrico). La determinación se efectuará después del secado de la ceniza, como se describe en la Sección 5 - Punto (b). Los resultados se expresan en mg de hierro/kg, Tipo II.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LA MAYONESA, EN EL TRAMITE 5

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la mayonesa, definida más adelante en la Sección 2.1.

2. DESCRIPCION

La mayonesa es un condimento en forma de salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente en vinagre mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con la Sección 3.3.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Todos los ingredientes serán de buena calidad y aptos para el consumo humano. El agua que se utilice deberá ser potable.

3.1.2 Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas del Codex pertinentes, en particular, las normas del Codex para el vinagre y para aceites vegetales comestibles y, cuando corresponda, a las disposiciones pertinentes de los códigos de prácticas, en particular, el Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo. Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

3.1.3 Los huevos y los productos de huevo serán huevos de gallina o productos de huevo de gallina.

3.2 Requisitos de composición

El contenido mínimo de aceite(s) vegetal(es) será del 77% y el contenido de yema de huevo químicamente pura\* será del 6% en relación con el producto total.

3.3 Ingredientes facultativos

Son ingredientes alimentarios destinados a influir significativamente y de la manera deseada en las características físicas y organolépticas del producto, a saber:

3.3.1 - clara de huevo de gallina

3.3.2 - productos de huevo de gallina

3.3.3 - azúcares

3.3.4 - sal de calidad alimentaria

3.3.5 - condimentos, especias, hierbas aromáticas

3.3.6 - frutas y hortalizas, con inclusión de zumos de frutas y de hortalizas

3.3.7 - mostaza

3.3.8 - productos lácteos

3.3.9 - agua.

---

\* Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20% de albúmina.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (sujeto a la aprobación del CCFA)

4.1 Acidificantes

Dosis máxima

- 4.1.1 Acido acético >
- 4.1.2 Acido cítrico >>>
- 4.1.3 Acido láctico >>>
- 4.1.4 Acido málico >>

Limitadas por BPF

- 4.1.5 Acido tartárico

5 g/kg

4.2 Antioxidantes

- 4.2.1 Alfa-tocoferol y concentrados mixtos de tocoferol
- 4.2.2 Acido ascórbico
- 4.2.3 Hidroxianisol butilado
- 4.3.4 Hidroxitolueno butilado
- 4.3.5 EDTA de calcio-disodio

Limitada por BPF

500 mg/kg

160 mg/kg

160 mg/kg

75 mg/kg

4.3 Colores

- 4.3.1 Curcumina >
- 4.3.2 Tartrazina >>>
- 4.3.3 Amarillo ocaso FCF >>>
- 4.3.4 Beta-caroteno >>>
- 4.3.5 Beta-apo-carotenol >>>
- 4.3.6 Beta-apo-8'-ácido carotenoico >>>
- 4.3.7 Extractos de bija >>>
- 4.3.8 Clorofila >>>

100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesa

- 4.3.9 Caramelo (proceso al amoníaco)

500 mg/kg en la mayonesa con hierbas  
500 mg/kg en la mayonesa con mostaza  
500 mg/kg en la mayonesa con tomate

- 4.3.10 Rojo remolacha

4.4 Aromas

- 4.4.1 Sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales, tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius >>>

Limitada por BPF

- 4.4.2 Sustancias aromatizantes artificiales tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius >>>

Limitada por BPF

4.5 Sustancias conservadoras

- 4.5.1 Acido benzoico y sus sales sódica y potásica >
- 4.5.2 Acido sórbico y su sal potásica >

1 g/kg, solos o en combinación

4.6 Estabilizadores

- 4.6.1 Carragenina >
- 4.6.2 Alginato de sodio >>>
- 4.6.3 Alginato de potasio >>>
- 4.6.4 Alginato de propilene glicol >>>
- 4.6.5 Goma de algarrobo >>>
- 4.6.6 Goma guar >>>
- 4.6.7 Carboximetilcelulosa sódica >>>
- 4.6.8 Goma Xanthan >>>
- 4.6.9 Goma de tragacanto >>>
- 4.6.10 Calulosa microcristalina >>>
- 4.6.11 Almidones modificados químicamente >>>

1 g/kg

5 g/kg

4.7 Preparaciones enzimáticas Dosis máxima  
4.7.1 Glucosa oxidasa (de Aspergillus niger) Limitada por BPF

5. CONTAMINANTES (sujeto a la aprobación del CCFA)

5.1	Arsénico (As)	0,3 mg/kg
5.2	Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
5.3	Cobre (Cu)	2,0 mg/kg
5.4	Hierro (Fe)	5,0 mg/kg

6. HIGIENE (sujeto a la aprobación del CCFA)

6.1 En la medida de lo posible conforme a buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias indeseables.

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

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) deberá estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos y con el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo.

7. ENVASADO

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

[El nombre del alimento que debe declararse en la etiqueta será "mayonesa".]

ó:

8.1.1 [Los productos que se ajusten a las disposiciones de la presente Norma se denominarán "mayonesa".]

8.1.2 El nombre "mayonesa" [podrá] o [deberá] ir acompañado de un término apropiado que indique su sabor o características específicas, por ejemplo, mayonesa de tomate, mayonesa de mostaza, de conformidad con los requisitos estipulados en las secciones 3.2 y 3.4.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 La lista completa de ingredientes deberá declararse de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General.

8.3 Contenido neto

8.3.1 El contenido neto en volumen deberá declararse de conformidad con la Sección 4.3 de la Norma General.

8.4 Nombre y dirección

8.4.1 El nombre y la dirección deberán declararse de conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

8.5 País de origen

8.5.1 El país de origen del alimento deberá declararse de conformidad con la Sección 4.5 de la Norma General.

8.6 Identificación del lote

La identificación del lote deberá declararse de conformidad con la Sección 4.6 de la Norma General.

8.7 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

El etiquetado cuantitativo de los ingredientes deberá hacerse de conformidad con la Sección 5.1 de la Norma General.

8.8 Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios

Las exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios se harán de conformidad con la Sección 6.1 de la Norma General, según corresponda.

8.9 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de las secciones 2 y 3 de la Norma General, la siguiente disposición específica se aplicará al etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, tal como han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius (página de la sexta edición del Manual de Procedimiento).

La información estipulada en las secciones 8.1 a 8.7 deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Toma de muestras  
(Por elaborarse).

9.2 Determinación de las grasas totales

Conforme al método 1/20 del Bundesverband der Deutscher Feinkostindustrie (aprobado por el CIMSCEE)  
(Tipo II)

9.3 Determinación del contenido de yema de huevos

Conforme al método quinolina-molibdato de Benelux  
(Tipo I)

Los cálculos se harán de conformidad con el Amtliche Untersuchungsverfahren nach, párr. 35 LMBG, de mayo de 1980.



ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA DEL CODEX PARA  
LAS AGUAS MINERALES NATURALES  
(En el Trámite 5)

3.2 Límites de determinadas sustancias

3.2.16 La actividad  $Ra^{226}$  no debería ser superior a 1 Bq/l.

4. CONTAMINANTES

4.2 Actividad beta

La actividad beta total (excepto  $K^{40}$  y  $H^3$ ) no debería ser superior a 0,05 Bq/l.

ALINORM 87/19

APENDICE V

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE METODOS DE ANALISIS PARA  
LA MAYONESA Y PARA LOS SOLIDOS SOLUBLES EN VINAGRE

1. El Grupo de Trabajo estaba compuesto por delegados de los siguientes países y organizaciones internacionales:

Austria:	H. Woidich (Presidente)
Suiza:	M. Salvisberg
Reino Unido:	R. Burt
	E. Dyer
CIMSCEE:	V. Staniforth
	H. Coenen

2. El Grupo examinó las propuestas contenidas en el documento CX/EURO 86/6, referente a los métodos para la determinación de las grasas totales (en la mayonesa) ya para la determinación de la yema de huevo en la mayonesa. A ese respecto, se examinó el documento CX/EURO 86/5, Apéndice I - Anteproyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa, en el Trámite 3, párr. 3.3.

3. Se había pedido al Grupo Especial de Trabajo que examinara un nuevo método para la determinación de los sólidos solubles en vinagre, en sustitución del método del Codex ya aprobado a tales efectos (CRD, presentado por el Reino Unido).

4. El Grupo Especial de Trabajo propuso para la determinación de las grasas totales en la mayonesa el método que figura en el documento CX/EURO 86/6, Anexo I, págs. 18-20. Ese método debe aprobarse como método del Codex Tipo II.

5. Los resultados de los exámenes se expresarán en porcentaje de las grasas totales en la mayonesa, incluida la grasa de la yema de huevo.

El Anteproyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa, en el Trámite 3, contiene en la Sección 3.3 disposiciones referentes al contenido mínimo de aceites vegetales únicamente, con exclusión de la grasa del huevo. Cuando se calcule el contenido de aceites vegetales, es preciso substrair del contenido total de grasa el valor correspondiente a la grasa del huevo. Se considera aceptable que una tercera parte de la yema del huevo sea grasa.

6. Determinación de la yema de huevo

El Grupo Especial de Trabajo examinó los resultados de un estudio en colaboración organizado a fin de comparar tres métodos diferentes para la determinación de la lecitina  $P_2O_5$ . Los métodos y los resultados del estudio en colaboración se han publicado en el documento CX/EURO 86/6, págs. 12-17 y págs. 21-29.

7. El Grupo Especial de Trabajo convino en recomendar el método de quinolina-molibdato, descrito en el documento CX/EURO 86/6, Anexo III, pág. 28 y 29, con una excepción. El factor para el cálculo de la yema de huevo pura a partir de la lecitina  $P_2O_5$  examinada será  $102 \pm 10\%$  rel. según "Amtliche Untersuchungsverfahren nach Par. 35 LMGB May 1980" de la República Federal de Alemania.

8. Es necesario considerar la variación del factor debido a que el contenido de lecitina varía según el huevo. Este método se propondrá como método del Codex Tipo I.

9. El Anteproyecto de Norma General Europea para la Mayonesa estipula que el contenido de huevo ha de ser del 6%, expresado como yema de huevo técnicamente pura. Técnicamente pura significa en este caso que se tolera hasta un 20% de albúmina. El Grupo Especial de Trabajo estima que es suficiente un 15% para la clara de huevo cuya presencia en la yema de huevo es técnicamente inevitable.

10. El CIMSCEE tendrá la amabilidad de preparar un documento sobre otros métodos de análisis, que será de interés en relación con el Anteproyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa.

11. Determinación de los sólidos solubles en azúcar

La delegación del Reino Unido había preparado un documento referente a los resultados de un estudio en colaboración sobre la determinación de los sólidos solubles en vinagre. Con el presente método (AOAC) se utiliza un proceso de secado en una sola etapa, lo que puede dar lugar a la oclusión de ácido acético en el residuo. Por consiguiente, se ensayó un nuevo método en el que se aplica un proceso de secado en tres etapas.

El presente método debe sustituirse por el nuevo (véase el Apéndice I). La AOAC también examinará este método para su primera aprobación en septiembre de 1986. Si lo aprueba, como parece probable, el nuevo método ha de sustituir al presente método de la AOAC.

ALINORM 87/19

APENDICE VI

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO DE EXPERTOS  
EN ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA MAYONESA

1. Compusieron el Grupo Especial de Trabajo los siguientes miembros:

Austria:	H. Woidich
Bélgica:	M. Meyers
Hungría:	I. Oláh
Suiza:	M. Salvisberg
Reino Unido:	R. Burt (Presidente)
	E. Dyer
CIMSCEE:	M. Coenen
	V. Staniforth

2. Se pidió al Grupo Especial de Trabajo que examinara la justificación tecnológica para la utilización de aditivos alimentarios en la mayonesa. El Grupo examinó asimismo las dosis máximas de contaminantes que han de permitirse en la mayonesa.

3. El Grupo Especial de Trabajo hizo su examen en base al documento preparado por el CIMSCEE (CX/EURO 86/6) sobre el Anteproyecto de Norma Regional Europea para la Mayonesa, en el Trámite 3 (CX/EURO 86/5). También se examinaron las observaciones de los gobiernos, que figuran en el documento CX/EURO 86/7.

4. El Grupo Especial de Trabajo reconoció que todavía no había acuerdo respecto del ámbito de aplicación del Anteproyecto de Norma. Se consideraba que la mayonesa que se vendía al por menor era el principal producto pero que la mayonesa producida para utilizar en la fabricación de ensaladas preparadas tal vez requería dosis mayores de algunos aditivos alimentarios o aditivos alimentarios adicionales.

5. El Grupo Especial de Trabajo consideró únicamente la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios que figuran en el documento del CIMSCEE (CX/EURO 86/6). Además, el Grupo convino en que debían permitirse únicamente los aditivos que se utilizaban actualmente en la fabricación de mayonesa. El Grupo Especial de Trabajo también convino en que, por más que la utilización de ciertos aditivos alimentarios no estuviera permitida en algunos países, no debía impedirse que los aditivos figuraran en la lista. Suiza, por ejemplo, no permitía la utilización de ningún aditivo en la mayonesa.

6. El Grupo Especial de Trabajo observó que el consumo máximo de mayonesa rara vez rebasaba de 50 g por día por persona y que las dosis máximas permitidas de aditivos alimentarios enumerados en la lista no contribuirían más de 1/6 de la IDA de los aditivos que figuraban en la publicación FAO/OMS Food Additives Data System, Nº 30/Rev. 1.

7. El Grupo Especial de Trabajo examinó los documentos CX/EURO 86/5, CX/EURO 86/6 y CX/EURO 86/7 y recomendó que, pese a la restricción indicada por el delegado de Suiza, en la mayonesa se permitiera la presencia de los siguientes aditivos alimentarios:

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima</u>
4.1 <u>Acidificantes</u>	
4.1.1 Acido acético	>
4.1.2 Acido cítrico	>
4.1.3 Acido láctico	>
4.1.4 Acido málico	>
4.1.5 Acido tartárico	Limitada por BPF
	5 g/kg

[ Nota: Deben permitirse únicamente los ácidos y no las sales. ]

<u>Aditivo</u>	<u>Dosis máxima</u>
4.2.1 Alfa-tocoferol y concentrados mixtos de tocoferol	Limitada por BPF
4.2.2 Acido ascórbico	500 mg/kg
4.2.3 Hidroxianisol butilado >	160 mg/kg
4.2.4 Hidroxitolueno butilado >	
4.2.5 EDTA de calcio-disodio	75 mg/kg
[Nota: Los tocoferoles se encuentran naturalmente presentes en la mayor parte de los aceites vegetales en proporciones que ejercen un efecto antioxidante, pero pueden añadirse cantidades adicionales apra garantizar una estabilidad adecuada en algunos productos.]	
4.3 <u>Colores</u>	
4.3.1 Curcumina >	
4.3.2 Tartrazina >	
4.3.3 Amarillo ocase FCF >	
4.3.4 Beta-caroteno >	100 mg/kg, solos o en combinación,
4.3.5 Beta-apo-carotenol >	en todos los tipos de mayonesa
4.3.6 Beta-apo-8'-ácido caroténico >	
4.3.7 Extractos de bija >	
4.3.8 Clorofila	500 mg/kg en la mayonesa con hierbas
4.3.9 Caramelo (proceso al amoníaco)	500 mg/kg en la mayonesa con mostaza
4.3.10 Rojo remolacha	500 mg/kg en la mayonesa con tomate
4.5 <u>Aromas</u>	
4.5.1 Sustancias aromatizantes idénticas a las naturales, tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius >	Limitada por BPF
4.5.2 Sustancias aromatizantes artificiales, tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius >	Limitada por BPF
4.6 <u>Acentuadores del aroma</u>	
4.6.1 Glutamato monosódico	5 g/kg, expresado como ácido glutámico
4.6.2 Inosinato sódico	0,5 g/kg, expresado como el ácido
4.6.3 Gualinato sódico	0,5 g/kg, expresado como el ácido
[Nota: Los acentuadores del aroma son necesarios únicamente en la mayonesa que se ha de utilizar en la fabricación de ensaladas preparadas.]	
4.7 <u>Aromas</u>	
4.7.1 Acido benzóico y sus sales de sodio y potasio >	1 g/kg solos o en una combinación o
4.7.2 Acido sórbico y su sal de potasio >	2 g/kg únicamente en la mayonesa que se utilizará en la fabricación de ensaladas preparadas

<u>Aditivo</u>		<u>Dosis máxima</u>
4.8 <u>Estabilizadores</u>		
4.8.1 Carragenina	>	
4.8.2 Alginato de sodio	>	
4.8.3 Alginato de propilenglicol	>	
4.8.4 Goma de algarrobo	>	1 g/kg
4.8.5 Goma guar	>	
4.8.6 Carboximetilcelulosa sódica	>	
4.8.7 Goma Xanthan	>	
4.8.8 Celulosa microcristalina	>	
4.8.9 Almidones modificados	>	5 g/kg
[Nota: El Grupo Especial de Trabajo aceptó que era preferible utilizar el término "estabilizadores".]		
4.9 <u>Edulcorantes no nutritivos</u>		
4.9.1 Sacarina sódica	>	250 mg/kg
4.9.2 Aspartame	>	150 mg/kg
	>	únicamente en la mayonesa para la fabricación de ensaladas preparadas
4.10 <u>Preparaciones enzimáticas</u>		
4.10.1 Glucosa oxidasa (de <u>Aspergillus niger</u> )		Limitada por BPF
8.		El Grupo Especial de Trabajo estuvo de acuerdo en que los emulsionantes eran innecesarios en la fabricación de mayonesa y se debía suprimir la Sección 4.4 del Anteproyecto de Norma.
9.		El Grupo Especial de Trabajo estuvo de acuerdo en que las dosis máximas de contaminantes debían especificarse en una nueva sección, a saber:
5.1 Arsénico (As)		0,3 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)		0,3 mg/kg
5.3 Cobre (Cu)		2,0 mg/kg
5.4 Hierro (Fe)		5,0 mg/kg

METODOS DEL GESEM

El Apéndice VII se publicará por separado en una fecha ulterior.

ALINORM 87/19  
APENDICE VIII

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE  
COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
(Presentado por los representantes de la FAO y la OMS)

A. INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS

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

Las evaluaciones y recomendaciones de la JMPR constituyen gran parte de la base técnica de la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y de la Comisión del Codex Alimentarius. Desde 1961 se han celebrado 25 JMPR, la más reciente de las cuales tuvo lugar en Ginebra, en 1975.

En esa reunión, la JMPR evaluó o reevaluó unos 50 plaguicidas utilizados en la agricultura y estableció ingestas diarias admisibles y límites máximos para residuos de varios de ellos. La JMPR también examinó cuestiones relacionadas con la carcinogenicidad potencial de plaguicidas químicos y las maneras de someter dichos plaguicidas a ensayo para proteger la salud de los consumidores. También se examinó la utilización de fumigantes para la protección de granos.

El informe oficial de dicha reunión se publicará en la serie Estudios FAO: Producción y Protección Vegetal.

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

Las evaluaciones y recomendaciones del JECFA constituyen gran parte de la base técnica de la labor del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y de los comités del Codex sobre productos.

Desde 1956, el JECFA ha celebrado 30 reuniones, la más reciente de las cuales tuvo lugar en Roma, en junio de 1986.

En la 30ª reunión se examinaron 39 sustancias, entre ellas, los siguientes colores alimentarios: antocianinas, marrón FK, curcumina, eritrosina, verde sólido FCF; los siguientes antioxidantes: alfa-tocoferol, hidroxianisol butilado, hidroxitolueno butilado, galato de dodecilo; los siguientes espesantes y estabilizadores; goma de algarrobo.

Durante la reunión también se examinaron algunos agentes amortiguadores, condimentos y sustancias conservadoras antimicrobianas así como algunas levaduras, por ejemplo, la glucodeltalactona y el fosfato de sodio y aluminio. Se prestó especial atención al plomo como contaminante en la dieta de lactantes y niños.

Los informes de todas las reuniones del JECFA se publican en la "Serie de Informes Técnicos" de la OMS y se pueden obtener solicitándolos a la OMS, Ginebra. (Los informes de algunas de las primeras reuniones pueden estar agotados). La OMS publica, en su serie sobre aditivos alimentarios, las monografías toxicológicas preparadas por cada reunión del JECFA. Las especificaciones para la identidad y pureza de las sustancias, evaluadas por el JECFA, se publican en la serie "Estudios FAO: Alimentación y Nutrición" y se pueden obtener solicitándolas a la FAO.

La FAO también ha publicado recientemente una versión revisada del documento "FAO/WHO Food Additives Date System", que contiene un índice y una síntesis de cada una de las evaluaciones realizadas por el JECFA desde 1956 hasta 1984. La información sobre aditivos alimentarios a disposición de los gobiernos se mantendrá lo más actualizada posible mediante la publicación de suplementos anuales de ese documento (FAO Food and Nutrition Papers Nº 30/Rev. 1).



En su 30ª reunión, el JECFA examinó la monografía titulada "Principles for the Assessment of Food Additives and Contaminants". En ese importante estudio se analizan los fundamentos de la toma de decisiones por el JECFA respecto de los ensayos de sustancias químicas contenidas en los alimentos y la evaluación de los resultados de los ensayos.

Fundamentalmente, los problemas que se examinan pertenecen a una de las siguientes tres categorías generales: primero, determinar los requisitos de los ensayos para cada sustancia química que se añade a los alimentos o que se encuentra en ellos; segundo, evaluar los métodos que han de aplicarse y tercero, actualizar los procedimientos de ensayo y los métodos de evaluación que se requieran, siguiendo el ritmo de los progresos científicos. La OMS publicará los mencionados "Principios" en la Serie de Informes Técnicos como addendum al 30º informe del JECFA.

3. Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Residuos, en Alimentos, de Sustancias Químicas Utilizadas en Zootecnia y Medicina Veterinaria (Medicamentos Veterinarios)

En muchos países productores de carne de reses y aves, especialmente en aquellos donde se practica una cría intensiva de los animales, así como una piscicultura moderna, es corriente administrar estimulantes del crecimiento. También está muy difundida la aplicación de medicamentos profilácticos o terapéuticos para obtener una producción máxima de carne de reses, aves y pescado. Tal situación es fuente de inquietud porque dichas sustancias químicas puedan dar lugar a la presencia de residuos de importancia para la salud pública en los tejidos comestibles de los animales productores de alimentos. Se han celebrado o se prevé celebrar varias reuniones internacionales para abordar el problema. Por esa razón, en su 15º período de sesiones, en julio de 1983, la Comisión del Codex Alimentarius consideró necesario adoptar medidas al respecto. La Comisión estimaba que, en vista de los complejos aspectos científicos y tecnológicos que llevaba aparejados, la cuestión debía ser primero examinada por una Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos; la Comisión podía luego examinar las recomendaciones formuladas por esa Consulta, tomar medidas al respecto y, si se consideraba apropiado, establecer un nuevo comité del Codex.

La Secretaría informó al Comité de que, del 29 de octubre al 5 de noviembre de 1984 se había celebrado, en la Sede de la FAO, una Consulta de Expertos FAO/OMS sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Se había invitado inicialmente a Expertos de 12 países, entre ellos algunos europeos. A los efectos de la Consulta, se había dado la expresión "medicamentos veterinarios" la interpretación más amplia posible, es decir, toda sustancia aplicada o administrada por vía oral o parenteral a cualquier animal productor de alimentos, como los productores de carne o de leche, aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

Se indicó al Comité que se pediría a la Consulta que evitara examinar detalladamente evaluaciones de inocuidad, métodos de análisis, detección y control y que, en cambio, formulara, para la Comisión del Codex Alimentarius, recomendaciones sobre la manera en que toda la información científica disponible sobre el asunto y la inquietud pública se tradujera en recomendaciones para que los gobiernos actuaran en consecuencia.

4. Irradiación de alimentos

El Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos se creó en mayo de 1984. Entre sus miembros actuales (20 países) la mitad son países en desarrollo, lo que es revelador del interés que esta nueva tecnología despierta en los países en desarrollo. La División Mixta FAO/OIEA para el Empleo de Isótopos y Radiaciones Nucleares en el Desarrollo de la Agricultura y la Alimentación prestará al Grupo servicios de Secretaría.

El Grupo se ha reunido dos veces, en diciembre de 1984 y en octubre de 1985. Su tercera reunión se celebrará en Viena, en julio de 1986.

La FAO está elaborando un proyecto regional sobre irradiación de los alimentos en la Región de Asia y está colaborando con la OMS en la preparación de un folleto sobre irradiación de los alimentos, que se ha previsto publicar el año próximo.

Entre las actividades del Grupo Consultivo Internacional están las siguientes:

- i) una reunión del Grupo de Acción sobre aplicaciones de la irradiación para mejorar la higiene de los alimentos (Sede del OIEA, Viena, Austria, julio de 1986);
- ii) una reunión del Grupo de Acción sobre comercialización y relaciones públicas;
- iii) un cursillo práctico de capacitación sobre estudios de viabilidad de la irradiación;
- iv) un cursillo práctico de capacitación sobre la inspección alimentaria relacionada con el proceso de irradiación de los alimentos;
- v) un cursillo práctico de capacitación sobre prácticas de irradiación de alimentos;
- vi) preparación de directrices técnicas para la fabricación y la irradiación de alimentos;
- vii) preparación de una reglamentación modelo sobre expedición de licencias para instalaciones de irradiación.

Los pormenores sobre estas actividades pueden obtenerse solicitándolos a la Secretaría del Grupo Consultivo Internacional, División Mixta FAO/OIEA para el Empleo de isótopos y Radiaciones Nucleares en el Desarrollo de la Agricultura y la Alimentación, Wagramerstrasse 5, 1400 Viena, Austria.

#### 5. Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos

A fin de promover el reconocimiento, la evaluación y el control de las condiciones y los peligros ambientales que pueden afectar la salud humana, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud están participando en las actividades de vigilancia relacionadas con la salud en el marco del Sistema global de control del medio ambiente (GEMS). El propósito del GEMS, un programa establecido por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), es coordinar y fomentar actividades internacionales de vigilancia en los planos regional y mundial para la detección y el control tempranos de la contaminación ambiental. Las actividades de vigilancia relacionadas con la salud en el marco del GEMS consisten en suministrar información sobre niveles de contaminantes ambientales en los alimentos, el aire, el agua y los tejidos y fluidos humanos para determinar los riesgos para la salud de las personas derivados de la exposición de éstas a los contaminantes ambientales y determinar prioridades para la elaboración de estrategias de control de la contaminación en los planos nacional, regional o mundial. Otro valor práctico general del programa de vigilancia es desarrollar en el plano nacional las capacidades científicas y de gestión para detectar y estimar amenazas para la salud de poblaciones y establecer las bases para tomas decisiones bien fundadas en materia de ordenación del medio ambiente.

El Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos, iniciado en 1976, es una de las principales actividades del GEMS relacionadas con la salud. Los principales objetivos del Programa son los siguientes:

- a) recoger y evaluar datos sobre los niveles de ciertas sustancias químicas en determinados alimentos y en muestras de la dieta total;
- b) obtener estimaciones de ingestas de determinadas sustancias químicas a través de los alimentos;

- c) prestar cooperación técnica a los gobiernos de los países que deseen fortalecer sus programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos; y
- d) suministrar a los comités pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius información sobre niveles de contaminantes en relación con el establecimiento de normas del Codex.

Se han obtenido datos sobre niveles de determinados contaminantes (plaguicidas organoclorados y organofosforados, difenilos policlorados, plomo, cadmio y aflatoxinas) presentes en diversos alimentos y en la dieta total, recogidos por 34 centros colaboradores de la FAO y la OMS e instituciones participantes que trabajan en el marco del Programa en 31 países, de los cuales 12 son europeos. Los centros colaboradores enviaron formularios de datos basados en análisis de un número de muestras que variaba entre cuatro y más de 2000. Se han elaborado medios y métodos de recogida, elaboración y presentación de datos de vigilancia de la presencia de determinados contaminantes en los alimentos y en la dieta, utilizando un sistema de almacenamiento y recuperación de datos por computadora que está en funcionamiento en la OMS. Los datos para 1981-82, desglosados por países, por contaminantes y por grupos de alimentos se han publicado en el documento "Summary of 1980-81 Monitoring Data from Collaborating Centres" (FAO/ESN/MISC/83.4; WHO/EFP 83.57) y los datos para 1982-83 se están evaluando.

Para mejorar la comparabilidad y el control de la calidad de los datos presentados en el marco del Programa Conjunto, prosiguió la labor referente a la garantía de la calidad analítica. En 1985 se publicó un informe titulado "Analytical Quality Assurance III (WHO/EHE/FOS 85.20). Los resultados de esos estudios indican que existen amplias diferencias entre laboratorios con respecto a la capacidad analítica. Por consiguiente, se ha facilitado capacitación y otro tipo de ayuda para mejorar la calidad de los datos producidos. Se considera que esos estudios de garantía de la calidad entre laboratorios son elementos esenciales del Programa de Vigilancia.

Las Orientaciones para el estudio de las ingestas alimentarias de contaminantes químicos se publicaron como resultado de una reunión conjunta FAO/OMS celebrada en Roma, en diciembre de 1982. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas han adoptado las Orientaciones y han recomendado que los gobiernos las aplicaran. Las Orientaciones (OMS, Publicación en offset Nº 37) están ahora a disposición de los centros colaboradores FAO/OMS para la vigilancia de la contaminación de los alimentos, los puntos de contacto del Codex y otras personas o instituciones a fin de promover la recogida de datos sobre las ingestas alimentarias de contaminantes químicos con miras a que se evalúe el posible riesgo para la salud de las personas resultante de esa exposición.

El Comité Asesor Técnico (septiembre de 1985), que orienta el desarrollo y la ejecución del Programa y la Reunión de Expertos Gubernamentales sobre la vigilancia relacionada con la salud (marzo de 1982) examinaron los progresos realizados hasta la fecha en el marco del Programa y recomendaron que se hicieran todos los esfuerzos posibles para mejorar el alcance mundial del Programa y cooperar en la medida de lo posible con los países en desarrollo que deseen fortalecer sus programas nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos.

## 6. Publicaciones conjuntas

### 6.1 Directrices para los fabricantes de latas de conserva

La contaminación con plomo y estaño de los alimentos elaborados en conserva es un problema reconocido en el ámbito del control de la calidad de los alimentos. El problema es especialmente grave en los países tropicales donde una combinación de temperaturas elevadas, disponibilidad limitada de hojalata de buena calidad y tiempos prolongados de almacenamiento o transporte pueden hacer que los niveles de contaminación rebasen los límites

recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius. Ya está disponible la publicación titulada "Guidelines for Can Manufacturers and Food Canners", preparada por un grupo internacional de autores, cuya finalidad es ayudar a la industria alimentaria de los países en desarrollo a satisfacer los requisitos de las normas del Codex respecto de los límites para plomo y estaño en los alimentos envasados.

En el libro se describe el proceso de corrosión de los botes de hojalata y los diversos factores que influyen en la velocidad del mismo. Se incluyen asimismo consejos prácticos para el productor de alimentos sobre la elección de la hojalata, la fabricación de los botes preformados y la manipulación de los mismos durante el llenado. La publicación contiene asimismo descripciones de métodos de prueba para los botes y análisis de los alimentos.

## B. INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO

### 1. ASISTENCIA A LOS PAISES EN DESARROLLO PARA LA INSPECCION ALIMENTARIA

Se ha suministrado o se ha comenzado a suministrar en unos 93 países, entre ellos, 14 de América Latina y el Caribe, 43 de Africa, 36 de la Región de Asia y el Oriente Medio y dos de Europa, asistencia técnica a través de la ejecución de proyectos, consultas y/u otros servicios consultivos.

#### 1.1 Estrategias e infraestructuras nacionales para la inspección de la calidad de los alimentos

Con objeto de dar cierta coherencia a los sistemas nacionales de inspección de la calidad de los alimentos, la FAO ha ayudado a 20 países, entre ellos Turquía, a revisar las estrategias o infraestructuras nacionales de inspección de la calidad de los alimentos en el marco de cursillos prácticos o de servicios consultivos específicos.

Como la cuestión es de carácter plurisectorial ya que abarca la agricultura, la salud y el comercio, esas actividades han permitido establecer políticas y programas encaminados a una mejora general del sistema alimentario.

Además, se han celebrado cursos de capacitación, cursillos prácticos y seminarios sobre diferentes temas relacionados con la inspección y el control alimentarios.

### 2. ENCUESTAS SOBRE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y CAPACITACION EN LA MATERIA

Con ayuda de la FAO, algunos países en desarrollo han iniciado estudios sobre la contaminación de los alimentos que comprenden diversos aspectos de la contaminación biológica o química. La ayuda prestada consiste en la preparación de programas de muestreo, capacitación, suministro de equipos y materiales, sugerencias sobre la metodología y la interpretación de los resultados. Al mismo tiempo, la FAO está facilitando a algunos laboratorios sustancias, por ejemplo, micotoxinas, o material de referencia, por ejemplo, disposiciones sobre plaguicidas.

#### 2.1 Micotoxinas

Aunque existen muchos tipos de micotoxinas producidas por diferentes géneros y especies de mohos, hasta ahora únicamente las aflatoxinas carcinogénicas (en animales y posiblemente en el hombre) producidas por las especies Aspergillus flavus y A. parasiticus en muchos alimentos y piensos han sido objeto de medidas reglamentarias y límites que afectan a las importaciones y muchas veces también a productos que se venden en el mercado interior de numerosos países industrializados. En varios países (por ejemplo, Malawi y Kenya), se han emprendido programas de capacitación y proyectos de asistencia haciéndose especial hincapié en las micotoxinas.

Desde 1978 está en marcha un proyecto mixto FAO/PNUD/Consejo Africano del Cacahuete bastante importante encaminado a combatir la contaminación de los cacahuetes por aflatoxinas. El proyecto abarca seis países, a saber: Sudán, Nigeria, Senegal, Gambia, Níger y Malí. La primera fase del proyecto ha sido útil para fortalecer laboratorios, capacitar analistas y personal de investigación y extensión y prestar apoyo para el establecimiento de procesos de detoxificación en planta. La segunda fase, iniciada en 1984, se centra más bien en la manera de prevenir la contaminación por aflatoxinas.

En este importante terreno la FAO, en colaboración con la OMS y el PNUMA, está preparando la Segunda Conferencia Internacional sobre Micotoxinas, que se celebrará a principios de 1987.

### 3. CAPACITACION

Dado que la capacitación es una actividad de prioridad para la FAO, se ofreció a un gran número de personas la oportunidad de mejorar su competencia profesional, sobre todo en materia de inspección alimentaria, a través de viajes de estudio al exterior; en varios países se han organizado en el plano nacional programas de análisis y control de diferentes tipos de contaminantes de alimentos.

Con el apoyo del PNUMA se llevó a cabo un programa de capacitación llamado "FAO/UNEP/USSR Training Activities on Food Contamination with Special Reference to Mycotoxins". En 1984 y 1985 se celebraron dos cursos de capacitación en la URSS y en 1985/86 se otorgaron becas.

La FAO, el PNUMA y la URSS están preparando en Tanzania un proyecto para establecer un centro modelo de capacitación para países de Africa oriental de habla inglesa dedicado sobre todo, a la capacitación de agentes de extensión y personal de campo en materia de prevención de la contaminación por micotoxinas. Se prevé que el proyecto comenzará a ejecutarse en 1987.

También es importante señalar que la FAO, el PNUMA y los gobiernos de Bangladesh, Bhután, Birmania, Indonesia, Malas , Maldivas, Nepal, Pakistán, Filipinas, Singapur, Sri Lanka y Tailandia están preparando un proyecto entre países para establecer una red de capacitación en materia de inspección alimentaria en Asia, que fortalecerá la cooperación y colaboración entre los países en desarrollo de la región de Asia y el Pacífico en relación con la calidad y la inocuidad de los alimentos. Más arriba se han mencionado otras actividades de capacitación.

### 4. URBANIZACION - PROBLEMAS DE INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

Es un hecho reconocido que el rápido crecimiento demográfico urbano genera nuevas y mayores demandas en los sistemas de transporte y distribución de alimentos; con frecuencia ello supone que los alimentos se envían a distancias mucho mayores, lo que crea problemas de deterioro, descomposición y contaminación química y microbiológica de los alimentos. Por esa razón, la FAO y la OMS celebrarán a principio de diciembre de 1986 una Consulta Mixta de Expertos para examinar, con una perspectiva mundial, los problemas de inspección alimentaria relacionados con la urbanización y formular recomendaciones para resolver dichos problemas.

### 5. ALIMENTOS DE VENTA AMBULANTE

La FAO ha seguido apoyando actividades encaminadas a determinar los tipos y niveles de contaminantes presentes en los alimentos de venta ambulante. Esas actividades abarcan asimismo la obtención de datos socioeconómicos en algunos países.

Como seguimiento de los estudios emprendidos en América Latina, la FAO y la OPS patrocinaron un taller latinoamericano sobre alimentos comercializados en la vía pública, que se celebró a fines de 1985 en Lima, Perú, con la participación de 17 países y varias organizaciones.

Las principales recomendaciones del taller fueron las siguientes: mejorar la reglamentación aplicada a los alimentos de venta ambulante, capacitar a las personas que manipulan los alimentos de venta ambulante y a los consumidores, elaborar nuevas tecnologías y procedimientos para la manipulación de alimentos de venta ambulante y examinar los aspectos sanitarios y epidemiológicos de los problemas que plantean los alimentos que se comercializan en la vía pública. Con ayuda de la FAO, se están programando actividades de seguimiento.

En cuanto a la Región de Asia, se prevé celebrar a fines de 1986 en Jogjakarta, Indonesia, un taller sobre alimentos de venta ambulante.

#### 6. PUBLICACIONES

La FAO ha publicado varias directrices y manuales (algunos de ellos conjuntamente con la OMS, el PNUMA y países donantes, por ejemplo, Suecia) que abarcan diversos aspectos de la inspección alimentaria y la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, el establecimiento de un sistema de control de los alimentos, inspección alimentaria, inspección de las exportaciones, análisis químico y microbiológico de alimentos, prevención de la contaminación por micotoxinas, vigilancia de micotoxinas, etc. El Manual de Inspección de los Alimentos ha sido revisado recientemente y está disponible ahora en inglés, francés, español y árabe.

Se ha preparado una publicación titulada "Post-harvest Losses in Quality of Foodgrains".

Se está preparando la publicación "Food Inspection Sampling Techniques".

Ya se ha publicado "Guidelines for Can Manufacturers and Food Cannerys".

#### C. INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA OMS

##### 1. Actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos

##### 1.1 Consulta sobre aspectos de veterinaria de salud pública en la prevención y la lucha contra infecciones por Campylobacter, Moscú, 20-22 de enero de 1984.

Campylobacter jejuni es un agente reconocido desde hace relativamente poco tiempo como importante causante de infecciones entéricas en el hombre. Los principales portadores de ese organismo son algunas especies de animales domésticos (pollos, ganado vacuno, cerdos, gatos y perros) pero también varias especies de aves salvajes. El hombre se contamina a través del consumo de leche cruda y de pollo insuficientemente cocido, o contaminado.

La consulta llegó a la conclusión de que, en el largo plazo, los animales productores de alimentos que se criaran debían estar libres de Campylobacter. En la actualidad, para impedir la transmisión de la enfermedad al hombre es fundamental que se observen estrictas normas de higiene en la matanza y el faenado de los animales. Se consideró que la descontaminación de las canales era un medio importante para prevenir la campylobacteriosis. Para ello se podían utilizar el ácido láctico y la irradiación así como el enfriado de las canales por aireación. Debía desalentarse el consumo de leche cruda. También se señaló que un elemento importante para prevenir esa enfermedad en el hombre era la higiene de la cocina.

El informe de la consulta (VPH/CDD/FOS/84.1) se puede obtener solicitándolo a la Sede de la OMS.

1.2 Consulta oficiosa sobre la cooperación entre la OMS y la industria alimentaria para mejorar la inocuidad de los alimentos, Ginebra, 1-2 de mayo de 1984

El reciente Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos (Ginebra, 1983) llegó a la conclusión de que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen tal vez el problema de salud más difundido en el mundo contemporáneo y un factor importante de reducción de la productividad económica. Ahora también existe un consenso entre los expertos en inocuidad de los alimentos según el cual, para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, la inocuidad de los alimentos debe garantizarse no sólo en los puntos de venta al por menor sino que la responsabilidad debe hacerse extensiva al consumidor, especialmente en lo que se refiere al almacenamiento y a la manipulación y preparación de los alimentos en el hogar. Por consiguiente, el Comité de Expertos estimó que la educación pública era probablemente la medida más importante para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y las pérdidas innecesarias de alimentos, especialmente en las poblaciones rurales que son en gran medida independiente de los alimentos objeto de comercio y por consiguiente escapan a todo tipo de control. Sin embargo, aunque los principios para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos son técnicamente los mismos en todo el mundo, se plantean problemas específicos y las modalidades apropiadas de intervención varían de un país a otro según los factores ambientales, económicos, políticos, tecnológicos y socioculturales. En consecuencia, al formular recomendaciones a los consumidores deben tenerse en cuenta las necesidades y circunstancias locales.

Esta es una tarea de grandes proporciones que va mucho más allá del alcance del Programa de Inocuidad de los Alimentos por sí solo. A fin de obtener apoyo para esa operación de largo alcance, la OMS ha acudido entonces a la industria alimentaria pues la mejora de nivel general de higiene de los alimentos beneficiará también a los productores, elaboradores y distribuidores de alimentos. Por consiguiente, se organizó una consulta informal para detectar la reacción inicial de la industria alimentaria y considerar si y en qué manera ésta podía ayudar a la OMS a cumplir con su responsabilidad de promover la inocuidad de los alimentos como manera de reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Los representantes de la industria recibieron bien la iniciativa de la OMS de convocar a esa consulta informal y llegaron a la conclusión de que la industria alimentaria tal vez estaba en condiciones de ayudar a la Organización en sus esfuerzos por cumplir con esa responsabilidad. A tales efectos, la OMS está actualmente trabajando en colaboración con representantes de la industria alimentaria.

1.3 Análisis de los riesgos relacionados con la preparación de alimentos en el hogar

Como se indica en el punto C 1.2 *supra*, la educación sanitaria es una medida muy importante para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y las pérdidas de alimentos. La educación sanitaria, empero, debe basarse en un conocimiento de las prácticas corrientes de manipulación de los alimentos y las creencias y valores culturales prevalecientes adjudicados a esas prácticas así como las funciones sociales y económicas que desempeñan.

La OMS ha iniciado en varias localidades del Perú, un estudio piloto para evaluar la preparación de alimentos en el hogar, prestando especial atención a la preparación de alimentos de destete; sobre esa base se elaborarán programas apropiados de educación sanitaria. Se ha previsto realizar estudios similares en diversos países de todas las regiones de la OMS.

1.4 Programa de vigilancia para la lucha contra las enfermedades transmitidas por alimentos y las intoxicaciones en Europa

Este programa se realiza bajo la égida de la Oficina Regional para Europa de la OMS. (Véanse el tema 7 del Programa - Inocuidad e Inspección de los Alimentos en Europa, y el Anexo: "Actividades de la Oficina Regional para Europa de la OMS relacionadas con la inocuidad de los alimentos").

## 2. Programa Internacional sobre la Seguridad de las Sustancias Químicas

### Informe 1982-84

Se han firmado memorandos de compromiso con 19 países que participan activamente en el Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS), una actividad en colaboración entre el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Existe ahora una red de 41 instituciones participantes en el IPCS en esos países.

La participación de la OMS en la labor del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas se inscribe en el marco del IPCS. En la sección correspondiente a las actividades conjuntas FAO/OMS se informa sobre las últimas reuniones de esos órganos.

Se han evaluado los riesgos ambientales y de salud de 6 grupos de factores físicos y 36 sustancias químicas, entre ellas, los BPC, el DDT, el arsénico, el sulfuro de hidrógeno, el 2,4D y las biotoxinas acuáticas y los resultados se han publicado como documentos de la serie Criterios de Salud Ambiental. Ya se ha iniciado el estudio de otras 48 sustancias químicas o grupos de sustancias químicas. Se prepararán, para los responsables de tomar decisiones, más resúmenes especiales con suplementos que contengan información práctica sobre la legislación existente y sobre primeros auxilios en caso de intoxicación por cada sustancia química.

Prosiguen la elaboración de métodos en toxicología y otros campos y actividades referentes a principios de evaluación de los riesgos para la salud ocasionados por la exposición a sustancias químicas durante el embarazo y la niñez, monografías sobre temas tales como toxicocinética y toxicología neurocomportamental. Se está realizando un estudio en colaboración sobre la aplicación de ensayos de corta duración para determinar la genotoxicidad y la carcinogenicidad. También se están evaluando métodos para la determinación y el ensayo de sustancias químicas.

Se ha emprendido una actividad destinada a ayudar a los países en desarrollo a establecer programas de lucha contra el envenenamiento por sustancias químicas y de vigilancia toxicológica. Se organizan cada año varios cursos de capacitación en seguridad de las sustancias químicas y temas afines.

## 3. Legislación sanitaria

La OMS sigue publicando el repertorio internacional de legislación sanitaria en inglés y en francés. Esa publicación trimestral tiene una sección dedicada a la nutrición y la inocuidad de los alimentos que abarca instrumentos jurídicos nacionales e internacionales aplicables al sector. Se hace todo lo posible por evitar una duplicación de esfuerzos con la publicación periódica de la FAO titulada Colección legislativa - agricultura y alimentación. En diversas secciones del repertorio de la OMS se publica de tanto en tanto material que puede ser de interés para los funcionarios encargados de la reglamentación aplicable a la nutrición y la inocuidad de los alimentos.

La información de que dispone la OMS en el marco de su programa de legislación sanitaria (incluidos los 35 volúmenes del repertorio publicados hasta la fecha) se utiliza como base para responder a las peticiones de los Estados Miembros referentes a documentación sobre determinados aspectos de la legislación sanitaria.



4. Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

En Mayo de 1981, la 34ª Asamblea Muncial de la Salud adoptó dicho Código Internacional con carácter de recomendación. Desde entonces, la Comisión ha adoptado algunas medidas de conformidad con la petición de la Asamblea de la Salud de que la Comisión "dentro del marco de sus atribuciones, examine a fondo las medidas que podría adoptar para mejorar las normas de calidad de los alimentos para lactantes y para responder y promover el cumplimiento del Código Internacional" (resolución WHA34.22, 4º párrafo dispositivo).

En noviembre de 1981, por ejemplo, por carta circular CL 1981/52 (FSDU) se recabaron observaciones sobre las repercusiones que pudiera tener el Código Internacional en la labor del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales en relación con normas o proyectos de normas del Codex para productos comprendidos en el ámbito de aplicación del Código. Tras la recomendación del Comité, la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias contrató a un consultor para que preparara un documento (1) para la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, que se reunió en Bonn-Bad Godesberg, del 24 de enero al 1º de febrero de 1985.

(1) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, de la OMS, y las normas y textos de orientación del Codex Alimentarius: un análisis de las cuestiones de armonización. Documento CX/FSDU 84/9

En el mencionado documento presentado al Comité se analiza el origen, la estructura, la naturaleza, el propósito y el alcance de diversas disposiciones así como el marco institucional en que se han adoptado. Se llega a la conclusión de que ninguno de los instrumentos o disposiciones pertinentes del Codex es incompatible con el Código Internacional y que las diferencias existentes llevan aparejada una complementariedad y no una inconsistencia. Por consiguiente, no parecía necesario enmendar ninguno de los instrumentos del Codex en cuestión. Sin embargo, en el documento se sugiere que tal vez existan consideraciones de carácter práctico o político en favor de que se establezcan vínculos más estrechos entre el Código de la OMS y las correspondientes disposiciones de etiquetado contenidas en normas del Codex.

En ALINORM 85/26, párras. 125-133, se informa sobre el examen que ha hecho el Comité de ese documento, que volverá a tratarse en el marco del tema 30 del Programa de la Comisión.

Desde la preparación del Informe de 1983 sobre las actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 83/6), el Director General de la OMS informó a la 36ª Asamblea Mundial de la Salud, celebrada en mayo de 1983, sobre la observancia de la aplicación del Código Internacional en los planos nacional, regional y mundial. El Director General llegó a la conclusión de que, a la luz de la información facilitada por los Estados Miembros sobre la aplicación del Código desde su adopción y, a falta de propuestas para cambiarlo, por el momento sería prematuro proponer cualquier enmienda del Código, en su forma o en su contenido. La Asamblea Mundial de la Salud aprobó unánimemente esa conclusión.

El segundo informe bienal (1) sobre el estado de aplicación del Código desde su adopción, en el que se sintetizaba información suministrada en su mayor parte por los mismos Estados Miembros acerca de las medidas que estaban adoptando para aplicar el Código, se presentó a la 37ª Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1984. El tercer informe bienal (2) sobre este asunto se presentó a la 39ª Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1986.

(1) Documento WHA 37/1984/REC/1, Anexo 5

(2) Documento WHA 39/1986.

5. Valor nutricional e inocuidad de productos destinados específicamente a la alimentación de lactantes y niños pequeños - Resolución WHA34.23 de la Asamblea Mundial de la Salud

De conformidad con la Resolución WHA34.23 de la Asamblea Mundial de la Salud, se han tomado diversas medidas para evaluar los cambios que se producen a lo largo de un período de tiempo a causa de las distintas condiciones climatológicas, sobre todo en las regiones tropicales, en cuanto a la calidad, el valor nutritivo y la inocuidad de los productos específicamente destinados a la alimentación del lactante y del niño pequeño.

En octubre de 1981 se celebró una consulta oficiosa para examinar la información sobre el asunto y entre octubre de 1982 y enero de 1983 un consultor de la OMS visitó tres países - la India, Filipinas y Trinidad y Tabago. En mayo de 1983 se presentó a la Asamblea Mundial de la Salud un resumen de las principales conclusiones del consultor; el informe completo (1) se presentó al Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales en su 14ª reunión, celebrada en enero de 1985. En las deliberaciones que siguieron a la presentación del informe se señaló la posible importancia para la labor del Comité del deterioro de la calidad nutricional relacionado con el almacenamiento.

El Gobierno de Suiza ha expresado su interés por hacer una contribución voluntaria para ayudar a financiar la iniciación de estudios de laboratorio en colaboración con instituciones nacionales apropiadas de investigación. Se están ultimando los preparativos para ello. Las muestras de producto necesarias para los ensayos las suministrará la industria productora de alimentos para lactantes, que también participó en la reunión de 1981, facilitó información pertinente en respuesta a un cuestionario enviado a fabricantes de fórmulas para lactantes e hizo observaciones sobre los aspectos técnicos de los estudios de laboratorio previstos.

---

(1) Documento NUT/83.4.

ESTUDIO PILOTO SOBRE ACEPTACIONES O NOTIFICACIONES DE POSICION  
RESPECTO DE CIERTAS NORMAS DEL CODEX POR PAISES  
DE LA REGION DE EUROPA

IV. RESUMEN Y RECOMENDACIONES

El análisis de las respuestas al cuestionario indica que los países tropiezan con diversas dificultades para ajustar sus reglamentaciones y normas alimentarias a las disposiciones de las normas del Codex.

En relación con el procedimiento de aceptación, al parecer la introducción de la "declaración de libre circulación" sin una aceptación formal de las normas del Codex ha facilitado el envío de respuestas de los gobiernos. Sin embargo, tal declaración no representa una medida del gobierno en cuestión encaminada a armonizar sus reglamentaciones con las normas pertinentes del Codex. Como tal, tiene un valor informativo exclusivamente.

Si bien la "declaración de libre circulación" puede considerarse como un primer paso hacia la aplicación de las normas del Codex en el comercio nacional e internacional, la Comisión ha de poner de relieve que, conforme a sus estatutos, uno de sus objetivos es armonizar la legislación alimentaria. Para alcanzar ese objetivo se proponen las siguientes recomendaciones:

- El Comité del Codex sobre Principios Generales y la misma Comisión del Codex Alimentarius deberían seguir examinando el formato y/o el contenido de las normas del Codex y evaluar la necesidad de que existan ciertas disposiciones detalladas que crean dificultades en relación con las reglamentaciones alimentarias nacionales debido a que los Estados Miembros tienen principios jurídicos divergentes (por ejemplo, en lo que se refiere a la toma de muestras, los cuadros de defectos y otras cuestiones. Sin embargo, ese examen debe basarse en propuestas concretas formuladas por los Comités del Codex sobre Productos o los Comités Coordinadores.
- El Comité Coordinador parece ser un foro apropiado para obtener información de los Estados Miembros, evaluar detenidamente las respuestas referentes a las aceptaciones y determinar qué disposiciones de las normas parecen ser inaceptables para más de un Estado Miembro. El Comité Coordinador podría remitir esas disposiciones al correspondiente comité técnico del Codex para que las examine; el examen debería limitarse a las disposiciones que evidentemente obstaculizan la aceptación. En esta reunión, sobre la base de los ejemplos que figuran en la Sección II del presente documento, el Comité Coordinador podría determinar cuáles son esas disposiciones.
- En sus próximas reuniones, el Comité Coordinador debería ampliar el estudio piloto para que abarque a todas las normas del Codex, posiblemente tomándolas volumen por volumen. En vista del alcance del ejercicio, el cuestionario debería modificarse en forma apropiada.
- Tomando nota de la declaración formulada por los Países Bajos sobre los países de la CEE y del estudio referente a las normas del CAEM, el Comité Coordinador debería hacer lo posible para que todos los Estados Miembros de la Región participaran en la revisión de las aceptaciones y pedir apoyo al Comité sobre Principios Generales y a la Comisión.
- En vista de las respuestas al cuestionario, el Comité Coordinador debería insistir en que una plena cooperación de los Estados Miembros es fundamental para que las normas del Codex adoptadas por la Comisión sean concisas y eficaces para que sean objeto de una amplia aceptación. Esa cooperación también supone que se responda más activamente a las cartas circulares enviadas por la Secretaría del Codex.
- Los resultados del presente estudio piloto, junto con las observaciones de los Comités Coordinadores, deberían señalarse a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius.

ALINORM 87/19  
APENDICE X

Tema 13 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

15ª reunión

Thun, Suiza, 16-20 de junio de 1986

COOPERACION Y APLICACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA

POR:

Barbro Blomberg\*

Introducción

En su 14ª reunión, el Comité Coordinador del Codex para Europa acordó que en la reunión siguiente examinaría las cuestiones referentes a la cooperación y la aplicación de la legislación alimentaria. El presente estudio se ha preparado como material de base para las deliberaciones. El propósito de la encuesta ha sido estudiar la coordinación existente en los Estados Miembros entre las autoridades responsables de la inspección alimentaria y examinar la función de los puntos de contacto del Codex, sus recursos, participación en la toma de decisiones y relaciones de trabajo con las autoridades nacionales.

En la mayor parte de los países de Europa, la responsabilidad central del gobierno en materia de inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria la comparten dos o más ministerios. Es importante que haya una coordinación adecuada entre los Ministerios y entre éstos y las autoridades regionales y locales interesadas. Mientras la coordinación sea eficaz, poca importancia tiene la manera en que se coordina el trabajo. La experiencia indica que es difícil lograr una cooperación verdaderamente eficaz.

Algunos países han tratado de resolver sus problemas de coordinación estableciendo comités coordinadores especiales. En aproximadamente la tercera parte de los países de Europa existe ese tipo de comités. El cometido de éstos es, en algunos casos, simplemente el de asesorar a los gobiernos; en otros se les ha delegado la responsabilidad de tomar algunas decisiones. En la 13ª reunión del Comité Coordinador para Europa se ha presentado un estudio detallado de los Comités Coordinadores y de otras modalidades de coordinación (documento CX/EURO 82/8).<sup>(1)</sup> En las deliberaciones habidas durante la 13ª reunión se llegó a la conclusión de que la coordinación podía parecer excelente en teoría y no funcionar en la práctica; también se dieron ejemplos de excelente comunicación informal sin reglas escritas. Se ha hecho otro esfuerzo por encontrar soluciones que puedan servir como modelo y fuente de inspiración para quienes deseen mejorar la coordinación de la labor relativa a la inocuidad de los alimentos en el plano nacional. A continuación se dan ejemplos procedentes de algunos países acerca de cómo establecer enlaces entre los responsables de la toma de decisiones, las autoridades encargadas de aplicar la legislación, el comercio, la industria y los consumidores.

Coordinación de la inspección alimentaria

La manera de organizar la inspección alimentaria en un país depende en gran medida del sistema de gobierno de ese país. Existe siempre una administración gubernamental central responsable de elaborar y aplicar políticas y legislaciones. Esa responsabilidad puede corresponder al Ministerio de Salud cuando se trata de cuestiones relacionadas principalmente con la salud pública, por ejemplo, límites máximos tolerables para residuos de

\* La Sra. Barbro Blomberg es Jefa de la Secretaría Internacional de la Administración Nacional de Alimentos, Uppsala, Suecia.

plaguicidas, o puede corresponder al Ministerio de Agricultura cuando se trata de cuestiones realizadas con la producción o el control de calidad de los alimentos. Pueden intervenir otros Ministerios, por ejemplo, los de Comercio, Industria o Turismo. El Trabajo cotidiano de inspección debe efectuarse en las comunidades locales para que haya un contacto estrecho con los fabricantes de alimentos, los comerciantes y los consumidores. Según sea la política nacional, los servicios los cumplen órganos descentralizados de la administración gubernamental central u órganos gubernamentales locales. (2)

En Austria, el Ministerio Federal para la Protección Ambiental y la Salud Pública tiene la responsabilidad general pero en el plano provincial quienes se encargan de la inspección de los alimentos son las autoridades de las "Länder". Al igual que en otros países con una organización federativa, este sistema puede plantear problemas especiales de coordinación entre los diversos niveles de la administración.

En Bélgica, los Ministerios responsables son los de Salud, Asuntos Económicos y Agricultura. El sistema de inspección está centralizado y hace casi diez años se introdujo un sistema de muestreo programado. (3) La participación en las actividades internacionales tales como la labor del Codex Alimentarius las coordina el Ministerio de Asuntos Exteriores pero la responsabilidad de suministrar los datos de entrada corresponde a los servicios técnicos de los Ministerios interesados.

En Francia, el Comité Nacional del Codex pertenece a la "Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes". Por consiguiente, está en una buena posición para defender los intereses de los consumidores. El Comité se ocupa de la coordinación interministerial y constituye un foro para el diálogo entre diferentes organizaciones profesionales.

En Hungría, según se informa, la cooperación entre los ministerios interesados es buena. Esos ministerios son el de Agricultura y Alimentación, el de Salud y el de Comercio Interior. Además, la Oficina Húngara de Normalización controla los requisitos de calidad y los métodos de toma de muestras y análisis. Por lo general se toman en consideración los códigos y las normas del Codex. En cada Comité encargado de elaborar una ley, ordenanza o instrucción trabajan los mismos expertos, que además son miembros dirigentes de los comités nacionales del Codex; por consiguiente, el contacto entre las autoridades y los comités nacionales del Codex resulta muy eficaz. Entre las observaciones presentadas por Hungría para esta encuesta se señala que también es importante la participación de esos expertos en el sistema de educación universitaria así como en la organización de cursos y seminarios para productores, empresas comerciales e instituciones de inspección.

En Irlanda, cuatro departamentos gubernamentales comparten la responsabilidad de la legislación alimentaria; son los de Agricultura, Salud, Industria, Comercio e Intercambio y Pesca. El Departamento de Agricultura es el punto de contacto del Codex pero la responsabilidad de los comités del Codex está dividida entre varios departamentos. La aplicación de la legislación alimentaria es principalmente responsabilidad del Departamento de Salud. Quienes se ocupan de la inspección y la toma de muestras son inspectores de salud y analistas públicos empleados localmente.

En los Países Bajos, dos ministerios son responsables de la inspección alimentaria: el Ministerio de Bienestar Social, Salud y Asuntos Culturales y el Ministerio de Agricultura y Pesca. Ambos ministerios emiten reglamentaciones de aplicación. El punto de contacto del Codex no desempeña ningún papel a ese respecto. Por lo que concierne a las reglamentaciones estatutarias, la Corona está asesorada por el Comité Asesor en materia de Leyes sobre Productos, en el que están representados los ministerios, la industria y los consumidores.

En Noruega, la Junta de Inspección Alimentaria tiene el cometido de coordinar todas las actividades de inspección alimentaria, incluidos los servicios de laboratorios, métodos de análisis, tipos de investigación que se realizarán, inspección de las importaciones y legislación. También existe un Comité Noruego del Codex. La Junta de Inspección Alimentaria, empero, debe reorganizarse. Se ha propuesto que uno de los aspectos de esa reorganización consista en disolver el Comité Nacional del Codex y traspasar a la Junta la responsabilidad de la labor del Codex. La Secretaría del Codex quedaría entonces incorporada en la Secretaría de la Junta, con responsabilidades bien definidas con respecto al Codex y a otros asuntos internacionales.

En Suecia, el Ministerio de Agricultura es responsable de la legislación alimentaria básica. Sin embargo, la aplicación y la responsabilidad central de la inspección alimentaria y de otras actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, incluida la cooperación internacional, se ha delegado a la Administración Nacional de Alimentos. Esta dirige y coordina la labor referente a la inocuidad de los alimentos, emite reglamentaciones, asesora y formula recomendaciones en cuestiones alimentarias, realiza investigaciones y estudios y organiza cursos de capacitación y de repaso para el personal encargado de la inspección alimentaria. En el directorio de la Administración Nacional de Alimentos están representados los grupos de interés pertinentes, es decir, el Ministerio de Salud, el comercio, la industria y los consumidores.

#### Papel de los Puntos de Contacto del Codex

Para definir la función de los puntos de contacto del Codex en el plano nacional es preciso observar su organización, ubicación, recursos, programa de trabajo y acceso al asesoramiento experto. En el mejor de los casos, como ha sugerido el de Noruega, los puntos de contacto del Codex deberían funcionar "como oficinas de información para todas las cuestiones internacionales relacionadas con la legislación alimentaria y la inocuidad de los alimentos".

En la mayor parte de los países de Europa, el punto de contacto del Codex es una dependencia del Ministerio de Agricultura. De esa manera puede funcionar bien, siempre y cuando se tomen adecuadamente en cuenta otros intereses (los relacionados con la salud, el comercio y los consumidores).

Con respecto a los recursos, por supuesto, nunca son suficientes. Siempre se puede hacer más con más personal y más dinero. Sin embargo, un mejor uso del asesoramiento experto y la publicación de informes, códigos y normas en publicaciones periódicas de carácter profesional pueden compensar en cierta medida la falta de recursos.

Francia tiene un Comité Nacional del Codex Alimentarius compuesto por expertos de varias autoridades administrativas y representantes de organizaciones profesionales especializadas en cuestiones de alimentación y agricultura, organizaciones de consumidores y la Organización Francesa de Normalización (AFNOR). Para cada Comité del Codex hay una lista de expertos que suman un total de aproximadamente 175 personas. Se convoca a esas personas a reuniones preparatorias en sus respectivos campos de interés. En Francia se celebraron al menos 17 reuniones de expertos previas al 16º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Una característica interesante es que antes y después de las diversas reuniones del Codex se celebran reuniones de expertos. Estas se convocan para informar acerca de los resultados y las conclusiones y planear el seguimiento.

En Hungría los expertos examinan otras recomendaciones internacionales además de las del Codex Alimentarius, por ejemplo, las del CAEM, la CEE y la ISO.

En Irlanda, el Punto de Contacto del Codex (el Departamento de Agricultura) distribuye a los órganos interesados apropiados cartas circulares y documentos de base para las reuniones del Codex y transmite a la Comisión las observaciones de aquellos órganos. Recientemente se ha ampliado la lista de correos, principalmente la parte correspondiente a la industria manufacturera y al sector público.

En Noruega, el Punto de Contacto del Codex y grupos de trabajo participan en el proceso de toma de decisiones con carácter de asesores. El Punto de contacto del Codex ayuda en cuestiones de capacitación y en programas de planificación para visitantes extranjeros (becados en el marco de proyectos de la FAO, etc.).

En Suecia, el Punto de Contacto del Codex tiene una lista de unos 100 especialistas que trabajan en otras dependencias del gobierno, en la industria, el comercio y organizaciones de consumidores. Antes de las reuniones de la Comisión o de los Comités del Codex se convoca a reuniones preparatorias a pequeños grupos compuestos por los expertos interesados para que definan la posición sueca. Después de las reuniones del Codex, los informes sobre las reuniones aparecen en el periódico publicado por la Administración Nacional de Alimentos. Ese periódico tiene amplia difusión y la prensa lo cita a menudo. En él se ha publicado recientemente una lista de todos los códigos y normas del Codex.

### Conclusiones

El papel del Punto de Contacto del Codex varía considerablemente de un país a otro. Por lo general se considera que el objetivo principal es difundir información acerca de la labor del Codex y coordinar las observaciones del país acerca de normas y códigos.

Es natural que nos concentremos aquí en las cuestiones de coordinación relacionadas con la labor del Codex. Una importante actividad internacional se desarrolla también en otros foros: la CEE, el CAEM, el Consejo de Europa, el GATT, etc. Los responsables de la labor del Codex deben mantenerse bien informados y tratar de mantener también otros contactos internacionales. Mientras se hacía esta encuesta se ha puesto de manifiesto que deben mantenerse buenos contactos con universidades, becarios y otros visitantes y que debe establecerse un sistema para celebrar regularmente reuniones de expertos antes - y tal vez también después - de las reuniones del Codex. Debería concederse un permiso a los responsables del punto de contacto del Codex para que asistieran a reuniones nacionales de coordinación entre diferentes autoridades responsables. Ello estaría en conformidad con el criterio de equipo que recomienda firmemente el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos.

### Referencias

1. Coordination of enforcement and application of food law, documento para la 13ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Europa, CX/EURO 82/8.
2. Food Safety Services, Public Health in Europe, Nº 14. Oficina Regional para Europa de la OMS, 1981 (se está preparando una segunda edición).
3. Symposium on enforcement of Food Law, Roma, 1978. Informe publicado por la Comisión de las Comunidades Europeas, Bruselas - Luxemburgo, 1980.
4. El papel de la inocuidad de los alimentos en la salud y el desarrollo, Serie de informes técnicos de la OMS, Nº 705, Ginebra, 1984.

ALINORM 87/19  
APENDICE XI

CX/EURO 86/3 Parte II  
Mayo 1986

CX 3/1

Tema 7 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

15ª reunión

Thun, Suiza, 16-20 de junio de 1986

SEGUIMIENTO DE POLITICAS, PROGRAMAS, SERVICIOS E INSTITUCIONES NACIONALES  
RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA INSPECCION ALIMENTARIA\*

INTRODUCCION

Al examinar la orientación futura de la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 16º período de sesiones, examinó el documento ALINORM 85/39 preparado por la OMS en respuesta a una petición formulada por el Comité Ejecutivo en su 31ª reunión (véase ALINORM 85/3, párrs. 154 y 158). En el documento se trataba de identificar algunas acciones precisas que la Comisión podía adoptar o iniciar para promover la atención primaria de salud.

Una de las propuestas contenidas a ese respecto en el documento ALINORM 85/39 era la de invitar a los comités coordinadores de la Comisión del Codex Alimentarius a que examinaran la posibilidad de introducir con carácter permanente en sus programas un tema referente al seguimiento de políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria para fomentar en el plano nacional la toma de medidas encaminadas a intensificar las actividades de cooperación técnica en materia de inocuidad alimentaria entre los Estados Miembros y entre los Estados Miembros, la FAO y la OMS.

La Comisión estuvo de acuerdo en que los comités coordinadores regionales debían tomar medidas para responder a esa propuesta (véase ALINORM 85/47, párrs. 114 - 122).

ANTECEDENTES

1. Estado de las actuales políticas y programas nacionales referentes a la inocuidad de los alimentos

Es bien conocida la diversidad existente de un país a otro en materia de inocuidad de los alimentos. Muchos países tienen que formular todavía políticas alimentarias nacionales que respondan adecuadamente a su situación sanitaria; en los casos en que se han formulado, esas políticas a menudo no reflejan adecuadamente la verdadera naturaleza y la magnitud de los problemas vigentes o emergentes en relación con la inocuidad de los alimentos. A continuación se indican algunas de las principales limitaciones que dificultan el establecimiento de políticas eficaces relativas a la inocuidad de los alimentos:

- i) una apreciación insuficiente de la verdadera naturaleza y la magnitud de los problemas nacionales de inocuidad de los alimentos;
- ii) falta de conocimientos respecto de las consecuencias de los alimentos contaminados en el estado de salud de la población y el desarrollo económico del país;

\* Este documento se publicó también con la signatura CX/ASIA 86/8.



- iii) falta de una demanda organizada por los consumidores en favor de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- iv) división y/o fragmentación de las responsabilidades en materia de inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria en diferentes dependencias gubernamentales y en diversos niveles, lo que a su vez genera conflictos de interés;
- v) insuficiente asignación de recursos, incluido el personal, para responder adecuadamente al problema;
- vi) falta de una evaluación periódica y una actualización de las políticas de inocuidad de los alimentos para que respondan a los problemas actuales.

## 2. Razones del seguimiento y la evaluación

Las autoridades nacionales de todo el mundo tropiezan frecuentemente con una serie de factores que dificultan la elaboración, ejecución y el mantenimiento de programas efectivos y eficaces en materia de inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria. Algunos de esos factores son los siguientes:

- i) una demanda pública de mayores y mejores servicios en relación con los recursos disponibles;
- ii) rápidos cambios tecnológicos en el sector de la producción, elaboración y distribución de alimentos;
- iii) cambios sociales, por ejemplo, la migración de zonas rurales a zonas urbanas, y consiguientes cambios en los hábitos alimentarios;
- iv) graves limitaciones en cuanto a la disponibilidad de recursos para las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

El seguimiento y la evaluación ofrecen a las autoridades una oportunidad para colocar a esos factores en perspectiva y establecer un sistema mediante el cual:

- i) se mejore la gestión y el rendimiento de las actividades de inocuidad de los alimentos;
- ii) se suministren y mejoren los servicios públicos necesarios;
- iii) se haga tomar conciencia a los funcionarios y al público acerca del valor de los programas y actividades referentes a la inocuidad de los alimentos y a la inspección alimentaria; y
- iv) se fomente la confianza del público en los programas y actividades relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria.

El seguimiento en sí mismo comporta la vigilancia constante de las actividades durante su ejecución para asegurarse de que se ajustan a los planes y al calendario establecido. Se siguen con atención las actividades en curso, los logros alcanzados, los asuntos personales, de suministros y equipo, el dinero gastado en relación con el presupuesto asignado. Quienes ejecutan las actividades deben, pues, suministrar información confiable acerca de esos asuntos. El seguimiento hace posible que se identifiquen las desviaciones de manera que las actividades puedan corregirse.

El seguimiento, que es un requisito previo a la evaluación, se efectúa con la ayuda de indicadores que son variables útiles para determinar la magnitud de los cambios. Para determinar la magnitud de esos cambios con una precisión razonable, los indicadores deben ser (a) válidos (deben medir efectivamente aquello que se supone deben medir), (b) objetivos (la respuesta debe ser la misma si los utilizan diferentes personas en circunstancias similares), (c) sensibles (por ejemplo, a los cambios de situación) y (d) específicos (deben reflejar los cambios de una sola situación determinada).

PRINCIPIOS ORIENTADORES PARA LA EVALUACION DE PROGRAMAS DE GARANTIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (DOC. WHO/EHS/FOS/86.1 Y FAO/ESN/MISC./86.1

Con objeto de facilitar la gestión y realización de programas, la FAO y la OMS han decidido preparar un documento de orientación para la vigilancia y evaluación de programas de garantía de la inocuidad de los alimentos que habrán de utilizarse junto con las existentes "Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de los alimentos" <sup>1/</sup> así como con las "Orientaciones para el establecimiento o el fortalecimiento de programas nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos" <sup>2/</sup>. Un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos, que se reunió en Ginebra, en 1983, insistió a lo largo de todo su informe en que era fundamental hacer una evaluación continua de todas las actividades destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos.

Por consiguiente, el objetivo de esa publicación es apoyar la labor de las autoridades en la elaboración de programas de garantía de la inocuidad de los alimentos e inspección alimentaria suministrando información, sugerencias y una posible metodología por la que puedan (i) medirse los progresos realizados en la ejecución de esos programas y (ii) aprovecharse al máximo los recursos.

Más precisamente, este documento está destinado a:

- i) dar a conocer al personal competente en inocuidad de los alimentos e inspección de éstos que la evaluación es un instrumento esencial que debe emplearse siempre que sea posible para obtener el máximo provecho de la inocuidad de los alimentos a favor de la salud y el desarrollo;
- ii) contribuir a la revisión y análisis de las necesidades nacionales en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos y determinar las medidas idóneas para satisfacer tales necesidades;
- iii) orientar al personal competente en inocuidad de los alimentos e inspección de éstos en el diseño, funcionamiento, elección de métodos e interpretación de los resultados en relación con la evaluación;
- iv) dar algunos ejemplos de objetivos e indicadores básicos de las diversas materias de evaluación.

Dadas las diferentes fases de desarrollo en que se encuentran las actividades de inocuidad de los alimentos e inspección de éstos en los distintos países, variará mucho la aplicabilidad y la utilidad del documento propuesto. Pero como la evaluación es fundamental para el desarrollo del programa, se concede una importancia primordial a las condiciones y posibilidades propias de los países en desarrollo. En ese contexto no puede ignorarse que cierto número de países ni han establecido un programa de inocuidad de los alimentos ni disponen de sistemas oficiales de gestión. Ello no obstante, en esos países existen oficiales responsables de la inocuidad de los alimentos que tienen la misión de evaluar de vez en cuando el progreso de sus correspondientes programas a través de las diferentes fases de su puesta en práctica. Tales evaluaciones son indispensables en la medida en que pueden asentar la base no sólo de la reformulación de una política sino también de la determinación de las medidas adecuadas para el desarrollo ulterior de las actividades del propio programa.

1/ FAO: Serie Inspección de los Alimentos, Nº 1, FAO, Roma.

2/ FAO: Serie Inspección de los Alimentos, Nº 5, FAO, Roma.

PROPUESTAS PARA QUE LOS COMITES COORDINADORES ACTUEN EN CONSECUENCIA

Sobre la base de la información suministrada por las delegaciones en relación con los sistemas y actividades de seguimiento y evaluación de la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria, el Comité Coordinador del Codex para Europa tal vez desee:

- i) examinar los medios y maneras que podrían emplearse para fortalecer esas actividades en el plano nacional;
- ii) determinar el papel que podría desempeñar el Comité Coordinador para fomentar esas actividades y hacer el seguimiento de los progresos alcanzados; y
- iii) sugerir, en caso necesario, la manera de mejorar el documento FAO/OMS para adaptarlo a las necesidades de la Región de Europa.

ALINORM 87/19  
APENDICE XII

Tema 2 del programa

CX/EXEC 86/33/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE EJECUTIVO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

33ª REUNION

SEDE DE LA FAO, ROMA, 30 DE JUNIO - 4 DE JULIO DE 1986

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA PUBLICACION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Y DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS  
DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Publicación del Codx Alimentarius

1. Los volúmenes II a XV del Codex Alimentarius se han distribuido en los tres idiomas de la Comisión (inglés, francés y español). El volumen I se puede conseguir en inglés y se lo podrá conseguir también en francés y en español antes de la reunión del Comité Ejecutivo. El volumen XVI se puede conseguir en inglés y francés y se lo podrá conseguir también en español antes de la reunión del Comité Ejecutivo. Los volúmenes I a XVI se enviarán en breve a los gobiernos en los tres idiomas de la Comisión, como también el volumen XVII. El Apéndice al presente documento contiene una lista de los títulos de los volúmenes I a XVII.
2. Los volúmenes A a H del Codex Alimentarius también se han distribuido en los tres idiomas de la Comisión. En el Apéndice al presente documento se incluye la lista de títulos de los volúmenes A a H.
3. Las normas y los códigos de prácticas adoptados por la Comisión en su 16º período de sesiones no tardarán en publicarse en los volúmenes correspondientes del Codex Alimentarius.

Aceptaciones

Generalidades

4. En la publicación titulada "Resumen de aceptaciones, Parte I - Normas mundiales y regionales del Codex" (CAC/Aceptaciones, Parte I - Rev. 3) se dan detalles de todas las aceptaciones de normas del Codex recibidas hasta el 3 de diciembre de 1984. Los pormenores sobre todas las aceptaciones de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas recibidas hasta el 19 de septiembre de 1983 se encuentran en la publicación titulada "Resumen de aceptaciones, Parte II - Límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas" (CAC/Aceptaciones, Parte II - Rev. 2).

5. En el documento ALINORM 85/2, preparado para el 169 período de sesiones de la Comisión, se ha incluido más información sobre el estado de las aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas.

6. En el presente documento se informa sobre las nuevas aceptaciones, que se indican a continuación, recibidas después de la publicación del documento ALINORM 85/2.

#### Canadá

Canadá ha notificado su aceptación revisada con excepciones especificadas respecto de las siguientes normas internacionales para quesos:

- C.4 Queso Edam
- C.5 Queso Gouda
- C.6 Queso Havarti

Canadá también ha notificado su aceptación con excepciones especificadas respecto de la norma C.12 para el queso Limburger.

La información arriba indicada se señalará a la atención del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, que se reunirán en Roma, del 2 al 6 de junio de 1986.

Canadá ha señalado que sigue examinando todas las normas del Codex enviadas a los Estados Miembros para su aceptación y espera estar en condiciones de presentar más aceptaciones antes del 179 período de sesiones de la Comisión.

#### China

Las autoridades responsables de establecer reglamentaciones y las empresas están utilizando como material de referencia las normas y códigos de prácticas del Codex. Por ejemplo, se hace referencia a los LMR del Codex cuando se elabora la reglamentación concerniente al uso inocuo de plaguicidas.

#### Costa Rica

Costa Rica ha comunicado su posición respecto de la aceptación de los LMR del Codex que figuran en el Volumen XIII del Codex Alimentarius. A excepción del DDT en la carne en canal, la endrina en la carne de aves, el etión en la carne en canal y en los despojos comestibles de vacunos, fríjoles y tomates, el lindano en las canales de porcino y de vacuno, Costa Rica ha otorgado su aceptación completa o su aceptación diferida (con miras a otorgar la aceptación completa) a los LMR del Codex.

Cuba

Cuba ha notificado su aceptación completa de las siguientes normas del Codex:

- Dextrosa, monohidrato (Codex Stan. 8 - 1981)
- Jarabe de glucosa (Codex Stan. 9 - 1981)
- Aceite comestible de maíz (Codex Stan. 25 - 1981)
- Piña en conserva (Codex Stan. 42 - 1981)

Cuba ha notificado su aceptación con excepciones especificadas respecto de las siguientes normas del Codex:

- Tomates en conserva (Codex Stan. 13 - 1981)
- Cóctel de frutas en conserva (Codex Stan. 78 - 1981)
- Compotas (conservas de frutas) y jaleas (Codex Stan. 79 - 1981)
- Ensalada de frutas tropicales en conserva (Codex Stan. 99 - 1981)
- Zumo de naranja (Codex Stan. 45 - 1981)
- Zumo concentrado de naranja (Codex Stan. 64 - 1981)
- Zumo de piña (Codex Stan. 85 - 1981)
- Atún y bonito en conserva en agua o aceite (Codex Stan. 70 - 1981)
- Langostas, bogavantes y escilaros congelados rápidamente (Codex Stan. 95 - 1981)
- Azúcar blanco (Codex Stan. 4 - 1981)
- Lactosa (Codex Stan. 11 - 1981)
- Azúcar en polvo (azúcar glacé) (Codex Stan. 5 - 1981)

Las excepciones especificadas se indicarán detalladamente en la próxima actualización del Resumen de aceptaciones.

Cuba ha notificado que permitirá la libre entrada de los productos que se ajusten a la siguiente norma del Codex:

- Piña en conserva

Cuba también ha declarado que está de acuerdo con los siguientes códigos de prácticas, que dicho país considera muy útiles para el comercio internacional:

- Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente (CAC/RCP 8 - 1976)
- Código de prácticas de higiene para limentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979)
- Código de prácticas para las langostas (CAC/RCP 24-1979)
- Código de prácticas para el pescado ahumado (CAC/RCP 25-1979)
- Código de prácticas para el pescado salado (CAC/RCP 6-1979)
- Código de prácticas para el pescado picado o preparado por separación mecánica (CAC/RCP 27-1983)
- Código de prácticas para los cangrejos (CAC/RCP 28-1983)
- Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana (CAC/RCP 30-1983)
- Código de prácticas de higiene para la leche en polvo (CAC/RCP 31-1983)

### Checoslovaquia

Checoslovaquia ha indicado su posición respecto de la aceptación de los LMR incluidos en las series Cuarta, Quinta y Sexta de "Límites Máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas (CAC/RS 65-1974, CAC/RS 71-1976 y CAC/RS 100-1978, respectivamente). A excepción de los LMR para folpet, orto-fenilfenol, carbarilo (cerezas y ciruelas), cumafos, clordimeform, heptacloro, HCB en carnes, aves y huevos, Checoslovaquia ha dado su aceptación "completa" o "limitada" a los LMR del Codex que figuran en las tres series arriba mencionadas.

### Finlandia

Finlandia ha indicado que los productos que se ajustan a las siguientes normas del Codex podrán distribuirse libremente en ese país, a reserva de que se cumplan ciertas condiciones especificadas. Los detalles sobre las condiciones especificadas aparecerán en la próxima actualización del Resumen de aceptaciones:

- Camarones congelados rápidamente (Codex Stan. 92 - 1981)
- Langostas, bogavantes y escilaros congelados rápidamente (Codex Stan. 95 - 1981)
- Camarones en conserva (Codex Stan 37 - 1981)
- Carne de cangrejo en conserva (Codex Stan. 90 - 1981)
- Atún y bonito en conserva en agua o aceite (Codex Stan. 70 - 1981)

### India

La Ley sobre prevención de la adulteración de los alimentos, de 1954 y el Reglamento correspondiente de 1955, establecen límites de tolerancia únicamente para 20 plaguicidas. Los límites de tolerancia para esas sustancias químicas en todos los productos alimenticios, a excepción de los granos alimentarios y granos molidos son iguales a los límites máximos del Codex. En el caso de los granos alimentarios y de los granos molidos, los límites de tolerancia especificados representan dosis equivalentes a la mitad de las expresadas por los límites del Codex.

La India ha enviado una lista de plaguicidas y de límites máximos especificados para los mismos en virtud de la legislación india. Esa información se expondrá detalladamente en la próxima puesta al día del Resumen de aceptaciones de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. En respuesta a ulteriores preguntas de la Secretaría, la India ha indicado que un límite máximo para un residuo de plaguicida se puede establecer únicamente al amparo del Reglamento sobre prevención de la adulteración de los alimentos, si el plaguicida en cuestión está registrado para ser utilizado en productos alimenticios en virtud de la Ley de insecticidas, de 1968. En consecuencia, la aceptación y la no aceptación de un plaguicida dependen de que el mismo esté registrado de conformidad con la Ley de insecticidas, aplicada por el Ministerio de Agricultura. Con respecto a la cuestión de la libre distribución de productos alimenticios que contengan residuos de plaguicidas conforme a los límites máximos del Codex, no es posible otorgar una aceptación limitada en el marco de las disposiciones de la legislación india pero se adopta una decisión según los méritos de cada caso.

### Madagascar

En Madagascar no se han realizado estudios sobre límites máximos para residuos de plaguicidas en alimentos, de manera que en la legislación nacional todavía no se han incorporado disposiciones al respecto. Por consiguiente, se permite la distribución en el territorio nacional de aquellos productos alimenticios que se ajusten a los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas.

### Mauricio

Mauricio ha declarado por escrito que su posición respecto de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas consiste en permitir la libre entrada de los productos alimenticios que se ajusten a los límites máximos del Codex.

### México

México ha notificado su aceptación limitada de LMR del Codex para ciertos plaguicidas. Se han pedido aclaraciones sobre determinados aspectos de la respuesta mexicana.

### Nueva Zelandia

Nueva Zelandia ha notificado su aceptación completa de la Norma para los quesos de suero (A-7) y de la Norma para patatas fritas congeladas rápidamente. Nueva Zelandia ha notificado asimismo su aceptación con excepciones especificadas respecto de las normas siguientes:

- Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada (A-8 a))
- Queso fundido y queso fundido para untar o extender (A-8 b))
- Preparados a base de queso fundido (A-8 c))

### Noruega

En respuesta a la carta circular CL 1985/46, los ministerios pertinentes han elaborado sus respuestas para la Comisión. Se han examinado las normas siguientes:

- |             |   |
|-------------|---|
| Volumen III | - Normas del Codex para los azúcares (incluida la miel)   |
| Volumen IV  | - Normas del Codex para productos cárnicos elaborados de reses y aves y "bouillons" y consomés          |
| Volumen V   | - Normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros  |
| Volumen VII | - Normas del Codex para productos del cacao y chocolate   |
| Volumen IX  | - Normas del Codex para alimentos para regímenes especiales   |
| Volumen X   | - Normas del Codex para zumos (jugos) de fruta, zumos (jugos) concentrados de fruta y néctares de fruta |
| Volumen XI  | - Normas del Codex para grasas y aceites comestibles  |

El resto de las normas se examinará en el momento oportuno pero nuestra notificación probablemente no llegará a tiempo para incluirla en el informe que la Comisión examinará en julio.



Algunas de las normas recibirán aceptación con excepciones especificadas; la mayoría de las excepciones obedecen a la reglamentación nacional sobre aditivos alimentarios.

No se dará aceptación a las normas para productos respecto de los cuales no existan normas nacionales. Sin embargo, los productos que se ajusten a las normas del Codex podrán distribuirse libremente en el territorio sometido a la jurisdicción nacional, a reserva de que se cumplan condiciones especificadas, condiciones que obedecen principalmente a la reglamentación nacional aplicable a los aditivos alimentarios. No se aceptan las normas para productos respecto de los cuales no existen normas generales porque, conforme a la política general de Noruega, se trata de reducir lo más posible la reglamentación nacional que contenga detalles específicos.

Enviamos adjuntos los formularios completados sobre las normas que Noruega ha evaluado hasta ahora. Los formularios están firmados por el Presidente del Comité Noruego del Codex Alimentarius, Profesor Anton Skulberg. Nuestro informe abarca las normas siguientes:

Volumen III - Normas del Codex para los Azúcares (incluida la Miel)

Azúcar blanco	Codex Stan	4-1981: Libre distribución
Azúcar en polvo	Codex Stan	5-1981: Libre distribución
Azúcares blandos	Codex Stan	6-1981: Libre distribución
Dextrosa anhidra	Codex Stan	7-1981: Libre distribución
Dextrosa, monohidrato	Codex Stan	8-1981: Libre distribución <u>1/</u>
Jarabe de glucosa	Codex Stan	9-1981: Libre distribución r.c.e.
Jarabe de glucosa deshidratada	Codex Stan	10-1981: Libre distribución r.c.e.
Lactosa	Codex Stan	11-1981: Libre distribución <u>2/</u>
Miel	Codex Stan	12-1981: Libre distribución c.e.e.
Dextrosa en polvo	Codex Stan	54-1981: Libre distribución
Fructosa	Codex Stan	102-1981: Libre distribución

Volumen XI - Normas del Codex para Grasas y Aceites Comestibles

Aceite de soja	Codex Stan	20-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de cacahuete (maní)	Codex Stan	21-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de semilla de algodón	Codex Stan	22-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de semilla de girasol	Codex Stan	23-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de colza	Codex Stan	24-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de maíz	Codex Stan	25-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de semilla de sésamo	Codex Stan	26-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de semilla de cártamo	Codex Stan	27-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de oliva	Codex Stan	33-1981: Libre distribución
Aceite de semilla de mostaza	Codex Stan	34-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de colza pobre en ácido erúxico	Codex Stan	123-1981: Libre distribución r.c.e.

1/ r.c.e. = a reserva de que se cumplan condiciones especificadas

2/ c.e.e. = con excepciones especificadas

Aceite de coco	Codex Stan 124-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de palma	Codex Stan 125-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de almendra de palma	Codex Stan 126-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de pepitas de uva	Codex Stan 127-1981: Libre distribución r.c.e.
Aceite de babassu	Codex Stan 128-1981: Libre distribución r.c.e.
Manteca de cerdo	Codex Stan 28-1981: Libre distribución r.c.e.
Manteca de cerdo fundida	Codex Stan 29-1981: Libre distribución r.c.e.
Primeros jugos	Codex Stan 30-1981: Libre distribución r.c.e.
Sebo comestible	Codex Stan 31-1981: Libre distribución r.c.e.
Margarina	Codex Stan 32-1981: Aceptación c.e.e.
Minarina	Codex Stan 135-1981: Aceptación c.e.e.
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Codex Stan 19-1981: Libre distribución r.c.e.

La información sobre el resultado de los exámenes de las normas restantes se enviará más adelante.

Los detalles completos sobre las excepciones se publicarán en la próxima actualización del Resumen de aceptaciones.

#### Tailandia

Tailandia ha indicado que no está en condiciones de aceptar la Norma del Codex para fórmula para niños de pecho. A su notificación de posición respecto de la antedicha norma, Tailandia adjuntó una copia de una notificación del Ministerio de Salud Pública (Nº 85) referida a leche modificada para niños de pecho en la que se establecen los requisitos nacionales para ese producto.

#### Estados Unidos de América

Los EE.UU. han notificado su aceptación con excepciones especificadas respecto de las siguientes normas del Codex:

- Melocotones (duraznos) en conserva (Nº 14)
- Piñas en conserva (Nº 42, Rev. 1)
- Setas en conserva (Nº 55)
- Guisantes (arvejas) verdes en conserva (Nº 58)
- Frambuesas en conserva (Nº 60)
- Peras en conserva (Nº 61)
- Fresas en conserva (Nº 62)
- Zumo de pomelo (Nº 46)
- Zumo de limón (Nº 47)

Se ha dado notificación de libre entrada a reserva de que se cumplan excepciones especificadas, respecto de las siguientes normas del Codex:

- Espárragos en conserva (Nº 56)
- Ensalada de frutas tropicales en conserva (Nº 99)
- Azúcar en polvo (azúcar glacé) (Nº 5)
- Dextrosa en polvo (Nº 54)
- Fructosa (Nº 102)
- Frambuesas congeladas rápidamente (Nº 69)
- Melocotones (duraznos) congelados rápidamente (Nº 75)
- Espinacas congeladas rápidamente (Nº 77)
- Arándanos americanos congelados rápidamente (Nº 103)
- Puerro congelado rápidamente (Nº 104)
- Brécoles congelados rápidamente (Nº 110)
- Coliflores congeladas rápidamente (Nº 111)
- Coles de Bruselas congeladas rápidamente (Nº 112)
- Judías (fríjoles) verdes y frijolillos congelados rápidamente (Nº 113)
- Patatas fritas congeladas rápidamente (Nº 114)
- Maíz en grano entero congelado rápidamente (Nº 132)
- Maíz en la mazorca congelado rápidamente (Nº 133)
- Salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente (Nº 36)
- Langostas, bogavantes y escilaros congelados rápidamente (Nº 95)
- Sardinias y productos análogos en conserva (Nº 94)

Los EE.UU. han notificado su no aceptación de las siguientes normas del Codex, indicando en declaraciones adjuntas las condiciones conforme a las cuales los productos que se ajusten a las normas en cuestión pueden importarse en los EE.UU.. Ello equivale a permitir la libre entrada a reserva de que se cumplan ciertas condiciones especificadas:

- Caseinato alimentario (Nº A-13)
- Zumo concentrado y azucarado de uva tipo Labrusca (Nº 84)
- Zumo de uva (Nº 82)
- Zumo concentrado de uva (Nº 83)
- Mantecas de cacao (Nº 86)
- Mandarinas en conserva (Nº 68)
- Azúcar blanco (Nº 4)
- Azúcares blandos (Nº 6)
- Arándanos congelados rápidamente (Nº 76)
- Mermelada de agrios (Nº 80)

Los pormenores sobre todas las excepciones y condiciones especificadas en relación con la libre entrada aparecerán en la próxima actualización del Resumen de aceptaciones.

#### Venezuela

Venezuela todavía no está en condiciones de aceptar las normas del Codex. Ello no se debe a que las normas sean inaceptables sino a que, dado el estado de desarrollo de la industria nacional, ésta todavía no está en condiciones de cumplir con las normas. Venezuela está siguiendo con interés la labor del

Codex y confía en que en un futuro próximo podrá indicar su posición respecto de la aceptación de las normas conforme a una de las tres modalidades establecidas.

Zimbabwe

Zimbabwe ha notificado su aceptación completa de todos los LMR del Codex que figuran en el volumen XIII del Codex Alimentarius, respecto de los plaguicidas registrados en ese país.

Nota de la Secretaría:

Cualquier otra comunicación que se reciba de los Estados Miembros sobre el tema de las aceptaciones se señalará a la atención del Comité Ejecutivo en su 33ª reunión.

---

Apéndice

CODEX ALIMENTARIUS

Normas alimentarias

Volumen I	Notas explicativas sobre la labor de la Comisión del Codex Alimentarius
Volumen II	Normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y hongos comestibles
Volumen III	Normas del Codex para los azúcares (incluida la miel)
Volumen IV	Normas del Codex para productos cárnicos elaborados de reses y aves y para "bouillons" y consomés
Volumen V	Normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros
Volumen VI	Normas y directrices del Codex para el etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios
Volumen VII	Normas del Codex para productos del cacao y chocolate
Volumen VIII	Normas del Codex para frutas y hortalizas congeladas rápidamente
Volumen IX	Normas del Codex para alimentos para regímenes especiales, incluidos alimentos para lactantes y niños y relativo código de prácticas de higiene
Volumen X	Normas del Codex para zumos (jugos) de fruta, zumos (jugos) concentrados de fruta y néctares de fruta
Volumen XI	Normas del Codex para grasas y aceites comestibles
Volumen XII	Normas del Codex para aguas minerales naturales (Norma Regional Europea) y para helados comestibles y mezclas de helados)
Volumen XIII	Límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas
Volumen XIV	Aditivos alimentarios (evaluados para su uso inocuo en los alimentos)
Volumen XV	Norma general del Codex para alimentos irradiados
Volumen XVI	Normas del Codex para productos lácteos
Volumen XVII	Contaminantes

Códigos internacionales recomendados de prácticas de higiene y/o tecnológicas

- Volumen A Principios generales de higiene de los alimentos
- Volumen B Códigos internacionales recomendados de prácticas para el pescado y los productos pesqueros
- Volumen C Códigos internacionales recomendados de prácticas para productos cárnicos de reses y aves
- Volumen D Códigos internacionales recomendados de prácticas para frutas y hortalizas elaboradas
- Volumen E Códigos internacionales recomendados de prácticas para frutas y hortalizas congeladas rápidamente
- Volumen F Código internacional de prácticas recomendadas para productos de huevo
- Volumen G Código internacional recomendado de prácticas para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados
- Volumen H Código internacional recomendado de prácticas para la leche en polvo
- Volumen J Código de ética para el comercio internacional de alimentos (ya publicado en los tres idiomas de la Comisión, pero volverá a editarse como volumen J).
-