

82
205.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MEXICO

FACULTAD DE QUIMICA

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION Y REVISION
DE LAS NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS

TESIS PROFESIONAL

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:
QUIMICA FARMACEUTICA BIOLOGA

P R E S E N T A :

DIANA

LLUIS

ARROYO



MEXICO, D. F.

1994

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INDICE

OBJETIVOS	1
INTRODUCCION	2
CAPITULO I	
ANTECEDENTES Y GENERALIDADES DEL CODEX ALIMENTARIUS	
1.1 Antecedentes	6
1.2 Establecimiento de la Comisión del Codex alimentarius	7
1.3 La esencia del Codex Alimentarius	8
3.3.1 Armonización	8
1.4 Composición de la Comisión del Codex alimentarius	9
1.5 Ejecución del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	10
3.5.1 Consideraciones generales	10
1.6 Principios generales del Codex Alimentarius	11
1.6.1 Finalidad	11
1.6.2 Ambito de aplicación	11
1.6.3 Naturaleza de las Normas del Codex Alimentarius	12
1.6.4 Aceptación de las normas de los Productos del Codex	12
1.6.5 Aceptación de las Normas Generales del Codex	14
1.6.6 Retirada o enmienda de la aceptación	15
1.7 Estatutos y reglamentos de la Comisión del Codex Alimentarius	15
1.8 Organos Auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius	16
1.8.1 Lista de Organos Auxiliares del Codex Alimentarius con indicación del gobierno huésped	17
1.9 El Codex es dinámico y se adapta a las nuevas necesidades de las Normas de Alimentos	18
1.10 El Codex, la protección al consumidor y a la salud	21

1.10.1	Calidad de los alimentos	21
1.10.2	Información al consumidor	22
	a) Etiquetado	22
	b) Información nutricional	23
	c) Declaración de propiedades	24
	d) Declaración de propiedades negativas	24
	e) Casos especiales	24
1.10.3	Inocuidad de los alimentos	25
	a) Aditivos	25
	b) Contaminantes	26
	c) Residuos de plaguicidas	27
	d) Residuos de Medicamentos Veterinarios y Hormonas en alimentos	27
1.10.4	Higiene de los alimentos	28
1.10.5	Aspectos económicos de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius	29
	a) Protección contra el fraude	29
	b) Facilitación del Comercio Internacional	29
	c) El Codex y el desarrollo económico	32
1.11	El Codex y la verificación de la calidad	32
1.12	Seguimiento	34
	1.12.1 Aceptación y aplicación de las Normas del Codex	34
	1.12.2 Entrada libre	35
	1.12.3 Normas Codex	36
1.13	Organigrama de la Comisión del Codex Alimentarius	38

CAPITULO II

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS

2.1	Procedimiento de elaboración de Normas y Códigos de prácticas del Codex	39
	2.1.1 Introducción	39
2.2	Parte 1	42

2.2.1	Procedimiento para la elaboración de las Normas Mundiales del Codex	42
2.2.2	Procedimiento sucesivo para la publicación y aceptación de las Normas del Codex.	44
2.3	Parte 2	45
2.3.1	Procedimiento de elaboración de Normas Regionales del Codex	45
2.3.2	Procedimiento sucesivo para la publicación, aceptación y posible ampliación de la aplicación territorial de la Norma.	47
2.4	Parte 3	48
2.4.1	Procedimiento de elaboración de Límites Máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas	48
2.5	Parte 4	49
2.5.1	Procedimiento para la elaboración de límites Máximos del Codex para Residuos de Medicamentos Veterinarios.	49
2.6	Parte 5	50
2.6.1	Procedimiento para la elaboración de especificaciones orientadas al Codex para identidad y pureza de aditivos	50
2.7	Guía para el examen de Normas en el trámite 8	51
2.8	Guía sobre el procedimiento de revisión y enmienda de las Normas codex	53
2.9	Disposiciones para enmendar Normas del Codex elaboradas por los Comités del Codex que han aplazado sine die sus reuniones	54
2.10	Procedimiento para elaboración de Normas para Leche y los productos lácteos	56
2.11	Procedimiento para elaboración de Normas internacionales individuales para quesos	58
2.12	Directrices para enmendar Normas Codex elaboradas por la Comisión del Codex que han aplazado sine die sus reuniones	59
2.12.1	Importancia de responder a cada petición de aceptación	59
2.12.2	El Codex Alimentarius no sustituye si es una solución alternativa a la legislación nacional	60
2.12.3	Obligaciones que contraen en virtud del procedimiento de aceptación	61
2.12.4	Las respuestas a las peticiones de aceptación	62
2.12.5	Criterio documentado y responsable al comparar las Normas Codex con las leyes nacionales	62

2.13	Formato para las Normas de procedimiento del Codex incluidas las normas elaboradas de acuerdo con el código de principios referentes a la leche y productos lácteos.	63
2.13.1	Introducción	63
2.13.2	Notas relativas a los epígrafes	63
	a) Nombre de la norma	63
	b) Ambito de aplicación	64
	c) Descripción	64
	d) Factores esenciales de composición y calidad	64
	e) Aditivos alimentarios	65
	f) Contaminantes	65
	g) Higiene	66
	h) Pesos y medidas	66
	i) Etiquetado	66
	j) Métodos de análisis y toma de muestras	67
2.14	Importancia del Listado de las Normas Codex	68

CAPITULO III

COMITE MEXICANO DEL CODEX ALIMENTARIUS

3.1	Procedimiento y función de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius	70
3.1.1	Presidencia	70
3.1.2	Vicepresidencias	70
	A) Vicepresidencia de Asuntos Generales	70
	B) Vicepresidencia de Normalización	71
	C) Vicepresidencia de Política Exterior	71
3.1.3	Secretaría Ejecutiva	71
3.1.4	Subcomités	71
3.2	Formación del Comité Mexicano del Codex	72

3.3	Organigrama del Comité Mexicano del Codex	73
3.4	Subcomités de la Comisión Mexicana Del Codex Alimentarius	73
3.5	Aplicación de las Normas del codex en México	76
3.6	Relación de las Normas Codex en México con el Tratado del Libre Comercio	77
3.7	Conocimiento y aplicación de las Normas Codex en México y participación en los subcomités de la Comisión del Codex Alimentarius	78
3.7.1	Metodología empleada	79
3.7.2	Resultados	80
		✓
	ANALISIS	114
	CONCLUSIONES	149
	Apéndice I	154
	Apéndice II	157
	Apéndice III	172
	BIBLIOGRAFIA	174

OBJETIVOS:

- 1. Dar notas generales sobre la formación y legislación del Codex Alimentarius.**
- 2. Plantear el procedimiento de elaboración de las Normas del Codex Alimentarius.**
- 3. Hacer una revisión del listado actualizado de las Normas del Codex Alimentarius, ver cuáles están en México con el fin de facilitar la información.**
- 4. Analizar los alcances y aplicaciones de las Normas del Codex Alimentarius en México.**
- 5. Relación de las Normas del Codex Alimentarius con la apertura comercial en México (Tratado del Libre Comercio), con la Secretaría de Salud y con la Dirección General de Normas.**

INTRODUCCION

La normalización dentro del proceso de comercialización se presenta como una actividad necesaria, ya que entre los beneficios que ofrece se encuentran: la unificación de criterios, homogenización de calidades de los productos, así como orientar la producción.

Las normas establecen una serie de requerimientos básicos que el producto debe satisfacer, estos requisitos se encuentran expresados en forma numérica y en términos de unidades apropiadas junto con sus límites, la aplicación de estos requerimientos normativos, permite que las principales funciones de mercadeo, se desarrollen con mayor agilidad y consecuentemente con mayor eficacia económica. Asimismo, se favorezca en:

- Orientación de la producción hacia costos más favorables, entre los agentes que intervienen en el proceso comercial; ya que, la demanda exige determinadas calidades y tipos de proyectos, los cuales una vez normalizados podrán entrar y competir en los diferentes mercados.

- La comercialización se puede realizar por muestreo o descripción del productor eliminando la necesidad de disponer de toda la producción y la inspección física para la negociación.

- Se establece una competencia dinámica entre los grados de calidad similares que hacen posible satisfacer las demandas de los consumidores por muy variables que estas puedan ser.

La legislación alimentaria es el conjunto de disposiciones de un país que regulan la producción, manipulación y mercadeo de los alimentos.

En la actualidad hay una gran necesidad de formular leyes alimentarias dada la rápida evolución técnica que se registra en la industria de la alimentación y por la creciente necesidad de garantizar al consumidor una alimentación sana y proteger del fraude.

La legislación alimentaria moderna debe ser suficientemente flexible para atender las necesidades determinadas por la rápida evolución de la tecnología del comercio alimentario. Es conveniente que la ley estipule principios generales y que establezca al mismo tiempo unos reglamentos suficientemente adaptables para hacer frente a los cambios que frecuentemente se registran.

Dado que se requiere de estudios relativos a la higiene de los alimentos, disposiciones sobre aditivos alimentarios, alimentos ricos en proteínas, residuos de pesticidas, fungicidas y otros insumos utilizados en las industrias tratando de hacer uso de los diversos métodos de análisis, de muestreo, de

control de etiquetas y otros, y estudiar así mismo la aplicación práctica de las normas establecidas en todo el país y de las recomendaciones internacionales, es importante, que dentro de la Organización de Legislación Sanitaria, se disponga de personal especializado para realizar estudios nacionales y regionales sobre el Código Alimentario, las Normas Alimentarias y la Legislación de los Alimentos, con el objeto de llegar a la estandarización de éstos que faciliten una regulación interna de los mismos y que permitan un eficiente comercio exterior.

En el campo de la Legislación y Normas alimentarias, la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius ha realizado una labor fructífera en los últimos años y es de esperarse que mediante el establecimiento de una legislación sanitaria adecuada en los diversos países, los grupos nacionales que se formen sobre esta materia se mantengan en estrecho contacto con esta Comisión para que las normas, aún las de carácter nacional, sean establecidas dentro del marco de las normas alimentarias internacionales, que favorezcan estudios comparativos y logren repercusiones favorables desde el punto de vista del comercio exterior de los alimentos.

De acuerdo con las recomendaciones formuladas por el 11º período de sesiones de la conferencia de la FAO, del 29º período de sesiones del Consejo Ejecutivo de la OMS y de la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre normas alimentarias celebrada en 1962, se creó la Comisión del Codex Alimentarius para poner en práctica el programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. La finalidad del programa es proteger la salud de los consumidores y asegurar el establecimiento de unas prácticas equitativas en el comercio de los productos alimenticios; fomentar la coordinación de todos los trabajos que se realicen sobre normas alimentarias por organizaciones gubernamentales y no gubernamentales; determinar prioridades e iniciar y orientar la preparación de los proyectos de normas con la ayuda de las organizaciones apropiadas; establecer de un modo definitivo normas y, una vez que hayan sido aceptadas por los gobiernos, publicarlas en un Codex Alimentarius, bien, como normas regionales o bien, como normas mundiales.

Los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius son los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS, que han notificado al Director General de la FAO y de la OMS su deseo de que se les considere como tales. Al 30 de septiembre de 1989, 137 países eran Miembros de la Comisión. Otros países han participado en el trabajo de la Comisión o de sus órganos auxiliares en calidad de observadores y se espera que sean miembros en un futuro próximo.

La Comisión ha celebrado 18 períodos de sesiones (hasta 1989);. La Comisión cuenta hasta 1989

con 30 órganos auxiliares, de los cuales seis se ocupan de política general y coordinación; siete se ocupan de asuntos relativos al trabajo de los Comités de productos, y 17 se ocupan de grupos específicos de alimentos. Entre estos están dos grupos creados por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa, que mantienen relaciones de trabajo con la Comisión del Codex Alimentarius.

La FAO y la OMS han publicado los informes de los periodos de sesiones de la Comisión y de los periodos de sesiones de sus Organos Auxiliares. Incumbe a la Comisión del Codex Alimentarius la asignación de los trabajos preparatorios y la finalización de las normas antes de que éstas se sometan a los Gobiernos para su aceptación.

La Comisión ha aprobado su propio Reglamento y ha establecido procedimientos de trabajo para la ejecución del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que comprenden un Procedimiento para la elaboración de las Normas del Codex Alimentarius, mundiales y regionales, unos Principios Generales para el Codex Alimentarius, un formato para las normas de productos. El Reglamento y los Procedimientos.

En vista de la necesidad cada vez mayor del País y el incremento de la calidad de los productos y de los cambios socioeconómicos tan importantes que están surgiendo en estos tiempos, hace que nazca el interés por elaborar un trabajo sobre el Codex Alimentarius, ya que es un organismo de gran relevancia para considerar la comercialización interna y externa de cualquier país, pues a través de él se pueden unificar las normas alimentarias de diferentes naciones y ayudar a la estandarización de normas para el comercio exterior, lo cual para México es de gran importancia por la posible implantación del Tratado del Libre Comercio (TLC), que está próximo a firmarse o a cualquier otro tratado comercial con el exterior. También estas normas sirven como base para elaborar las propias normas del país, ya que así se visualiza una perspectiva más amplia sobre las calidades que requieren otros países.

Por todo esto, se vio la necesidad de resaltar, a través de este trabajo, la importancia del Comité Internacional del Codex Alimentarius, ofreciendo como base datos generales sobre su formación y procedimiento de elaboración de las normas Codex y ver cuáles hay en México, con el fin de facilitar la información.

Otro aspecto muy importante que analizaremos es la relación entre la Comisión del Codex Alimentarius con la Secretaría de Salud, con la Dirección General de Normas, ya que en la actualidad es de interés dada la serie de cambios socioeconómicos por los que atraviesa el país, así como ver en qué forma se aplican en México.

También veremos cómo el Codex elabora y está elaborando normas para la mayoría de los alimentos importantes en el comercio internacional.

También es necesario tener presente el requerimiento de profesionales en el área de alimentos, que cuentan con los conocimientos para poder llevar a cabo las etapas para el establecimiento y puesta en marcha de una adecuada ley alimentaria.

Como se ha observado, en los temas de normalización y secretaría de salud, nos percatamos de que estas dependencias, toman muy en cuenta las normas internacionales para alimentos, antes de emitir una norma propia. Lo cual hace que el Codex tome gran importancia en la elaboración de la N.O.M:

Con los cambios actuales y las reformas a la ley de la Secretaría de Salud, lo que se intenta es armonizar las normas de tal manera que, se estandaricen con las normas internacionales, las normas de Salud, las de la dirección general de normas y el Codex, con el fin de estandarizar las normas para los productos y tener bases firmes en la comercialización de los alimentos.

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

1.1 ANTECEDENTES

La FAO y la OMS son organismos relativamente noveles en el tema de la normas alimentarias internacionales. En 1958, un Comité FAO de Expertos Gubernamentales, en colaboración con la Federación Internacional de Lechería empezó a trabajar para establecer un Código de Principios Referentes a la leche u los productos lácteos, así como de normas de composición para estos productos. Se trata, de hecho, de un código internacional de conducta para el empleo de las denominaciones, definiciones y prácticas equitativas adecuadas en el comercio internacional de productos lácteos. El Comité se ocupó de elaborar normas de composición para los principales productos lácteos, y también, para determinados productos —que como ciertas variedades de quesos— son de importancia para el comercio mundial. El Comité, a medida que progresaba en su labor, estableció el procedimiento que, en aquella época, fue una novedad en los círculos internacionales: Una vez logrado un acuerdo preliminar sobre los aspectos técnicos del trabajo, trasladaba sus decisiones a los gobiernos recabando observaciones y, seguidamente, a la luz de estas observaciones, el Comité se esforzaba en ultimar las normas que enseguida se presentaban a la consideración de los gobiernos para su aprobación. El resultado de este sistema ha sido muy positivo. Otro acontecimiento registrado en 1958, que iba a alcanzar gran importancia tanto para la FAO como para la OMS, en lo referente a la introducción de un programa internacional para la elaboración de normas alimentarias, fue la creación de un organismo llamado Codex Alimentarius Europeus. Este fue establecido conjuntamente por la Comisión Internacional de Industrias Agrícolas y la Oficina Permanente de Química Analítica. El promotor de la creación de este órgano fue el difunto Dr. H. Franzel, ex ministro de Austria. El Codex Alimentarius Europeus, tropezó pronto con dificultades, tanto de procedimiento como financieras. Aunque el método con el que abordó inicialmente la labor respectiva a las normas alimentarias era mucho más parecido al seguido por los países de habla alemana, otros países europeos, además de los miembros inmediatos del órgano en cuestión, empezaron a interesarse en el tema, bien sea en un plano auténticamente regional o en un plano mundial.

En una situación de creciente interés mundial por encontrar soluciones a los problemas comerciales, los Estados Miembros de la FAO y la OMS decidieron, a comienzos del decenio de 1960, que era el momento oportuno para crear mecanismos destinados a que se adoptaran medidas internacionales para eliminar los obstáculos no arancelarios al comercio de alimentos causados por la diversidad de las legislaciones y normas nacionales aplicables a los alimentos. Al mismo tiempo, los Estados Miembros de la FAO y de la OMS insistieron en que era preciso mantener o establecer las salvaguardias adecuadas para proteger la salud del consumidor. Las primeras consideraciones que llevaron a crear el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias surgieron de la necesidad de proteger la salud de los consumidores, establecer prácticas equitativas en el comercio de alimentos y facilitar el comercio internacional de productos alimenticios.

En 1961, el consejo del Codex Alimentarius Europeo aprobó una resolución cuya propuesta consistió en que se encargara de la labor a la FAO y a la OMS. Desde ese momento la situación evolucionó rápidamente; al parecer, se había llegado a un punto de madurez que hacía oportuno establecer un amplio foro en el que los gobiernos de todo el mundo pudieran reunirse para tratar de armonizar sus diferentes puntos de vista sobre la cuestión de las normas alimentarias. Los órganos rectores de la FAO y de la OMS aprobaron la creación de un programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias, el establecimiento de un órgano patrocinado conjuntamente, que se llamaría Comisión del Codex Alimentarius, encargado de poner en práctica el programa y la celebración, en 1962, de una Conferencia Inaugural sobre Normas Alimentarias, la cual dictaría las directrices para el Primer Periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en 1963. (1)

1.2 ESTABLECIMIENTO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

A petición de la primera Conferencia Regional para Europa de la FAO, el entonces Director General de la Organización presentó a la Conferencia de la FAO, en su 11º periodo de sesiones, celebrado en 1961, propuestas para un programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. La Conferencia propuso que se celebrara, en Junio de 1962, una Conferencia Conjunta FAO/OMS y manifestó el deseo unánime de que se estableciera una Comisión del Codex Alimentarius, encargada de poner en ejecución el programa. En su 29ª reunión, el Consejo Ejecutivo de la OMS aprobó la propuesta de convocar un

(1) Orientaciones para el establecimiento de un sistema eficaz de inspección de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación / Organización Mundial de la Salud, p. 111

Comité Mixto FAO/OMS integrado por expertos Gubernamentales que examinara el programa propuesto por ambas organizaciones en relación con normas alimentarias. En 1962 se celebró una Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; ésta hizo suya la propuesta de que se creara un Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias cuyo órgano principal sería la Comisión del Codex Alimentarius. En 1963, la 16ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento de un programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo órgano principal sería la Comisión de Codex Alimentarius. El primer periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se celebró en Roma, en Junio de 1963.

El periodo de sesiones más reciente (el 16º) se celebró en Ginebra, en Julio de 1985. (2)

1.3 LA ESENCIA DEL CODEX

El Codex tiene dos características particularmente importantes:

-Es un foro que promueve la armonización.

-Tiene capacidad de evolucionar con el paso del tiempo para hacer frente a los nuevos problemas que se presentan en la esfera de los alimentos.

Esto puede parecer poco probable en vista de la cantidad y diversidad de los miembros que lo componen, pero los resultados hablan por sí solos.

1.3.1 Armonización.

La primera característica es que fomenta y desarrolla, entre los numerosos miembros, el hábito de reflexionar juntos a fin de lograr una comprensión común y, por lo tanto, una solución. Esto no se obtiene de la noche a la mañana; los posibles puntos de vista pueden ser tan variados como el número de miembros que componen el Codex.

Hay muchas razones por las que los países miembros tienen opiniones diferentes, pues muchas veces ya aplican un reglamento que piensan sea el ideal y en particular para ese país funciona, pero no para otros estados, sin embargo, ambos países desean comerciar alimentos.

(2) *Notas explicativas acerca del programa conjunto FAO / OMS sobre Normas Alimentarias y la Comisión del Codex Alimentarius*, CAC/VOL 1-Ed.1, 1ª Edición, Roma 1986. pp 1-2

Las diferencias de opinión con respecto a la prioridad de los factores de riesgo son muchas. Para algunos grupos de población el término "aditivo alimentario" es sinónimo de peligro; para otros es sumamente importante que los alimentos estén exentos hasta de la más mínima traza de plaguicidas. Algunos países consideran que el uso de colorantes en los alimentos es un anatema. Y así se podrían citar muchos otros ejemplos. De alguna manera hay que aportar estas opiniones divergentes para examinarlas en una atmósfera científica y lógica. En alguna parte hay que sacar a relucir y definir el balance de los beneficios y riesgos, si se quiere lograr una cierta armonización internacional y si se quieren mantener los suministros de alimentos en el mundo.

El Codex ha logrado esta tarea. Durante las deliberaciones, trabajando en conjunto sobre una base objetiva, se desarrolla una convergencia de ideas. Los miembros comienzan a armonizar sus distintas maneras de enfocar las metas que son universales: la provisión de alimentos sanos, en cantidades suficientes y en formas aceptables para el consumidor.

Este trabajo en conjunto lleva a una comprensión mutua de los problemas, aumenta los conocimientos de los miembros y ayuda a ampliar sus perspectivas globales. Se puede realmente decir que es un sistema único y que las decisiones son únicas ya que los procedimientos del Codex previenen un sistema de votación que permite asegurar que todas las normas preparadas representan el consenso del grupo. (3)

1.4 COMPOSICION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS.

Podrán formar parte de la Comisión de Codex Alimentarius todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS. Para ser Miembro de la Comisión, basta a un país notificar tal deseo al Director General de la FAO o de la OMS. El carácter del Miembro de la Comisión otorga ciertos derechos a un país, incluido también el derecho a presentar un candidato para la elección de la Mesa de la Comisión, el derecho a votar en las elecciones o en relación con cualquier tema de programa de trabajo de la Comisión y el derecho a recibir documentación del Codex. No se requiere de los miembros de la Comisión ningún aporte financiero al presupuesto de la misma. El número de Miembros de la Comisión ha pasado de 40, primeros países a la composición actual de 138 países de las siguientes zonas

(3) *Introducción al Codex Alimentarius*, FAO / OMS, Roma 1986, pp. 7

geográficas: África, 40 Estados Miembros; Asia, 29; Europa, 29; América Latina y el Caribe, 25; América del Norte, 2; Pacífico Sudoccidental, 4. (Apéndice I. p. 157)

La recepción regular de la documentación del Codex permite a los países estar al tanto de la actualidad internacional, en materia de normas, a fin de prevenir la seguridad, calidad y presentación de los alimentos. Así mismo, les permite enterarse de las tendencias y avances en esos campos, a la vez informarse sobre las actividades, en particular las de los Comités Coordinadores del Codex para África, Asia, América Latina y el Caribe encaminadas a mejorar las infraestructuras de inspección de los alimentos. De esta manera, un país podrá determinar qué aspectos de la labor de la Comisión de Codex Alimentarius revisten especial importancia para sí.

1.5 EJECUCION DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS.

1.5.1 Consideraciones generales.

La Comisión tiene un Consejo Ejecutivo, 25 Organos auxiliares y otros dos órganos que, aunque no sean auxiliares al amparo de ningún artículo específico de Reglamento de la Comisión, se ajustan a los mismos procedimientos que los Comités del Codex, relativos a la elaboración de las normas del Codex. Todos esos órganos, al igual que la Comisión, son de carácter intergubernamental. La composición del Comité Ejecutivo asegura una representación adecuada de las diversas zonas geográficas a las que pertenecen los miembros de la Comisión. El Comité Ejecutivo informa a la Comisión las recomendaciones sobre la orientación general del programa de trabajo de la Comisión; además, entre los periodos de sesiones de la Comisión actúa como órgano ejecutivo de ésta. La mayor parte de los 27 órganos mencionados más arriba se conocen como Comités del Codex. La mayoría de ellos son hospedados y presididos por Estados Miembros que han elegido asumir esa responsabilidad por cuenta propia. Muchos de esos estados hospedan a un Comité de Codex, pero algunos hospedan a dos o más Comités de Codex. Otros órganos están bajo la responsabilidad conjunta de la FAO y de la OMS o de la FAO, la OMS y la CEPE de las Naciones Unidas.

Los órganos auxiliares pueden dividirse en tres amplios grupos a saber:

- a) aquéllos que se ocupan de productos alimenticios;
- b) aquéllos que se ocupan de temas generales (por ejemplo, higiene y etiquetado de los alimentos); y
- c) aquéllos que se ocupan de asuntos regionales. (4)

1.6 PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX ALIMENTARIUS

1.6.1.- Finalidad

El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de un modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El Codex Alimentarius incluye también disposiciones de naturaleza recomendatoria en forma de código de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas, destinadas a alcanzar los fines del Codex Alimentarius. El objeto de su publicación estriba en que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar igualmente, el comercio internacional.

1.6.2.- Ambito de aplicación

El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los alimentos principales ya sean elaborados, semielaborados o crudos, para su distribución al consumidor. Deberá comprender, además, todas las materias que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos en la medida necesaria para lograr los fines definidos del Codex Alimentarius. El Codex Alimentarius deberá contener disposiciones relativas a la higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, y etiquetado y presentación, método de análisis y toma de muestras. Contendrá también disposiciones de carácter recomendatorio en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas.

(4) *Op. cit. Notas explicativas... pp.*

1.6.3 Naturaleza de las normas del Codex

En las Normas del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Toda Norma del Codex para un alimento o alimentos deberá redactarse de conformidad con el Formato de las normas de productos del Codex, e incorporar, según proceda los criterios enumerados en el mismo.

1.6.4.- Aceptación de las Normas de los Productos del Codex

A.- Todo país de conformidad con sus procedimientos legales y administrativos vigentes, podrá aceptar una norma del Codex por lo que respecta a la distribución de un producto determinado, ya sea importado o producido nacionalmente, dentro del territorio sometido a su jurisdicción, con arreglo a una de las siguientes modalidades:

i) Aceptación completa

a) La aceptación completa significa que el país interesado asegurará que el producto al que se aplique la norma podrá distribuirse libremente, de conformidad con el inciso (c), en el territorio sometido a su jurisdicción, con el nombre y la descripción estipulados en la norma, siempre que satisfaga todos los requisitos pertinentes de la norma.

b) El país asegurará, igualmente, que los productos que no satisfagan las disposiciones establecidas en la norma no serán autorizados para ser distribuidos con el mismo nombre y descripción establecidos en la norma.

Ninguna jurisdicción ni administrativa del país interesado, relativa a la salud del consumidor o que regule otras cuestiones de normas alimentarias, impedirá la distribución de cualquier producto en buen estado, que satisfaga las disposiciones de la norma, excepto por consideraciones que afecten a la salud del hombre, de los animales o de las plantas, y que no estén específicamente reguladas por la norma.

ii) Aceptación diferida

La aceptación diferida significa que el país interesado manifiesta su intención de aceptar la norma después de que haya transcurrido un número de años previamente establecidos, y que, en el inter, no impedirá, en el territorio sometido a su jurisdicción, la distribución de cualquiera de los productos en buen estado, que satisfagan las disposiciones de la norma, mediante la promulgación de disposiciones jurídicas o administrativas, relativas a la salud del consumidor o a otras cuestiones de normas

alimentarias, excepto consideraciones que afecten a la salud del hombre, de los animales o de las plantas, y que no estén específicamente reguladas por la norma.

iii) Aceptación con excepciones secundarias

La aceptación con excepciones secundarias significa que el país interesado otorga su plena aceptación a la norma, con la salvedad de excepciones secundarias, que son reconocidas como tales por la Comisión del Codex Alimentarius; entendiéndose que todo producto que se ajuste a la norma, calificado con tales excepciones secundarias, podrá distribuirse libremente en el territorio sometido a la jurisdicción territorial del país interesado. Incluirá además en su declaración de aceptación una exposición de tales excepciones, así como las razones de éstas, e indicará también:

a) Si los productos se ajustan completamente a la norma pueden distribuirse libremente en el territorio sometido a su jurisdicción, de acuerdo con el párrafo 4.A (i)

b) Si espera poder dar su aceptación completa, y en caso afirmativo, deberá expresar cuándo.

Todo país que considere que no puede aceptar la norma en ninguna de las modalidades mencionadas anteriormente, deberá indicar:

i) Si los productos que satisfagan los disposiciones de la norma podrán distribuirse libremente en el territorio sometido a su jurisdicción;

ii) En qué forma sus requisitos actuales o propuestos difieren de los de la norma y, si es posible, las razones de estas diferencias.

iii) Todo país que acepte una norma del Codex, de acuerdo con las disposiciones de 4.A, será responsable de la aplicación uniforme e imparcial de las disposiciones de la norma, en la forma en que se apliquen a todos los productos importados y producidos nacionalmente, que se distribuyan en el territorio sometido a su jurisdicción. Además, el país deberá estar dispuesto a ofrecer asesoramiento y orientación a los exportadores y elaboradores de los productos destinados a la exportación para fomentar la comprensión y el cumplimiento de todos los requisitos de los países importadores, que hayan aceptado una norma del Codex.

iv) Cuando en un país importador se descubra que un producto respecto al cual se haya manifestado que satisface, ya sea en cuanto a la etiqueta que acompañe al producto, ya sea respecto a cualquier otro aspecto, el país importador notificará a las autoridades competentes del país exportador todos los hechos pertinentes del caso y, especialmente, los detalles sobre el origen del producto en cuestión (nombre y dirección del exportador), en el caso de que se considere que el exportador es responsable de la inobservancia de las disposiciones.

1.6.5.- Aceptación de las Normas Generales del Codex

A. Todo país, de conformidad con sus procedimientos legales y administrativos vigentes, podrá aceptar una norma general del Codex por lo que respecta a la distribución de los productos a los que se aplique la norma general, ya sean importados o producidos en el país, dentro del territorio sometido a su jurisdicción, con arreglo a una de las siguientes modalidades:

i) Aceptación completa

La aceptación completa de una norma general significa que el país interesado asegurará que el producto a que se aplique la norma general satisficará todos los requisitos pertinentes de la norma general, en tanto no estipule nada contrario en una norma de productos del Codex. Significa también, que el país interesado no impedirá la distribución de cualesquiera productos en buen estado, que satisfaga las disposiciones de la norma, mediante la promulgación de disposiciones jurídicas o administrativas, relativas a la salud del consumidor o a otras cuestiones de normas alimentarias, y que no estén regulados por las disposiciones de la norma general.

ii) Aceptación diferida

La aceptación diferida significa que el país interesado manifiesta su intención de aceptar la norma general después de que haya transcurrido un número de años previamente establecida.

iii) Aceptación con excepciones secundarias

La aceptación con excepciones secundarias significa que el país interesado otorga su plena aceptación a la norma general, con la salvedad de excepciones secundarias que son reconocidas como tales por la Comisión del Codex Alimentarius. El país interesado incluirá en su declaración de aceptación una exposición de todas las excepciones, las razones de éstas, e indicará también si espera poder dar su aceptación completa a la norma general y en caso afirmativo, cuándo.

B. Todo país que considere que no puede aceptar la norma general en ninguna de las modalidades señaladas anteriormente deberá indicar en qué forma sus requisitos actuales o propuestas difieren de los de la norma general y, si es posible, las razones de estas diferencias

1.6.6.- Retirada o enmienda de la aceptación

La retirada o enmienda de la aceptación de una norma Codex por un país, habrá de ser notificada por escrito a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, la cual comunicará a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS la notificación y la fecha de recepción. También deberá comunicar la retirada o enmienda con la mayor antelación posible.

1.7 ESTATUTOS DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EJECUCION, POR LA COMISION, DEL PROGRAMA SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

La Comisión de Codex Alimentarius se estableció para poner en ejecución el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; conforme a los Estatutos de la Comisión, dicho Programa tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos; promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales; determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con la ayuda de éstas; finalizar las normas y, después de su aceptación por los gobiernos publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales.

Los Estatutos de la Comisión de Codex Alimentarius han sido aprobados por los Organos Rectores de la FAO y por los Organos Deliberantes de la OMS. La Comisión es un órgano auxiliar de ambas organizaciones.

La Comisión de Codex Alimentarius tiene sus propios Estatutos y Reglamento, que figuran en el Manual de Procedimiento de la Comisión. Los Estatutos y el Reglamento se aplican a los siguientes asuntos:

- a) Composición de la Comisión de Codex Alimentarius
 - elección de un presidente y de tres vicepresidentes
 - nombramiento de coordinadores para las regiones o grupos de países.
- b) Selección y composición del Comité Ejecutivo de la Comisión.
- c) Períodos de sesiones de la Comisión.
- d) Programa de los periodos de sesiones de la Comisión.
- e) Votaciones y procedimientos.
- f) Participación de observadores en los periodos de sesiones de la Comisión.
- g) Informes y recomendaciones de la Comisión.
- h) Creación de Órganos Auxiliares de la Comisión.
- i) Procedimientos para la elaboración de normas.
- j) Presupuesto y gastos de la Comisión.
- k) Idiomas de la Comisión y, de sus órganos auxiliares.
- l) Reforma y suspensión del Reglamento de la Comisión.
- m) Entrada en vigor del Reglamento. (5)

1.8 ORGANOS AUXILIARES DE LA COMISION

La Comisión del Codex Alimentarius dispone de un Comité Ejecutivo que actúa a título de órgano ejecutivo, durante el tiempo que transcurre entre la celebración de los diversos periodos de sesiones, y hace propuestas a la Comisión sobre la orientación general y el programa de trabajo de la misma. El Comité Ejecutivo está compuesto por un Presidente y tres Vicepresidentes de la Comisión y por seis miembros más, elegidos por la Comisión en sus períodos ordinarios entre sus miembros procedentes de África, Asia, Europa, América Latina, América del Norte y la región del Pacífico Suboccidental. Ningún país puede tener más de un delegado como miembro del Comité Ejecutivo.

(5) *Manual de Procedimientos, Comisión del Codex Alimentarius, Programa conjunto FAO / OMS sobre Normas Alimentarias, 7ª Edición, Roma 1989, pp. 23-30*

1.8.1 Lista de Organos Auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius con indicación del gobierno huésped.

a) Comités del Codex o Grupos Intergubernamentales de Expertos que se ocupan de productos alimenticios.

Comités de Codex:

- Grasas y aceites (Reino Unido).
- Frutas y hortalizas elaboradas (Estados Unidos)
- Cereales, Legumbres y leguminosas (Estados Unidos)
- Alimentos para regímenes Especiales (República Federal de Alemania)
- Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves (Dinamarca)
- Pescados y Productos Pesqueros (Noruega)
- Proteínas Vegetales (Canadá)
- Productos de Cacao y Chocolates (Suiza)
- Azúcares (Reino Unido)
- Helados Comestibles (Suecia)
- Sopas y Caldos (Suiza)
- Carne (RFA)
- Higiene de la Carne (Nueva Zelanda)
- Aguas Minerales Naturales (Suiza)

Grupos Intergubernamentales de Expertos

- Alimentos congelados rápidamente (FAO/OMS y CEPE)
- Zumos de fruta (FAO/OMS y CEPE).
- Leche y productos lácteos (FAO/OMS)

b) Comités de Codex que se ocupan de temas determinados

- Residuos de plaguicidas (Países Bajos)
- Aditivos alimentarios (Países Bajos)
- Métodos de análisis y toma de muestras (Hungria)

- Métodos de análisis y toma de muestras (Hungría)
- Principios Generales (Francia).
- Etiquetados de los alimentos (Canadá)
- Higiene de los alimentos (EUA)
- Residuos de medicamentos veterinarios de los alimentos (EUA)

c) Comités de Codex que se ocupan de asuntos regionales

- Comité Coordinador del Codex para Africa
- Comité Coordinador del Codex para Asia
- Comité Coordinador del Codex para Europa
- Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe

Normalmente, los Comités Coordinadores Regionales del Codex son huéspedes de gobiernos de la región a la que pertenecen. El Comité Coordinador para Africa ha sido hospedado por los gobiernos Ghana, Senegal y Kenya. El Comité Coordinador para Asia ha sido hospedado por los gobiernos de la India, Filipinas, Sri Lanka y Tailandia. El Comité Coordinador del Codex para Europa ha sido hospedado por los gobiernos de Suiza y Austria. El Comité Coordinador ha sido hospedado por los gobiernos de Uruguay y Cuba. (6)

1.9 EL CODEX ES DINAMICO Y SE ADAPTA A LAS NUEVAS NECESIDADES DE NORMAS ALIMENTARIAS.

Al llevar a cabo la tarea que le han asignado la FAO y la OMS, el Codex ha considerado que su meta y su prioridad es la elaboración de una colección de normas alimentarias mundiales. Pero en el mundo todo cambia continuamente: el clima internacional y económico, el estilo de vida y los hábitos alimentarios de los consumidores. Las prácticas agrícolas y zootécnicas evolucionan. Se comienzan a explotar nuevas fuentes de materias alimenticias. La tecnología de los alimentos avanza a ritmo creciente. Todos

(6) *Op. cit. Notas explicativas... pp. 8 y 9*

estos hechos ofrecen nuevas oportunidades y plantean nuevos problemas. El Codex ha ido evolucionando para adaptarse a estos cambios en el mundo: se ha convertido en un sistema completo, vivo y dinámico.

El examen de la labor del Codex, ya completada o en curso, muestra que éste siempre ha respondido a los cambios de las circunstancias. Es evidente que un aspecto prioritario ha sido cerciorarse de que las soluciones ofrecidas por el Codex sean de aplicación real: deben tener un valor práctico y conducir a un mejoramiento. Este tipo de examen, que entraña el estudio de los informes, las decisiones y recomendaciones, lleva a las siguientes conclusiones con respecto a lo que el Codex hace efectivamente:

- se da cuenta de las necesidades y propone soluciones;
- examina, crítica, revisa y elabora las propuestas;
- las aprueba por conducto de la Comisión del Codex Alimentarius y las publica en el Codex Alimentarius; luego,
- las envía a los gobiernos como recomendaciones para que adopten las medidas pertinentes - todo esto en el marco de un sistema bien establecido y ensayado.

Los resultados tangibles a esta labor son 200 normas y 40 códigos y directrices. Pero se ha hecho mucho más; el logro intangible es la forma en que la labor del Codex ha hecho que la opinión de los expertos internacionales se concentre en casi todos los aspectos de la producción de alimentos y del control de su calidad e inocuidad.

Las esferas examinadas son las siguientes:

Materias primas de los alimentos

- productos básicos
- plaguicidas
- contaminantes
- residuos de medicamentos veterinarios y hormonas

Elaboración y envasado de los alimentos

- prácticas industriales
- aditivos alimentarios
- prevención de la contaminación: HIGIENE Y ENVASADO
- etiquetado de los alimentos- Información del consumidor
- etiquetado nutricional
- declaraciones de propiedades

Verificación de conformidad

- procedimientos de toma de muestras
- métodos analíticos
- criterios para la interpretación de los resultados

La coherencia del Codex estimula el trabajo en conjunto

- El sistema tiene definiciones precisas y reconocidas de los términos utilizados, lo cual facilita la comunicación y comprensión. En efecto, si se trabajara sobre la base de las numerosas definiciones nacionales sería imposible hacer progresos.

- Los temas que se han de examinar se conocen con mucha antelación y a menudo se dispone de documentos de trabajo completos preparados por los Estados Miembros, la secretaría o expertos que trabajan como consultores.

- Todos los miembros y observadores pueden aprobar una contribución y asegurarse de que se haga presente a otros miembros y observadores (a través de observaciones escritas, reuniones, informes y documentos preliminares).

- El hecho de haber contribuido y de haber leído y/o escuchado opiniones divergentes aumenta las probabilidades de que se logre un consenso.

Más importante aún para apartar los debates de los prejuicios y las opiniones más rígidas de los distintos países fue una decisión que tomó la Comisión en sus primeros días de existencia. En ese entonces se decidió establecer un sistema de asesoramiento independiente sobre los aspectos científicos de la evaluación de la inocuidad, mediante la creación de Comités de Expertos integrados por especialistas reconocidos en campos como los aditivos alimentarios y los residuos de plaguicidas, quienes fueron nombrados conjuntamente por los Directores Generales de la FAO y la OMS. El nombramiento de los expertos es a título personal, por lo que se puede deliberar sobre los asuntos en forma objetiva y presentar sus opiniones al Codex. Cabe decir que las opiniones se respetan y aceptan dentro del sistema Codex. Esta política garantiza la objetividad.

1.10 EL CODEX, LA PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y LA SALUD

1.10.1 Calidad de los alimentos

El problema de los alimentos concierne a todos los seres humanos en cualquier etapa de su vida; todos los alimentos son buenos, a condición de que podamos seleccionar y equilibrar los productos que nos agradan y que tengamos la seguridad de que son sanos, puros e higiénicos. Las personas son cada vez más conscientes de que una buena alimentación mejora su salud y, los gobiernos están dándose cuenta de que pueden contribuir a reducir los gastos de los servicios de salud. Cuando procuran

cuenta de que pueden contribuir a reducir los gastos de los servicios de salud. Cuando procuran satisfacer sus necesidades de alimentos buenos, sanos, aceptables y nutritivos, los individuos no pueden juzgar por sí solos muchos de estos atributos. Determinar si un alimento es inocuo y sano es un asunto complejo, que en muchos casos requiere no sólo de la aplicación de conocimientos científicos y experiencias, sino también de la utilización de recursos científicos y de otro tipo que permitan llevar a cabo los exámenes necesarios.

Las personas esperan que los gobiernos supervisen estos asuntos en su nombre. A tal fin los gobiernos han establecido o están estableciendo sistemas de inspección de alimentos.

Hoy en día se reconoce, sin lugar a dudas, que la aplicación del sistema de códigos de prácticas, directrices y normas del Codex pueden contribuir enormemente a elevar la protección al consumidor y lograr que se vendan alimentos de mejor calidad.

Los sistemas de control de los alimentos están concebidos para la protección del consumidor a nivel nacional. Muchos gobiernos, sin embargo, están adoptando medidas para controlar la calidad de los alimentos que exportan, a fin de asegurar que sean conformes a las normas de calidad y fiabilidad como un país exportador. Este es un imperativo si se quiere mantener y ampliar el comercio con los mercados tradicionales. La elaboración de códigos y directrices está destinada particularmente a la fase de producción, con objeto de asegurar la calidad y reducir al mínimo el desperdicio y los productos de mala calidad.

1.10.2 Información al consumidor

Los consumidores deben confiar en que las autoridades ejerzan una cierta supervisión de la calidad de los alimentos, pero eso no les basta.

a) Etiquetado

El consumidor desea información sobre los alimentos que compra, por ejemplo: Qué es, cómo se prepara y utiliza, qué contiene, cuáles nutrientes contiene y cuál es su valor energético (calorías).

Esta información la desea por una gran variedad de motivos, pero fundamentalmente para:

- Para comparar con otros productos y decidir mejor qué va a comprar.
- Establecer si el producto vale el precio que paga por él.
- Para evitar los ingredientes o alimentos que no le gustan o que sabe por experiencia que le

En la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, preparada por el Comité del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos, se especifica la información que debe suministrarse en las etiquetas de los alimentos con inclusión de un nombre que indique la naturaleza verdadera del alimento y, con ciertas excepciones, una lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones. Esas disposiciones contribuyen a que se preserve la integridad nutricional del alimento impidiendo prácticas engañosas como la adulteración, la sustitución no declarada de un alimento por otro y cambios encubiertos de la composición del alimento. La declaración obligatoria de todos los ingredientes suministra al consumidor información acerca de la composición de los alimentos elaborados que, de lo contrario, no llegaría a conocer. Varias de las normas aplicables a alimentos para regímenes especiales estriba en estipular que la declaración del contenido de energía y de determinados nutrientes en la etiqueta debe estar hecha en forma prescrita. La Comisión ha adoptado Directrices generales sobre la declaración de propiedades (véase volumen IV del Codex Alimentarius). Esas directrices generales se están revisando.

b) Información nutricional

La demanda de los consumidores de información de índole nutricional está aumentando en respuesta a los estímulos de los medios de comunicación, cuya interpretación y presentación de opiniones de los nutriólogos y de las políticas nacionales no siempre son equilibradas o exactas. Es inevitable que al preparar una declaración de interés periodístico se dejen a un lado algunos aspectos o se dé una importancia injustificada a otros.

Pocos consumidores tienen un conocimiento sistemático de los asuntos nutricionales o un acceso fácil a fuentes de información fidedignas. La preocupación natural por la salud de la familia les induce a basarse en los medios de comunicación como fuente de información. La demanda de información resultante abarca, entre otros, las grasas, los azúcares. Los aditivos, la sal, las fibras, para mencionar únicamente los ingredientes. El problema que ha debido de enfrentar el Codex ha sido cómo normalizar el etiquetado de manera que se dé información equilibrada y exacta sin crear un sistema rígido. Ha sido necesario dejar abierta la posibilidad de seguir ensayando y evaluando en el futuro lo que es útil y deseable para los consumidores. Como en todo tipo de etiquetado, la superficie del envase impone limitaciones. También es evidente que algunos aspectos de la información nutricional, pese a ser verídicos, pueden tener el efecto de inducir a error.

La solución encontrada por el Codex, es la publicación de Directrices para el etiquetado nutricional, que exige que se cumplan algunas normas generales en la presentación de toda información nutricional a saber:

- La información básica sobre los principales nutrientes debe darse con arreglo a un formato prescrito.

- Si se proporcionan detalles adicionales sobre grasas, azúcares o vitaminas, deben especificarse también las cantidades y formas.

- No se permiten declaraciones de propiedades aisladas sobre cualquiera de los ingredientes antes mencionados..

Por tanto se trata de un sistema flexible, que permite realizar ensayos para determinar cuál es la información que el consumidor considera útil, pero impide eficazmente el mal uso del etiquetado nutricional como truco publicitario.

c) Declaración de propiedades

El Codex ha publicado asimismo directrices para las declaraciones de propiedades, cuya finalidad es evitar que los consumidores sean engañados por declaraciones sin sentido que no pueden justificar plenamente. Sin embargo, no limitan ni restringen el empleo legítimo del idioma.

d) Declaración de Propiedades negativas

La utilización de declaraciones de propiedades que indican lo que el alimento no es, o lo que no contiene o hace, se está volviendo cada vez más frecuente. Una declaración de propiedades negativa destaca sólo un aspecto específico del alimento, o unos pocos de ellos, y, por tanto, puede crear una impresión engañosa con respecto a la calidad general, o contener de hecho información errónea.

El Codex ha comenzado recientemente a indagar si los países miembros consideran necesario normalizar las declaraciones de propiedades negativas, si ello es posible y, en caso afirmativo, de qué manera.

e) Casos especiales

Los Comités de productos del Codex pueden recomendar que los requisitos de etiquetado se modifiquen para determinados alimentos. Un caso notable en el que se requieren normas particulares

modifiquen para determinados alimentos. Un caso notable en el que se requieren normas particulares es el de los alimentos para los regímenes especiales. Sin embargo, estos ajustes o modificaciones están siempre sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos, lo cual garantiza que se mantenga una coherencia en todo el sistema del Codex.

En resumen, se puede decir que el Codex se ocupa de la protección de los consumidores y presta atención a la necesidad y demanda de:

- alimentos inocuos.
- alimentos sanos y nutritivos,
- precios que correspondan al valor del producto, y
- mejor información sobre los alimentos que se compran.

1.10.3 Inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos es siempre una de las principales consideraciones de la labor del Codex. Ahora bien, las percepciones de la inocuidad y de lo que es necesario hacer para lograrla difieren. Sin embargo, todos reconocen que la inocuidad de los alimentos es un problema mundial, que interesa a los países industrializados, y con mayor razón, al mundo en desarrollo.

El Codex se ocupa de las cuestiones de la inocuidad de los alimentos por medio de varios de sus Comités horizontales. Algunas de las principales preocupaciones se refieren a la contaminación microbiológica, la contaminación asociada con la utilización de plaguicidas, los contaminantes ambientales y otros problemas que han surgido más recientemente, como los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Luego están las cuestiones del uso inocuo de aditivos alimentarios y de la irradiación en la conservación de alimentos.

Para asegurar la objetividad de las deliberaciones del Codex se recalca el asesoramiento de los Comités Mixtos FAO/OMS de Expertos, que son órganos autorizados e independientes.

a) Aditivos Alimentarios

La utilización de aditivos alimentarios es indispensable para la producción y distribución de los alimentos en todo el mundo. A medida que aumenta la demanda de productos más variados y, con ellas, el deseo de comprar alimentos procedentes de países lejanos, la importancia de los aditivos alimentarios

crece en lugar de disminuir.

No obstante, este es un tema que preocupa enormemente a los consumidores y, por lo tanto, el Codex siempre se ha ocupado de él por conducto de su Comité sobre Aditivos alimentarios (CCFA). Este Comité pone en práctica las recomendaciones contenidas en los informes del Comité Mixto de Expertos de Aditivos Alimentarios (JECFA), un grupo de expertos independientes, reconocidos internacionalmente y nombrados conjuntamente por la FAO y la OMS.

El CCFA examina las necesidades tecnológicas basándose por una parte, en información suministrada por los Comités de Productos del Codex y, por otra, en las consideraciones de seguridad contenidas en los informes del JECFA. Gracias a la interacción de estas dos fuentes, el CCFA da su contribución a las normas del Codex. Las deliberaciones se desarrollan en un clima objetivo y científico, del que se pueden eliminar las consideraciones de índole emocional.

El Codex ha elaborado, o está elaborando, normas para la mayoría de los alimentos importantes en el comercio internacional, y ha cubierto así casi todos los usos de aditivos alimentarios. Sin embargo, se ha visto que es necesario también dar una orientación para los alimentos que no figuran en las listas del Codex.

b) Contaminantes

Este término se utiliza para indicar la presencia en los alimentos de trazas de elementos o sustancias no deseables; por ejemplo: trazas de plomo, cadmio o bifenilos policlorados o incluso precipitaciones radioactivas. Estas sustancias se encuentran en todas partes y es inevitable que en pequeñas cantidades pasen a los alimentos desde la tierra en que se cultivan o desde el medio ambiente.

El estudio de este problema es fundamental para los productores, elaboradores o autoridades normativas que deseen obtener suministros de alimentos más puros. El CCFA tiene la tarea de establecer para los distintos alimentos los niveles mínimos que se pueden lograr normalmente cuando se aplican las BPF. Estos niveles no deberán en ningún caso ser suficientemente elevados como para que causen un daño a la salud.

El CCFA está estudiando también las micotoxinas, unas sustancias naturales pero dañinas, que pueden penetrar en los alimentos cuando se desarrollan hongos y presentar graves peligros para la

(7) *Op. cit. Introducción...* pp. 8-9 y 14-18

salud. (7)

c) Residuos de plaguicidas

En la agricultura y horticultura, el empleo de plaguicidas es esencial para obtener rendimientos que sean económicamente viables y para lograr buenas cosechas. El hecho de que puedan quedar residuos en los alimentos es otra cuestión que preocupa considerablemente a los consumidores y a otros grupos de personas. Existe la preocupación, plenamente justificada, de que la utilización de estas valiosas sustancias sin restricciones e información adecuada pueda acarrear daños a la salud humana.

El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) ha establecido, sobre la base de la Reunión Mixta FAO/OMS (Comité de expertos) sobre Residuos de Plaguicidas, listas de plaguicidas cuyo uso se puede autorizar. Al mismo tiempo, ha fijado más de 2,000 límites máximos para residuos (LMR), observando las indicaciones sobre la toxicidad del Comité de Expertos y también los procedimientos correspondientes a las buenas prácticas agrícolas.

Los niveles máximos son particularmente importantes para los países que exportan alimentos básicos. Los fabricantes de alimentos deben tener la seguridad de que el empleo de estas materias primas no llevará a niveles indeseables de plaguicidas en los productos alimenticios acabados. Los controles estatales sobre las importaciones tienen grandes posibilidades de convertirse en barreras no arancelarias.

Los LMR del Codex son límites de tolerancia que se basan en lo que el Comité de Expertos ha establecido como buenas prácticas agrícolas en una amplia gama de países con distintas condiciones climáticas y diferentes problemas de plagas. Así pues, en los LMR del Codex ya está incorporada una disciplina. Además, representan un consenso de la opinión internacional en lo que respecta a seguridad y factibilidad.

El hecho de que un alimento se ajuste a los niveles máximos establecidos por el Codex es un argumento sólido para su admisión en el mercado. La existencia de estos LMR constituye una gran ayuda para los productores y elaboradores de alimentos y un motivo válido para que los consumidores tengan confianza en el producto.(8)

d) Residuos de medicamentos veterinarios y hormonas en los alimentos.

Este es un reciente y excelente ejemplo de la manera en que el Codex reacciona ante los problemas

(8) *Op. cit. Notas explicativas...* pp. 28 y 29

de vista de los grupos afectados o interesados. El empleo de estimuladores del crecimiento, especialmente de hormonas, está muy difundido. Al mismo tiempo, se están utilizando, en una escala aún mayor, medicamentos veterinarios como agentes de prevención. Estos medicamentos se administran a través de los alimentos o del agua, o como sustancias pulverizadas o inyecciones, a grupos enteros de animales, y no como terapia para casos individuales. En todos estos tipos de aplicación pasan trazas del medicamento o de alguno de los productos de su descomposición a la leche, los huevos, la carne y otros productos animales.

El problema se expresó a la atención de diversos Comités sobre Residuos de Plaguicidas, Aditivos alimentarios, Alimentos para regímenes especiales e Higiene de la Carne. La Comisión reaccionó solicitando a la FAO y a la OMS que organizara una Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos para que examinara el asunto y, entre otras tareas, estableciera si constituían o no un problema. La consulta Mixta de Expertos llegó a la conclusión de que la cuestión:

- Es compleja;
- conciernen a todo el mundo;
- presenta un gran interés para la salud pública;
- preocupa considerablemente a los consumidores.

La Consulta mixta de Expertos observó que algunos reglamentos nacionales establecidos a causa de este problema están originando dificultades en el comercio internacional. Recomendó el establecimiento de un Comité del Codex cuyas funciones serían determinar prioridades, recomendar LMR, elaborar códigos de prácticas y estudiar métodos analíticos.

El Comité ya se ha establecido. Su labor recibirá el apoyo científico de un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos que estudiarán el asunto.

1.10.4 Higiene de los alimentos

La mala higiene de los alimentos es una causa importante de enfermedades humanas; sus efectos negativos superan en muchas veces los de otros factores mencionados anteriormente.

La mayoría de los problemas de higiene se deben a la manipulación equivocada de los alimentos; en el caso de los productos elaborados o envasados, obedecen con frecuencia a la manipulación posterior a la fabricación y el envasado. Hay, pues, fuertes motivos para que el Codex preste gran

atención a la higiene de los alimentos.

En las cuestiones de higiene es particularmente cierto que las buenas prácticas y los beneficios económicos van juntos. El establecimiento de BFP que sean eficaces en lo que concierne a la higiene es relativamente sencillo en principio, pero está lejos de ser simple en la práctica. Todos los detalles son de máxima importancia y la falla en uno de ellos hace que todos los demás sean inútiles. El Codex ha publicado Códigos de Prácticas de higiene que abarcan los locales, el equipo y los procedimientos de manipulación de la gran variedad de alimentos.

Los Códigos se han complementado con «Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos de los alimentos». Estos principios son eminentemente prácticos y hacen hincapié en que el control básico de la higiene debe efectuarse a través de la aplicación de los Códigos de prácticas. Luego dan indicaciones claras con respecto a cómo utilizar los análisis microbiológicos para controlar los procesos y determinar cuándo es necesario introducir modificaciones antes de que se presenten problemas que pueden dar lugar a la producción de alimentos de calidad inferior. Además indican cómo adaptar los exámenes para tener la seguridad de que se han cumplido las disposiciones contenidas en los códigos. Esto último sirve, por ejemplo, para alimentos importados. En tercer lugar, exponen las maneras de determinar los casos o alimentos en que la presencia de cantidades excesivas de ciertos microorganismos significa que el producto no debe llegar hasta el consumidor.

De faltar estas directrices, es posible que las autoridades encargadas del control atribuyan demasiada importancia a los datos numéricos, lo cual podría llevar al rechazo innecesario de algunos alimentos, sin que por ello aumente la protección al consumidor.

La lista de los Códigos de Prácticas de Higiene, que figuran en el Volumen I del Codex Alimentarius, incluye:

- Código de principios Generales de Higiene de los alimentos;
- Códigos de Prácticas de Higiene para numerosos productos (entre ellos, frutas y hortalizas en conserva, frutas desecadas, hongos comestibles, carne fresca, carne elaborada, productos pesqueros, productos de huevo, alimentos para lactantes y niños, y muchos otros). (9)

(9) *Op. cit. Introducción...* pp. 14-15

1.10.5 Aspectos económicos de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius

a) Protección contra el fraude

Existen muchos tipos de fraude desde un peso inferior al débito hasta la adulteración directa. La necesidad de proteger al consumidor contra la adulteración y el engaño está reconocida en los Principios Generales del Codex Alimentarius, donde dice que en las normas del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos, con el objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Todas las normas del Codex, en particular la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preservados, contienen disposiciones destinadas a proteger contra el fraude. En su resolución V, la Conferencia Mundial de la Alimentación, celebrada en 1974 pone de relieve la necesidad de proteger al consumidor contra el fraude. El párrafo pertinente de la mencionada resolución dice así: «Que los gobiernos adopten medidas para fortalecer y modernizar los servicios de educación del consumidor, la legislación en materia de alimentos y los programas de control de alimentos y los aspectos pertinentes de las prácticas de comercialización, a fin de proteger al consumidor (evitando las informaciones falsas y engañosas de los medios de comunicación y el fraude comercial), y que den más apoyo a la Comisión del Codex Alimentarius».

Los países que carecen de leyes, normas y reglamentaciones alimentarias modernas y de un servicio de inspección de los alimentos para vigilar su observancia están especialmente expuestos al fraude comercial y de que existan riesgos para la salud pública en relación con alimentos importados o de producción nacional. Puede suceder que alimentos cuya entrada no se permita en países que tienen reglamentaciones y normas alimentarias modernas y medios para hacerlas cumplir, puedan importarse a países no preparados para protegerse en ese aspecto. Hasta que se hayan establecido servicios adecuados de inspección de los alimentos en todo lugar del mundo donde se necesiten, es de esperar que el Código de ética para el comercio internacional de alimentos constituya un instrumento valioso para la protección del consumidor.

b) Facilitación del comercio internacional

De hecho, las normas y reglamentaciones alimentarias nacionales difieren entre sí en muchos

De hecho, las normas y reglamentaciones alimentarias nacionales difieren entre sí en muchos aspectos, desde la composición hasta el etiquetado. Esas diferencias a menudo constituyen un obstáculo para el comercio internacional y revisten especial importancia para los países exportadores de alimentos. Evidentemente, si las diferencias nacionales en cuanto a requisitos para la importación pudieran armonizarse de manera que los exportadores debieran ajustarse a un conjunto único de requisitos comunes, los exportadores se beneficiarían enormemente. Si las condiciones del mercado en un país fueran más favorables que en otros, los exportadores podrían transferir rápidamente sus productos al país más favorable sin tener antes que verificar si éstos se ajustan a los requisitos de importación. Además, la reformulación de productos, los cambios en las etiquetas y otros elementos representan costos adicionales que podrían evitarse.

La Comisión facilita el comercio internacional de alimentos ofreciendo un foro verdaderamente internacional —el único que tiene alcance mundial en el campo de las normas alimentarias y asuntos afines— donde los representantes de los gobiernos continuamente tienen oportunidad de exponer las razones de sus diferentes requisitos nacionales, tomar nota de las dificultades que esos requisitos pueden representar para otros países, considerar los puntos de vista y experiencias de otros países en el mismo terreno y examinar datos técnicos importantes y evaluaciones de grupos de expertos independientes que trabajan dentro del sistema Codex.

Por lo tanto, la aceptación por todos los gobiernos de las normas internacionales del Codex y de los límites máximos para residuos de plaguicidas forma parte de un proceso de eliminación de obstáculos técnicos o no arancelarios al comercio internacional. En el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, concertado en el marco del GATT, se exhorta a que se utilicen las normas internacionales como base de las normas nacionales. Como resultado de consultas establecidas entre la Secretaría del GATT y la del Codex, se han tomado medidas destinadas a evitar que se superponga la labor realizada al amparo del mencionado Acuerdo del GATT con la de los gobiernos en otros órganos técnicos tales como la Comisión del Codex Alimentarius, respecto de la cual el citado Acuerdo del GATT contiene una referencia específica. (10)

(10) *Op. cit. Notas explicativas...* pp. 33 - 35

c) El Codex y el Desarrollo económico

El suministro de alimentos no es sólo una contribución a la salud y el bienestar humanos. Es también una importante actividad económica. El comercio de alimentos tiene los atributos ideales para fomentar el desarrollo económico.

- La necesidad de alimentos es universal.
- Las necesidades se pueden prever, al menos en términos generales.
- Las materias primas son recursos renovables.
- Los consumidores aprecian la posibilidad de elegir, lo cual permite a los productores innovar sus productos.
- Los consumidores están dispuestos a probar los que no les son familiares, y ello ofrece el potencial de crear nuevos mercados de exportación.

Ya se ha mencionado la magnitud del comercio mundial de alimentos, ésta puede seguir aumentando si mejora la organización de la vasta red de operaciones de enlace.

En su labor, el Codex toma en consideración los posibles aspectos económicos y las repercusiones de sus actividades para los países miembros. El procedimiento exige que esos aspectos económicos, si existen, se examinen concretamente en varias fases de la elaboración de las normas. El segundo punto se refiere al hecho de que algunos productos tradicionales de los países en desarrollo han perdido terreno con respecto a los alimentos importados. En muchos casos, la mejor presentación del alimento procedente del extranjero ha sido considerada una indicación de calidad superior. El mero hecho de que se trate de un producto importado parece dar a las personas la idea de mejor calidad. Sin embargo, estas ideas pueden ser erróneas. Es razonable esperar que la elaboración de las Normas del Codex para alimentos tradicionales como el gari y la harina de maíz, restablezca el prestigio de estos productos que encontrarán después para elegir un lugar en los mercados de exportación, dando así mayor elección a los consumidores y un ingreso adicional a los productores.

1.11 EL CODEX Y LA VERIFICACION DE LA CALIDAD

Las normas del Codex incluyen límites de dos tipos: un mínimo requerido y un máximo permitido. Para que tales límites tengan un significado ha de ser posible controlar el producto mediante mediciones o análisis. Si el comprador y el vendedor utilizan para ello procedimientos diferentes, es posible que no

sean capaces de resolver algunos problemas de manera satisfactoria para ambos. La misma situación indeseable podría surgir entre un organismo encargado de controlar la aplicación de las normas y un vendedor.

No se trata sólo de un efectuar, por ejemplo, un análisis químico: hay que tener la seguridad de que la muestra de alimento es realmente idéntica al contenido del envase que se vende al consumidor. Como no es posible controlar el producto que efectivamente se vende, hay que establecer qué grado de variación entre los envases es aceptable para la ley y para el consumidor. Por su propia naturaleza, los productos alimenticios rara vez son homogéneos, incluso dentro de un mismo envase.

El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) está resolviendo estos problemas en el contexto del comercio internacional. Sin embargo, cabe señalar que los mismos problemas se presentan en todos los análisis de control de los alimentos. El CCMAS ha establecido métodos que pueden ser utilizados en todo el mundo, como procedimientos aceptados por los productores, los elaboradores, los encargados del control de calidad, los comerciantes y los organismos que controlan la aplicación de las normas.

Los métodos del CCMAS:

- Definen qué se está midiendo y las unidades en que se deben expresar los resultados.
- Describen con precisión cómo efectuar la medición.
- Especifican cómo interpretar el resultado, es decir, permiten decidir si la muestra es o no conforme a la norma.

Estas tres metodologías son esenciales para que diferentes personas u organizaciones puedan hablar entre sí en términos comprensibles para ambos.

En vista de la variabilidad inherente a los productos alimenticios, tan importante como el examen mismo—quizás aún más—es la obtención de muestras realmente representativas. El CCMAS, se dedica a establecer métodos de toma de muestras utilizando procedimientos estadísticos. Por ejemplo, los análisis efectuados con dos latas de una remesa pueden dar resultados diferentes. ¿Significa que uno de los dos, o tal vez el promedio de ambos, es representativo del total? La respuesta la dan los procedimientos de toma de muestras acordados.

Los métodos se han establecido sobre la base de los procedimientos elaborados de diversos

países. Su aplicación práctica en diversos laboratorios diferentes ha permitido validarlos a satisfacción de todos. No hay un país que no necesite procedimientos aceptables internacionalmente, y al elaborarlos a través del sistema del Codex se comparten los elevados costos que entrañan. El Comité tiene siempre presente que los métodos deben ser practicables en los países miembros.

Para los países más pequeños, que disponen de menos recursos científicos, la existencia de los procedimientos del Codex constituye una ayuda para entrar al comercio internacional de alimentos y ampliar su participación en él. Por lo tanto, pueden considerarse una contribución al desarrollo.

1.12 SEGUIMIENTO

1.12.1 Aceptación y aplicaciones de las Normas del CODEX:

La historia del Codex no termina con la elaboración de las normas del Codex. En cierto modo sólo comienza con ella. Es por eso que, dentro del sistema del Codex, el paso siguiente es obtener la aceptación de las normas por parte de los gobiernos a fin de que pasen a formar parte de los reglamentos nacionales y se apliquen.

En los largos debates sostenidos durante las primeras reuniones del Codex (de la Comisión, el Comité Ejecutivo, el Comité sobre Principios Generales y otros) se examinaron diversos criterios para la «aceptación» y se evaluaron sus respectivos méritos. Como resultado de estas deliberaciones se establecieron posibles formas de «aceptación» por parte de los gobiernos, cada una de ellas con sus obligaciones concomitantes.

Al recibir de la Secretaría del Codex una norma del Codex (o un LMR), los gobiernos deben responder indicando la forma de aceptación que adoptan. Esas respuestas, que se actualizan periódicamente, forman parte del Codex Alimentarius y junto con los volúmenes de normas y LMR, permiten a los comerciantes y a los demás interesados tomar conocimiento del estado actual de los reglamentos nacionales en lo que respecta a los alimentos cubiertos por las normas del Codex.

Las Normas Codex no se aplican en su totalidad en todos los casos de normalización de alimentos pero sí representan una base importante para la elaboración de normas regionales o nacionales.

Aunque todavía no se ha logrado la armonización de la normalización a nivel mundial, hay países que las aceptan y se rigen por medio de ellas. La FAO ha publicado un libro que resume las aceptaciones de todos los países, en éste dan tablas significativas acerca de las aceptaciones de los países, la modalidad de aceptación, fecha de aceptación, excepciones, distribución de la norma, detalle de aceptación y notas explicativas acerca de si un país acepta o no la norma, para esto se dará un ejemplo, para poder ver una idea general de cómo se aceptan las normas.

Estas aceptaciones ya se aplican actualmente en los gobiernos a pesar de ser normas recomendadas, es decir, que no es obligatoria su utilización.

Algunos países toman las normas Codex de base para sus normas nacionales y otros sólo aceptan algunas, como por ejemplo, Estados Unidos ha aceptado la Norma para Quesos; algunos países africanos y centroamericanos como Costa Rica se rigen al 100% por las Normas Codex como obligatorias para sus productos.

A continuación daremos las tablas de ejemplos:

1.12.2 «Entrada libre»

Las normas del Codex son «normas presuntivas». Esto significa que un alimento que cumple con las disposiciones del Codex puede considerarse, con confianza, inocuo, sano y de buena calidad. Puede suceder que un país esté dispuesto, en principio, a facilitar las importaciones de productos que sean conforme a las normas del Codex, pero que no pueda dar su aceptación formal debido a las disposiciones de sus propias leyes. Para los países que, por ejemplo, basan sus controles sobre una norma alimentaria general y no tienen normas detalladas para los productos, se ha desarrollado la idea de la «entrada libre», con la Norma del Codex como norma presuntiva.

El cumplimiento de una norma presuntiva indica que se puede dar libre entrada a un alimento. Como las normas del Codex suelen especificar las dosis mínimas de los ingredientes y los niveles máximos sólo para aditivos o impurezas, ofrecen flexibilidad y competencia en lo que respecta a la calidad y al precio, asegurando al mismo tiempo que se trata de un producto sano.

Se considera que la aceptación de las normas en el mundo industrializado, inclusive los grupos económicos (de Estados) contribuirá mucho a asegurar que los alimentos que se venden en el mundo sean conformes al Codex. Además, se sabe que muchos países en desarrollo desearían comerciar sobre la base de las normas y los LMR del Codex, siempre que los otros países estén dispuestos a utilizarlas.

la base de las normas y los LMR del Codex, siempre que los otros países estén dispuestos a utilizarlas.

Al mismo tiempo, en marco de otros programas de la FAO y la OMS se está prestando asistencia a los países en desarrollo para reforzar sus sistemas de inspección de los alimentos a fin de que puedan aplicar las normas y, de esta manera, proteger a los consumidores y desarrollar su comercio.

1.1.3 NORMAS DEL CODEX

El Codex Alimentarius consiste en normas, códigos de prácticas y directrices y cuadro de respuesta de los gobiernos, sujetos a ser actualizadas periódicamente.

En las normas del Codex se establecen en términos objetivos las propiedades que deben tener los productos alimenticios a partir de su forma de presentación y venta. Esas características pueden controlarse y, cuando procede, se incluyen los procedimientos de verificación. La CCA recomienda las normas a los Estados Miembros, invitándolos a que las acepten y las incorporen en su legislación nacional. Se pide así mismo a los gobiernos que contesten a estas comunicaciones y las respuestas se compilan y publican como parte integrante del Codex Alimentarius.

Los códigos de prácticas y directrices del Codex son instrumentos orientativos. Algunos de ellos tienen la finalidad de establecer las características de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), la manera de lograrlas y los medios para verificar su cumplimiento durante la producción o elaboración. Otros, como aquéllos que sobre el etiquetado nutricional representan una especie de fase "intermedia": corresponden a los casos en que se considera prematuro intentar llegar a un acuerdo sobre una norma, pero existe el consenso general de que es preciso dar cierta orientación. Los códigos y directrices se envían a los gobiernos como recomendaciones. Tienen un enorme valor y una función importante pues permiten evaluar la eficacia de una recomendación en el uso práctico. Al igual que en el caso de las normas, estas recomendaciones se envían a los gobiernos nacionales junto con una clara sugerencia de que sería deseable las aplicaran.

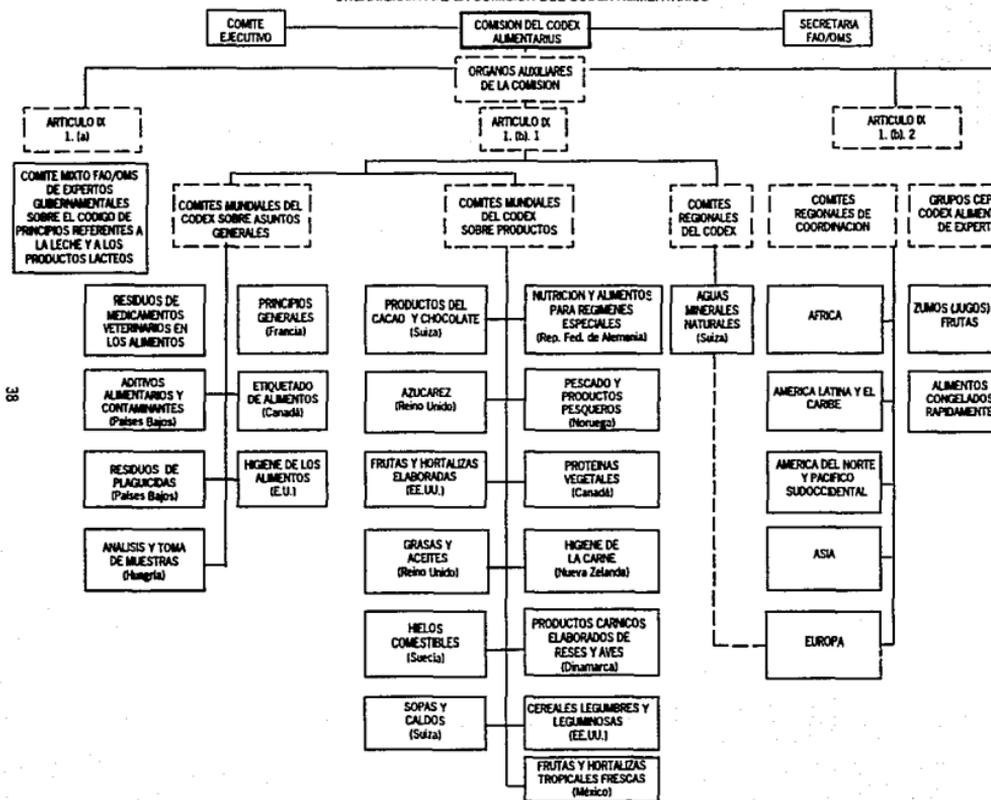
No cabe prever que las normas del Codex se conviertan, a través de algún estatuto internacional, en normas obligatorias para todo el comercio internacional de alimentos; sin embargo, su valor es enorme. Una de sus aplicaciones sumamente valiosas es la que concierne a la comunicación entre comprador y vendedor. La especificación completa, por escrito, de las propiedades de un producto y

malentendidos. Si ambas partes convienen en que los productos deben ser conformes a una norma del Codex, quedan cubiertas todas las características esenciales así como los métodos analíticos y criterios apropiados.

La prioridad atribuida a la elaboración de las normas del Codex demostró al mundo su valor potencial. Los códigos y directrices orientativos están demostrando ser igualmente valiosos por su contribución en lo que respecta a las fases de elaboración y producción, que lleva a la obtención de una mejor calidad y de una mayor proporción de productos que satisfacen los requisitos de las normas del Codex y son, por tanto, aceptados en los mercados mundiales. (11)

(11) *Op. cit. Introducción...* pp. 10-13 y 18-19

ORGANIGRAMA DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS



CAPITULO II

2.1 PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE LAS NORMAS Y CODIGOS DE PRACTICAS DEL CODEX.

2.1.1 Introducción

La Comisión se ha lanzado en un extensivo programa de trabajo que abarca los aspectos relativos a la composición, etiquetado, aditivos, contaminantes, residuos de plaguicidas, higiene, toma de muestras y análisis de los alimentos. Gran parte de esta labor la realizan los órganos auxiliares de la comisión o se lleva a cabo en cooperación con otras organizaciones internacionales u organismos especializados. Afortunadamente, la comisión ha evitado la trampa en que cayeron, en otros tiempos, unos u otros organismos que se ocupaban en campos similares, o sea, la de tratar de trabajar exclusivamente sobre las legislaciones nacionales en vigor, y esforzarse en armonizarlas, sin considerar debidamente el fondo e importancia de dichas leyes. El procedimiento seguido por la Comisión ha sido diferente. Trata de obtener, en primer lugar, el acuerdo internacional sobre el fondo y significado de las normas alimentarias y, seguidamente, invita a los gobiernos a aceptar estas normas en diversas formas concretas. Esto deja a los gobiernos en libertad para actuar de acuerdo con sus propios procedimientos nacionales y constitucionales, y para asesorar a la Comisión sobre la forma en que puede lograrse la aplicación de las normas en sus propios países. Ya se ha demostrado claramente la validez de este procedimiento en el caso de las normas FAO/OMS para los productos lácteos.

Los procedimientos fijos se han ido estableciendo a lo largo de los años sobre la base de la experiencia práctica. La necesidad de objetividad ha influenciado en todo momento la formulación de estos procedimientos, que permiten que las reuniones se desarrollen con eficacia, ofreciendo al mismo tiempo plenas oportunidades para que se expresen todas las opiniones divergentes -no obstante el público variado y a menudo numeroso que participa en las reuniones.

Se puede considerar que el procedimiento comienza de nuevo después de que cada reunión de la Comisión o los Comités efectúan la distribución del informe. Este, en efecto, contiene el programa provisional para la próxima reunión de la comisión o comité. Posteriormente se envían cartas circulares a los gobiernos y las organizaciones interesadas recordándoles los asuntos concretos sobre los que

deben formular sus observaciones u opiniones. Por lo general se dispone de tres o cuatro meses para responder. Las respuestas que se reciben a tiempo se imprimen y distribuyen como documentos preliminares para la próxima reunión, a fin de que todos puedan conocer por adelantado la variedad y naturaleza de las opiniones.

En la reunión, el debate oral complementa las observaciones escritas. Las opiniones divergentes se exponen públicamente. Al comienzo pueden haber serias diferencias de opinión e intereses. De hecho, las formas de protección de los intereses del consumidor en un lugar pueden constituir prácticas perjudiciales o injustas en otro. Por ejemplo, la prohibición total de los residuos de plaguicidas por parte de un país importador puede significar la ruina económica de un productor. El hecho de discutir abiertamente el asunto obliga a reevaluar la propia posición, puesto que pocas personas son completamente insensibles a la exposición convincente de una opinión contraria. Las deliberaciones permiten evaluar y equilibrar tanto los riesgos potenciales como los beneficios previstos. Además, los que presentan las opiniones de un sector o una minoría deben hacerlo en presencia de otras personas con un menor interés directo del asunto.

Antes de que se levante la reunión se examina el proyecto de informe, si es necesario se enmienda, y luego se aprueba. El informe final se publica normalmente al cabo de unos pocos meses.

1.- El procedimiento para la elaboración de las normas del Codex es el siguiente. La Comisión, teniendo en cuenta los «Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares», decide que se elabore una norma y también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de este trabajo. La decisión de elaborar normas puede ser tomada también por órganos auxiliares de la Comisión de conformidad con los citados criterios y con sujeción a la ulterior aprobación de la Comisión o de su Comité Ejecutivo en la primera oportunidad posible. La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un «anteproyecto de norma», y lo envía a los gobiernos solicitando sus observaciones a la luz de las cuales será examinado después por el órgano auxiliar competente, que podrá presentar el texto a la Comisión en calidad de «proyecto de norma», se envía a los gobiernos para que formulen nuevas observaciones y, a la luz de esas observaciones y de su ulterior consideración por el órgano auxiliar interesado, la Comisión estudia de nuevo el proyecto y puede adoptarlo como «norma del Codex». La norma del Codex se publica y se envía a los gobiernos para su aceptación. Se envía también a las Organizaciones Internacionales a las que sus respectivos

Estados Miembros han transferido competencia en la materia. La Secretaría de la Comisión publica periódicamente los detalles de las aceptaciones.

2.- Excepto las disposiciones relativas a la aceptación, las disposiciones que figuran en las partes 1 y 2 del presente documento se aplican, *mutatis mutandis*, a la elaboración de los códigos de prácticas, y según determine la Comisión a otros textos de carácter obligatorio.

3.- La Comisión o el órgano auxiliar u otro órgano competente, podrá decidir que se devuelva el proyecto para su ulterior examen, a uno de los anteriores trámites pertinentes al Procedimiento. La Comisión podrá asimismo decidir que se detenga el proyecto en el trámite 8. La Comisión podrá autorizar la omisión de los trámites 6 y 7, siempre que considere, sin que haya objeción alguna, que la finalización de una norma es cuestión de urgencia excepcional, o si se observa que la norma es totalmente incontrovertible, y si ya se ha comprobado que la norma es aceptable, de un modo general, para los Miembros de la Comisión. La Comisión, sobre la base de la mayoría de dos tercios de los votos emitidos, podrá autorizar que se omitan los trámites 6 y 7 del Procedimiento que figuran en la parte 3 y en la parte 5 del presente documento con respecto a los límites máximos para residuos de plaguicidas y a los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios, respectivamente, cuando dicha omisión sea recomendada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas o por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.

4.- La Comisión podrá, en cualquier fase de elaboración de la norma, encomendar cualquiera de los trámites pendientes a un Comité del Codex o a otros órganos distintos de aquél al que se le había encomendado previamente la tarea.

5.- Quedará a discreción de la Comisión decidir si debe tenerse en estudio la revisión de las «Normas del Codex». El procedimiento de revisión será, *mutatis mutandis*, el establecido para la elaboración de las Normas del Codex, con la excepción de que la Comisión podrá decidir la omisión de cualquier trámite o trámites del procedimiento cuando, a su juicio, una enmienda propuesta por un Comité del Codex sea de forma o de fondo, pero consecuenta a disposiciones de normas similares adoptadas por la Comisión en el trámite 8.

6.- las disposiciones que figuran en la parte 2 se aplicarán, *mutatis mutandis*, a la elaboración de las normas del Codex para los grupos de países expresamente designados por la Comisión.

7.- Las disposiciones que figuran en la parte 3 de este documento se aplicarán a la elaboración de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, con arreglo al párrafo 3 *supra*.

8.- las disposiciones que figuran en la parte 4 de este documento se aplicarán a la elaboración de especificaciones del Codex para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios.

9.- Las disposiciones que figuran en la parte 5 de este documento se aplicarán a la elaboración de especificaciones del Codex para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios.

2.2 PARTE I

2.2.1 Procedimiento para la elaboración de normas mundiales del Codex.

TRAMITE 1

La Comisión decide, teniendo en cuenta los «Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares», que se elabore una norma mundial del Codex y determina también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de esa labor. La decisión de elaborar una norma mundial del Codex puede ser adoptada también por órganos auxiliares de la Comisión de conformidad con los citados criterios y una sujeción a la ulterior aprobación de la Comisión o de su Comité Ejecutivo en la primera oportunidad posible.

TRAMITE 2

La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un «anteproyecto de norma».

TRAMITE 3

El anteproyecto de norma se envía a los miembros de la Comisión y organizaciones internacionales interesadas para que formulen sus observaciones sobre todos los aspectos, incluso sobre las posibles consecuencias que tendría para sus intereses económicos el anteproyecto.

TRAMITE 4

La Secretaría envía las observaciones recibidas al órgano auxiliar u otro órgano competente que tiene autoridad para considerar dichas observaciones y enmendar el anteproyecto de norma.

TRAMITE 5

La Secretaría somete a la Comisión el anteproyecto de norma para su adopción como «proyecto de norma». Al tomar una decisión en este trámite, la Comisión tomará la debida consideración respecto a las observaciones que haya sometido cualquiera de sus miembros sobre las consecuencias que el anteproyecto de norma o cualesquiera disposiciones contenidas en éste puedan tener para sus intereses económicos.

Sin perjuicio de la decisión que pueda tomar la Comisión en este trámite, la Secretaría podrá remitir el anteproyecto de norma a los gobiernos para que formulen sus observaciones antes del examen del mismo en el trámite 5, cuando, a juicio del órgano auxiliar u otro órgano competente, el tiempo que medie entre el periodo de sesiones pertinentes de la Comisión y la reunión subsiguiente del órgano auxiliar u otro órgano interesado exija la adopción de tal medida para poder adelantar los trabajos.

TRAMITE 6

La Secretaría envía el proyecto de norma a todos los miembros y las organizaciones internacionales para que formulen sus observaciones sobre todos los aspectos, incluso sobre las posibles consecuencias del proyecto de norma para sus intereses económicos.

TRAMITE 7

La Secretaría enviará las observaciones recibidas al órgano auxiliar u otro órgano interesado, que tiene autoridad para considerar tales observaciones y enmendar el proyecto de norma.

TRAMITE 8

Por intermedio de la Secretaría el proyecto de norma se somete a la Comisión, junto con las propuestas escritas recibidas de los miembros para su enmienda en el trámite 8 con miras a su adopción como Norma del Codex.

2.2.2 Procedimiento sucesivo para la publicación y aceptación de normas del Codex.

La norma del Codex se publica y distribuye a todos los estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS y a las organizaciones internacionales interesadas. Los miembros de la Comisión notifican a la Secretaría su aceptación de la norma del Codex de acuerdo al procedimiento de aceptación que figura en el párrafo 4,5 ó 6 de los Principios Generales del Codex Alimentarius, según proceda. Se invita a los Estados Miembros y a los Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS que no sean miembros de la Comisión, a que notifiquen a la Secretaría si desean aceptar la norma del Codex.

La Secretaría publica periódicamente los detalles de las notificaciones recibidas de los gobiernos respecto a su aceptación o no aceptación de las normas del Codex y, además de esta información, un apéndice correspondiente a cada norma del Codex en la que: a) se enumeran los países en que puedan distribuirse libremente los productos que se ajustan a la norma, y b) cuando sea aplicable, se indican detalladamente todas las desviaciones especificadas que pueda haber declarado con respecto a su aceptación.

Las publicaciones mencionadas constituirán el Codex Alimentarius.

La Secretaría examina las excepciones notificadas por los gobiernos e informa periódicamente a la Comisión del Codex Alimentarius acerca de las posibles enmiendas a las normas que puedan someterse a la Comisión, de acuerdo con el procedimiento para la revisión y enmienda de las normas recomendadas del Codex. (12)

(12) *Op. cit. Manual de Procedimientos...* pp. 35 - 40

2.3 PARTE 2

2.3.1 Procedimiento para la elaboración de las normas regionales del Codex.

TRAMITE 1

A propuesta de la mayoría de los Miembros de una región dada, presentada durante un periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, tomando en consideración los «Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares», la Comisión decide elaborar una norma regional del Codex.

TRAMITE 2

La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma.

TRAMITE 3

El proyecto de norma propuesto se envía a los Miembros de la Comisión y a las organizaciones internacionales interesadas para que formulen sus observaciones sobre todos los aspectos, incluso sobre las posibles consecuencias del anteproyecto de norma para sus intereses económicos.

TRAMITE 4

Las observaciones recibidas de los gobiernos y de las organizaciones internacionales son enviadas por la Secretaría al Comité Coordinador de la región u otro organismo interesado que tiene autoridad suficiente para considerar tales observaciones y enmendar el anteproyecto de norma.

TRAMITE 5

La Secretaría somete a la Comisión el anteproyecto de norma para su adopción como proyecto de norma para la región interesada. En el correspondiente periodo de sesiones de la Comisión, todos los miembros pueden presentar observaciones, intervenir en los debates y proponer enmiendas, pero solamente la mayoría de los miembros de la región interesada que asistan al periodo de sesiones podrán decidir respecto a la enmienda o adopción del proyecto. Al tomar una decisión en este trámite, los miembros de la región interesada tomarán en la debida consideración las observaciones que hayan

presentado cualquiera de los Miembros de la Comisión sobre las consecuencias del anteproyecto de norma o cualesquiera de sus disposiciones para sus intereses económicos.

Sin perjuicio de la decisión que pueda tomar la Comisión en el trámite 5, la Secretaría podrá remitir el anteproyecto de norma a los gobiernos para que formulen sus observaciones previamente del examen del mismo en el Trámite 5, cuando, a juicio del Comité Coordinador u otro órgano competente, el tiempo que medie entre el periodo de sesiones pertinentes de la Comisión y la reunión subsiguiente del Comité Coordinador u otro órgano interesado exija la adopción de tal medida para poder adelantar los trabajos.

TRAMITE 6

La Secretaría de la Comisión envía el proyecto de norma para la región interesada a todos los Miembros de la Comisión y a las organizaciones internacionales interesadas para recabar sus observaciones sobre todos los aspectos, incluso sobre las posibles consecuencias de anteproyecto de norma para sus intereses económicos.

TRAMITE 7

Las observaciones recibidas de los gobiernos y de las organizaciones internacionales interesadas las envía la Secretaría al Comité Coordinador para la región u otro órgano interesado que tenga autoridad suficiente para considerar tales observaciones y enmendar el proyecto de norma.

TRAMITE 8

La Secretaría somete a la Comisión el proyecto de norma para su adopción como norma regional del Codex para la región interesada. En el correspondiente periodo de sesiones de la Comisión, todos los miembros pueden presentar sus observaciones, intervenir en los debates y proponer enmiendas, pero solamente la mayoría de los Miembros de la región interesada que asistan a las sesiones podrá decidir la enmienda y adopción del proyecto.

2.3.1 Procedimiento sucesivo para la publicación, aceptación y posible ampliación de la aplicación territorial de la norma.

La norma regional del Codex se publica y envía a todos los Estados miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS y a las organizaciones internacionales interesadas. Los Miembros de la región interesada notificarán a la Secretaría su aceptación de la norma regional del Codex, de conformidad con el procedimiento de aceptación prescrito en el párrafo 4, párrafo 5 o párrafo 6 de los Principios Generales del Codex Alimentarius, según sea pertinente. Otros Miembros de la Comisión podrán igualmente notificar a la Secretaría su aceptación de la norma o cualesquiera otras medidas que se propongan adoptar respecto a la misma, y remitir igualmente cualesquiera observaciones relativas a su aplicación. Se invita a los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS que no sean Miembros de la Comisión, a que notifiquen a la Secretaría si desean aceptar la norma.

La Secretaría publica periódicamente con detalle las notificaciones recibidas de los gobiernos de la región interesada y, si así procede, de otros gobiernos, respecto a la aceptación de Normas Regionales del Codex; y se incluirá la información en un apéndice relativo a cada Norma Regional del Codex, en el que: a) Se enumerarán los países en que podrán distribuirse libremente los productos que se ajusten a dicha norma y, b) cuando sea aplicable, se indicarán detalladamente todas las excepciones especificadas que haya declarado alguno de los países aceptantes.

Las publicaciones mencionadas constituirán el Codex Alimentarius.

La Secretaría examina las excepciones notificadas por los gobiernos, e informa periódicamente a la Comisión del Codex Alimentarius respecto a las posibles enmiendas a las normas que puedan someterse a la Comisión, de acuerdo con el Procedimiento para la revisión y Enmienda de las Normas Recomendadas del Codex.

La Comisión podrá discrecionalmente considerar en cualquier momento la posible ampliación de la aplicación territorial de una norma mundial Codex a la luz de todas las aceptaciones recibidas. (13)

(13) *Op. cit. Manual de Procedimientos...* pp. 41-44

2.4 PARTE 3

2.4.1 Procedimiento de elaboración de límites máximos de plaguicidas.

TRAMITES, 1, 2 Y 3

La Secretaría distribuye las recomendaciones para establecer límites máximos para residuos de plaguicidas cuando hayan sido proporcionadas por el grupo mixto de trabajo de Expertos de la FAO y el Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas, y solicita observaciones de los Gobiernos y organizaciones internacionales interesadas sobre todos los aspectos, incluidas las repercusiones que las recomendaciones de límites máximos para residuos de plaguicidas puedan tener sobre sus intereses económicos.

TRAMITE 4

El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, a la luz de las observaciones recibidas, examina las recomendaciones sobre los límites máximos para residuos. El Comité del Codex al formular sus recomendaciones sobre los anteproyectos de límites máximos del Codex, tiene en cuenta todas las cuestiones apropiadas, incluida la necesidad de urgencia, las observaciones gubernamentales en el trámite 3, y la probabilidad de que pueda disponerse de nuevas pruebas en un futuro inmediato y, basándose en estas consideraciones, indica a la Comisión los anteproyectos propuestos de los límites máximo que, en su opinión, han de pasar por todo el Procedimiento, y aquéllos para los que podrían omitirse los Trámites 6 y 7. Se sobreentiende que cualquier límite máximo en el Trámite 5 para el que se haya recomendado que podrían omitirse los Trámites 6 y 7 o cualquier límite máximo en el Trámite 8, deberá estudiarse por la Comisión, de acuerdo con la guía para el Examen de las Normas en el trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex.

TRAMITES 5 - 8

Como el Procedimiento para las normas mundiales del Codex mencionadas anteriormente. (14)

(14) *Op. cit. Manual de Procedimientos...* p. 45

2.5 PARTE 4

2.5.1 Procedimiento para la elaboración de los límites máximos del Codex para residuos de medicamentos veterinarios.

TRAMITES, 1, 2 Y 3

La Secretaria distribuye los proyectos de recomendaciones de LMR de medicamentos veterinarios basadas en las evaluaciones del JECFA y solicita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que formulen observaciones sobre todos los aspectos, incluidas las posibles repercusiones que los proyectos de recomendaciones de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios puedan tener en sus intereses económicos.

TRAMITE 4

El Comité del Codex sobre Residuos de medicamentos Veterinarios, a luz de las observaciones recibidas, examina las recomendaciones sobre los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios. El Comité del Codex al formular sus recomendaciones sobre los anteproyectos de límites máximos del Codex, tiene en cuenta todas las cuestiones apropiadas, incluida la necesidad de urgencia, las observaciones gubernamentales en el trámite 3, y la probabilidad de que pueda disponerse de nuevas pruebas en un futuro inmediato y, basándose en estas consideraciones, indica a la Comisión los anteproyectos propuestos de los límites máximos que, en su opinión, han de someterse al Procedimiento completo, y aquéllos para los que podrían omitirse los Trámites 6 y 7. Se sobreentiende que cualquier límite máximo en el Trámite 5 para el que se haya recomendado que podrían omitirse los Trámites 6 y 7 o cualquier límite máximo en el Trámite 8, deberá estudiarse por la Comisión, de acuerdo con la Guía para el Examen de las Normas en el trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex.

TRAMITES 5 - 8

Idénticos a los del Procedimiento para la elaboración de Normas Mundiales del Codex mencionadas anteriormente. (15)

(15) *Op. cit. Manual de Procedimientos... pp. 46*

2.6 PARTE 5

2.6.1 Procedimiento para la elaboración de especificaciones orientativas del Codex para la identidad y pureza de los aditivos.

TRAMITE 1

La secretaría distribuirá las especificaciones, cuando las presente el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), y pedirá a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que formulen sus observaciones al respecto.

TRAMITE 2

La Secretaría enviará todas las observaciones recibidas al Comité del Codex sobre aditivos Alimentarios y Contaminantes. Este examinará las especificaciones teniendo en cuenta esas observaciones. Las especificaciones que no se consideren adecuadas para ser adoptadas por la Comisión se transmitirán al JECFA; junto con las observaciones de los gobiernos y los puntos de vista del CCFA, para obtener el asesoramiento o revisión técnica en caso de que así procediera. Si continúa considerándose que las especificaciones del JECFA no son adecuadas, podrán ser modificadas por el comité del Codex sobre Aditivos alimentarios y Contaminantes.

TRAMITE 3

Las especificaciones que, en opinión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, se consideren aptas para su aprobación final como especificaciones Orientativas del Codex para los Aditivos Alimentarios se presentarán a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación. Las especificaciones no estarán sujetas a la aceptación por parte de los gobiernos. (16)

(16) *Op. cit. Manual de Procedimientos...* pp. 47

2.7 GUÍA PARA EL EXAMEN DE LAS NORMAS EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX, INCLUIDO EL EXAMEN DE DECLARACIONES RELATIVAS A CONSECUENCIAS ECONÓMICAS.

1. Con objeto:

- a)** de asegurarse que el Trabajo del Comité del Codex pertinente no se hace menos útil al adoptar en el seno de la Comisión una enmienda que no se haya considerado suficientemente;
- b)** de dar, al mismo tiempo, una oportunidad a que en el seno de la Comisión puedan plantearse y considerarse enmiendas importantes;
- c)** de prevenir, en la medida de lo posible, debates prolongados en el seno de la Comisión sobre puntos que ya han sido discutidos detenidamente por el comité del Codex pertinente;
- d)** para asegurarse, en la medida de lo posible, que las delegaciones han recibido con tiempo suficiente la notificación de las enmiendas, a fin de que puedan recibir instrucciones adecuadas sobre las mismas.

Las enmiendas a las normas del Codex en el trámite 8 deberán presentarse, en la medida de lo posible, por escrito, aunque las enmiendas que se propongan en el seno de la Comisión no quedarán excluidas por completo, y deberá seguirse el siguiente procedimiento:

2. Cuando las normas del Codex se distribuyan a los Estados miembros antes de que hayan sido consideradas por la Comisión en el trámite 8, la Secretaría indicará la fecha en la cual podrán recibirse las enmiendas propuestas; esta fecha se fijará de tal forma que haya tiempo suficiente para que tales enmiendas estén en poder de los gobiernos por lo menos un mes antes de la iniciación del período de sesiones de la Comisión.

3. Los gobiernos deberán presentar las enmiendas por escrito en la fecha indicada, y deberán manifestar que dichas enmiendas han sido previamente sometidas al Comité del Codex pertinente, indicando detalles de la presentación de la enmienda, o deberán indicar las razones del porqué la enmienda no se ha propuesto con anterioridad, según sea el caso.

4. Cuando se propongan enmiendas, sin notificación previa, en el curso de un periodo de sesiones de la Comisión, a una norma que se encuentre en el Trámite 8, el Presidente de la Comisión, después de consultar con el Presidente del Comité pertinente o, si el presidente no está presente, con el delegado del país que presida la sesión, o, cuando se trate de órganos auxiliares que no tengan un país que asuma la presidencia, con otras personas competentes, determinará si tales enmiendas afectan al fondo de la norma.

5. Si se determina que la enmienda afecta al fondo de la norma y si es aprobada por la Comisión, deberá someterse al Comité del Codex pertinente, solicitando sus observaciones y, hasta que se reciban estas observaciones y haya sido examinadas por la Comisión, la norma no pasará del Trámite 8 del Procedimiento.

6. Cualquier Miembro de la Comisión podrá, si lo desea, señalar a la atención de la Comisión cualquier asunto relativo a las consecuencias que un proyecto de norma puede tener para los intereses económicos de ese Miembro, incluso cualquier asunto que, a juicio de ese Miembro, no haya quedado satisfactoriamente resuelto en un Trámite anterior del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex. Toda la información relativa al asunto, incluso el resultado de cualquier examen que haya hecho sobre el mismo la Comisión o un órgano auxiliar, deberá presentarse por escrito a la Comisión, junto con cualesquiera proyectos de enmienda de la Norma que, en opinión del país interesado, tengan en cuenta las consecuencias económicas. Al examinar las declaraciones relativas a las consecuencias económicas, la Comisión deberá tomar en consideración debida los fines del Codex Alimentarius referentes a la protección de la salud del consumidor y la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, tal y como se expone en los Principios Generales del Codex Alimentarius, así como los intereses económicos del Miembro interesado. La Comisión podrá tomar la decisión que considere apropiada, incluso remitir el asunto al competente Comité del Codex para que formule las observaciones que estime oportunas.

2.8 GUÍA SOBRE EL PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN Y ENMIENDA DE LAS NORMAS DEL CODEX.

1.- las propuestas de enmiendas o revisión de una norma del Codex deberán someterse a la secretaría de la Comisión con suficiente antelación (por lo menos tres meses) respecto a la apertura de cada periodo de sesiones de la Comisión en el que deban considerarse. El proponente de una enmienda debe indicar las razones de la enmienda propuesta, y manifestar también si la enmienda que propone ha sido presentada y examinada previamente por el comité del Codex competente y/o la Comisión. Si la enmienda propuesta ya ha sido considerada por el comité del Codex competente y/o la Comisión, deberá indicarse el resultado de la consideración de la enmienda propuesta.

2.- La Comisión, tomando en consideración la información relativa a la enmienda propuesta, facilitada de acuerdo con lo dispuesto en el párrafo anterior, decidirá si es o no necesaria la enmienda o revisión de la norma. Si la Comisión decide de un modo afirmativo, y el proponente de la enmienda no es un Comité del Codex, la enmienda propuesta se remitirá para su examen al Comité del Codex pertinente, si dicho Comité continúa todavía en funciones. Si es el caso de que dicho Comité ha cesado en sus funciones, la Comisión determinará cuál es el mejor procedimiento para considerar la enmienda propuesta. Si el proponente de la enmienda es un Comité del Codex, la Comisión podrá decidir que la enmienda propuesta se distribuya a los gobiernos solicitando sus observaciones antes de someterla a la consideración ulterior del Comité del Codex patrocinador. Cuando se trata de una enmienda propuesta por un Comité del Codex, la Comisión podrá aprobar también la enmienda en el Trámite 5 o en el Trámite 8, según proceda, cuando a su juicio, la enmienda es de forma o de fondo, pero consecuente a disposiciones establecidas en normas análogas ya aprobadas por la Comisión en el Trámite 8.

3.- El procedimiento para a enmienda o revisión de una norma del Codex será el prescrito en los párrafos de la introducción al Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex.

4.- Cuando la Comisión haya decidido enmendar o revisar una norma, la norma sin revisar continuará considerándose como norma aplicable del Codex hasta que la norma revisada haya sido aprobada por la Comisión.

2.9 DISPOSICIONES PARA ENMENDAR NORMAS DEL CODEX ELABORADAS POR COMITES DEL CODEX QUE HAN APLAZADO *SINE DIE* SUS REUNIONES

1.- La necesidad de considerar la enmienda o revisión de normas del Codex ya aprobadas es una cuestión que se plantea de vez en cuando por diversas razones, por ejemplo;

a) cambios en la evaluación de aditivos, plaguicidas y contaminantes;

b) terminación de los métodos de análisis;

c) enmiendas de mera forma de directrices u otros textos adoptados por la Comisión que hagan referencia a todas o a un grupo de normas del Codex, por ejemplo: «directrices sobre el mercado de la fecha», «Directrices sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor», «Principio de transferencia»;

d) enmiendas correctivas de normas del Codex anteriormente aprobadas, que deriven de decisiones adoptadas actualmente por la Comisión a propósito de normas del mismo tipo de productos;

e) enmiendas correctivas y de otro tipo, que deriven, bien de normas del Codex revisadas o recientemente elaboradas, y de otros textos de aplicación general, citados en otras Normas del Codex (Revisión de los principios generales de higiene de los alimentos, norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados);

f) adelantos tecnológicos o consideraciones económicas, por ejemplo, disposiciones relativas a las formas de presentación, medios de cobertura u otros factores relacionados con la composición y los criterios esenciales de calidad, así como cambios correlativos en las disposiciones del etiquetado;

Modificaciones de normas que la Secretaría propone, tras haber examinado notificaciones de aceptaciones y excepciones especificadas hechas por los gobiernos, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, es decir, el «Procedimiento sucesivo para la publicación

y aceptación de normas del Codex».

2. La Comisión ha establecido ya una «Gula sobre el procedimiento para la revisión y enmienda de las normas del Codex». Este procedimiento regula suficientemente las enmiendas a normas del Codex que han sido elaboradas por Comités del Codex todavía en función. Cuando se trata de enmiendas propuestas a normas del Codex elaboradas por Comités del Codex que han aplazado *sine die* sus reuniones, el procedimiento impone a la Comisión la obligación de «determinar cuál es el mejor procedimiento para considerar la enmienda propuesta». Para facilitar el examen de tales enmiendas, en particular las del tipo mencionado en el punto 1 (a), (b), (c), (d), (e) y (f), la Comisión ha establecido orientaciones más detalladas en el marco del procedimiento vigente para la enmienda y revisión de normas del Codex.

3. En el caso de los Comités del Codex que hayan aplazado *sine die* sus reuniones:

i) La Secretaría deberá mantener en examen todas las normas del Codex elaboradas por comités del Codex que han aplazado *sine die* sus reuniones y determinar la necesidad de cualesquiera enmiendas que deriven de decisiones de la Comisión, en particular enmiendas del tipo mencionado en los puntos 1 (a), (b), (c), (d) y (e) si afectan a la forma. Si se estima necesario enmendar la norma, la Secretaría preparará un texto para someterlo a la aprobación de la Comisión.

ii) Cuando se trate de enmiendas del tipo indicado en el punto (f) y los puntos (e) que afecten al contenido, la Secretaría en cooperación con la Secretaría Nacional del Comité que haya aplazado sus reuniones y, de ser posible, el presidente de dicho Comité, deberá acordar la necesidad de tal enmienda y preparar un documento de trabajo que contenga el texto de una enmienda propuesta y las razones para proponerla, y solicitar observaciones de los Gobiernos Miembros: a) sobre la necesidad de proceder a tal enmienda y b) sobre la enmienda misma que se propone. Si la mayoría de las respuestas que se reciban de los Estados Miembros son afirmativas tanto por lo que respecta a la necesidad de enmendar la norma como a la idoneidad del texto propuesto para la enmienda o de un texto alternativo también propuesto, se someterá a la Comisión dicha propuesta, con la petición de que apruebe la enmienda de la norma de que se trate. Cuando las respuestas no parezcan ofrecer una solución sin controversias, se informará consecuentemente a la Comisión y ésta determinará el procedimiento más conveniente que haya de seguirse.

2.10 PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS.

TRAMITE 1

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre la Leche y los productos Lácteos decide sobre la elaboración de una norma internacional, recopila información y otros datos pertinentes de los gobiernos interesados acerca de sus normas nacionales, envía copias de esta información a la Federación Internacional de Lechería para la preparación de un anteproyecto de norma internacional.

TRAMITE 2

La FIL prepara un proyecto de norma, teniendo en cuenta la información suministrada por los Estados Miembros u obtenida de cualquier otra forma. La FIL envía un informe, acompañado del proyecto de norma, a la Secretaría del Comité para que ésta lo distribuya a los Estados Miembros de la FAO y de la OMS como documento de trabajo para el siguiente periodo de sesiones del Comité.

TRAMITE 3

Las conclusiones del Comité sobre el proyecto de norma, junto con el texto de éste, en la forma en que haya sido enmendado por el Comité, se publican en el informe del periodo de sesiones, y la Secretaría los envía a los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para que formulen sus observaciones.

TRAMITE 4

El Comité considera el proyecto de norma a la luz de las observaciones formuladas por los gobiernos, y enmienda o revisa el proyecto de norma, según proceda.

TRAMITE 5 (1)

El proyecto de norma enmendado se envía a los Gobiernos para que formulen nuevas observaciones.

TRAMITE 6 (1)

El Comité examina de nuevo el proyecto de norma a la luz de las observaciones de los Gobiernos y adopta el texto definitivo como norma recomendada.

(1) El Comité podrá discrecionalmente autorizar que se omitan los trámites 5 y 6 del Procedimiento si se considera, sin objeción alguna, que la terminación de la norma es enteramente incontrovertible, y si ya se ha demostrado que es aceptable en líneas generales para el Comité.

TRAMITE 7

La Secretaría somete la norma recomendada a los Gobiernos para su aceptación.

TRAMITE 8

La Secretaría publica periódicamente las notificaciones recibidas de los gobiernos con respecto a cada norma recomendada.

TRAMITE 9

La norma recomendada se publica como norma en el Código de Principios referentes a la Leche y los productos Lácteos cuando el comité determine que ello es pertinente a la luz de las aceptaciones recibidas.

TRAMITE 10

La norma recomendada se publica como norma en el Codex Alimentarius cuando la Comisión del Codex Alimentarius determine que ello es pertinente a la luz de las aceptaciones recibidas. El Codex Alimentarius contendrá también un apéndice para cada norma en la que: a) se enumerarán los países donde puede distribuirse libremente los productos que se ajusten a esa norma, y b) se indicarán detalladamente, cuando así proceda, todas las excepciones especificadas que pueda haber declarado un país aceptante.

2.11 PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE NORMAS INTERNACIONALES INDIVIDUALES PARA LOS QUESOS

TRAMITE 1

Los Gobiernos presentan a la Secretaría sus solicitudes acompañada de la correspondiente documentación justificante completa. La Secretaría al recibir una solicitud, informa a todos los Gobiernos y envía a la Federación Internacional de Lechería toda la documentación acerca de la variedad de que se trate, indicando a la vez la prioridad que la FIL ha de asignar a la solicitud.

TRAMITE 2

La Secretaría somete al Comité las solicitudes sobre las cuales ha informado la FIL, junto con los proyectos de norma y el informe de la FIL.

TRAMITE 3

Las conclusiones del Comité sobre el proyecto de norma, juntamente con el proyecto de norma, según pueda ser enmendado por el comité, se publican en el informe del periodo de sesiones y se envían por la Secretaría a los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para que formulen sus observaciones.

TRAMITE 4

El Comité examina el proyecto de norma a la luz de las observaciones de los gobiernos y enmienda o revisa el proyecto de norma, según proceda.

TRAMITE 5 (1)

El proyecto de norma enmendado se envía a los Gobiernos para que formulen nuevas observaciones.

TRAMITE 6 (1)

El Comité examina de nuevo el proyecto de norma a la luz de las observaciones de los Gobiernos y adopta el texto definitivo como norma recomendada.

(1) El Comité podrá discrecionalmente autorizar que se omitan los trámites 5 y 6 del Procedimiento si

se considera, sin objeción alguna, que la terminación de la norma es enteramente incontrovertible, y si ya se ha demostrado que es aceptable en líneas generales para el Comité.

TRAMITE 7

La Secretaría somete la norma recomendada a los Gobiernos para su aceptación.

TRAMITE 8

La Secretaría publica periódicamente las notificaciones recibidas de los gobiernos con respecto a cada norma recomendada.

TRAMITE 9

La norma recomendada se publica como norma en el Código de Principios referentes a la Leche y los productos Lácteos cuando el comité determine que ello es pertinente a la luz de las aceptaciones recibidas.

TRAMITE 10

La norma recomendada se publica como norma en el Codex Alimentarius cuando la Comisión del Codex Alimentarius determine que ello es pertinente a la luz de las aceptaciones recibidas. El Codex Alimentarius contendrá también un apéndice para cada norma en la que: a) se enumerarán los países donde puede distribuirse libremente los productos que se ajusten a esa norma, y b) se indicarán detalladamente, cuando así proceda, todas las excepciones especificadas que pueda haber declarado un país aceptante.

2.12 DIRECTRICES PARA EL PROCEDIMIENTO DE ACEPTACION DE LAS NORMAS DEL CODEX.

2.12.1 Importancia de responder a cada petición de aceptación.

1.- El Codex Alimentarius es un compendio de normas del Codex y de aceptaciones y otras notificaciones comunicadas por los Estados Miembros o las Organizaciones Internacionales a las que sus respectivos Estados Miembros han transferido competencia en la materia. El compendio se revisa periódicamente

para tener en cuenta la publicación de nuevas normas o la enmienda de otras, así como nuevas notificaciones comunicadas. Es importante que los gobiernos respondan a cada petición de aceptación de nuevas normas o de normas enmendadas, proponiéndose el objetivo de aceptarlas formalmente. Si no puede otorgarse incondicionalmente la aceptación o la autorización de libre circulación, puede indicarse en las respuestas las excepciones o condiciones, y las razones correspondientes. La prontitud y regularidad en las respuestas permitirán mantener actualizado el Codex Alimentarius y de servir así de referencia indispensable a los gobiernos y los comerciantes internacionales.

2.- Los gobiernos deberían asegurar que la información incorporada en el Codex Alimentarius refleje la situación actualizada. Al introducir cambios en las leyes o prácticas nacionales, deberían de cuidar siempre de notificarlos a la Secretaría del Codex.

3.- Los procedimientos del Codex para la elaboración de normas permiten a los gobiernos participar en todas las fases de elaboración. Los gobiernos deberían poder responder interpepestivamente, tras la publicación de una norma del Codex, y deberían esforzarse lo más posible para hallarse en condiciones de formular tal respuesta.

2.12.2 El Codex Alimentarius no sustituye si es solución alternativa a la legislación nacional.

4.- Las leyes y procedimientos administrativos de cada país contienen disposiciones que es necesario entender y cumplir. Normalmente se procura obtener copias de la legislación pertinente y/o recabar asesoramiento profesional acerca de su cumplimiento. El Codex Alimentarius es un punto de referencia que permite constatar las semejanzas y diferencias sustanciales entre las normas del Codex y las leyes nacionales correspondientes. Las normas del Codex generalmente no se ocupan de cuestiones generales que atañen a la salud de las personas, las plantas y los animales ni tampoco de marcas comerciales. El lenguaje que se exige en las etiquetas es objeto de legislación nacional, así como también las licencias de importación y otros procedimientos administrativos.

5.- En sus respuestas, los gobiernos deberían indicar claramente cuáles disposiciones de la norma del Codex son idénticas, análogas o diferentes a los requisitos nacionales correspondientes. Deberían

evitarse declaraciones generales de que deben cumplirse las leyes nacionales o de que éstas deben ir acompañadas de detalles sobre las disposiciones nacionales que requieren mayor atención. A veces se necesitará proceder con criterio, cuando la ley nacional está redactada de forma diversa o contiene disposiciones diferentes.

2.12.3 Obligaciones que se contraen en virtud del procedimiento de aceptación.

6.- Las obligaciones que un país contrae en virtud del procedimiento de aceptación se especifican en el párrafo 4 de los Principios Generales. En el párrafo 4A(i)(a) se estipula la autorización de libre circulación de los productos que se ajustan a las normas, en el párrafo 4A(i)(b) la necesidad de asegurar que los productos que no se ajustan a las normas no se distribuyan libremente «con el mismo nombre y descripción establecidas en la norma». El párrafo 4A(i)(c) es un requisito general para que no se impida la distribución de productos en buen estado, excepto por consideraciones que afecten a la salud del hombre, de las plantas o de los animales, que no estén específicamente reguladas por la norma. Disposiciones análogas se aplican para las -aceptaciones con excepciones especificadas).

7.- la diferencia esencial entre aceptaciones y notificaciones de libre distribución es que todo país que acepta una norma, se compromete a aplicar tal norma del Codex y aceptar todas las obligaciones establecidas en los Principios Generales, con sujeción a cualesquiera excepciones especificadas.

8.- El comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) y la Comisión (CAC), han examinado en varias ocasiones el procedimiento de aceptación y las notificaciones comunicadas por los gobiernos. El CCGP y la Comisión, si bien reconocen que pueda plantearse de vez en cuando dificultades para armonizar las obligaciones contraídas en virtud del procedimiento de aceptación con las contraídas en virtud de los procedimientos legislativos y administrativos del país miembro, han considerado que las obligaciones son esenciales para la labor y el carácter de la Comisión y que no hay que tratar en absoluto de atenuarlas. Las presentes directrices tienen por objeto, pues, asesorar a los gobiernos cuando tienen que considerar las respuestas que, a la luz de los objetivos del procedimiento de aceptación, han de dar a las peticiones de aceptaciones de normas del Codex.

2.12.4 Las respuestas a las peticiones de aceptación.

9.- La decisión principal que hay que tomar se refiere a que si se ha de notificar la aceptación según una de las modalidades prescritas, o bien, la no aceptación o la autorización de libre circulación no comporta la obligación de prohibir tal libre circulación a los productos que no se ajusten a la norma, y puede resultar útil en casos en que no se disponga de una norma nacional correspondiente, ni se tenga intención de introducirla. Si, por ejemplo, se necesita tiempo para cambiar las leyes o costumbres, a fin de otorgar la aceptación, sería conveniente comunicar una respuesta provisional de autorización de libre circulación o de aceptarla diferida.

2.12.5 Criterio documentado y responsable al comparar las normas del Codex con las leyes nacionales.

10.- Habrá ocasiones en que los detalles de las normas del Codex son idénticos a los de las leyes nacionales. No obstante, surgían dificultades cuando las leyes nacionales están redactadas de forma diferente o no contienen ninguna cifra en absoluto; o, en casos en que tal vez no haya en el país ninguna norma que corresponda sustancialmente a la norma del Codex. Se insta a la autoridad encargada de notificar la respuesta a la Comisión a que haga lo posible por superar tales dificultades y responda tras haber consultado convenientemente con los organismos nacionales. En la notificación podrán indicarse los elementos de juicio en que se ha basado la decisión. Puede que su valor no sea suficiente como para justificar la aceptación, habida cuenta de las obligaciones que impiden la distribución de los productos que no se ajustan a la norma, pero podría otorgarse la autorización de libre circulación teniendo en cuenta los usos y costumbres aplicables en cada caso. Si posteriormente hubiera una decisión del tribunal o un cambio en la ley o en las costumbres, debería comunicarse una notificación de enmienda. (17)

(17) *Op. cit. Manual de Procedimientos...* pp. 49-64

2.13 FORMATO PARA LAS NORMAS DE PRODUCTOS DEL CODEX INCLUIDAS LAS NORMAS ELABORADAS DE ACUERDO CON EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

2.13.1 Introducción

La finalidad del formato es que sirva de guía a los órganos auxiliares de la Comisión cuando presenten sus normas, con objeto de lograr, en la medida de lo posible, una presentación uniforme de las normas sobre productos. En el formato se indican también las declaraciones que describen cómo figurar en las normas, según corresponda, bajo los epígrafes pertinentes. Las secciones del formato deberán completarse en una norma dada solamente en la medida en que tales disposiciones sean aprobadas para la norma internacional y según el alimento de que se trate.

NOMBRE DE LA NORMA

AMBITO DE APLICACION

DESCRIPCION

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

ADITIVOS ALIMENTARIOS

CONTAMINANTES

HIGIENE

PESOS Y MEDIDAS

ETIQUETADO

METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

2.13.2 Notas relativas a los aplicaciones.

A) NOMBRE DE LA NORMA

El nombre de la norma deberá ser todo lo claro y conciso posible. Por lo general, consistirá en

el nombre vulgar por el que se conoce el elemento a que se refiere la norma, o en el caso de que esta se trate de más de un alimento, en un nombre genérico que comprenda a todos. Cuando un título completamente informativo sea excesivamente largo, se le podrá añadir un subtítulo.

B) AMBITO DE APLICACION

Esta sección deberá contener una declaración clara y concisa acerca del alimento o alimentos a los que se aplique la norma, a no ser que el contenido de la norma se deduzca claramente del nombre de la misma. Cuando se trate de una norma general que abarque más de un producto específico, deberá indicarse claramente a qué productos específicos se aplica la norma.

C) DESCRIPCION

Esta sección deberá contener la definición del producto o productos con una indicación, cuando sea pertinente, de las materias primas de que el producto o productos proceden, dando todas las referencias necesarias a los procesos de fabricación. Podrá también incluir referencias a los tipos y forma de presentación del producto y el tipo de envase. Igualmente, podrá haber definiciones adicionales cuando éstas sean necesarias para aclarar el significado de la norma.

D) FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

Esta sección deberá contener todos los requisitos cuantitativos y de otra índole, referentes a la composición, incluyendo, cuando sea necesario, las características de identidad, las disposiciones sobre los líquidos de cobertura y los requisitos concernientes a los ingredientes obligatorios y facultativos. También podrá incluir factores de calidad que sean esenciales para la denominación, definición o composición del producto en cuestión. Tales factores podrán comprender la calidad de la materia prima, con la finalidad de proteger la salud del consumidor, las disposiciones sobre el sabor, olor, color y textura que pueden ser percibidas por los sentidos, y los criterios básicos de calidad para los productos terminados. Tales factores, en esta fase, no incluyen los grados o clases de calidad. Esta sección podrá también incluir las tolerancias relativas a los defectos, tales como las marcas o los materiales

defectuosos.

E) ADITIVOS ALIMENTARIOS

Esta sección deberá contener los nombres de los aditivos permitidos y, cuando sea pertinente, la dosis máxima que se permite en el alimento. Deberá prepararse de conformidad con el párrafo 13 de las directrices para los Comités del Codex, podrá adoptar la siguiente forma:

«Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la Sección... Del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción (han sido sancionadas por el) Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios».

A continuación deberá indicarse el siguiente cuadro, a saber:

«Nombre del aditivo, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg)

F) CONTAMINANTES

a) Residuos de plaguicidas: En esta sección se indicarán, por remisión, todas las dosis de residuos de plaguicidas que hayan sido establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para el producto en cuestión.

*NOTA: Este procedimiento no se ha aplicado por razones prácticas. Los límites máximos del Codex sobre residuos se publican por separado en el Volumen XIII del Codex Alimentarius.

b) Otros contaminantes: Además, en esta sección, deberán indicarse los nombres de los otros contaminantes y, cuando corresponda, las dosis máximas autorizadas en los alimentos, y el texto que debe aparecer en la norma se indicará en la siguiente forma:

«Las siguientes disposiciones relativas a los contaminantes que no sean residuos de plaguicidas están sujetas a la sanción del (han sido sancionados por el) Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios».

A continuación deberá indicarse el siguiente cuadro, a saber:

•Nombre del contaminante, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg).

G) HIGIENE

En esta sección deberán incluirse todas las disposiciones específicas obligatorias de carácter higiénico que se consideren necesarias. Tales disposiciones se rescatarán en las Directrices para los Comités del Codex. Deberán hacerse referencias a los códigos de prácticas de higiene que sean aplicables. Las partes de tales códigos, incluyendo especialmente las disposiciones relativas a los productos terminados, deberán indicarse en la norma, si se considera necesario que dichas partes deben ser preceptivas. Deberá aparecer también la siguiente declaración:

«Las siguientes disposiciones relativas a la higiene alimentaria de este producto están sujetas a la sanción del (han sido sancionadas por el) Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos».

H) PESOS Y MEDIDAS

Esta sección deberá comprender todas las disposiciones, aparte de las relativas al etiquetado, referentes a los pesos y medidas, por ejemplo, cuando corresponda, llenado del recipiente, peso, medida o recuento de unidades, determinados por un método apropiado de toma de muestras y análisis. Los pesos y medidas deberán expresarse en unidades S.I. Cuando se trate de normas que tengan disposiciones relativas a la venta de los productos en unidades normalizadas, por ejemplo, en múltiplos de 100 gramos, deberán utilizarse las unidades S.I., pero esto no impedirá que puedan hacerse otras declaraciones en las normas de estas cantidades normalizadas, en cantidades aproximadamente similares, en otros sistemas de pesos y medidas.

I) ETIQUETADO

Esta sección deberá contener todas las disposiciones relativas al etiquetado que figuren en la

norma, y deberá prepararse de conformidad con las Directrices para los comités del Codex. Las disposiciones deberán incluirse por remisión a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. En esta sección podrán figurar también las disposiciones que sean excepciones o adiciones, o que se consideren necesarias para la interpretación de la Norma General en relación con el producto en cuestión, siempre que dichas disposiciones puedan justificarse plenamente. Deberán figurar también la siguiente declaración:

«Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado de este producto están sujetas a la sanción del (han sido sancionadas por el) Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos».

J) METODO DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Esta sección deberá contener, ya sea específicamente o por referencia, todos los métodos de análisis y de toma de muestras que se consideren necesarios, y deberá prepararse de conformidad con las Directrices para los Comités del Codex. Si, a su juicio, el comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, dos o más métodos han demostrado ser equivalentes, estos podrán considerarse como alternativos e incluirse en esta sección, ya sea específicamente o por referencia. Deberá figurar también la siguiente declaración:

«Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación, deberán ser sancionados (han sido sancionados) por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras»

Los métodos de análisis deberán indicarse como «de definición», «de referencia», «alternativos aprobados» o «provisionales», según corresponda. (18)

(18) *Op. cit. Manual de Procedimientos...* pp. 71-76

2.14 IMPORTANCIA DEL LISTADO DE LAS NORMAS DEL CODEX

El Codex Alimentarius consiste en Normas (comprendidas actualmente en 17 volúmenes), códigos de prácticas y directrices (ocho volúmenes) y cuadros de las respuestas de los gobiernos que se actualizan periódicamente.

En las normas Codex se establece en términos objetivos las propiedades que deben tener los productos alimenticios en la forma en que se venden. Esas características pueden controlarse y, cuando procede, se incluyen en los procedimientos de verificación. La Comisión del Codex Alimentarius recomienda las normas a los gobiernos de los Estados Miembros, invitándolos a que las acepten y las incorporen a su legislación nacional. Se pide asimismo a los gobiernos que contesten a estas comunicaciones y las respuestas se reúnen y publican como parte integrante del Codex Alimentarius.

Los códigos de prácticas y las directrices del Codex son instrumentos orientativos. Algunos de ellos tienen la finalidad de establecer las características de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), las formas de lograrlas y los medios para verificar su cumplimiento durante la producción o elaboración. Otros como aquéllos sobre el etiquetado nutricional, representan como una especie de fase intermedia; corresponden a los casos en que se considera prematuro intentar llegar a un acuerdo sobre una norma, pero existe el consenso general en que es preciso dar una cierta orientación. Los códigos y directrices se envían a los gobiernos como recomendaciones. Tienen un enorme valor y una función importante pues permiten evaluar la eficacia de una recomendación en el uso práctico. Al igual que en el caso de las normas, estas recomendaciones se envían a los gobiernos nacionales junto con una cierta sugerencia de que sería deseable que las aplicaran.

No cabe prever que las normas Codex se conviertan a través de algún tipo de estatuto internacional, en normas obligatorias para todo el comercio internacional de alimentos; sin embargo, su valor es enorme. Una de sus aplicaciones sumamente valiosas es la que concierne a la comunicación entre el comprador y el vendedor. La especificación completa, por escrito, de las propiedades de un producto y los medios para verificarlas puede entrañar la inclusión de tediosos detalles y la posibilidad siempre presente, de que surjan malentendidos. Si ambas partes convienen en que los productos deben ser conformes a una norma del Codex, quedan cubiertas todas las características esenciales así como los métodos analíticos y criterios apropiados.

La prioridad atribuida a la elaboración de las normas del Codex demostró su valor potencial. Los

códigos y directrices orientativos están demostrando ser igualmente valiosos por su contribución en lo que respecta a las fases de elaboración y producción, que lleva a la obtención de una mejor calidad y de una mayor proporción de productos que satisfacen los requisitos de las normas del Codex y son aceptados en los mercados mundiales.

Desde los comienzos el Codex reconoció que las normas (en realidad especificaciones del producto final) por sí solas no eran suficientes, y que había que prestar atención a la necesidad de incorporar la calidad en la preparación de los alimentos, es decir, garantizar la utilización de materias primas sanas y de una elaboración y manipulación higiénicas. En otras palabras, la aplicación de buenas prácticas en todas las fases de la producción. Es por eso que en todos los debates y documentos del Codex se da tanta importancia a las prácticas de fabricación.

Los códigos de prácticas y directrices del Codex, que se han compilado tomando en consideración los conocimientos y experiencia colectivos de los miembros y observadores, indican cómo asegurar que las prácticas de fabricación sean buenas.

Los códigos de prácticas y directrices proporcionan:

- Lista de verificación a los elaboradores ya establecidos
- Orientación para el establecimiento de sus locales, equipos, métodos, control a los productores y elaboradores nuevos o que están ampliando su actividad
- Orientación sobre los métodos recomendados internacionalemnte a los organismos de inspección y vigilancia de los alimentos
- Fundamentos para apoyar las prácticas recomendadas y refutar las críticas o acusaciones a todas las industrias alimentarias.

Los códigos o directrices, por su naturaleza misma pueden ajustarse a las diversas circunstancias, sin que por ello dejen de cumplirse los principios esenciales de la manipulación correcta de los alimentos.

El hecho de que estos códigos y directrices hayan sido adoptados dentro del Codex, lo que significa que los representantes de los gobiernos han estado de acuerdo con su adopción, contribuye necesariamente a crear una conformidad de opiniones entre los países miembros. Ello debería motivar a los órganos normativos nacionales a establecer sus propios criterios con arreglo a un marco aceptado internacionalmente y no de forma arbitraria. Esta situación contribuirá enormemente a eliminar algunas de las barreras no arancelarias. La introducción o mantenimiento de criterios y medidas de control variables e incoherentes serían contrarios a los intereses del público.

CAPITULO III

COMITE MEXICANO DEL CODEX ALIMENTARIUS

3.1 PROCEDIMIENTO Y FUNCION DEL COMITE MEXICANO DEL CODEX

3.1.1 Presidencia

La Dirección General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial como punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius es la entidad gubernamental que envía a al Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares las observaciones, recomendaciones y peticiones del Gobierno Mexicano, así como la gestión de acreditamiento para la delegación mexicana, a través de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

3.1.2 Vicepresidencias

Son funciones generales de las Vicepresidencias:

- Asistir a todas las reuniones del Consejo Directivo
- Emitir una posición definida sobre todos los asuntos de su competencia, que se sometan a consideración del Consejo Directivo.

Son funciones específicas de cada Vicepresidencia:

A) Vicepresidencia de Asuntos Sanitarios

- Mantener una adecuada representación en los diferentes Subcomités, a fin de que en el seno de los mismos se acuerde sobre las observaciones técnicas de su competencia.

B) Vicepresidencia de Normalización

- Emitir opinión a los diferentes Subcomités en materia de asuntos comerciales y de normalización

C) Vicepresidencia de Política Exterior

- Asesora a cualquier Subcomité cuando en el mismo se traten asuntos en materia de política exterior.

3.1.3 Secretaría ejecutiva

La Secretaría Ejecutiva se encarga de la coordinación técnica de los diferentes Subcomités, preparación de informes, observaciones, recomendaciones, etc., que haga el Gobierno de México, así como de la disposición de mecanógrafas que sean necesarias en las reuniones del Consejo Directivo.

3.1.4 Subcomités

— Estudia los documentos provenientes de la Comisión del Codex Alimentarius o de diferentes Comités, de acuerdo a su área de competencia, así como también las normas Codex ya publicadas, para definir su posible aceptación por nuestro país ante la Comisión del Codex Alimentarius, en cualquiera de las modalidades que establece el Manual de Procedimientos:

— Emite observaciones a los documentos que lo ameritan

— Propone al Consejo Directivo la revisión de normas Codex que lo requieran.

— Realiza las investigaciones y trabajos necesarios para asegurar la mejor opinión de la postura nacional ante los eventos programados por la Comisión del Codex Alimentarius, así como de sus distintos órganos auxiliares.

3.2 PROCEDIMIENTO DE OPERACION

El Comité opera conforme a lo siguiente:

—La Comisión del Codex Alimentarius o cualquiera de sus órganos auxiliares envía la información correspondiente a la Dirección General de Normas, en su carácter de punto de contacto.

—La Secretaría Ejecutiva del Comité turna la documentación al coordinador del Subcomité involucrado, marcando un plazo conveniente para su estudio y opinión.

— Se realiza una junta de trabajo por parte del Subcomité para obtener un consenso de opiniones, formulando a la vez, la que será representativa de los intereses del sector alimentario mexicano involucrado.

— La Secretaría Ejecutiva envía la(s) observaciones a la Presidencia del Comité.

—La Presidencia envía a la Comisión del Codex Alimentarius y al órgano auxiliar correspondiente la(s) observación (es) de orden técnico del Gobierno Mexicano.

Cabe señalar que el Comité Mexicano del Codex Alimentarius solicita que las observacion(es) realizadas a los documentos sean firmadas de conformidad por todos los asistentes.

Esta secuencia es de carácter general, adicionalmente se procura que en cada junta de trabajo se examinen todos los asuntos relativos al Subcomité en cuestión, para no dejar asuntos pendientes, lo cual conduciría como consecuencia a una segunda reunión que significa una inversión considerable de tiempo y una distracción de sus actividades diarias a los integrantes, además de que invariablemente se trabaja con tiempo límite para enviar observaciones a este organismo.

3.3 ORGANIZACION DEL COMITE MEXICANO DEL CODEX

Para realizar el trabajo encomendado, dicho Comité consta de un Consejo Directivo y de 19 Subcomités.

CONSEJO DIRECTIVO

Presidencia:	Dirección General de Normas (SECOFI)
Vicepresidencia de Asuntos Sanitarios:	Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios (SSA)
Vicepresidencia de Normalización	Dirección de Normalización (SECOFI)
Vicepresidencia de Política Exterior	Departamento de Normalización de Productos Alimenticios y Agropecuarios

3.4 SUBCOMITES:

- 1) **Frutas y Hortalizas Elaboradas**
Coordinador:
Escuela nacional de Ciencias Biológicas.
Instituto Politécnico Nacional.
- 2) **Pescado y Productos pesqueros.**
Coordinador:
Dirección General de Promoción Pesquera
(SEPESCA)

- 3) **Residuos de Plaguicidas en Alimentos**
Coordinador:
Dirección General de Sanidad Vegetal (SARH).
- 4) **Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.**
Coordinador:
Dirección General de Salud Materna Infantil (SSA).
- 5) **Grasas y Aceites.**
Coordinador:
Asociación Nacional de Aceites y Mantecas, A.C.
- 6) **Leche y Productos Lácteos.**
Coordinador:
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.
- 7) **Métodos de Análisis y Toma de Muestras**
Coordinador:
Laboratorios Nacionales de Salud (SSA)
- 8) **Etiquetado de Alimentos**
Coordinador:
Dirección General de Normas (SECOFI)
- 9) **Carne y Productos Cárnicos.**
Coordinador:
Cámara Nacional de la Industria de la Transformación.

- 10) **Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos**
Coordinador:
Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios (SSA)
- 11) **Cereales, Legumbres y Leguminosas.**
Coordinador:
Laboratorio Central de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO)
- 12) **Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos.**
Coordinador:
Centro Nacional de Parasitología Animal (SARH).
- 13) **Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales**
Coordinador:
Dirección General de Política Agrícola (SARH)
- 14) **Proteínas Vegetales**
Coordinador:
Asociación Mexicana de Soya.
- 15) **Zumos (jugos) de Fruta.**
Coordinador:
Jugomex, S.A. de C.V.
- 16) **Higiene de los Alimentos**
Coordinador:
Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios (SSA)

- 17) Higiene de la Carne
- 18) Exportaciones e Importaciones de los Alimentos.

3.5 APLICACION DE LAS NORMAS CODEX

El sistema Codex como ya mencionamos, fue ideado percibiendo la necesidad de facilitar el intercambio de alimentos a nivel mundial, siendo estas normas, un medio adecuado para evitar las barreras de tipo tecnológico.

La protección de los intereses nacionales de cada país (en particular México) no descarta la posibilidad de efectuar cambios en la forma actual de trabajo y regulación, lo cual ya se está dando en nuestro país, para lograr su crecimiento social, político y económico.

En general, los países en desarrollo se ven beneficiados por este programa, ya que las leyes internas de cada país se puede modificar con la información más avanzada, a la vez, la industria tendrá acceso a los últimos adelantos en lo referente a buenas prácticas de manufactura y todo ello sin costos adicionales.

En México se está trabajando arduamente en la aceptación de Normas del Codex, a lo cual se le ha dado un mayor impulso gracias a que un mexicano (Ing. Eduardo Méndez) quien presidió por dos periodos seguidos la Comisión del Codex Alimentarius. Además es huésped del Comité de Frutas y Hortalizas Tropicales, la cual implica un mayor trabajo y responsabilidad para México y es importante porque así se logra una mayor participación.

Como ya explicamos en el punto anterior hay 19 subcomités del Codex Mexicano formados que trabajan para dar sus observaciones a las normas propuestas y se encargan de discutir si se aceptan o no.

En México todavía no hay una gran aceptación de las Normas del Codex como obligatorias, ya que el actual periodo es de gran cambio por la situación política, y económica pero se está trabajando para reestructurar el Sistema de Normalización, pues lo que se busca principalmente es llegar a una armonización de la normalización en todo el país con la participación de todos los sectores como la

Dirección General de Normas, la Secretaría de Salud y el Comité Mexicano del Codex Alimentarius.

De lo que se ha visto que sería conveniente es tomar las Normas Codex de base y agregar la parte sanitaria que no incluye el Codex. Para lo cual se está trabajando.

El Comité Mexicano del Codex Alimentarius está trabajando por medio de sus 18 subcomités, en cada uno de los cuales deber participar tanto el sector Gobierno, Salud y Política Exterior, para poder hacer las observaciones convenientes y junto con el sector consumidor y productor llegar a un acuerdo sobre si es conveniente aceptar la norma y qué observaciones se hacen para que funcionen en México, y después enviarlo a los países para que también den sus observaciones y se vea si se acepta o no.

Por lo que se refiere a la aceptación de las Normas Codex en México se desarrollará más ampliamente al final de este capítulo con datos reales de encuestas hechas a los subcomités, sector salud, productor, instituciones privadas e investigación y docencia del campo relacionado.

3.6 RELACION DE LAS NORMAS CODEX EN MEXICO CON EL TRATADO DEL LIBRE COMERCIO

El Tratado del Libre Comercio es el Tratado trilateral para libre comercio entre México, Canadá y estados Unidos y es un conjunto de reglas que se acordaron entre dichos países para poder comerciar libremente y poder eliminar las barreras arancelarias.

Como ventajas y retos se tiene: Lograr un Centro de economía mundial, especializar los productos, tener más capital con menos inversión, acceso a un mayor número de materias primas, poder ofrecer al consumidor más productos en el mercado, esforzarse más para lograr una mayor calidad en los productos y obtener un menor costo.

Se vive un mundo cambiante, antes se pensaba que un país podía ser independiente en su abastecimiento de productos, pero ahora se ve que tiene que ser dependiente forzosamente.

Este tratado abre las puertas a dichos países a fin que puedan comerciar más libremente para lo cual deben de llegar a un acuerdo de qué norma van a seguir para que las calidades de los productos sean similares y puedan ser aceptadas.

Como sabemos cada uno de estos tres países sigue una norma diferente. En el caso de productos alimenticios, cada país tiene su norma, por lo cual deberán de llegar a un acuerdo para que sea equitativo el comercio entre ellos.

Se contempla la posibilidad de valerse de normas técnicas que se usen de en forma similar para facilitar el comercio. Por lo cual hay varias entidades que refuerzan esta normalización como es: el GATT,

trata de poner reglas comunes según el comportamiento de los países. O bien se pretenden usar normas internacionales para que así haya un mejor equilibrio.

México se desarrollará gradualmente, mediante un mecanismo de detección, seguimiento y difusión.

Como sabemos hay un gran abismo entre México y E.U. y Canadá, pues los países del primer mundo tienden a monopolizar el mercado, por ello se necesitan normas que protejan todo esto y se pueda llegar a una armonización.

Por todo esto es indispensable una innovación en la normalización, crear un nuevo nivel de conciencia de la importancia de la normalización.

En todo esto las normas internacionales como el Codex en el caso de Productos alimentarios juega un papel muy importante, en México ya se ha procedido modificando la legislación (1º de Julio 92) y lo que se trata es de hacer participar al sector privado para así intentar privatizar la normalización para que tenga un mayor impulso y difusión, sobre todo en la mediana y pequeña industria.

Lo que intenta el Comité del Codex Alimentarius en la actualidad es darle un mayor impulso al Codex, hacerlo conocer a los productores y hacer que participen en las reuniones de los subcomités, para así, poder dar una postura de México a nivel internacional.

Por todo lo que implica el TLC para México es muy importante que se esté preparado y que sea posible llegar a un acuerdo para ver qué normas se van a utilizar, pues si existe un organismo internacional como el Codex que emite normas a nivel internacional, lo más conveniente sería que se usaran éstas, pero depende del acuerdo al que lleguen.

Pero lo que sí es claro es que la Comisión del Codex Alimentarius podría jugar un papel muy importante en las decisiones tomadas en el Tratado del Libre Comercio.

3.7 CONOCIMIENTO Y APLICACION DE LAS NORMAS CODEX EN MEXICO Y PARTICIPACION EN LOS SUBCOMITES DE LA COMISION MEXICANA DEL CODEX ALIMENTARIUS

Como ya desarrollamos en este capítulo, vimos cómo se formó la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius y también cómo se han desarrollado los subcomités.

Para profundizar la situación real del Comité Mexicano del Codex Alimentarius se hicieron una serie de encuestas a diversas entidades como son la Industria alimentaria, instituciones de gobierno

relacionadas con alimentos, instituciones de investigación y docencia, instituciones privadas y a los coordinadores de los subcomités del Codex Alimentarius.

Con estas encuestas buscamos que los datos obtenidos sean reales y ver cuál es la verdadera situación del Codex en México.

El principal objetivo de dichas encuestas es poder analizar cuál es el grado de conocimiento del Codex Alimentarius en las áreas relacionadas, que tanto aplican el Codex y si realmente le beneficia a la industria e instituciones interesadas su utilización, al igual que si les sirve para la importación o exportación de sus productos.

3.7.1 Metodología empleada:

Se decidió hacer una encuesta (Apéndice III) a los siguientes sectores, que son los que principalmente están involucrados en la normalización de alimentos en México, y que, por lo tanto, pueden tener una relación más estrecha con la Comisión del Codex Alimentarius, estos sectores son: los Coordinadores de los Sub-comités del Codex; la Industria Alimentaria; Instituciones de Gobierno relacionadas con los alimentos, Asociaciones privadas y cámaras e Instituciones de investigación y docencia en el área de alimentos.

Después de haber realizado las encuestas, se determinaron porcentajes de las respuestas con los cuales se hicieron gráficas para poder analizar más fácilmente la información.

Se agruparon las encuestas en los cuatro sectores antes mencionados, para analizar los resultados por separado.

Después se discutieron los datos obtenidos en el análisis de resultados.

De la información obtenida se sacaron las conclusiones correspondientes a este punto de la tesis.

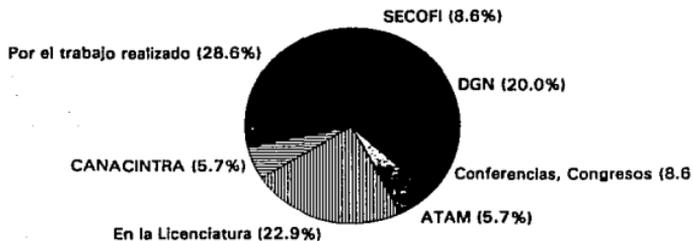
RESULTADOS

A) RESULTADOS GENERALES

TOTAL DE ENCUESTAS: 35

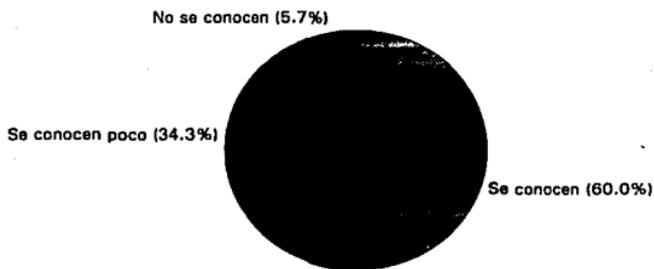
1.- ¿Cómo se enteró usted de la existencia del Codex Alimentarius?

Gráfica 1-A



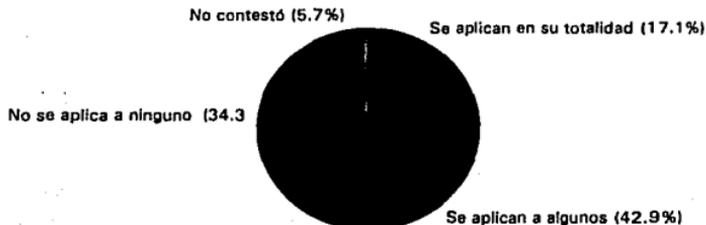
2.- En la Institución que usted representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

Gráfica 2-A



3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex alimentario en la institución que usted representa?

Gráfica 3-A



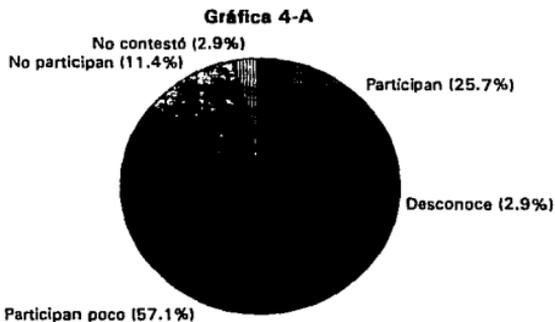
4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

Dan varias respuestas según la industria o institución en donde trabajan, por ejemplo:

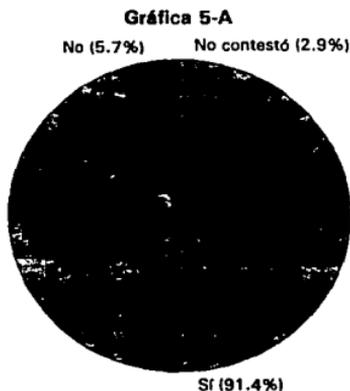
- en el sector de proteínas vegetales aplica todas las normas referentes a proteínas vegetales,
- el Centro Nacional de Servicios de Constatación Animal aplica todas las normas referentes a residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
- en el sector de instituciones de investigación y docencia se aplican todas las normas que se requieren para dar a conocer al alumno las normas referentes a las investigaciones que hacen, también aplican en general todas las referentes a alimentos, a procedimientos y especificaciones y cuando son productos de exportación,
- en el sector de instituciones de gobierno se aplican las referentes a frutas y hortalizas, al igual que la Dirección General al Comercio Interior,
- en el área de sanidad vegetal aplica las referentes a Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en productos agrícolas que son parte de la regulación de plaguicidas en México.
- en instituciones privadas aplican las referentes a productos lácteos y productos cárnicos,
- en el sector de cárnicos aplican las normas de salchichas,
- en el sector de lácteos aplican el Texto Abreviado de Normas Codex de 1992,
- en el sector de bebidas no alcohólicas aplican las referentes a jugos, etiquetado y saborizantes, y también aplican las referentes a Néctares y Jugos,

Otras respuestas fueron que desconocen las normas y por último hubo quienes no respondieron.

5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los Subcomité del Codex Alimentarius?



6.- ¿Considera conveniente para las instituciones y para la Comisión Mexicana del Codex que hubiera una mayor participación en los Subcomité?



7.- ¿Por qué?

Las respuestas a porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los Subcomité del Codex son las siguientes:

- para conocer más los documentos técnicos del Codex;
- es necesaria la participación de expertos en el área para establecer las bases técnicas para la posición de México ante la Comisión del Codex;
- para lograr tener normas más realistas y competentes;
- es importante por la apertura comercial que haya una mayor participación en las Normas Internacionales;
- para que en la elaboración de normas se fundamente la realidad y no sólo detrás de los escritorios:
- para una mayor difusión y conocimiento de las Normas Codex
- para que las especificaciones y productos estuvieran más adecuados a las necesidades reales;
- para que haya un mayor conocimiento en el área;
- para tener mayor competitividad en el extranjero;
- para que estén actualizados;
- para definir posturas adecuadas y congruentes que permitan en mayor conocimiento y aplicación de las normas;
- para que los documentos fueran más representativos;
- porque las normas Codex son una guía importante para la elaboración de Normas Nacionales o al menos sirvan de referencia.

8.-Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?

Gráfica 6-A



9.- ¿Cuáles aplica?

Las respuestas fueron las siguientes:

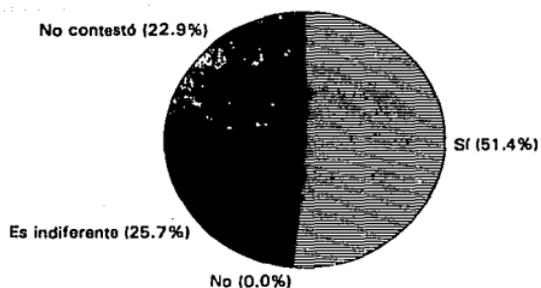
- en el sector de límites máximos de residuos de plaguicidas aplican las normas Codex toxicológica de exportaciones y eventualmente las de importaciones;
 - el sector de bebidas no alcohólicas aplica la norma Codex para jugos y saborizantes y aplica las normas Codex para jugos y néctares.
- Y la gran mayoría no contestó.

10.- Qué comentarios aportaría usted para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius:

- conocer las necesidades actuales con el fin de listar y programar los productos en estudio de interés por los sectores involucrados;
- tomar con mayor seriedad y que haya una mayor comunicación de los trabajos realizados en los diferentes grupos;
- Asesorarse de profesionales en cada área (investigación e industria);
- Dar una difusión más amplia;
- Distribuir ejemplares en las bibliotecas para que los alumnos que estudian ciencias relacionadas en alimentos puedan obtener la información más fácilmente;
- mayor accesibilidad y difusión;
- en estos momentos en que se aplica la ley de metrología, las compañías e instituciones deberían de saber lo conveniente que resulta conocer las normas y la posición del Codex respecto a sus productos;
- lograr la participación de instituciones de investigación y docencia, de la industria y del gobierno;
- difusión más amplia en la industria e instituciones de investigación;
- que haya más incentivos para los participantes;
- hacer la invitación más extensiva para que sea real, que las normas sean obligatorias;
- organizar las reuniones para que el funcionamiento sea eficaz;
- que exista personal especializado;
- debería existir un sistema adecuado para conocer la información de la comisión, los comités regionales y generales de los productos;
- que sea obligatoria la participación de los sectores involucrados;
- recibir los documentos del Codex oportunamente.

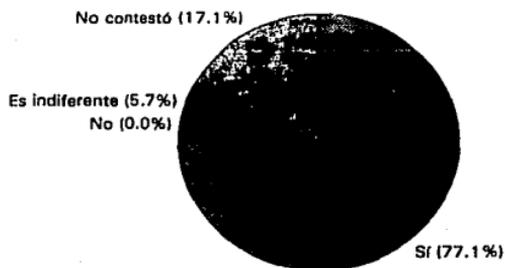
11.- ¿Considera usted que son adecuadas el número de reuniones?

Gráfica 7-A



12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental

Gráfica 8-A

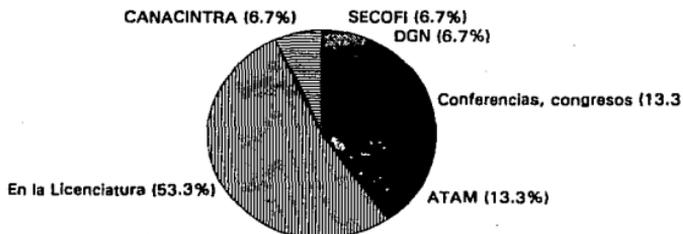


B) RESULTADOS DE INVESTIGACION Y DOCENCIA

TOTAL DE ENCUESTAS: 15

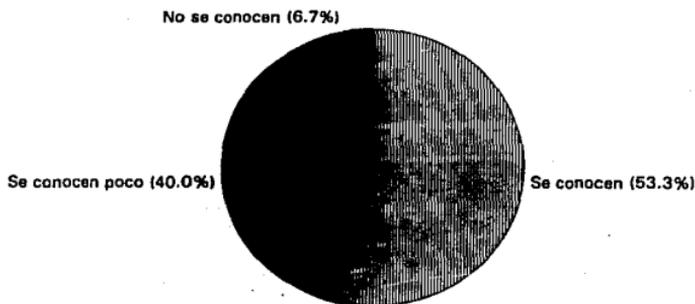
1.- ¿Cómo se enteró usted de la existencia del Codex Alimentarius?

Gráfica 1-B



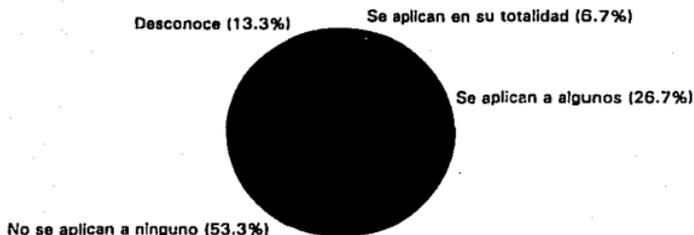
2.- En la Institución que usted representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

Gráfica 2-B



3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex Alimentarius en la institución que usted representa?

Gráfica 3-B



4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

Dan varias respuestas según la industria o institución en donde trabajan, por ejemplo:

- En una se aplican todas las normas que se requieren para dar a conocer al alumno y con referencia a todo lo que se investiga y se desarrolla, se ve si se apega a las normas.

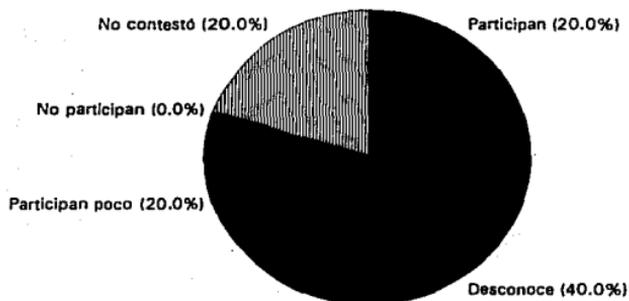
- En otra universidad se aplican todas las referentes a alimentos, también las que se refieren a procedimientos y especificaciones, o cuando son productos de exportación, en enzimas, en fin, dependiendo el área.

- En otra se utilizan como referencia.

- En otra se utilizan las de aditivos, gomas, etc.

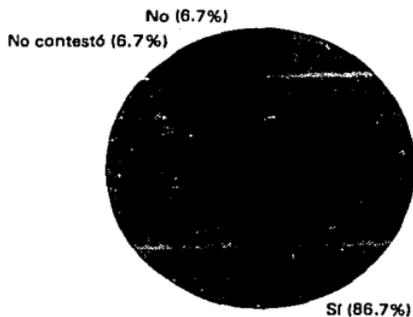
5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los Subcomité del Codex Alimentarius?

Gráfica 4-B



6.- Considera conveniente para las instituciones y para la Comisión Mexicana del Codex que hubiera una mayor participación en los Subcomité?

Gráfica 5-B



7.- ¿Por qué?

Las respuestas a porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los Subcomité del Codex son las siguientes:

- para lograr tener normas más realistas y competentes;
- es importante por la apertura comercial que haya una mayor participación en las Normas Internacionales;
- para que en la elaboración de normas se fundamente en la realidad y no sólo detrás de los escritorios;
- para una mayor difusión y conocimiento de las Normas Codex
- para que las especificaciones y productos estuvieran más adecuados a las necesidades reales;
- para que haya un mayor conocimiento en el área;
- para tener mayor competitividad en el extranjero;
- para que estén actualizados;
- para definir posturas adecuadas y congruentes que permitan en mayor conocimiento y aplicación de las normas;

8.- Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?

Gráfica 6-B



9.- ¿Cuáles aplica?

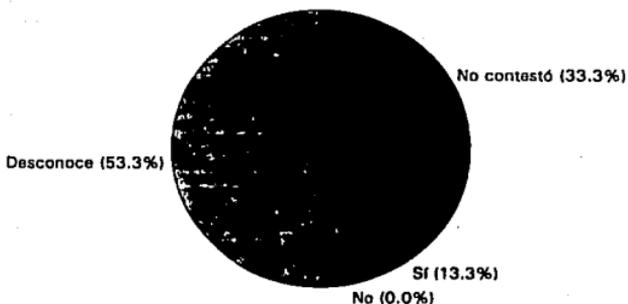
Las respuestas fueron las siguientes:
Sólo una institución las aplica poco
Y la gran mayoría no contestó.

10.- Qué comentarios aportaría usted para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius.

- Asesorarse de profesionales en cada área (investigación e industria);
- Dar una difusión más amplia;
- Distribuir ejemplares en las bibliotecas para que los alumnos que estudian ciencias relacionadas en alimentos puedan obtener la información más fácilmente;
- mayor accesibilidad y difusión;
- en estos momentos en que se aplica la ley de metrología, las compañías e instituciones deberían de saber lo conveniente que resulta conocer las normas y la posición del Codex respecto a sus productos;
- lograr la participación de instituciones de investigación y docencia, de la industria y del gobierno;
- difusión más amplia en la industria e instituciones de investigación;
- que haya más incentivos para los participantes;
- hacer la invitación más extensiva para que sea real, que las normas sean obligatorias;
- organizar las reuniones para que el funcionamiento sea eficaz;
- que exista personal especializado;

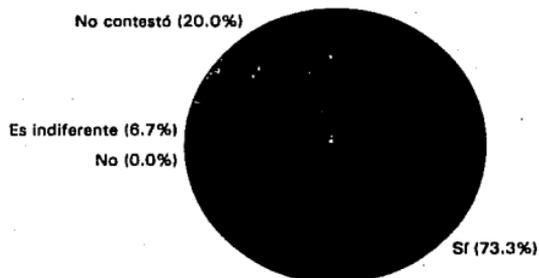
11.- ¿Considera usted que es adecuado el número de reuniones?

Gráfica 7-B



12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental

Gráfica 8-B

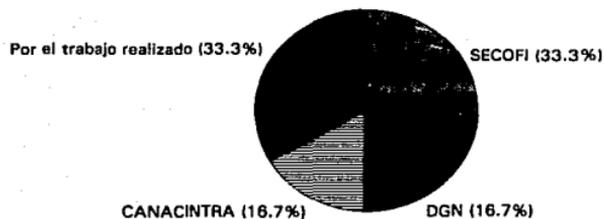


C) RESULTADOS DE INDUSTRIA

TOTAL DE ENCUESTAS: 6

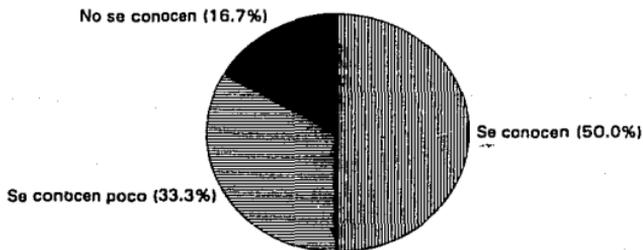
1.- ¿Cómo se enteró usted de la existencia del Codex Alimentarius?

Gráfica 1-C



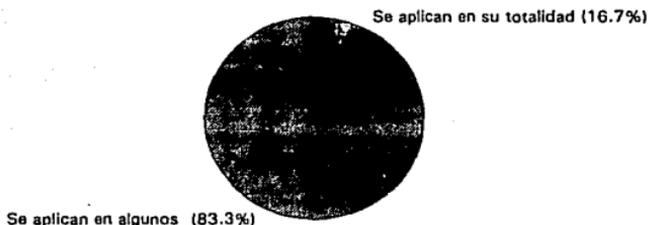
2.- En la Institución que usted representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

Gráfica 2-C



3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex Alimentarius en la institución que usted representa?

Gráfica 3-C



4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

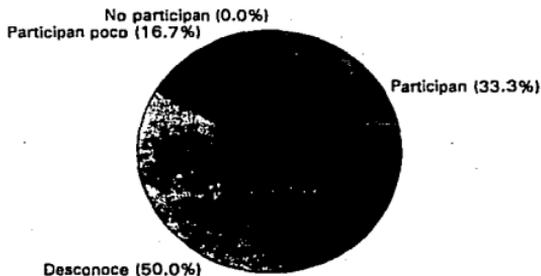
Dan varias respuestas según la industria o institución en donde trabajan, por ejemplo:

- En el sector de cárnicos aplican las normas de salchichas,
- En el sector de lácteos aplican el Texto Abreviado de Normas Codex de 1992,
- En el sector de bebidas no alcohólicas aplican las referentes a jugos, etiquetado y saborizantes y aplican las referentes a Néctares y Jugos, aunque a veces no están todas las normas referentes a frutas que necesitan.

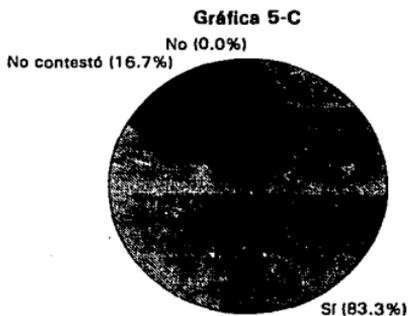
Otras respuestas fueron que desconocen las normas y por último hubo quienes no respondieron.

5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los Subcomités del Codex Alimentarius?

Gráfica 4-C



6.- Considera conveniente para las instituciones y para la Comisión Mexicana del Codex que hubiera una mayor participación en los Subcomités?

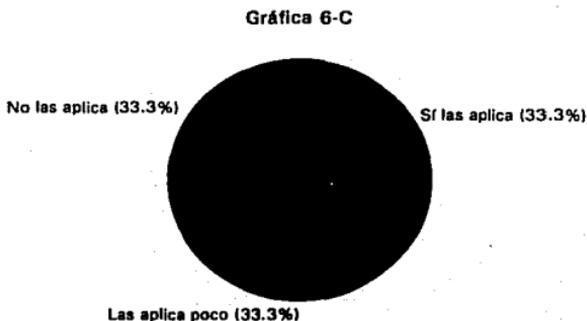


7.- ¿Por qué?

Las respuestas a porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los Subcomités del Codex son las siguientes:

- porque las normas Codex son una guía importante para la elaboración de Normas Nacionales o al menos servirían de referencia.
- Porque es importante la opinión de otras empresas para que las regulaciones se adecúen a la realidad del país.
- Para homologar criterios de normas y aplicación y generación de éstas.

8.-Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?



9.- ¿Cuáles aplica?

Las respuestas fueron las siguientes:

- En el sector de bebidas no alcohólicas se aplica la norma Codex para jugos y saborizantes y también aplican las normas Codex para jugos y néctares.

Y la gran mayoría no contestó.

10.- Qué comentarios aportaría usted para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius:

- conocer las necesidades actuales con el fin de listar y programar los productos en estudio de interés por los sectores involucrados;

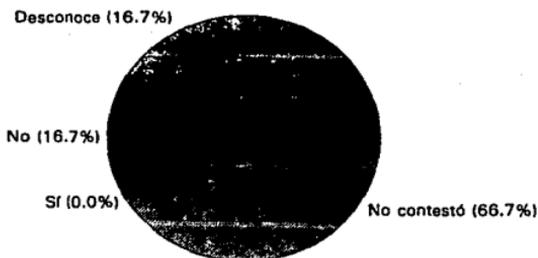
- tomar con más seriedad y que haya una mayor comunicación de los trabajos realizados en los diferentes grupos;

- en estos momentos en que se aplica la ley de metrología, las compañías e instituciones deberían de saber lo conveniente que resulta conocer las normas y la posición del Codex respecto a sus productos;

- difusión más amplia en la industria e instituciones de investigación;

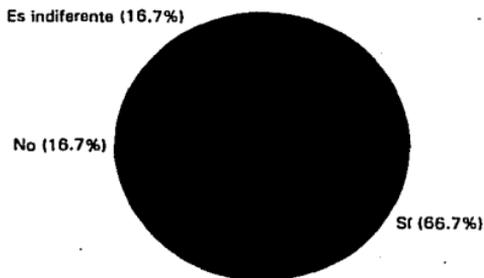
11.- ¿Considera usted que son adecuadas el número de reuniones?

Gráfica 7-C



12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental

Gráfica 8-C

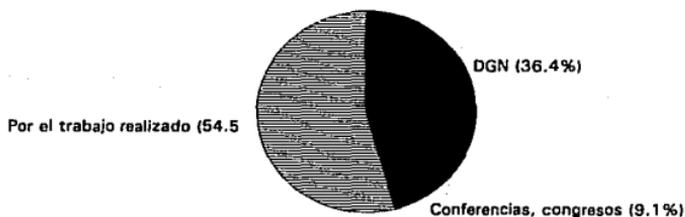


D) RESULTADOS DE INSTITUCIONES DE GOBIERNO

TOTAL DE ENCUESTAS: 11

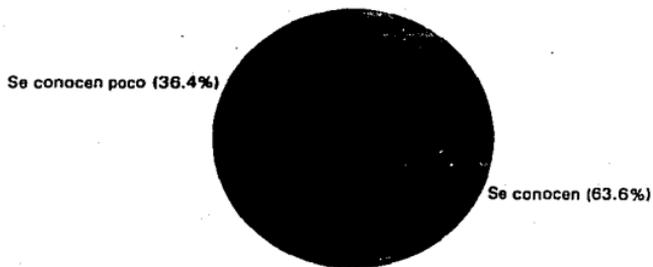
1.- ¿Cómo se enteró usted de la existencia del Codex Alimentarius?

Gráfica 1-D



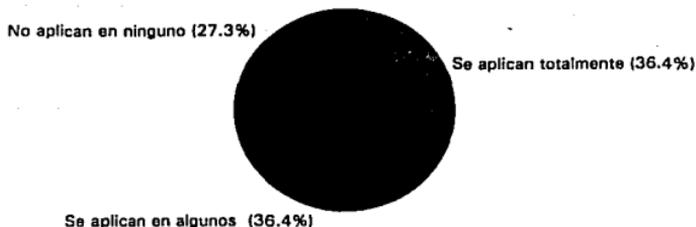
2.- En la Institución que usted representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

Gráfica 2-D



3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex Alimentarius en la institución que usted representa?

Gráfica 3-D



4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

Dan varias respuestas según la industria o institución en donde trabajan, por ejemplo:

-en el sector de residuos de medicamentos veterinarios aplica todas las normas referentes a residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.

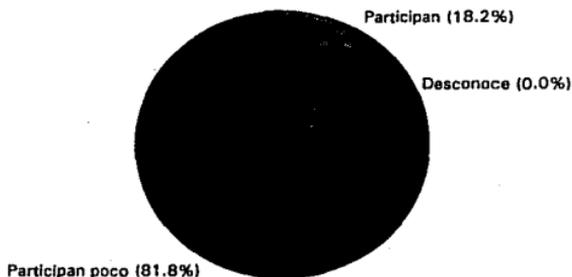
-en el sector de frutas y hortalizas aplica las referentes a frutas y hortalizas,

-en el sector referente a sanidad vegetal aplica las referentes a Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en productos agrícolas que son parte de la regulación de plaguicidas en México.,

Otras respuestas fueron que desconocen las normas y por último hubo quienes no respondieron.

5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los Subcomités del Codex Alimentarius?

Gráfica 4-D



6.- Considera conveniente para las instituciones y para la Comisión Mexicana del Codex, que hubiera una mayor participación en los Subcomités?

Gráfica 5-D



7.- ¿Por qué?

Las respuestas a porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los Subcomités del Codex son las siguientes:

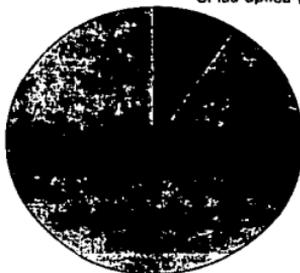
- es necesaria la participación de expertos en el área para establecer las bases técnicas para la posición de México ante la Comisión del Codex;

- es importante para la apertura comercial que haya una mayor participación en las Normas Internacionales;
- para que haya un mayor conocimiento en el área;
- para tener mayor competitividad en el extranjero;
- para que estén actualizados;
- para definir posturas adecuadas y congruentes que permitan un mayor conocimiento y aplicación de las normas;
- para que los documentos fueran más representativos;
- porque las normas Codex son una guía importante para la elaboración de Normas Nacionales o al menos que sirvan de referencia.

8.- Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?

Gráfica 6-D

Sí las aplica (9.1%)



No contestó (90.9%)

9.- ¿Cuáles aplica?

Las respuestas fueron las siguientes:

- En el sector de residuos de medicamentos veterinarios aplican las normas Codex toxicológica de exportaciones y eventualmente las de importaciones;
- Y la gran mayoría no contestó.

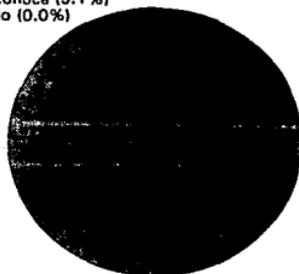
10.- Qué comentarios aportaría usted para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius.

- Asesorarse de profesionales en cada área (investigación e industria);
- Darle mayor difusión a las actividades del Codex.
- Lograr la participación de instituciones docentes, de investigación, de la industria y del gobierno;
- Que asistan con mayor frecuencia los participantes;
- que exista personal especializado;
- debería existir un sistema adecuado para conocer la información de la comisión, los comités regionales y generales de los productos;
- recibir los documentos del Codex oportunamente;
- Que se regularicen las reuniones, que hubiera mayor difusión del Codex y que se tuvieran los documentos a tiempo.
- Fomentar la participación de todos los sectores.

11.- ¿Considera usted que sean adecuados el número de reuniones?

Gráfica 7-D

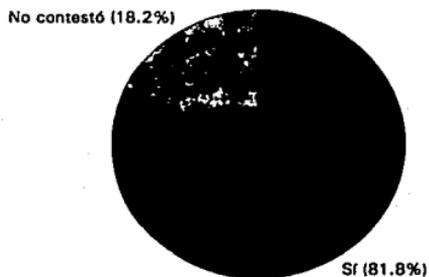
Desconoce (9.1%)
No (0.0%)



Sí (90.9%)

12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental

Gráfica 8-D

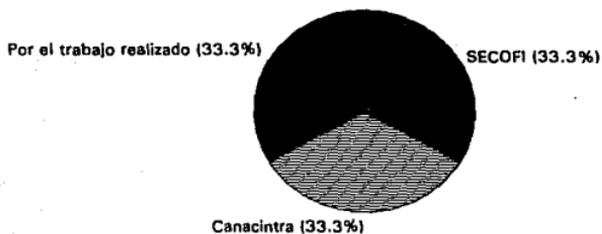


E) RESULTADOS DE INSTITUCIONES Y ASOCIACIONES PRIVADAS

TOTAL DE ENCUESTAS: 3

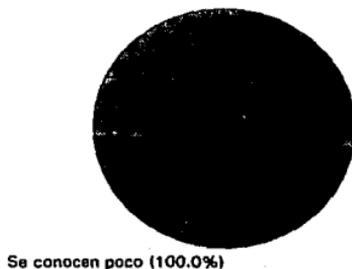
1.- ¿Cómo se enteró usted de la existencia del Codex Alimentarius?

Gráfica 1-E



2.- En la Institución que usted representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

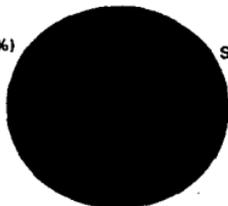
Gráfica 2-E



3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex Alimentarius en la institución que usted representa?

Gráfica 3-E

No aplican en ninguno (33.3%)



Se aplican totalmente (33.3%)

Se aplican en algunos (33.3%)

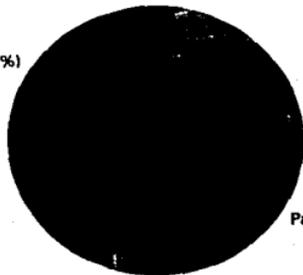
4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

Dan varias respuestas según la industria o institución en donde trabajan, por ejemplo: -el sector de proteínas vegetales aplica las normas referentes a proteínas vegetales, Y hubo quienes no respondieron.

5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los Subcomités del Codex Alimentarius?

Gráfica 4-E

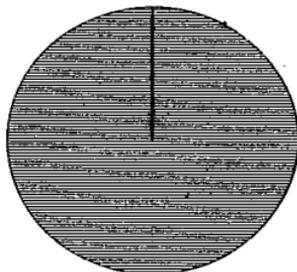
Participan poco (33.3%)



Participan (66.7%)

6.- Considera conveniente para las instituciones y para la Comisión Mexicana del Codex que hubiera una mayor participación en los Subcomités?

Gráfica 5-E



Sí (100.0%)

7.- ¿Por qué?

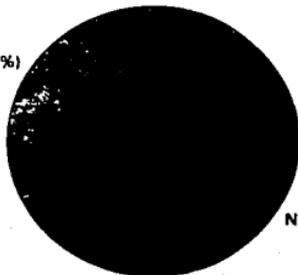
Las respuestas a porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los Subcomités del Codex son las siguientes.

- para conocer más los documentos técnicos del Codex;
- es importante por la apertura comercial que haya una mayor participación en las Normas Internacionales;
- Porque las Normas Codex tienen importancia a nivel mundial

8.-Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?

Gráfica 6-E

No contestó (33.3%)



No las aplica (66.7%)

9.- ¿Cuáles aplica?

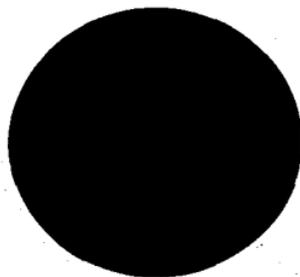
Ninguna persona contestó

10.- Qué comentarios aportaría usted para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius.

- Dar una difusión más amplia;
- Mayor promoción
- Fomentar la difusión de todos los participantes

11.- ¿Considera usted que sea adecuado el número de reuniones?

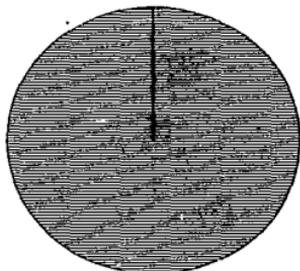
Gráfica 7-E



Sr (100.0%)

12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental

Gráfica 8-E



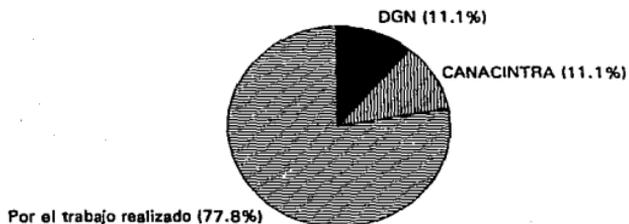
Sí (100.0%)

F) RESULTADOS DE COORDINADORES DE LAS JUNTAS DEL CODEX ALIMENTARIUS

TOTAL DE ENCUESTAS: 9

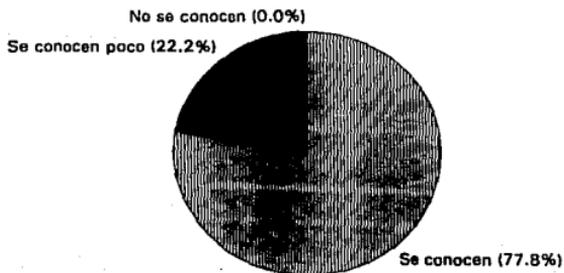
1.- ¿Cómo se enteró usted de la existencia del Codex Alimentarius?

Gráfica 1-F



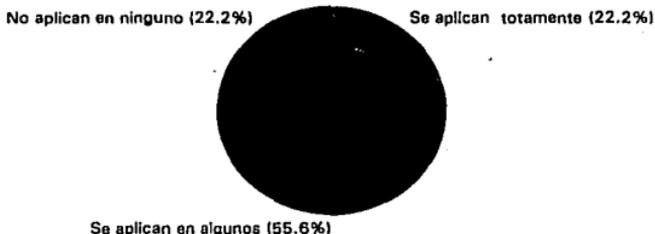
2.- En la Institución que usted representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

Gráfica 2-F



3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex alimentarius en la institución que usted representa?

Gráfica 3-F



4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

Dan varias respuestas según la industria o institución en donde trabajan, por ejemplo:

-en el sector de proteínas vegetales aplica todas las normas referentes a proteínas vegetales,

-en el sector de frutas y hortalizas aplica las referentes a frutas y hortalizas,

-en el sector de cereales, legumbres y leguminosas aplica las referentes a Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en productos agrícolas que son parte de la regulación de plaguicidas en México.,

-en los sectores de cárnicos y lácteos aplican las referentes a productos lácteos y productos cárnicos,

-en el sector de bebidas no alcohólicas aplican las referentes a jugos, etiquetado y saborizantes y aplican las referentes a Néctares y Jugos,

- en el sector de lácteos aplican las referentes a lactancia materna,

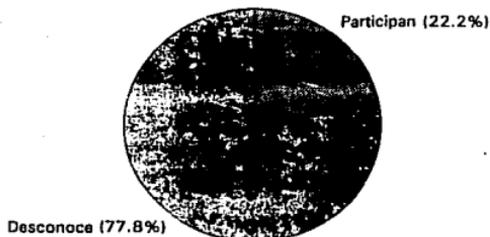
- en el este sector aplican las referentes a cereales, pescado industrializado, cárnicos, bebidas no alcohólicas, aditivos y productos lácteos

- en el sector de jugos y zumos de frutas aplican todas las normas referentes a jugos de frutas.

Otras respuestas fueron que desconocen las normas y por último hubo quienes no respondieron.

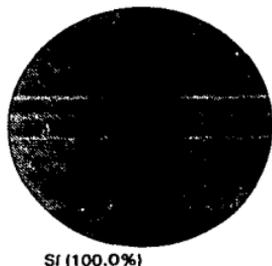
5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los Sub-comités del Codex Alimentarius?

Gráfica 4-F



6.- Considera conveniente para las instituciones y para la Comisión Mexicana del Codex que hubiera una mayor participación en los Sub-comités?

Gráfica 5-F



7.- ¿Por qué?

Las respuestas a porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los Sub-comités del Codex son las siguientes.

- para conocer más los documentos técnicos del Codex;
- es necesaria la participación de expertos en el área para establecer las bases técnicas para la posición de México ante la Comisión del Codex;
- para lograr tener normas más realistas y competentes;

- es importante por la apertura comercial que haya una mayor participación en las Normas Internacionales;

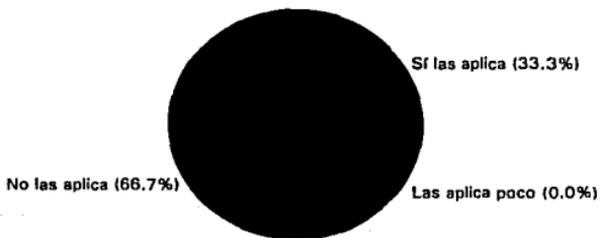
- para que haya realidad en la elaboración de normas y no sólo detrás de los escritorios;
- para una mayor difusión y conocimiento de las Normas Codex;
- para que las especificaciones y productos estuvieran más adecuados a las necesidades

reales;

- para que haya un mayor conocimiento en el área;
- para tener mayor competitividad en el extranjero;
- para que estén actualizados;
- para definir posturas adecuadas y congruentes que permitan en mayor conocimiento y aplicación de las normas;
- para que los documentos fueran más representativos;
- porque las normas Codex son una guía importante para la elaboración de Normas Nacionales o al menos sirvan de referencia.

8.- Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?

Gráfica 6-F



9.- ¿Cuáles aplica?

Las respuestas fueron las siguientes:

- En el Centro de constatación en Salud Animal aplican las normas Codex toxicológica de exportaciones y eventualmente las de importaciones;

- Coca-cola aplica la norma codex para jugos y saborizantes;

- Jugos del Valle aplica las normas codex para jugos y néctares.

Y la gran mayoría no contestó.

10.- Qué comentarios aportaría usted para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius.

- conocer las necesidades actuales con el fin de listar y programar los productos en estudio de interés por los sectores involucrados;

- tomar con más seriedad y que haya una mayor comunicación de los trabajos realizados en los diferentes grupos;

- Asesorarse de profesionales en cada área (investigación e industria);

- Dar una difusión más amplia;

- Distribuir ejemplares en las bibliotecas para que los alumnos que estudian ciencias relacionadas en alimentos puedan obtener la información más fácilmente;

- mayor accesibilidad y difusión;

-en estos momentos en que se aplica la ley de metrología, las compañías e instituciones deberían de saber lo conveniente que resulta conocer las normas y la posición del Codex respecto a sus productos;

- lograr la participación de instituciones de investigación y docencia, de la industria y del gobierno;

- difusión más amplia en la industria e instituciones de investigación;

- que haya más incentivos para los participantes;

- hacer la invitación más extensiva para que sea real, que las normas sean obligatorias;

- organizar las reuniones para que el funcionamiento sea eficaz;

- que exista personal especializado;

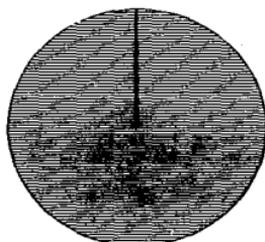
- debería existir un sistema adecuado para conocer la información de la comisión, los comités regionales y generales de los productos;

- que sea obligatoria la participación de los sectores involucrados

- recibir los documentos del Codex oportunamente

11.- ¿Considera usted que sea adecuado el número de reuniones?

Gráfica 7-F

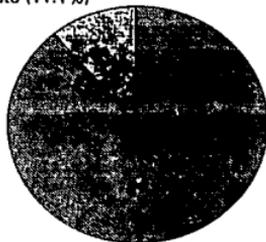


Sí (100.0%)

12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental

Gráfica 8-F

No contestó (11.1%)



Sí (88.9%)

ANÁLISIS DE RESULTADOS

1.- El primer punto a analizar respecto al panorama general sobre la formación y legislación del Codex Alimentarius.

En base a lo que hemos desarrollado en este trabajo de tesis, es de suma utilidad presentar un panorama general sobre la formación y legislación del Codex, pues así, empapándonos del tema, podemos ir conociendo su gran importancia tanto a nivel nacional como mundial.

El Codex Alimentarius es un organismo auxiliar de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Las palabras *Codex Alimentarius* significan Código Alimentario. El Codex es una recopilación de todas las Normas, Códigos de prácticas, Directrices y Recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius y de las relativas propuestas de los gobiernos.

El sistema Codex se creó como una respuesta a la necesidad sentida por muchos países, de facilitar el comercio mundial de alimentos a través del establecimiento de Normas aceptadas internacionalmente. Al mismo tiempo era evidente que si se elaboraban normas aceptables a nivel internacional, éstas debían conducir a una mayor protección de la salud del consumidor. Además, debían promover la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos, así como lograr una mayor libertad comercial y una mayor protección al consumidor tomando en cuenta la interdependencia del comerciante y el consumidor.

El Codex ha influenciado los reglamentos alimentarios del mundo. Esto puede no ser evidente en algunos países, pero está sucediendo.

Ahora bien, el Codex no necesariamente está basado en los intereses particulares de cada país, puesto que su razón de ser es armonizar los mejores aspectos de las ideas y conceptos adoptados hasta el momento por sus miembros, aún más, la protección de los intereses nacionales no excluye la posibilidad de aceptar cambios en los propios procedimientos. Además, si un país considera que sus métodos son buenos, es conveniente para éste y para los demás que se apliquen a nivel internacional.

Es obvio que cuando se trata de cuestiones como la inspección de los alimentos, cuanto mayor sea la armonización de las normas y cuanto más éxito tengan los intentos de elaborar, adoptar y perfeccionar los métodos más apropiados, tanto mayores serán los servicios que recibirá el público.

En la reglamentación alimentaria independientemente de las divergencias de índole política que caracterizan a tantas discusiones internacionales; en lo que respecta a la necesidad de alimentos y a la eliminación de los efectos perjudiciales que pueden derivar de ellos, los seres humanos son semejantes en todo el mundo a pesar de las grandes diferencias de costumbres, hábitos, creencias y sistemas políticos.

Los objetivos del Codex son facilitar el comercio de alimentos, proteger la salud de los consumidores y asegurar que se apliquen prácticas comerciales equitativas.

Aunque es probable que todos estén de acuerdo en que es necesario armonizar los reglamentos alimentarios, los seres humanos están en contra de efectuar cambios a menos de que exista un determinado estímulo o a la perspectiva de beneficios futuros.

Las presiones para que se efectúen cambios y los motivos para proponerlos deben proceder de otra parte. La organización más apropiada para proponer tales motivos y ejercer dichas presiones es el Codex. Este elabora las ideas de los gobiernos, los consumidores, los productores y los fabricantes, en realidad, estudia las ideas de todos los que se ocupan de cualquier aspecto imaginable del suministro de alimentos.

Si la respuesta o propuesta del Codex representa la solución óptima, una vez considerados todos los intereses, inclusive los que están en conflicto, es muy probable que entrañe un mejoramiento de la situación existente.

Como vemos, todo es importante para ver cómo funciona y cuáles son los objetivos de una organización internacional, pues su funcionamiento debe justificarse ampliamente y responder a las necesidades concretas de todos los países involucrados.

Es interesante analizar cómo se fue formando este organismo internacional, pues su desarrollo estuvo determinado por necesidades concretas de algunos países que comenzaban a comerciar entre sí, que condujo a establecer una norma común para evitar problemas y facilitar el comercio. Todo esto nació por una preocupación por adoptar medidas internacionales para eliminar los obstáculos no arancelarios al comercio de alimentos causado por la diversidad de legislaciones y normas nacionales aplicadas a los alimentos y por otra parte, debido a la preocupación del consumidor. Para ello se le propuso a la FAO y a la OMS que se encargaran de esta labor.

Con todo esto crearon un programa que fue aprobado en 1963 y le llamaron Comisión del Codex Alimentarius.

Es necesario notar que el Codex tiene dos características importantes: Primero que es un foro que promueve la armonización de las normas y segunda que tiene capacidad de evolucionar con el paso del tiempo para hacer frente a los nuevos problemas que se presenten en el ámbito de los alimentos.

La armonización es un aspecto fundamental pues todos los países tienen una normalización diferente y con esto se trata de conjugar las opiniones o propuestas acordes a la necesidad alimentaria del hombre teniendo en cuenta todas las opiniones de los países para así poder hacer una norma que beneficie a todos. Este trabajo conjunto lleva a una comprensión mutua de los problemas, aumenta los conocimientos de los miembros y ayuda a ampliar sus perspectivas globales.

La Comisión como ya se mencionó tiene un -consejo Ejecutivo, 25 órganos auxiliares, todos son de carácter intergubernamental. Esta composición asegura una representación adecuada de las diversas zonas geográficas que pertenecen a los miembros de la comisión.

Como es de esperarse el Codex contiene normas sobre todos los alimentos principales ya sean elaborados, semielaborados o crudos. También contiene disposiciones relativas a la higiene, aditivos, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación de los alimentos, métodos de análisis y toma de muestras.

Es conveniente analizar las diferentes propuestas que da el Codex para la aceptación de las normas, pues ofrece un intervalo amplio a los países para que las acepten y algo muy importante, es que también pide razones de porqué es aceptada o no es aceptada una norma, con lo cual se hacen las enmiendas convenientes para tratar de beneficiar a todos y así también conocer los reglamentos de los diferentes países.

Como podemos notar en el desarrollo de este trabajo la Comisión del Codex Alimentarius es una organización seria que conserva sus reglamentos y estatutos los cuales deben seguir, y ello da a los gobiernos de los diferentes países una seguridad al utilizar el sistema de normalización. El Codex tiene un manual de procedimientos donde es posible profundizar sobre sus estatutos y su ejecución, para así ver cómo está formado y cómo funciona.

Al contar con órganos auxiliares, el Codex asegura una atención específica sobre cada producto, lo cual redundará en una seguridad mayor, pues la norma se elabora sólo por expertos dedicados a los diferentes temas.

A lo largo de la tesis hemos expuesto ampliamente cómo el Codex cumple con sus objetivos, sobre todo en la protección al consumidor. Presentamos también algunas observaciones sobre este

importante tema como son: la calidad de los alimentos, pues en estos tiempos se habla mucho de calidad total y hemos de advertir que con los procedimientos del Codex se asegura esta calidad, si se cumple con la propuesta. Del mismo modo vemos que la información al consumidor es de suma importancia no sólo, como se aprovecha ahora, en la publicidad de los alimentos, sino para que el consumidor esté enterado de qué es lo que come, por eso es fundamental seguir las disposiciones sobre etiquetado, la información nutricional, la declaración de propiedades del alimento, etc. Otro aspecto importante, que también considera el Codex es la inocuidad de los alimentos, en lo cual están involucrados: los aditivos, contaminantes, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, etc y por último la higiene de los alimentos y los aspectos económicos como son la protección contra el fraude y la facilitación del comercio internacional.

Es interesante detenerse un momento aquí para reflexionar sobre el diametral asunto que significa la existencia y aplicación del Codex, pues como vemos, engloba todos los aspectos relacionados con los alimentos, lo cual es una guía muy adecuada para los países, sobre todo los que están en vías de desarrollo como México, pues por sí mismo está una base sólida en la que podemos apoyarnos para desarrollar nuestra normalización y conocer cómo lo hacen los otros países y a qué nivel estamos. En diversos sentidos bien puede ser una guía útil para mejorar la calidad alimentaria y colocarnos en una posición de competitividad ante el comercio exterior y en el Tratado del Libre Comercio. Todo ello sugiere que es imperativo un seguimiento, lo cual se logra primero con la aceptación y luego con su aplicación.

Más adelante analizaremos la importancia que tiene la aceptación y la aplicación de las Normas Codex en nuestro país, lo cuales uno de los puntos centrales de este trabajo, pues hasta aquí es presentar a grandes rasgos qué es el Codex Alimentarius y cómo funciona, pues se considera conveniente para el conocimiento del Codex y a fin de entender posteriormente qué importancia tiene dicha Comisión en nuestro país.

2.- Como segundo punto analizaremos el procedimiento de elaboración del Codex Alimentarius.

Al igual que el punto anterior que se refiere a la formación y legislación del Codex, el procedimiento de elaboración es de gran importancia, pues no se ocupa de trabajar exclusivamente sobre las legislaciones nacionales en vigor y esforzarse en armonizarlas, sin considerar debidamente el fondo y alcance de dichas leyes; sino que el procedimiento seguido por la Comisión ha sido diferente, ha tratado de obtener, en primer lugar, el acuerdo internacional sobre el fondo y significado de las normas

alimentarias y seguidamente invitar a los gobiernos a que acepten estas normas en diversas formas concretas de acuerdo con sus propios procedimientos nacionales y para asesorar a la Comisión sobre la forma en que puede lograrse la aplicación de las normas en los propios países.

Es importante observar que el procedimiento usado por el Codex para la elaboración de Normas se ha establecido a través de los años sobre la base de la experiencia, por lo cual, es necesario tener objetividad en los procedimientos y así permitir que las reuniones se desarrollen con eficiencia, dando oportunidad a la explicitación de todas las opiniones.

Se puede considerar que el procedimiento comienza de nuevo después de cada reunión de la Comisión o de los comités y de la distribución del informe. Este, en efecto, contiene el programa provisional para la próxima reunión de la Comisión o Comité. Después se envían cartas a los gobiernos y las organizaciones interesadas recordándoles los asuntos concretos sobre los que deben formular sus observaciones. Como es de esperarse cada gobierno cuenta con tiempo suficiente para responder y más adelante dichas respuestas deben recibirse con tiempo para imprimirlas y distribuir las como documentos preliminares para la próxima reunión a fin de que todos puedan conocer por adelantado la variedad y naturaleza de las opiniones.

En la reunión, el debate oral complementa las observaciones escritas. Las opiniones se exponen públicamente. Al comienzo puede haber serias diferencias de opiniones e intereses. Pues lo que las formas de protección de los intereses del consumidor pueden constituir un beneficio para un país, pueden resultar un perjuicio para otro, como por ejemplo los límites máximos de plaguicidas, puede que un país dé un máximo que otro país no pueda absolutamente cumplir y por lo tanto resultar gravemente perjudicado. Así que al discutir abiertamente el asunto, obliga a reevaluar y equilibrar tanto los riesgos potenciales como los beneficios previstos.

Antes de que se levante la reunión se examina el proyecto de informe, si es necesario se enmienda y luego se aprueba. El informe final se publica al cabo de unos cuantos meses.

Observamos que el trámite puede ser largo, pero aquí cuenta mucho la seriedad con que los gobiernos asuman la responsabilidad de examinar los documentos y dar sus observaciones y cuenta mucho que lo hagan personas especializadas en el tema para que sea válida la observación, pues ésta no se puede dar por unos cuantos, ya que cuenta como si fuera el consenso de todo el país.

Como vemos, hay especialmente dos procedimientos de elaboración de Normas Codex: las mundiales, que incluyen a todos los países miembros de la Comisión y las regionales, pues muchas veces

una norma solo afecta e interesa a cierta región y no a nivel mundial. De aquí se derivan los demás procedimientos como son por ejemplo: el de la leche y productos lácteos (el más antiguo), el de quesos, aditivos, residuos máximos de plaguicidas, límites máximos de medicamentos veterinarios, etc.

Es oportuno que los gobiernos mantengan actualizado el compendio de aceptaciones pues esto es una guía indispensable para los gobiernos y los comercios internacionales.

Las leyes contienen disposiciones que es necesario entender y cumplir. El Codex es un considerable punto de referencia que permite constatar las semejanzas y diferencias sustanciales entre las normas Codex y las legislaciones nacionales correspondientes.

También es conveniente señalar las obligaciones que contrae un país en aceptar las normas Codex, dado que para ello se requiere que la aceptación sea específica y contenga todo tipo de observaciones y excepciones pertinentes, pues al aceptarla adquiere una obligación según la modalidad de aceptación que permite la libre distribución de un producto, porque implícitamente esta última indica una aceptación de la norma.

Así, es posible percatarse que la elaboración de una norma Codex requiere primero la propuesta, observaciones de los países interesados, la norma como tal y no sólo esto, pues luego le es necesaria la aceptación y aplicación de los gobiernos, lo cual significa la demanda de que se cumpla con ciertas obligaciones, a la vez que dicha aceptación otorga derechos.

Se desprende, además de nuestro análisis cómo una norma Codex no requiere solamente de un reglamento, sino también de un criterio y un juicio emanado de cada gobierno para así unificarlo en una norma y beneficiar a la persona.

Es conveniente considerar que tanto es responsabilidad de la Secretaría el enviar la propuesta de norma a los gobiernos oportunamente, al igual que de los gobiernos enviar a tiempo las observaciones pertinentes para la elaboración de la norma, sin lo cual no se lograría un trabajo eficiente, pues el problema consiste en considerar todos los aspectos involucrados en la elaboración de dicha norma, que tiene en cuenta lo emitido por todos los países participantes y no es una tarea fácil.

Otro aspecto relevante para las normas, no sólo es la elaboración de ellas, sino obtener su aceptación por parte de los gobiernos a fin de que pasen a formar parte de los reglamentos nacionales y sean aplicadas.

Para esto la Comisión ofreció varias posibilidades de aceptación dando mayor oportunidad a los gobiernos de aceptar y aplicar las normas Codex. Para ello, los gobiernos deben responder indicando

la forma de aceptación que adoptan. Estas respuestas se actualizan periódicamente y forman parte del Codex Alimentarius y con otros volúmenes del Codex permiten a los comerciantes y demás interesados tomar conocimiento del estado actual de los reglamentos nacionales en lo que respecta a los alimentos cubiertos por las normas Codex.

Como desarrollamos en el capítulo referente a la elaboración de normas Codex, es de gran interés advertir las directrices para el procedimiento de aceptación de las Normas Codex, siendo oportuno analizar cómo los países miembros y organismos internacionales dan a conocer qué tipo de aceptación de la norma o excepciones establecen, dado que se toma como base para posteriores enmiendas de la norma, pues a la Comisión no sólo le interesa que la norma se cumpla o no, sino también le interesa el bienestar de la persona y que ésta pueda consumir alimentos en buenas condiciones y de alta calidad. De lo cual deben de hacerse responsables los gobiernos.

En este punto también debemos considerar el formato para las normas Codex, pues este formato tiene la finalidad de que sirva de guía a los Organos Auxiliares cuando presenten sus normas, con objeto de lograr, en la medida de lo posible, una presentación uniforme sobre sus productos, y no sólo eso, sino que dan la información suficiente al productor para saber hacia dónde debe orientar su producto, pues en este formato se trata de dar una información completa sobre el producto de que se trata y que sea lo más conciso posible; además se tiene la seguridad de que la información es verídica y dada por investigadores expertos en el área correspondiente. En este formato se da a conocer el nombre de la norma y debe ser lo más claro posible, por lo general se trata del nombre vulgar del producto o elemento al que se refiere la norma; la descripción debería contener la definición del producto o productos a que se refiere la norma. Puede contener referencias a los tipos y formas de presentación del producto y tipo de envase; contiene también los factores esenciales de composición y calidad, lo cual es valioso, ya que esto incluye todos los aspectos sobre calidad para así proteger al consumidor, en disposiciones como sabor, olor, color y textura; otro aspecto que incluye son los aditivos permitidos, contaminantes, higiene, pesos y medidas, etiquetado, métodos de análisis, toma de muestras y en fin, todo lo necesario para conformar una norma.

3.- El tercer aspecto a considerar es la revisión del listado actualizado de las Normas Codex y ver cuáles están en México con el fin de facilitar la información.

El Codex Alimentarius, como ya hemos mencionado en el transcurso de este trabajo, consiste en

normas (comprendidas actualmente en 17 volúmenes, código de prácticas y directrices (ocho volúmenes) y cuadros de respuestas de los gobiernos que se actualizan periódicamente.

En total son 25 volúmenes que están publicados en tres idiomas, inglés, francés y español.

Desde los comienzos, el Codex reconoció que las normas (en realidad especificaciones del producto final) por sí solas no eran suficientes, y que había que prestar atención a la necesidad de incorporar la calidad en la preparación de los alimentos, es decir, garantizar la utilización de materias primas sanas y de una elaboración y manipulación higiénicas. En otras palabras, la aplicación de buenas prácticas en todas las fases de la producción. Es por eso que en todos los debates y documentos del Codex se da tanta importancia a las prácticas de fabricación.

Los códigos de prácticas y directrices del Codex, que se han compilado tomando en consideración los conocimientos y experiencia colectivos de los miembros y observadores, indican como asegurar que las prácticas de fabricación sean buenas.

Los códigos de prácticas y directrices proporcionan:

- Lista de verificación a los elaboradores ya establecidos
- Orientación para el establecimiento de locales, equipos, métodos, control a los productores y elaboradores nuevos o que están ampliando su actividad
- Orientación sobre los métodos recomendados internacionalemnte a los organismos de inspección y vigilancia de los alimentos
- Fundamentos para apoyar las prácticas recomendadas y refutar las críticas o acusaciones a todas las industrias alimentarias.

Como podemos ver en la lista de normas del Codex proporcionada por la Dirección General de Normas, notamos que hay normas para casi todos los productos principales, tanto de materias primas como de productos terminados, en esta lista están normas comprendidas por grupos, como son: frutas y hortalizas elaboradas; azúcares; productos cárnicos elaborados de reses y aves y «Bouillons» y consomés; pescado y productos pesqueros; etiquetado; productos del cacao y chocolate; frutas y hortalizas congeladas rápidamente; alimentos para regímenes especiales; jugos de frutas; grasas y aceites; productos varios; alimentos irradiados; contaminantes; cereales, legumbres y productos derivados; proteínas vegetales; lista de códigos internacionales recomendados en prácticas de higiene y tecnológicas; métodos de análisis del Codex; norma para la leche y productos lácteos.

Esta lista proporcionada por la Dirección General de Normas suma en total 389, entre normas,

directrices y enmiendas hechas por la Comisión del Codex Alimentarius.

Es importante señalar el gran desarrollo que ha tenido el Codex, pues al contar con esta gran variedad de normas garantizadas y aceptadas, da al consumidor seguridad y también deja ver la participación de todos los Estados Miembros en su realización, pues cuando ya son normas Codex implica que ya han sido aceptadas anteriormente.

Según esta información obtenida vemos que en México hay disponibles únicamente 122 normas Codex de las 389 que hay en lista desde la última reunión internacional en 1991.

Esto significa que en México hay un 31.36% del total de las normas.

Esto es importante porque aunque México no acepte todas las normas Codex, es obligación de la Secretaría de la Comisión, mandar todas las normas a todos los países, y como vemos esto no sucede así. Otra posibilidad es que el archivo general de las normas Codex en la Dirección General de Normas no está completo o bien, advierte la posibilidad de que se hayan perdido algunas.

En este aspecto la DGN debería pedir a la Secretaría de la Comisión, las normas que le faltan, ya que estas son de gran utilidad, y como mencionamos es uno de los principales objetivos del Codex Alimentarius, el poner a disposición de los países las normas Codex, para que los países tengan un parámetro en su legislación nacional

También al plantearnos como objetivo en esta tesis, el dar a conocer tanto el listado actualizado de las Normas Codex en México, al igual que las que se encuentran en México, estamos facilitando la información a las personas que lo requieran, pues esta información no se encuentra tan fácilmente, sin tener que visitar las oficinas de la Dirección General de Normas.

4.- Para analizar el punto referente a la aplicación y conocimiento de las normas codex así como la participación como ya se explicó en el capítulo V se realizaron una serie de encuestas y aquí presentamos el análisis de ellas:

a) Análisis de resultados generales

• Podemos observar que en la primera pregunta realizada un 28% de los entrevistados se enteraron de la existencia del Codex Alimentarius por el trabajo que efectúan y éste viene siendo el porcentaje más alto, que son empresas que han recibido alguna invitación, ya sea por parte de la Dirección General de Normas o algún otro organismo gubernamental, para participar en las juntas de los sub-comités. De ahí

hay un 20 % que se ha enterado de la existencia del Codex por medio de la DGN. Otro 22.0% se ha enterado de la existencia del Codex en la Licenciatura o maestría, que generalmente han sido carreras directamente relacionadas con los alimentos que en sí tienen contacto con la normalización de los alimentos y por lo tanto de la existencia del Codex, este porcentaje se refiere más que nada a personas que trabajan directamente en las instituciones de investigación y docencia que participan en las juntas del Codex o bien, son profesores de dichas áreas en las universidades. Después observamos que un 8.6% se han enterado por medio de SECOFI (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial) y un 8.6% por medio de congresos y conferencias relacionadas con los alimentos, y por último, tenemos que un 5.7% se enteró por medio de la ATAM (Asociación Mexicana de Tecnólogos de Alimentos).

Esto quiere decir que la mayor parte de las personas que tienen alguna relación con el Codex es por medio del trabajo que desempeñan. Entre estas personas hay quienes trabajan para instituciones del gobierno, industria o instituciones de investigación y docencia que antes no conocían la existencia del Codex.

Como notamos, la DGN tiene que hacer un mayor esfuerzo para dar a conocer el Codex por medio de invitaciones a la industria y a las diferentes instituciones, pues es de gran importancia su difusión. También hay que hacer notar que solamente se entrevistó a gente que tiene alguna relación con el Codex, tomando en consideración esto vemos también que un buen porcentaje se enteró por medio de sus estudios, lo cual consideramos de interés porque es desde la licenciatura o la maestría que las personas empiezan a tomar conciencia de la importancia que tiene el Codex Alimentarius en la normalización de los alimentos, además que es desde aquí como los alumnos —futuros trabajadores que más adelante tomarán en cuenta el Codex según la industria en la que trabajen y el tipo de productos que manejen— ellos mismos insistan en que es necesaria su participación en las juntas para así poder tomar una postura válida representantes de México ante la Comisión Internacional del Codex..

También vemos que otro punto importante de conocimiento del Codex se da en las conferencias, congresos de alimentos y por medio de asociaciones de alimentos como la ATAM, que en sus foros y cursos da a conocer el Codex Alimentarius.

* Para saber cuáles es el grado de conocimiento de las normas del Codex Alimentarius de los productos que las diferentes instituciones manejan, también se preguntó qué tanto conocen las Normas del Codex relacionadas con sus productos. Como observamos en los resultados de la gráfica referente a la segunda

pregunta, del total de entrevistados el 60% conoce las Normas Codex relacionadas con sus productos, el 34.3% conoce poco las normas y vemos que solamente un 5.7% no las conoce. Como vemos hay un porcentaje elevado de conocimiento de las Normas del Codex que están relacionadas con los productos que cada institución maneja, y también un buen porcentaje las conoce poco, sólo un pequeño porcentaje no las conoce.

Se desprende de estas observaciones que este poco porcentaje puede referirse a personas que no manejan directamente productos que tengan Norma Codex. Lo central de este problema es que las conozcan para poder tomarlas en cuenta más adelante.

• También se investigó cuál es el grado de aplicación de las Normas Codex en dónde trabajan.

Un 17.1% contestó que se aplican en su totalidad, un 42.9% que se aplican sólo para algunos productos y un 5.7% no contestó.

En este caso la respuesta fue a la aplicación como tal y también si la utilizan como referencia para sus productos.

Como observamos en los resultados sólo un 17.7% las aplica totalmente, este porcentaje es bajo, pero hay que recordar que en el total de los entrevistados hay quienes no están directamente en la industria y trabajan en otro tipo de instituciones que en sí no manejan un producto específico como las instituciones de gobierno y las de investigación y docencia. En cambio fue mucho más clara la respuesta de los industriales que manejan productos específicos y una norma relacionada.

El mayor porcentaje contestó que sólo se aplican para algunos productos. Esto puede deberse o bien, a que no hay una norma para su producto o que utilizan otro tipo de normalización.

También notamos que hay un alto porcentaje que no aplican las normas Codex. Esto es importante pues puede ser que no haya norma para el producto específico, pero también hay que notar la manera cómo se les de a conocer y cómo se les invite a que participen en las juntas, es decir, se les debe de explicar bien las ventajas que les trae el uso y la aplicación de las normas Codex, si bien no tanto para llevarlas al pie de la letra, pero sí para tener un buen punto de referencia.

El porcentaje que no contestó, pensamos que en gran parte es por el no conocimiento del Codex.

• Al preguntarles cuáles normas utilizan y cuáles no para sus productos, unos contestaron la norma que está directamente relacionada con su producto, otros especificaron que sólo toman a la norma como referencia, también hubo quienes especificaron que no hay norma para sus productos. Otros utilizan por su campo de trabajo todas las normas relacionadas con alimentos, otros desconocen las normas del

Codex y otros no contestaron.

Aquí notamos que en sí hay un desconocimiento general de las normas que maneja el Codex, por lo cual es importante darles a conocer a los interesados qué normas les podrían servir, que límites manejan y todas las especificaciones para que las puedan utilizar, pues es substancial que el industrial tenga claro qué normas hay y decidir si las utiliza o no y poder dar razón de ello, ver las ventajas y desventajas que obtiene con la aplicación de dichas normas.

* Se investigó también cuál es el grado de participación de las instituciones e industrias en los sub-comités del Codex.

Aquí observamos que un 57.1% contestaron que se participa poco, un 25.7% que participan, un 11.4.5 que no participan, un 2.9% no contestó y un 2.9% no sabe.

Aquí el análisis de esta pregunta es significativo, pues observamos un alto porcentaje que contestó que hay poca participación.

En la experiencia adquirida en la participación a las juntas de los sub-comités podemos decir que en realidad es muy baja la participación en general y sobre todo, de la Industria al igual que de la Secretaría de Salud que debería de estar presentes.

Observamos que en cada sub-comité hay un coordinador el cual se encarga de hacer las invitaciones a las personas interesadas y del área correspondiente y además, se encarga de llevar la junta y estar al pendiente de que los documentos lleguen a tiempo.

Aquí pueden darse varios problemas de la falta de asistencia, una puede ser la ausencia de invitaciones por parte de los coordinadores o bien, de la falta de interés por parte de los industriales. Claro está que la función del coordinador también es la de explicar las ventajas y desventajas que tiene la utilización del Codex, dependiendo de los productos que manejen relacionados con su sub-comité; y también, motivar a los industriales a que participen y a que tomen conciencia de la importancia del Codex en el caso de que hagan importaciones o exportaciones; y como ya mencionamos, esto depende mucho de los industriales y del interés que tengan. Por lo cual es asunto de la DGN junto con los coordinadores invitar a toda la gente relacionada con las normas que maneja el Codex, pues es muy importante que la postura que tome México ante la Comisión del Codex, sea realmente una postura de México donde se considere a todos lo afectados y que no sólo unos cuantos tomen las decisiones

- Se preguntó que si consideraban conveniente para su institución o industria que haya una mayor participación en las juntas de los sub-comités.

Como era de esperarse el 91.4% contestó que sí, el 5.7% contestó que no y el 2.9% no contestó.

Con esto notamos que en si la gran mayoría de los participantes están conscientes de que hay una baja participación y nosotros les preguntaríamos a ellos ¿Qué hacen para que aumente la participación? Primero debemos de considerar que antes que nada deben de tener una conciencia personal de la importancia que reviste participar en el Codex y que por ello, ellos mismos hicieran promoción e invitaran a industrias relacionadas con su campo y que conozcan.

- Se les preguntó porqué consideran o no importante que haya una mayor participación.

Según las respuestas obtenidas observamos que la mayoría tiene claro qué es el Codex y saben que beneficia a su empresa. Es fundamental notar que se dan cuenta que una mayor participación es conveniente para tomar posturas más reales de México ante la Comisión del Codex, es decir, que así las observaciones se apeguen más a las necesidades reales de las industrias o instituciones relacionadas.

También notamos que es importante tomar en consideración que se requieren de personas especializadas en el tema, pues es de gran peso para la realización de normas y para poder tomar una postura en la revisión de los anteproyectos de norma de otros países y para las aceptaciones.

Es conveniente advertir que la participación de las industrias en los sub-comités da oportunidad de conocimiento de las normas a nivel internacional para así tener una norma a nivel internacional y ser competitivos con los productos extranjeros, sobre todo ahora con la entrada del Tratado del Libre Comercio.

- La siguiente pregunta fue enfocada principalmente a industriales para ver si aplican o no las normas Codex para la importación o exportación de sus productos.

Como observamos en los resultados el 62.9% no contestó, el 20.0% no aplica normas Codex para la exportación o importación de sus productos, el 8.6% sí las aplica y 8.6% las aplica poco.

Podemos observar que de las 35 encuestas realizadas 6 fueron hechas a industrias que fueron las que respondieron esta pregunta, aún con esto no todos los industriales entrevistados exportan o importan sus productos, así que no utilizan las Normas Codex, por lo cual es grande el porcentaje de personas que no contestaron la pregunta, de ahí un 20 % no las aplica.

En este punto cabe mencionar la gran importancia que tienen las normas Codex para la exportación o importación de los productos, y para la comercialización con países extranjeros, pues esta es una de las principales finalidades del Codex, facilitar el comercio exterior. Por ello los industriales deben de tomar conciencia en esto, que el Codex es el organismo apropiado para que ellos normalicen sus productos y que son especificaciones a nivel mundial. Al existir el Codex, los países no deberían de complicarse tanto y deberían de tomarla como referencia para sus tratos comerciales y así poder intercambiar sus productos en el extranjero sin problemas, por lo cual hay que reconocer al Codex como organismo internacional adecuado para hacer los tratos comerciales.

- Para saber qué normas aplican y cuáles no se les preguntó y observamos que son pocos los que aplican la Norma Codex o la toman como referencia.

También como en el caso anterior observamos que hay un alto porcentaje que no contestó y se debe a que no son industriales.

Lo importante es que las normas Codex se difundan a nivel industrial, para que así sepan qué opciones hay de exportar sus productos y en qué condiciones deben de realizarla, qué requisitos y especificaciones deben de cumplir a nivel internacional.

- Se pidió a los entrevistados que hicieran un comentario para el mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex.

En estas respuestas hay varios comentarios insistentes.

Podemos decir, como también observamos en la participación tenida en las juntas de los sub-comités, que los puntos más críticos son la baja participación en las juntas de los diversos sectores, lo cual se debe principalmente a la falta de interés por parte de los sectores involucrados o también por la falta de invitaciones por parte de los coordinadores del Codex. En este punto quiero hacer un paréntesis muy especial, pues debido a la baja participación de los industriales se obtuvieron muy pocas encuestas de ellos, y este es uno de los principales motivos del número tan reducido de las encuestas realizadas, pues no sólo se participó en las juntas de los sub-comités, sino también en juntas consultivas de normalización, en visitar directamente a los coordinadores del Codex y a visitas en las instituciones de educación.

Otro punto muy importante a discutir es que la documentación no llega a tiempo para que las juntas

funcionen adecuadamente, pues sin los documentos los participantes no pueden dar sus observaciones a tiempo sobre los documentos que pide la Comisión del Codex, pues sería conveniente encontrar un método más expedito para que la información llegue oportunamente.

También observamos que un alto porcentaje de los entrevistados coinciden en que hay que darle una mayor difusión al Codex, sobre todo en la industria y en instituciones de investigación y docencia.

Es preciso señalar que requieren de personal especializado, esto lo podemos comparar con el grupo de expertos que participan en el Codex Internacional. También en México se puede buscar gente especializada que ayude para dar las observaciones adecuadas a los proyectos de normas enviados y así poder dar una aceptación o no adecuada, especificando las razones; considero que esto es de suma importancia si se quiere tener una buena participación a nivel mundial y aquí es donde juegan un papel muy importante las instituciones de investigación y docencia, pues deben de preparar alumnos capaces de poder resolver este tipo de problemas.

Para corregir o incrementar estas sugerencias es necesario que los coordinadores tomen conciencia de sus aciertos y de sus fallas y den un mayor impulso a los sub-comités que ellos coordinan junto con la Dirección General de Normas y la Secretaría de Salud.

* En la siguiente pregunta se consideró que era adecuado el número de reuniones de los sub-comités.

Observamos que un 51.4% contestó que sí son adecuadas el número de reuniones, un 22.9% no contestó y un 25.7% le es indiferente.

Como observamos aquí esto no concuerda mucho con los comentarios que se hicieron anteriormente, pues se nota que un gran porcentaje que no contestó realmente desconoce el funcionamiento del Codex y por lo tanto su número de reuniones y otro buen porcentaje le es indiferente, lo cual habla de la gran falta de interés que se tiene del Codex, a pesar de haber hecho los comentarios antes mencionados.

Ahora bien, un 51.4% contestó que sí son adecuados el número de reuniones, lo cual en sí no es muy real, pues notamos que como la participación en las juntas es baja no se avanza mucho y después tienen que reunirse todos los días para poder sacar una postura adecuada

* Por último se les preguntó si consideraban conveniente que el punto de contacto del Codex fuera

una institución del gobierno.

Como era de esperarse un gran porcentaje contestó que sí, un 5.7% le es indiferente y un 17.1% no contestó, lo cual indica que en sí hay desconocimiento de que el punto de contacto tenga que ser una institución del gobierno que en este caso es la Dirección General de Normas, pues es el organismo encargado de establecer contacto directo con la Comisión del Codex.

b) Encuestas realizadas a Instituciones de Investigación y Docencia

En el caso presente se trató de un total de 15 encuestas: en este tipo de entrevistados, a pesar de cierto desconocimiento del Codex observamos un mayor interés por saber un poco más sobre el Codex que en otras áreas entrevistadas, debido a una mayor disponibilidad, por lo que logramos obtener 15 encuestas, que tal vez rebasan un poco el número de entrevistas hechas a personas directamente relacionadas con el Codex, pero se contó con mayor facilidad. En este sector entrevistamos a 4 de las universidades que consideramos eran de mayor peso en el área relacionada.

Para la pregunta 1, sobre el grado de conocimiento de las normas codex, encontramos que el 53.3% se enteró de la existencia del Codex en sus estudios de licenciatura, un 13.3% por la Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México (ATAM), un 13.3% en conferencias y congresos, un 6.7% se enteró directamente por invitación de la Dirección General de Normas, un 6.7% se enteró en la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI) y un 6.7% se enteró por medio de la Cámara Nacional de la Industria y la Transformación (CANACINTRA).

Como podemos observar, por el área que es, es obvio que el mayor porcentaje se haya enterado en los estudios de licenciatura lo cual es relevante porque es a partir de aquí que estos jóvenes que ahora son estudiantes, más adelante cuando tengan que trabajar en la industria alimentaria lleguen a dar mayor impulso al Codex y hagan ver la importancia que tiene para la industria. También advertimos que un alto porcentaje se enteró por medio de conferencias y congresos y ello es significativo ya que denota ser un buen medio de difusión del Codex. Como podemos ver a lo largo del análisis que hacemos de las diferentes áreas, los porcentajes de las respuestas van variando de acuerdo a la tendencia que tengan los diferentes sectores y del mismo modo en el medio que se desenvuelven las personas que trabajan en ellos, de manera que en este sector de investigación y docencia, los canales de comunicación que

más conocimiento ofrecen son la universidad, ATAM y conferencias y congresos, pues son los medios que frecuentan más veces.

- Se les preguntó de igual manera cuál era el grado de conocimiento de las normas codex en donde ellos trabajan, así vemos que un 33.3% las conoce, un 40% las conoce poco y un 6.7% no las conoce. Esto nos indica que la difusión y la participación que tienen las instituciones de investigación y docencia en realidad es baja, ya que llegamos al grado de un porcentaje que ni siquiera las conoce.

Aquí se entrevistó gente que aún teniendo relación con los alimentos, no está directamente relacionado con el Codex y generalmente no participa en las juntas de los diferentes subcomités, aunque como analizaremos más adelante sería muy conveniente y útil que así lo hicieran.

- Para saber la aplicación de las normas codex en este sector, vemos que sólo un 6.7% las aplica en su totalidad, un 26.7% las aplica sólo para algunos productos, un 53.3% no las aplica para ningún producto y un 13.3% desconoce la aplicación.

Es importante analizar este punto porque, como observamos, al ser instituciones de educación, las aplican para la enseñanza para saber cómo se normalizan los alimentos y para saber si un producto realizado en el laboratorio sigue la norma o no, pero en realidad no se aplica para ningún producto que llegue directo al consumidor, sólo en el caso de que el laboratorio tenga contacto con alguna industria, como por ejemplo de algunos laboratorios que también dan servicio de análisis externo de la universidad y se ven en la necesidad de aplicar las normas.

- Por ejemplo, todas las universidades entrevistadas usan las normas codex para darlas a conocer a sus alumnos y las toman de referencia en virtud de lo que investigan o desarrollan, por lo tanto se puede decir que aplican todo tipo de norma codex, aunque como es de esperarse prefieren utilizar la norma oficial mexicana, pues es la más conocida, pero sí usan la norma codex a fin de tener una información más detallada acerca del producto que estén estudiando, de manera que su uso queda reducido únicamente a información de laboratorio y apoyo a la investigación. También podemos decir que algunas universidades tienen contacto directo con la industria, ya que a veces los industriales, cuando tiene algún problema con sus productos por no saber cuál es su origen, recurren a las universidades que cuentan con las personas especializadas para resolverles el problema.

Por otra parte, es posible aseverar que mucho depende de los profesores la importancia que se le dé al codex, pues deberían de utilizarlo más y darlo a conocer a los alumnos en razón a que en las normas codex el alumno puede encontrar, además de ver si su producto cumple o no con la norma, una fuente de información y referencia más amplia respecto al producto que está realizando.

Acorde a nuestro objeto de análisis, dichas universidades fueron seleccionadas por ser las que tienen carreras de alimentos y por ser las más representativas de la ciudad.

- Al preguntarles sobre qué tanto participan en el codex vemos que un 20% participan, 20% participan poco, 20% no contestó y 40% desconoce la participación.

Como podemos observar estos resultados se deben a que es gente que no participa directamente en las juntas de los subcomités del codex, por eso hay un gran porcentaje que desconoce la participación, aunque por el área que desempeñan deberían de estar enterados, pues como sabemos, por pláticas que tuvimos con los responsables del codex en México, también se invita a participar en las juntas a gente que trabaja en las universidades por ser expertos en alguna área y conocedores a nivel de investigación y experimentos, y en su caso debería participar más e interesarse, pues siendo expertos pueden apoyar más al país cuando es necesario tomar alguna postura en las observaciones que pide la Comisión ante el acuerdo sobre normas que salen en otros países y que inevitablemente afectan a México, pues va de por medio la aceptación de las normas y su ausentismo es una "no opinión" que se traduce en aceptación o acatamiento de algo que conviene a otro país, pero no al nuestro.

- Aquí podemos reparar en que un 86.7% considera conveniente que hubiera una mayor participación en las juntas de los subcomités, un 6.7% consideró que no y un 6.7% no contestó.

Como percibimos, a pesar de que no participan muy activamente, ven la necesidad de una mayor participación, lo cual debería de ponerlos a pensar seriamente sobre la importancia que tiene su presencia en las juntas, pues significan un punto diametral de apoyo para dar un juicio y observaciones sobre los documentos del codex, ya que como declamos en el punto anterior son gente que tiene los conocimientos y la experiencia que les permite ofrecer las observaciones y asesorías necesarias a este tipo de reuniones de análisis y decisión, donde se requiere de expertos e investigadores en las diferentes áreas de los alimentos.

- * Al preguntarles por qué consideraban necesaria una mayor participación en las juntas de los subcomités respondieron que es preciso una participación mayor con objeto de tener normas más realistas y competentes que posibilite el concurso de productos ante la apertura comercial externa y para difusión y conocimiento de las normas codex.

Como se advierte dichas respuestas son adecuadas e infiere conciencia de ello, pero no basta sólo la conciencia, sino una participación decidida y regular a fin de tener acuerdos consecuentes a múltiples necesidades nacionales.

- * Para determinar si aplican las normas o no en importación o exportación de sus productos, al ser instituciones de investigación y docencia, por lo general no tienen relación con productos para exportar o importar, así que tenemos que el 66.6% de personas entrevistadas no contestó, un 20% no las aplica y sólo un 13.3% las aplica.

- * Se les preguntó qué comentarios aportarían para un mejor funcionamiento de la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius.

Lo interesante es que ellos recomiendan sí, una mayor difusión, el problema de esto no es tanto decirlo, sino ser ellos quienes participen o aconsejen a las instituciones donde trabajan y proponiéndolo nombrando a personas indicadas para acudir y a la vez, deberían posibilitar difusión constante y hacer más extensiva la invitación, pues siendo gente especializada que está relacionada con los temas que tratan los diferentes subcomités ayudarían mucho, pero también para lograr esto es importante ofrecer más incentivos a quienes participen, pues una persona cuando participa ha de observar un seguimiento.

Otro aspecto que se desprende de los comentarios, se refiere que los documentos no llegan a tiempo retrasándose y quienes están dispuestos a acudir pierden el interés o dentro de sus actividades no pueden reprogramarse y por tanto dejan de participar. Es interesante cuidar este aspecto, y así las personas que acuden perciban que es útil su participación y se comprometan; desde luego depende mucho del interés de la persona y no sólo un estar por demanda del trabajo sino para aportar algo que construya una postura importante y mejor para México.

- * Para saber si es adecuado el número de reuniones, vemos que un 53.3% desconoce, 33.3% no contestó y un 13.3% contestó afirmativamente.

Nos topamos con lo que se decía antes, del gran desconocimiento e interés que hay por parte de las instituciones de investigación y docencia por el Codex, pues no sólo basta conocer que existe, sino interesarse por lo que hace y de qué manera en el papel de investigador o profesor de Alimentos pueda aportar algo, enriquecer algo, para su mejor funcionamiento, aprovechamiento y desarrollo.

- También se les preguntó si era conveniente que el punto de contacto con la comisión fuera un organismo gubernamental y un 73.3% contestó que sí, un 20% no contestó y un 6.7% que le es indiferente.

Si bien la gran mayoría tiene conocimiento de que el Codex necesita como punto de contacto una institución del gobierno, también notamos que hay desconocimiento y algo muy importante la falta de interés, pues al decir que les es indiferente, lo están afirmando.

c) Análisis de encuestas realizadas a la Industria

Las industrias entrevistadas únicamente fueron seis por la falta de participación de la industria en las juntas de los subcomités del Codex y también por un denotado desinterés y disposición de las mismas, lo cual fue fácil advertir porque principalmente buscamos a gente de la industria que participara en juntas del Codex o en otro tipo de juntas relacionadas con la normalización de alimentos, con el fin de que mantuvieran alguna relación con el Codex.

A todas estas personas del sector industrial los visitamos personalmente, les hablamos por teléfono y les enviamos fax para que respondieran el cuestionario, pero aún así sólo logramos obtener este número, de manera que haremos el análisis con éstas, si bien no es un número muy representativo, dada la amplitud del área a que nos referimos en este apartado.

- En la industria el 33.3% se enteró de la existencia del Codex por medio del trabajo que realizan, el 33.3% a través de SECOFI, el 16.7% por la Dirección General de Normas y el 16.7% en su relación con CANACINTRA. Como observamos aquí, todos se enteraron mediante alguna institución que los invitó a participar en el Codex o en virtud del trabajo que realizan. En el caso presente se observa esta tendencia y vemos que la información no dependió de conferencias y congresos como es en el caso de algunas otras instituciones, pues por ser industria están más relacionados con instituciones de gobierno, instituciones privadas según su área y principalmente por el trabajo que realizan.

- El grado de conocimiento de las normas codex encontramos que un 50% conoce las normas codex, un 33.3% las conoce poco y un 16.7% no las conoce. Esto nos indica, que a pesar de ser industria no existe un conocimiento adecuado de las normas codex lo cual es muy significativo y debe tomarse en cuenta pues son quienes manejan directamente los productos alimentarios y por tanto quienes deberían de estar mejor enterados de todo lo que les compete a su campo y les ayude a mejorar la calidad de sus productos para beneficio del consumidor y en los foros del comercio exterior.

En esto no puede dejar de advertirse una falta de interés por parte de los industriales en cuanto a lo que se refiere a la normalización de alimentos que ofrece el Codex, pues no las utilizan suficientemente.

Esto también puede deberse a la falta de una difusión adecuada y que en realidad no saben qué beneficios dispensa el uso de la norma Codex para sus productos y en ello las personas directamente encargadas de hacer extensiva la invitación a todo tipo de industrias a participar en las juntas de los subcomités del Codex, deberían de mostrar mayor interés.

- Se les preguntó cuál era el grado de aplicación de las normas codex en su industria. El 83.3% contestó que se aplican para algunos productos y el 16.7% las aplica en su totalidad. Notamos que aquí estas respuestas difieren un poco de la pregunta que se refiere al conocimiento de las normas Codex, y entonces cabe preguntarse que cómo puede ser que las apliquen si no las conocen.

- Así mismo se les preguntó qué normas aplican, como observamos casi todos aplican las normas codex referentes al producto que hacen, a excepción de algunos sectores que no aplican las normas codex sino la norma oficial mexicana o las normas internas de su industria. Hay que remarcar que algunos dicen que no hay todas las normas que necesitan para la elaboración de sus productos, pero justo por eso es esencial que ellos participen a las juntas de los subcomités, ya que pueden requerir que se adopte alguna norma o en su caso, si no existe, proponer que se haga un proyecto de norma para presentarlo a la Comisión.

- Al preguntarles qué tanto participan en las juntas de los subcomités nos percatamos que un 33.3% participa, un 16.7% participa poco y un 50% desconoce. Este alto grado de desconocimiento de la participación se debe principalmente a que se entrevistó gente que no tiene relación directa con el codex,

sino que participa en otro tipo de juntas de normalización de alimentos. Se ve que conocen la existencia de las normas codex, algunas veces las toman de referencia, pero en sí no se han informado del funcionamiento interno de la Comisión del Codex Alimentarius.

- En las respuestas de si se considera conveniente una mayor participación en las juntas el 83.3% contestó que sí y el 16.7% no contestó. Vemos que las personas de la industria opinan que es necesaria una mayor participación para un mayor conocimiento del Codex.

También observamos que una parte no contestó, lo cual indica un cierto desconocimiento y falta de interés como comentábamos antes.

- La opinión de la industria sobre si es conveniente una mayor participación en las juntas del Codex fue principalmente para homologar criterios y para lograr una mayor aplicación de la norma, lo cual es de gran importancia, sobre todo en el sector que estamos analizando; otra opinión valiosa consistió en que sería deseable dicha participación con objeto de que las normas se adecúen a la realidad del país, lo cual es muy importante, pues de nada nos servirían normas utópicas, sino que deben estar de acuerdo a las necesidades del país, por eso insistimos en que es importante invitar a la gente relacionada con la normalización de los alimentos a las juntas del codex para que opinen sobre la realidad de la industria alimentaria en México y de este modo ofrecer observaciones y parámetros adecuados a las prioridades nacionales.

- El 33.3% aplica las normas codex para la exportación o importación de sus productos, el 33.3% las aplica poco y el 33.3% no los aplica. Aquí en realidad esperábamos que por ser industria hubiera un mayor uso, aunque haya que tener en cuenta que no todas las industria exportan o importan y la más de las veces tienen que aplicar la norma del país exportador si éste no reconoce la norma Codex, por eso sólo la tercera parte las adopta.

- Al preguntarles cuáles normas aplican en la exportación o importación de sus productos vemos que como sólo algunas exportan, éstas por lo tanto aplican la norma codex pero las otras no.

Aquí es elemental que aunque la empresa no exporte o importe, tome de referencia la norma codex para ver cómo anda el mercado extranjero y ver en qué medida puede extenderse el producto que realiza.

- Los comentarios que aportó la industria para el mejor funcionamiento de la Comisión son de interés porque en verdad se necesitan conocer bien las necesidades actuales a fin de programar adecuadamente los productos en estudio y poder trabajar sobre ellos. Es también sustancial —como mencionaron los funcionarios de este sector— tomar al codex con mayor seriedad a la vez que haya una comunicación extensa y frecuente entre los diferentes sectores, porque sólo así se puede detectar de manera general si funciona adecuadamente la Comisión; además al haber una mayor seriedad ello implica participación más amplia por parte de los industriales y demás interesados. También vemos que los industriales insisten en darle una mayor difusión a la Comisión del Codex Alimentarius.

- El 66.6% considera que el número de reuniones de las juntas de los subcomités es adecuada, el 16.7% que no es adecuado y el 16.6% desconoce. Este índice denota la constante y ya mencionada antes del desconocimiento y es posible que el número de reuniones sí sea adecuado, aunque también varía según el Subcomité.

- El 66.7% contestó que sí consideraba conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius fuera un organismo gubernamental. Un 16.7% contestó que le es indiferente y un 16.7% que no.

d) Análisis de encuestas realizadas a las instituciones de Gobierno.

Estas encuestas las realizamos principalmente a personas que participan directamente en las juntas de los sub-comités del Codex, pues como sabemos también las instituciones de gobierno tienen un papel muy importante en la normalización y por esta razón se les invita a participar en dichas juntas. Aquí sólo obtuvimos 11 encuestas debido a problemas de la baja participación de dichas instituciones en las juntas, a pesar de que en general son las que más participan, pero no lo suficiente.

- En la primera pregunta referente a cómo se enteraron de la existencia del Codex, notamos que un 54.5% tuvo conocimiento de ello por medio de su trabajo, es decir, de la institución donde trabajan; en este punto nos encontramos con personas que si bien no tienen mucha relación con alimentos, van a las juntas como parte de su trabajo. Luego tenemos que un 36.4% se enteraron a través de la Dirección

General de Normas, lo cual denota que generalmente la DGN es la que invita a dichas instituciones, pues ya que siendo también un organismo gubernamental tiene como tarea principal en el codex la de invitar a los participantes junto con los coordinadores de los subcomités. Y por último tenemos que un 9.14% se enteró por medio de congresos y conferencias. Al comparar con los datos generales notamos que la mayor parte de las personas se enteran por el trabajo que realizan y también por invitación directa de la Dirección General de Normas.

- En el grado de conocimiento de las normas codex podemos observar que en las instituciones de gobierno un 63.6% conocen las normas codex y un 36.4% las conocen poco. Por lo tanto podemos decir que aunque haya índices deficientes, siempre existe un conocimiento de las normas codex.

Desde luego ha de tomarse en cuenta que todos los entrevistados tienen alguna relación con el codex, y aún así vemos que un alto porcentaje las conoce y por lo tanto hay la posibilidad de que las puedan aplicar. Comparando con los datos generales vemos que todos los entrevistados de las instituciones de gobierno conocen las normas codex, a nivel general de todos los entrevistados existe cierto desconocimiento y por tanto es posible afirmar que este no depende de las instituciones de gobierno, si no más bien de difusión, interés o necesidad de las instituciones o personas involucradas en el sector de alimentos tanto para los foros de investigación como para la comercialización.

- En el caso de ver cuál es el grado de aplicación de las normas codex, observamos que un 36.4% las aplica en su totalidad al igual que el mismo porcentaje las aplica sólo para algunos productos y un 27.3% no las aplica para ningún producto.

Estos resultados eran de esperarse ya que al tratarse de instituciones de gobierno, en realidad no cuentan con productos específicos. Es importante observar que todos contestaron a la pregunta y así vemos que sí tienen conocimiento en lo que se refiere a la existencia de las normas codex.

Aquí también la aplicación trata de tomar sólo de referencia la norma, aunque no se aplique en su totalidad o no sea obligatoria. Pues sabemos que las normas codex son un instrumento de extenso o detallado índice incluso para ampliarla como una fuente de información acerca del producto que se maneje.

- Como observamos en las respuestas a la pregunta de qué normas codex aplican para la institución

donde trabajan, notamos que depende mucho del sector que trabajen. Así tenemos por ejemplo, que un sector de proteínas vegetales aplica las normas de proteínas vegetales y así sucesivamente como ya se mencionó en los resultados. Observamos en este caso que aplican las normas codex muchas veces como referencia ya que no manejan en sí productos específicos, pero que de cierto modo están relacionados con alguna norma. En otros casos sí las aplican por ser laboratorios de análisis, así por ejemplo en el sector de sanidad vegetal se basan en las normas referentes a límites máximos de plaguicidas.

- Al preguntarles cuál es el grado de participación de las instituciones observamos que un alto porcentaje opina que es baja la participación, este índice se refiere a un 81.8%; y un 18.2% opina que sí participan.

Por la experiencia adquirida en mi participación en las juntas de los subcomités, notamos que efectivamente es baja la participación, pero también advertimos que la más alta participación —en términos generales— es de las instituciones de gobierno, no obstante de que la participación en total es baja y que por ejemplo, hay instituciones que siempre deberían de estar presentes, porque están relacionadas con todo tipo de insumos de alimentos o con sus diversas fases de producción, empaque o distribución y vemos que no siempre están presentes representantes de dichas instituciones. Pero como decíamos antes, es claro que la mayor participación en las juntas de los subcomités son las instituciones de gobierno y por eso ellos mismo opinan que la participación es baja.

- Al preguntarles si consideran conveniente que hubiera una mayor participación en las juntas de los subcomités, como era de esperarse el 100% contestó que sí. Esto, al compararlo con los resultados generales, nos hace observar que en éstos el 91.4% contestó que sí, el 5.7% que no y un 2.9% no contestó. Con esto vemos que en particular, las instituciones de gobierno tienen una conciencia clara de la situación y consideran que sea muy importante que aumente la participación en las juntas.

- Y como podemos concluir en la siguiente pregunta al decir que estamos en una necesidad de conocer más los documentos del codex, es fácil reparar en una alta tendencia al requerimiento de gente especializada así como también consideran importante la participación y la aplicación de las normas codex para el comercio internacional, es decir, para obtener una mayor competitividad en el extranjero,

del mismo modo que los documentos sean más representativos y que a la vez se consideren las normas codex como guía importante para la elaboración de las normas nacionales y como referencia.

En el marco de estas opiniones es posible advertir que es muy clara la importancia que guarda hacia todos aquéllos relacionados con la industria de alimentos para que conozcan las normas codex a fin de permitirles manejar sus productos y de acuerdo a las múltiples referencias que se desprenden del Codex, para ver cómo se mueven los productos a nivel internacional y así acceder a un comercio internacional, porque en sí mismo, este es uno de los principales objetivos del codex.

- En la pregunta si se aplican las normas codex para la exportación o importación de sus productos, como era de esperar, al tratarse de instituciones gubernamentales y no exportar o importar directamente, el porcentaje que no respondió fue alto, es decir de un 90.9%. Un 9.1% sí las aplica, y estos son en los casos en que tienen relación con la exportación o importación de productos.

- Para saber qué comentario aportarían para el mejor funcionamiento de la Comisión, apreciamos que las opiniones derivan hacia que es deseable que varias cosas fueran mejoradas o incrementadas, como por ejemplo, la mucha insistencia en que se le dé una mayor difusión para que haya participación; también un punto destacado que se menciona, es el requerimiento de profesionales o gente especializada en el área según el subcomité del que se trate; otro punto importante que se trató se refería a que los documentos del codex llegasen a tiempo, pues como notábamos en nuestra participación en las juntas, los documentos no se reciben oportunamente y esto llega a ser un problema serio para poder dar una postura de México ante la comisión del codex.

- Al preguntarles si es adecuado el número de reuniones, el 90.0% contestó que sí y un 9.1% no contestó, con esto salta a la vista que a pesar del retraso de documentos consideran que sí es adecuado el número de reuniones, pero notamos también que el retraso de los documentos provoca que las personas tengan que aumentar el número de reuniones, pues normalmente se reúnen una vez al mes, pero cuando se acerca alguna reunión importante se ven en la necesidad de reunirse más veces para lograr obtener opiniones que deriven en cuál será ante la reunión la postura de México, así como efectuar las observaciones referentes a los documentos.

- * Al preguntarles si se considera importante que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius sea un organismo de gobierno, el 81.8% contestó que sí y un 18.2% no contestó. Como vemos este porcentaje que no contestó desconoce que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius tenga que ser una institución de gobierno para que se haga válida la aceptación y se tome una postura como país.

e) Análisis referente a las encuestas realizadas a instituciones y asociaciones privadas.

En este caso, al igual que para las instituciones de gobierno, se entrevistó a gente de instituciones y asociaciones privadas que participan directamente en las juntas de los subcomités del Codex Alimentarius. En tales condiciones tuvimos que atenernos a su participación, que por el número de encuestas obtenidas (3) se ve que es baja. Se pensó en entrevistar a personas que laboran en las Cámaras relacionadas con los diferentes sectores de alimentos, pero por causas de tiempo, no pudimos realizar dichas entrevistas, así que sólo analizaremos este número de encuestas, considerando que en realidad no es un número representativo, pero se trata de participantes activos a las juntas de los subcomités.

- * En la pregunta de cómo se enteraron de la existencia del Codex, una tercera parte se enteró por medio del trabajo que realizan, un 33.3% por medio de SECOFI y un 33.3% por medio de CANACINTRA. Con lo cual podemos ver, que en realidad todos se enteraron de la existencia del codex por el trabajo que están efectuando actualmente y por supuesto, por una invitación directa para participar en las juntas de los subcomités que están relacionados con el área que ellos desarrollan.

- * Al preguntarles cuál es el grado de conocimiento de las Normas Codex relacionadas con sus productos, el 100% respondió que se conocen, esto implica que las personas vinculadas con las instituciones privadas tienen conocimiento de la existencia de las normas del Codex Alimentarius, lo cual significa ser un grado de conocimiento representativo, pues al tratarse de instituciones privadas y cámaras que tienen contacto con la industria, es importante su conocimiento, pues éste lo transmiten a las personas de la industria y comparando tales resultados con los otros sectores analizados, podemos notar que hay un mayor grado de conocimiento de las normas del Codex, que incluso en el sector industrial, pero es interesante que ellos mismos también lo difundan entre las industrias con las cuales

tienen relación.

- La tercera pregunta se refiere a cuál es el grado de aplicación de las Normas Codex en la institución que representan.

Los resultados obtenidos fueron: la tercera parte las aplica en su totalidad, la tercera parte las aplica sólo para algunos productos y la otra tercera parte no las aplica para ningún producto.

Aquí es interesante resaltar que si bien no las aplican en su totalidad, las apliquen para algunos productos, al igual que se aplique también de referencia con respecto a otro tipo de normas. Como observamos, es bueno que también el sector de instituciones privadas y cámaras de comercio (según al sector industrial que representan, en este caso de industria alimentaria, ya sea sector lácteos, cárnicos, etc.) tenga conocimiento de la existencia de las normas Codex y que las aplique.

- Para responder a la pregunta referente a qué normas aplican, las respuestas fueron de acuerdo al sector que representan, también hubo quienes no respondieron, probablemente debido a que no aplican la norma codex para sus productos.

- Se les preguntó también cuál es el grado de participación de las instituciones que representan en las juntas de los subcomités del Codex Alimentarius.

Los resultados fueron que un 66.7% contestó que participan y un 33.3% que participan poco.

Como observamos en los resultados siempre hay un grado de participación de las instituciones de este sector a las juntas de los subcomités del Codex, pero realmente esto no sucede así, ya que en nuestra experiencia al estar presentes en dichas juntas, nos percatamos que no es tal, ya que de este sector, de instituciones privadas sólo participa un reducido número de representantes de las diversas áreas.

Esta baja participación puede deberse a la falta de invitaciones o bien al desinterés en dichos sectores por las normas Codex. Por esta razón, sería deseable que las personas responsables de difundir las invitaciones se percataran de esto e incrementaran la difusión, pues la opinión de este sector es importante para tomar decisiones con respecto a la normalización en México.

- En la pregunta si consideran importante para su institución y para la Comisión del Codex

Alimentarius que hubiera una mayor participación en los subcomités, el 100% contestó que sí.

- Al preguntarles el porqué consideran conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los subcomités se refirieron a aspectos que como ya se mencionó en los análisis de los otros sectores son importantes, como:

- Conocer más los documentos técnicos del Codex.

- Es esencial para la apertura comercial y conocer las normas internacionales, dado que dichas normas tienen relevancia a nivel mundial.

- Es oportuno observar aquí que es necesario conocer más los documentos del Codex, porque dependiendo del conocimiento de dichas normas es posible saber si resulta conveniente o no para mi empresa utilizar las normas Codex para mis productos y es bueno que se den cuenta de ello, al igual que reconocen el hecho que al ser una norma a nivel internacional y mundial sirva como base para la comercialización de alimentos con el extranjero, ya que esta es una de las finalidades más importantes del Codex.

- En la siguiente pregunta se les dice que si son industria, y si aplican o no las normas Codex. Las respuestas fueron: 66.7% no las aplican y el 33.3% no contestó.

- Hasta cierto punto las respuestas son lógicas, en el sentido de que al no ser industrias, pues no aplican la norma como tales, ya que pertenecen al sector de instituciones privadas.

- La siguiente, con referencia a la anterior, se les pregunta cuáles normas aplican, ninguno respondió, ya que como mencionamos en la pregunta anterior, no son industrias y por lo tanto, no aplican la norma Codex.

- Al preguntarles qué comentarios aportarían para un mejor funcionamiento de la Comisión del Codex Alimentarius, las respuestas fueron: Darle una mayor difusión al Codex y fomentar la participación de todos los integrantes.

- Como observamos aquí, sí estamos de acuerdo en que es necesaria una mayor difusión, pero también notamos un cierto desconocimiento de lo que hace la Comisión, pues sus opiniones podrían haber sido más ricas, pues al responder sólo esto, quiere decir que todo lo demás funciona bien, lo cual habría que analizarlo con más detalle.

- En esta pregunta todos respondieron que son adecuados el número de reuniones, por lo tanto, quiere decir que en el subcomité en el cual ellos participan funciona bien con el número de reuniones que realizan, y en este tiempo ellos pueden trabajar sobre los documentos del Codex y así dar respuesta a las necesidades que se presentan.

- En la última pregunta realizada a este sector respecto a que si consideran conveniente que el punto de contacto con la Comisión sea una institución de gobierno, todos respondieron que sí.

Ello implica que reconocen que deba de ser un organismo gubernamental el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius, y así permitir que tenga validez todo tipo de decisiones.

f) Análisis referente a las encuestas realizadas a los coordinadores del Codex Alimentarius.

En las encuestas referentes a los coordinadores del Codex, logramos recolectar 9 encuestas, a pesar de que el total de subcomités son 19, ya que en el tiempo que hicimos las encuestas, algunos subcomités no contaban con coordinador y a los demás no los pudimos contactar, cabe mencionar que en sí a ellos también nos fue difícil contactarlos, pues al no poder acudir a todas las juntas de los subcomités los localizamos personalmente.

En el caso de este sector podemos mencionar que los coordinadores son gente que voluntariamente ha aceptado fungir como coordinador y que tiene, al aceptar este cargo, la obligación de ser el que esté más al tanto del subcomité, de hablarle a las personas para que asistan a las juntas y de llevar a la secretaría de la Comisión las observaciones que se hagan a los documentos y estar en constante conexión con la Comisión

- En la primera pregunta, de cómo se enteró de la existencia del Codex, el 77.8% se enteró por medio del trabajo realizado, el 11.1% por la DGN y el 11.8% por medio de CANACINTRA. Aquí observamos que la mayoría se enteró por medio del trabajo que realiza, lo cual debemos de tomar en cuenta por la difusión que se tiene del Codex en el trabajo, según el área donde trabajen, pues como ya mencionábamos en el análisis de los otros sectores, es desde aquí que se empieza a conocer su existencia primero, y después ver su importancia en su aplicación.

También notamos la participación de CANACINTRA y la DGN en lo que se refiere a la difusión para

el conocimiento de las normas Codex, aunque en un bajo porcentaje, pues las personas invitadas primero a participar al Codex y después a ser coordinadores, debió de haber sido por parte de la DGN o bien ser asignados por el empleo que desempeñan en la institución donde trabajan.

* La siguiente pregunta fue: en la institución que usted representa, ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas Codex?

El 77.8% respondió que se conocen y el 22.2% que se conocen poco. Con estas respuestas observamos que en realidad todos los coordinadores, según la institución que representan, conocen las normas codex en menor o mayor grado, pero aquí es importante advertir un alto conocimiento de las normas Codex. Pues, por lo que podemos observar todos tienen conocimiento de la existencia del Codex y cabe notar, que al ser los coordinadores de las juntas de los subcomités tienen que tener conocimiento de la existencia del Codex Alimentarius, y por lo tanto, de sus normas. Por eso, podemos advertir un alto conocimiento de las normas Codex y realmente es bajo el porcentaje de los que las conocen poco y ninguno contestó que no las conoce, lo cual va de acuerdo a los resultados esperados.

* En la siguiente pregunta se les pidió que dijeran cuál es el grado de aplicación de las Normas Codex en la institución que ellos representan.

Un 28.6% respondió que se aplican en su totalidad y un 71.4% que se aplican sólo para algunos productos.

Es interesante notar aquí que siempre hay aplicación de la norma en mayor o menor grado, lo cual debemos resaltar, pues siendo ellos coordinadores del codex y sabiendo la importancia de dichas normas, las dan a conocer primero en la institución en la cual trabajan y luego se encargan de difundirla e invitar a otros a participar en los subcomités. También debemos mencionar que los coordinadores de los subcomités trabajan en diferentes dependencias y sectores, ya sea de instituciones de gobierno, instituciones de investigación y docencia, instituciones privadas o industria, pero lo importante es que apliquen la norma en la institución en que trabajan.

* Al preguntarles qué normas aplican y qué normas no, observamos que todos aplican la norma referente al sector donde trabajan y que en general aplican todas las normas posibles que existen en el codex según el producto que manejen

- Se les preguntó también, cuál es el grado de participación de las instituciones en los subcomités del Codex, el 22.2% respondió que participan y el 77.8% que desconoce.

Aquí nos parece un poco extraño que desconozcan la participación de las instituciones en las juntas de los subcomités, ya que ellos al ser coordinadores se encargan precisamente de saber sobre dicha participación y su función es la de hacer las invitaciones a los participantes, a la vez que estar pendientes de la participación de todos los miembros, por eso pensamos que esta respuesta no corresponde mucho a lo que debería de ser, aunque por otra parte, vemos aquí, precisamente, el desconocimiento y falta de interés también por parte de los coordinadores de difundir el Codex y no dejar todo el cargo a la DGN para que haga extensiva la invitación, pues ellos al aceptar ser coordinadores del Codex adquieren también una responsabilidad a la cual deben de responder, y si por algún motivo, no pueden participar en ella, han de comunicarlo a las personas pertinentes para que busquen a otra persona que cumpla su función de coordinador.

- Se les preguntó si consideraban conveniente que hubiera una mayor participación en las juntas de los subcomités, y como era de esperarse, el 100% respondió que sí.

Podemos advertir que en sí tienen una conciencia clara de que debe haber una mayor participación y que también deberían de hacer algo por incrementarla.

- Al preguntarles porqué, en sí observamos que están preocupados por ampliar la difusión del las normas codex, de que las normas fueran más representativas y que no den sólo la opinión unos cuantos, sino que haya mayor número de instituciones y de los diferentes sectores; es importante notar que se también insiste sobre el hecho de que al haber una apertura comercial es necesario de que se esté preparado y que las normas codex son un buen medio de apoyo.

- La siguiente pregunta fue: que si la institución donde trabajan es una industria, si están aplicando las normas codex para la importación o exportación de sus productos.

Un 33.3% respondió que sí las aplica y un 66.7% no las aplica.

Como podemos mencionar, los coordinadores del Codex son de diferentes instituciones e industrias, por lo cual notamos que hay algunos que sí las aplican y otros no.

También observamos aquí que todos contestaron, lo cual habla de un conocimiento mayor de las

normas codex, y ello es de esperarse por ser coordinadores de los subcomités y por lo tanto, las personas encargadas de difundirlo.

- En la pregunta de cuáles normas aplican, los que respondieron que las aplican se refirieron a las normas correspondientes al sector que manejan y al producto que ellos realizan. Aquí lo importante es que conozcan las normas relacionadas con sus productos y ver de qué manera les ayuda a mejorar la calidad de los mismos y de qué forma ellos pueden acceder al intercambio comercial con otros países.

- En la pregunta de qué comentarios aportaría para el mejor funcionamiento de la comisión, las respuestas son muy variadas y toman en cuenta todo tipo de problemas y necesidades por los cuales atraviesan las reuniones de los subcomités.

Es importante resaltar algunas de las necesidades como son: que haya una mayor difusión del Codex en todos los sectores relacionados con los alimentos, contar con expertos en las diferentes áreas que asesoren en las reuniones para poder ofrecer una postura más adecuada de México en el extranjero, y por último, recibir los documentos del Codex a tiempo.

En este tipo de observaciones se nota por parte de los coordinadores un mayor conocimiento y conciencia de lo que significa el Codex, lo cual es parte de su función, para así, lograr difundirlo más ampliamente y dar a conocer la gran variedad de posibilidades que ofrecen las normas Codex para las instituciones relacionadas.

- Todos respondieron que sí son adecuadas el número de reuniones, pues ellos en general, con ayuda de la Dirección General de Normas son los que coordinan las juntas y establecen el número de ellas para que el trabajo de éstas sea más efectivo.

- Por último se les preguntó si consideran conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius sea un organismo gubernamental, el 88.9% respondió que sí y el 11.1% no contestó.

En este caso ellos, como coordinadores, deberían de tener mayor conocimiento de lo que es el Codex y de sus reglamentos, pues aquí vemos que la Comisión del Codex Alimentarius debe estar apoyada por una institución de gobierno para poder dar las posturas como país, de acuerdo a las políticas

y necesidades nacionales y al no haber respondido, se infiere que lo desconocen.

5.- Como último punto de esta tesis analizaremos cuál es la relación que existe entre la Comisión del Codex Alimentarius en México con el Tratado del Libre Comercio (TLC), con la Dirección Nacional de Normas y con la Secretaría de Salud.

El Tratado del Libre Comercio, es un acuerdo trilateral entre México, Estados Unidos y Canadá. Este tratado lo han establecido con la finalidad de poder comerciar libremente eliminando las barreras arancelarias existentes, se pretende eliminar en forma gradual: las barreras arancelarias de los productos: las barreras no arancelarias, que se refieren a cuotas y restricciones sanitarias y la aplicación unilateral de medidas con fines proteccionistas, como puede ser el aumento de aranceles que obstaculizan el acceso de los productos.

Como ventajas y retos al firmarse este acuerdo se tiene: lograr un centro de economía mundial, especializar los productos, tener más capital con menor inversión, acceso a mayor número de materias primas, ofrecer al consumidor mayor variedad de productos y esforzarse para lograr una mayor calidad y obtener un menor costo.

Por todo esto ha aumentado grandemente la competencia entre los países, lo cual les ha obligado a formar bloques comerciales, como en este caso al unirse estos tres países se forma un bloque comercial.

Como sabemos estos tres países se rigen por medio de diferentes normas, por lo cual es importante que se pongan de acuerdo en este aspecto, de qué norma van a utilizar para comerciar entre ellos. En ello el Codex Alimentarius juega un papel muy importante, ya que en este caso, México, Estados Unidos y Canadá pertenecen al Codex, por tal razón, lo más conveniente sería que adoptaran las normas codex como referencia para intercambiar sus productos.

Como sabemos, México por no ser un país del primer mundo debe esforzarse el doble para lograr igualar las calidades de sus productos con respecto a E.U. y Canadá, para lo cual ya se está trabajando arduamente, pues este desarrollo debe ser gradual, no puede ser de un día para otro, y lo va a realizar por medio de un mecanismo de detección, seguimiento y difusión, lo que ya está realizando; al igual que se necesita una innovación en la normalización mexicana con el fin de crear un organismo competente que se encargue de todo esto.

Por todo lo observado durante el desarrollo de este trabajo, los participantes en la Comisión del

Codex Mexicana intentan difundir las ventajas y beneficios que tiene la utilización del Codex a todo tipo de instituciones e industrias relacionadas con los alimentos, para así, más adelante, evitar algún tipo de inconformidad cuando intenten exportar sus productos.

Lo importante es, como notamos al hablar con la gente relacionada con dicho sector, ya tienen conciencia de ello y se esfuerzan por mejorar la calidad de sus productos y tomar como referencia el Codex.

En lo que respecta a la relación que tiene la Comisión del Codex alimentarius con la Dirección General de Normas, como ya hemos expuesto a través de este trabajo, la Comisión para poder ser válida y poder tomar en cuenta las posturas y aportaciones de México ante la Comisión internacional del Codex, es necesario que esté apoyada por un organismo gubernamental, que es la Dirección General de Normas, por ser la institución idónea para ello.

Cabe hacer notar la gran disposición que demostraron las personas encargadas de llevar a cabo el trabajo de la Comisión en colaborar en la realización de este trabajo, como es, en particular, la gran ayuda del Dr. Ernesto Benítez, al igual que sin ser directamente de la DGN, pero que fue en dos ocasiones presidente de la Comisión del Codex: el Ing. Eduardo Méndez, que colaboraron en la elaboración de este trabajo, facilitando el acceso a la información, como con sus comentarios personales, conocimiento y experiencia.

En lo que respecta a la Secretaría de Salud, la relación directa que debe haber con la Comisión del Codex Alimentarius en México es que tiene a su cargo una vicepresidencia que es: la Vicepresidencia en Asuntos Sanitarios y como función general tiene la de acudir a todas las reuniones del Consejo Directivo y emitir una posición definida sobre todos los asuntos de su competencia, que se sometan a consideración del Consejo Directivo. También debería mantener una adecuada representación en los diferentes subcomités, a fin de que en el seno de los mismos se acuerde sobre las observaciones técnicas de su competencia.

Por lo que pudimos observar a lo largo de nuestra participación en las reuniones de los subcomités fue baja la participación del sector Salud en ellas, lo cual es importante por la responsabilidad que tiene en todos los asuntos sanitarios que se presentan en las reuniones, pues incluso para ellos es importante tener cierto contacto con estas normas internacionales, también para las modificaciones internas que ellos están haciendo.

CONCLUSIONES

1.- El Codex Alimentarius es un Organismo Internacional que fue creado con el fin de facilitar el comercio de los alimentos, proteger la salud del consumidor y asegurar que se apliquen prácticas comerciales equitativas. Por lo cual a lo largo de este trabajo podemos concluir que se cumplen con estos objetivos, pues las Normas Codex no están basadas en los intereses particulares de cada país, sino, por el contrario, su razón de ser es armonizar los mejores aspectos de las ideas y conceptos adoptados hasta el momento por sus miembros.

Por todo esto podemos destacar dos aspectos importantes: Primero, es un foro que promueve la armonización de las normas y segundo tiene la capacidad de evolucionar con el paso del tiempo para hacer frente a los nuevos problemas que se presentan en el ámbito de los alimentos.

2.- El procedimiento de elaboración de las normas codex intenta obtener el acuerdo internacional sobre el fondo y significado de las normas alimentarias y seguidamente invita a los gobiernos a que las adopten en diversas formas concretas de acuerdo con sus propios procedimientos nacionales.

El trámite resulta largo, pues primero la Comisión decide que se elabore una norma y especifica qué Órgano Auxiliar se encarga de hacerlo, para lo cual da las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma, se envía a los gobiernos a fin de que den sus observaciones y los envíen al Órgano Auxiliar competente, para que éste lo pueda presentar a la Comisión en calidad de "Proyecto de norma", el cual se envía a los gobiernos para que formulen nuevas observaciones, las que son reconsideradas por el Órgano Auxiliar correspondiente: después, la Comisión estudia de nuevo el proyecto y puede adoptarlo como "Norma Codex", la norma se publica y se envía a los gobiernos para su aceptación. Por todo esto el trámite resulta muy largo, pero es necesario para que se tomen en cuenta todas las posturas de los países. Cabe mencionar que cuenta mucho la seriedad de los gobiernos, los cuales deben de asumir la responsabilidad de examinar los documentos y enviar las observaciones en el tiempo establecido.

Los países al aceptar una norma, en sus diferentes modalidades y especificando las excepciones a cada caso adquiere los derechos y obligaciones pertinentes de la norma que debe cumplir.

El formato preestablecido para las Normas Codex tiene la finalidad de servir de guía a los Organos Auxiliares para que al presentar los proyectos de norma sean uniformes y contengan toda la información

necesaria para así poder orientar al productor de una manera completa y concisa.

3.- Es de suma importancia actualizar los volúmenes de normas que se encuentran en México, ya que de 389 normas existentes del codex, en México sólo se encuentran 122, ya que así es posible tener acceso a ellas y a la información que pueden proporcionarnos para todos los productos alimenticios y materias primas para los cuales se han establecido.

Al dar en este trabajo un listado actualizado de las normas codex y cuáles se encuentran en México, estamos facilitando la información a las personas interesadas.

4.- De las encuestas realizadas en este trabajo podemos dar las siguientes conclusiones:

a) Sobre resultados generales

Por los análisis realizados podemos concluir en forma general que en México la mayor parte de los interesados se enteran de la existencia del Codex por medio del trabajo que realizan y por invitación directa de la Secretaría del Comercio y Fomento Industrial (SECOFI) y por la Dirección General de Normas (DGN). Los demás se enteran según el sector en el cual se desenvuelven. También podemos concluir que las normas se conocen en un sesenta por ciento. Podemos decir que un bajo porcentaje aplica las normas codex en su totalidad y un mayor porcentaje las aplica poco; la no aplicación de las normas codex puede deberse a que sólo las utilizan de referencia, que utilizan otro tipo de normalización o que no las conocen. Igualmente observamos, que en general, la participación es muy baja en todos los sectores, es decir, en Instituciones de gobierno, de iniciativa privada, de investigación y docencia, de industria y de coordinadores del codex. En general, casi todos opinan que es conveniente que haya una mayor participación en las juntas de los subcomités porque es importante que se tome una postura más real de México ante la Comisión del Codex Alimentarius, para que se apeguen más a las necesidades de nuestro país.

Observamos que es baja la aplicación de las normas codex para la exportación o importación o que utilizan otro tipo de norma y por lo cual no se tiene suficiente conocimiento de las ventajas y finalidades que pretende alcanzar la Comisión. Las mayores dificultades que se presentan son: la falta de difusión del Codex; el retraso de los documentos; la baja participación en las juntas; la falta de expertos en los diferentes subcomités. Por las respuestas obtenidas notamos que sí son adecuadas el número de reuniones pero que también hay falta de interés y desconocimiento sobre las juntas. Hay un alto grado

de conocimiento de que la CCA deba tener como punto de contacto una institución de gobierno.

b) Instituciones de Investigación y Docencia.

En este sector, podemos concluir que la mayor fuente de difusión del Codex son los estudios realizados en las licenciaturas en el área de alimentos, por congresos y conferencias y por la Asociación de Tecnólogos de Alimentos. Notamos que el grado de conocimiento de las normas codex en este sector es baja y que en algunas ocasiones ni las conocen, aunque hay que considerar que no todos tienen una relación directa con la CCA. Observamos que la aplicación de las normas codex es baja; a pesar de que no manejan productos determinados son importantes en la enseñanza, pues se toman de referencia para la investigación y desarrollo de nuevos productos. La participación en las juntas de los subcomités es baja y denota desconocimiento sobre dichas reuniones, lo cual afecta a los subcomités, pues requieren de gente especializada según el tipo de norma que manejen. Se considera conveniente que haya una mayor participación de dicho sector en las reuniones pues es necesario para poder responder a la apertura comercial, y lograr una mayor difusión y conocimiento de las normas codex. Las necesidades y dificultades que se consideran de mayor urgencia son una mayor difusión y la invitación de personas expertas, darle más incentivos a los participantes y que lleguen oportunamente los documentos para las reuniones. En este sector hay un gran desconocimiento de número de reuniones que realizan los subcomités, y se tiene conocimiento de que el punto de contacto con la Comisión deba ser un organismo gubernamental.

c) Industria.

En este sector podemos decir, que el punto de conocimiento de la existencia de la Comisión del Codex Alimentarius es el trabajo que realizan las personas que trabajan en este sector, SECOFI y la DGN. El grado de conocimiento de las normas codex es elevado a pesar de la falta de interés y de difusión de las normas codex. También es evidente, que se aplican las normas codex dependiendo del producto que realicen. La participación de las industrias en las juntas de los subcomités es sumamente baja, por lo cual, se considera conveniente que haya una mayor participación para tener normas más reales que se apeguen a las necesidades del país. Gran parte de los industriales aplican las normas codex para la importación o exportación de sus productos. Consideran que es necesario conocer más las necesidades actuales, que se tomen con mayor seriedad las reuniones y que haya una mayor difusión, comunicación

y participación. El número de reuniones de los subcomités es adecuado y hay desconocimiento y falta de interés de que el punto de contacto con la Comisión del Codex sea una institución de gobierno.

d) Instituciones de Gobierno.

En este sector el mayor punto de conocimiento de la CCA es por medio del trabajo que realizan estas personas y por medio de la DGN. Presentan un alto grado de conocimiento de la existencia de las normas codex. Es alto el índice de aplicación de las mismas y las aplican de acuerdo al trabajo que realizan. La participación en las reuniones de los subcomités es más alto que en los otros sectores, aunque se considera que debe haber una mayor participación porque se requiere conocer más los documentos del codex y se necesita más gente especializada. Como requerimientos especiales están aumentar la difusión de las normas, aumentar la participación de profesionales y expertos en el área y que los documentos lleguen oportunamente. El número de reuniones es adecuado y se considera importante que el punto de contacto con la CCA sea una institución del gobierno.

e) Instituciones y asociaciones privadas.

El conocimiento de la CCA en este sector se da principalmente por el trabajo que realizan y por SECOFI. El grado de conocimiento de las normas es alto y su aplicación no es alta a pesar del área que se trabaja. La participación en las reuniones de los subcomités es muy baja, por lo cual se considera conveniente una mayor participación para conocer más los documentos del codex, pues es importante conocer las normas internacionales por la apertura del TLC. Se considera conveniente darle una mayor difusión a la Comisión y fomentar la participación de los integrantes, así como también que es adecuado el número de reuniones y que es conveniente que el punto de contacto con la CCA sea una institución de gobierno.

f) Coordinadores del Codex.

Los coordinadores del Codex son personas que han aceptado este cargo voluntariamente y se hacen responsables de que el subcomité funcione y de invitar a la gente a que participe. De los participantes de este sector, la mayoría se enteró de la existencia del Codex por medio del trabajo que realizan y por la DGN y notamos que es alto el grado de conocimiento de las normas, así como también su aplicación; no obstante, el grado de participación es bajo, a pesar de lo que se esperaba, por lo cual

es conveniente una mayor participación para lograr obtener normas más representativas. Se requiere de una mayor difusión del Codex en todas las áreas relacionadas con alimentos y la participación de expertos que asesoren para dar una postura más adecuada. Es conveniente el número de reuniones y se considera de importancia que el punto de contacto con la CCA sea una institución de gobierno.

5.- La Comisión del Codex Alimentarius al ser un organismo que establece normas para alimentos a nivel internacional, juega un papel de suma importancia en el Tratado del Libre Comercio, pues lo que se espera, es que a la firma de éste, se adopte la norma codex para comerciar entre México, Estados Unidos y Canadá.

Al firmarse el TLC se espera lograr un centro de economía mundial, tener más capital con menor inversión, acceso a mayor número de materias primas, ofrecer al consumidor mayor variedad de productos de mejor calidad y a menores costos.

La CCA para ser válida y tomar en cuenta las posturas de los países necesita tener como punto de contacto una institución de gobierno, que en el caso de México, es la Dirección General de Normas, la cual se encarga de recibir los documentos del Codex y distribuirlos a los subcomités para su trabajo y después enviar las observaciones hechas por los subcomités a la Comisión y tiene la responsabilidad de que los subcomités trabajen.

La Secretaría de Salud tiene a su cargo en la Comisión Mexicana del Codex Alimentarius la vicepresidencia de asuntos sanitarios y tiene como función la de acudir a todas las juntas del Consejo Directivo y emitir una posición definida sobre todos los asuntos de su competencia que se someten a consideración del Consejo Directivo, así como también, mantener una representación adecuada en los subcomités, lo cual, de hecho, no se da en su totalidad, pues la participación de dicho sector en las reuniones de los subcomités es baja.

APENDICE I

MIEMBROS DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS AL...

AFRICA

- 1.- Argelia
- 2.- Benin
- 3.- Botswana
- 4.- Burkina Faso
- 5.- Burundi
- 6.- Cabo Verde
- 7.- Camerún
- 8.- Chad
- 9.- Congo, Rep. Pop. de
- 10.- Côte d'Ivoire
- 11.- Egipto
- 12.- Etiopía
- 13.- Gabón
- 14.- Gambia
- 15.- Ghana
- 16.- Guinea
- 17.- Guinea-Bissau
- 18.- Guinea Ecuatorial
- 19.- Kenya
- 20.- Lesotho
- 21.- Liberia
- 22.- Libia
- 23.- Madagascar
- 24.- Malawi
- 25.- Marruecos
- 26.- Mauricio
- 27.- Mozambique
- 28.- Nigeria
- 29.- Rep. Centroafricana
- 30.- Ruanda
- 31.- Senegal
- 32.- Seychelles
- 33.- Sierra leona
- 34.- Sudán
- 35.- Swazilandia
- 36.- Tanzania
- 37.- Togo
- 38.- Túnez
- 39.- Uganda
- 40.- Zaire
- 41.- Zambia
- 42.- Zimbabwe

ASIA

- 43.- Arabia Saudita
- 44.- Bahrein
- 45.- Bangladesh

- 46.- China, Rep. Dem. Pop. de
- 47.- Corea, Rep. Dem. Pop. de
- 48.- Emiratos árabes Unidos
- 49.- Filipinas
- 50.- India
- 51.- Indonesia
- 52.- Irán, Rep. Islámica del
- 53.- Iraq
- 54.- Japón
- 55.- Jordania
- 56.- Kampuchea Democrática
- 57.- Kuwait
- 58.- Líbano
- 59.- Malasia
- 60.- Nepal
- 61.- Omán, Sultanato de
- 62.- Pakistán
- 63.- Qatar
- 64.- Rep. Pop. Dem. de Corea
- 65.- Singapur
- 66.- Siria
- 67.- Sri Lanka
- 68.- Tailandia
- 69.- Unión del Myanmar
- 70.- Viet-Nam
- 71.- Yeman, Rep. Dem. Pop. de
- 72.- Yemen, Rep. Árabe del

EUROPA

- 73.- Alemania, Rep. Dm. de
- 74.- Alemania, Rep. Fed. de
- 75.- Austria
- 76.- Bélgica
- 77.- Bulgaria
- 78.- Chipre
- 79.- Checoslovaquia
- 80.- Dinamarca
- 81.- España
- 82.- Finlandia
- 83.- Francia
- 84.- Grecia
- 85.- Hungría
- 86.- Irlanda
- 87.- Islandia
- 88.- Israel
- 89.- Italia
- 90.- Luxemburgo
- 91.- Malta
- 92.- Noruega
- 93.- Países Bajos
- 94.- Polonia
- 95.- Portugal
- 96.- Reino Unido
- 97.- Rumania
- 98.- Suecia
- 99.- Suiza
- 100.- Turquía

- 101.- U.R:S:S
- 102.- Yugoslavia

AMERICA LATINA Y DEL CARIBE

- 103.- Antigua y Barbuda
- 104.- Argentina
- 105.- Barbados
- 106.- Bolivia
- 107.- Brasil
- 108.- Chile
- 109.- Colombia
- 110.- Costa Rica
- 111.- Cuba
- 112.- Ecuador
- 113.- El Salvador
- 114.- Granada
- 115.- Guatemala
- 116.- Guyana
- 117.- Haití
- 118.- Honduras
- 119.- Jamaica
- 120.- México
- 121.- Nicaragua
- 122.- Panamá
- 123.- Paraguay
- 124.- Perú
- 125.- República Dominicana
- 126.- Santa Lucía
- 127.- Surinam

- 128.- Trinidad y Tobago
- 129.- Uruguay
- 130.- Venezuela

AMERICA DEL NORTE

- 131.- Canadá
- 132.- Estados Unidos de America

PACIFICO SUDOCCIDENTAL

- 133.- Australia
- 134.- Fiji
- 135.- Nueva Zelanda
- 136.- Papouasie-Nueva Guinea
- 137.- Samoa

APENDICE II
LISTA DE LOS TEXTOS FINALES DEL CODEX

PARTE I - NORMAS DEL CODEX

Asunto	Signatura	Publicación
INTRODUCCION GENERAL		
		CAC/VOL I - Ed.1
FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS		
		CAC/VOL II - Ed. 1
Tomates en conserva	CODEX STAN 13 - 1981	"
Melocotones (duraznos) en conserva	CODEX STAN 14 - 1981	"
Pomelos en conserva	CODEX STAN 15 - 1981	"
Frijoles verdes y frijolillos en conserva	CODEX STAN 16 - 1981	"
Composta de manzana en conserva	CODEX STAN 17 - 1981	"
Maíz dulce en conserva	CODEX STAN 18 - 1981	"
Hongos comestibles y sus productos (Norma general)	CODEX STAN 38 - 1981	"
Hongos comestibles desecados	CODEX STAN 39 - 1981	"
Hongos frescos «cantarelos»	CODEX STAN 40 - 1981	"
Piña en conserva	CODEX STAN 42 - 1981	"
Setas en conserva	CODEX STAN 55 - 1981	"
Espárragos en conserva	CODEX STAN 56 - 1981	"
Concentrados de tomate elaborados	CODEX STAN 57 - 1981	"
Guisantes (arvejas) verdes en conserva	CODEX STAN 58 - 1981	"
Ciruelas en conserva	CODEX STAN 59 - 1981	"
Frambuesas en conserva	CODEX STAN 60 - 1981	"
Peras en conserva	CODEX STAN 61 - 1981	"
Fresas en conserva	CODEX STAN 62 - 1981	"
Aceitunas de mesa	CODEX STAN 66 - 1981	"
FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS		
		CAC/VOL II - Ed. 1
Uvas pasa	CODEX STAN 67 - 1981	"
Mandarinas en conserva	CODEX STAN 68 - 1981	"
Cóctel de frutas en conserva	CODEX STAN 78 - 1981	"
Compotas (conservas de frutas) y jaleas	CODEX STAN 79 - 1981	"
Mermelada de agrios	CODEX STAN 80 - 1981	"
Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva	CODEX STAN 81 - 1981	"
Ensalada de frutas tropicales en conserva	CODEX STAN 99 - 1981	"
Pepinos encurtidos	CODEX STAN 115 - 1981	"
Zanahorias en conserva	CODEX STAN 116 - 1981	"
Albaricoques en conserva	CODEX STAN 129 - 1981	"
Albaricoques secos	CODEX STAN 130 - 1981	"
Pistachos con cáscara	CODEX STAN 131 - 1981	"
Dátiles	CODEX STAN 143 - 1981 *	"
Palmito en conserva	CODEX STAN 144 - 1981 *	"
Castañas y puré de castañas en conserva	CODEX STAN 145 - 1981 *	"
Mangos en conserva	CODEX STAN 159 - 1981 *	"
Salsa picante de mango	CODEX STAN 160 - 1981 *	"
Aceitunas de mesa	CODEX STAN 66 - 1981 * (rev. I (1987))	"
Enmiendas a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas		"

Asunto	Signatura	Publicación
AZUCARES (Incluida la miel)		CAC/VOL III - Ed. 1
Azúcar blanca	CODEX STAN 4 - 1981	"
Azúcar en polvo (azúcar glacé)	CODEX STAN 5 - 1981	"
Azúcares blandos	CODEX STAN 6 - 1981	"
Dextrosa anhidra	CODEX STAN 7 - 1981	"
Dextrosa monohidrato	CODEX STAN 8 - 1981	"
Jarabe de glucosa	CODEX STAN 9 - 1981	"
Jarabe de glucosa deshidratada	CODEX STAN 10 - 1981	"
Lactosa	CODEX STAN 11 - 1981	"
Miel (Norma Regional Europea)	CODEX STAN 12 - 1981*	"
Dextrosa en polvo (Dextrosa glacé)	CODEX STAN 54 - 1981	"
Fructosa	CODEX STAN 102 - 1981	"
Enmienda a las Notas Explicativas a las Normas del Codex para azúcares		Suplemento 1 al CAC/VOL III - Ed. 1
Miel (Norma mundial)	CODEX STAN 12 - 1981 Rev. 1 (1987)	Suplemento 2 al CAC/VOL III - Ed. 1
PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS DE RESES Y AVES Y «BOUILLONS» Y CONSOMES		CAC/VOL IV - Ed. 1
-Corned beef» envasada	CODEX STAN 88 - 1981*	"
Carne «Luncheon»	CODEX STAN 89 - 1981*	"
Jamón curado cocido	CODEX STAN 96 - 1981*	"
Espaldilla de cerdo curada cocida	CODEX STAN 97 - 1981*	"
Carne picada curada cocida	CODEX STAN 98 - 1981*	"
«Bouillons» y consomés	CODEX STAN 117 - 1981*	"
PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS		CAC/VOL V - Ed. 1
Salmón del Pacífico en conserva	CODEX STAN 3 - 1981*	"
Salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente	CODEX STAN 36 - 1981*	"
Camarones en conserva	CODEX STAN 37 - 1981*	"
Filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente	CODEX STAN 50 - 1981*	"
Filetes de gallina congelados rápidamente	CODEX STAN 51 - 1981	"
Atún y bonito en conserva en agua o aceite	CODEX STAN 70 - 1981	"
Carne de cangrejo en conserva	CODEX STAN 90 - 1981	"
Filetes de peces planos congelados rápidamente	CODEX STAN 91 - 1981*	"
Camarones congelados rápidamente	CODEX STAN 92 - 1981	"
Filetes de merluza congelados rápidamente	CODEX STAN 93 - 1981*	"
Sardinias y productos análogos en conserva	CODEX STAN 94 - 1981*	"
Langostas, bogavantes y escitaros congelados rápidamente	CODEX STAN 95 - 1981*	"
Caballa y jurel en conserva	CODEX STAN 119 - 1981	"
Inclusión de otras especies en la Norma CODEX STAN 94 - 1981 para sardinias y productos análogos en conserva	CODEX STAN 94 - 1981*	Suplemente 1 al CAC/VOL V - Ed. 1
Salmón del Pacífico en conserva	CODEX STAN 3 - 1981 Rev. 1 (1985)	Suplemento 2 al CAC/VOL V - Ed. 1
Cuadros de defectos recomendados en las Norma del Codex, 50, 51, 91 y 93		"

Asunto	Signatura	Publicación
Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente	CODEX STAN 165 - 1981*	Suplemento a al CAC/VOL V - Ed. 1
Barritas y porciones de pescado empanadas rebozadas y congeladas rápidamente	CODEX STAN 166 - 1981*	"
Pescado seco salado (Klipfish) de la familia de los Gladiidae	CODEX STAN 167 - 1981*	"
Enmienda a la norma Codex para sardinas y productos análogos en conserva		"
CODEX STAN 94 - 1981		
ETIQUETADO		CAC/VOL VI - Ed. 2
Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (texto revisado)	CODEX STAN 1 - 1985	"
Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios alimentarios que se venden como tales	CODEX STAN 107 - 1981	"
Directrices del Codex sobre el etiquetado		CAC/VOL VI - Ed. 2
Directrices generales sobre declaración de propiedades	CAC/GL 1 - 1979	"
Directrices sobre el etiquetado de los alimentos	CAC/GL 2 - 1985	"
Directrices sobre el mercado de la fecha de alimentos preenvasados para el uso de los Comités del Codex		"
Enmienda a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados		Suplemento 1 al CAC/VOL VI - Ed. 2
PRODUCTOS DEL CACAO Y CHOCOLATE		CAC/VOL VII - Ed. 1
Mantecas de cacao	CODEX STAN 86 - 1981*	"
Chocolate	CODEX STAN 87 - 1981*	"
Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar	CODEX STAN 105 - 1981*	"
Cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvo de cacao (finos de cacao) para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate	CODEX STAN 141 - 1983*	"
Chocolate compuesto y relleno	CODEX STAN 142 - 1983*	"
Dulce de manteca de cacao	CODEX STAN 147 - 1985*	Suplemento 2 al CAC/VOL VII - Ed. 1
FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE		CAC/VOL VIII - Ed. 1
Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	CODEX STAN 41 - 1981*	"
Fresas congeladas rápidamente	CODEX STAN 52 - 1981*	"
Frambuesas congeladas rápidamente	CODEX STAN 69 - 1981*	"
Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	CODEX STAN 75 - 1981*	"
Arándanos congelados rápidamente	CODEX STAN 76 - 1981*	"
Espinacas congeladas rápidamente	CODEX STAN 77 - 1981*	"
Arándanos americanos congelados rápidamente	CODEX STAN 103 - 1981*	"

Asunto	Signatura	Publicación
Puerros congelados rápidamente	CODEX STAN 104 - 1981*	"
Brócoles congelados rápidamente	CODEX STAN 110 - 1981*	"
Coliflores congeladas rápidamente	CODEX STAN 111 - 1981	"
Coles de Bruselas congeladas rápidamente	CODEX STAN 112 - 1981*	"
Judías (frijoles) verdes y frijolillos congelados rápidamente	CODEX STAN 113 - 1981*	"
Patatas fritas congeladas rápidamente	CODEX STAN 114 - 1981*	"
Maíz en grano entero congelado rápidamente	CODEX STAN 132 - 1981*	"
Maíz en la mazorca congelado rápidamente	CODEX STAN 133 - 1981*	"
Zanahorias congeladas rápidamente	CODEX STAN 140 - 1981*	Suplemento 1 al CAC/VOL VIII - Ed. 1
ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES		CAC/VOL IX - Ed. 1
Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal)	CODEX STAN 53 - 1981*	"
Fórmulas para niños de pecho	CODEX STAN 72 - 1981*	"
Alimentos envasados para niños de pecho	CODEX STAN 73 - 1981*	"
Alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad	CODEX STAN 74 - 1981*	"
Alimentos exentos de gluten	CODEX STAN 118 - 1981*	"
Listas de referencias de sales minerales y compuestos vitamínicos para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	—	"
Enmiendas a Normas del Codex 53, 72, 73, 74 y 118 y a las listas de referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos	—	Suplemento 1 al CAC/VOL IX - Ed. 1
Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regimenes especiales	CODEX STAN 146 - 1985*	Suplemento 2 al CAC/VOL IX - Ed. 1
Enmiendas a las normas del Codex 72 y 74		"
Preparados complementarios	CODEX STAN 156 - 1987*	Suplemento 3 al CAC/VOL IX - Ed. 1
Enmienda a las Normas del Codex para alimentos para lactantes y niños 72, 73 y 74 y corriginda		"
Enmienda a las Normas del Codex 73, 74 y 156		Suplemento 4 al CAC/VOL IX - Ed. 1
ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS (Conservados por medios físicos exclusivamente)		CAC/VOL X - Ed. 1
Néctares de albaricoque, melocotón y pera	CODEX STAN 44 - 1981	"
Zumo de naranja	CODEX STAN 45 - 1981	"
Zumo de pomelo	CODEX STAN 46 - 1981	"
Zumo de limón	CODEX STAN 47 - 1981	"
Zumo de manzana	CODEX STAN 48 - 1981	"
Zumo de tomate	CODEX STAN 49 - 1981	"
Zumo concentrado de manzana	CODEX STAN 63 - 1981	"
Zumo concentrado de naranja	CODEX STAN 64 - 1981	"
Zumo de uva	CODEX STAN 82 - 1981	"
Zumo concentrado de uva	CODEX STAN 83 - 1981	"
Zumo concentrado y azucarado de uva tipo Labrusca	CODEX STAN 84 - 1981	"

Asunto	Signatura	Publicación
Zumo de piña	CODEX STAN 85 - 1981	"
Néctar no pulposo de grosella negra	CODEX STAN 101 - 1981	"
Zumo (jugo) de grosella negra	CODEX STAN 120 - 1981	"
Zumo (jugo) concentrado de grosella negra	CODEX STAN 121 - 1981	"
Néctares pulposos de algunas frutas pequeñas	CODEX STAN 122 - 1981	"
Néctares de algunos frutos cítricos	CODEX STAN 134 - 1981	"
Zumo (jugo) de piña	CODEX STAN 138 - 1983	Suplemento 1 al CAC/VOL X - Ed. 1
Zumo (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras destinado a la fabricación	CODEX STAN 139 - 1983	"
Enmiendas a las normas del Codex 44-49, 63-64, 82-85, 101, 120-122 y 134		"
Néctar de guayaba	CODEX STAN 148 - 1985	Suplemento 2 al CAC/VOL X - Ed. 1
Productos pulposos líquidos de mango	CODEX STAN 149 - 1985	"
Enmiendas a las Normas del Codex 44, 101, 122 y 134		"
Enmienda a la Norma del Codex 44		Suplemento 3 al CAC/VOL X - Ed. 1
Norma general para néctares de frutas no regulados por normas individuales	CODEX STAN 161 - 1989*	Suplemento 4 al CAC/VOL X - Ed. 1
Norma general para zumos (jugos) de frutas no regulados por normas individuales	CODEX STAN 161 - 1989*	"
Métodos revisados de análisis y toma de muestras para zumos (jugos) de frutas, zumos concentrados de frutas y néctares de frutas		"
GRASAS Y ACEITES		CAC/VOL XI - Ed. 1
Norma general para las grasas y aceites no regulados por normas individuales	CODEX STAN 19 - 1981	"
Aceites comestibles de soja	CODEX STAN 20 - 1981	"
Aceite comestible de cacahuete (maní)	CODEX STAN 21 - 1981	"
Aceite comestible de aceite de algodón	CODEX STAN 22 - 1981	"
Aceite comestible de girasol	CODEX STAN 23 - 1981	"
Aceite comestible de colza	CODEX STAN 24 - 1981	"
Aceite comestible de maíz	CODEX STAN 25 - 1981	"
Aceite comestible de semillas de sésamo	CODEX STAN 26 - 1981	"
Aceite comestible de semilla de cártamo	CODEX STAN 27 - 1981	"
Manteca de cerdo	CODEX STAN 28 - 1981	"
Manteca de cerdo fundida	CODEX STAN 29 - 1981	"
Primeros juegos	CODEX STAN 30 - 1981	"
Sebo comestible	CODEX STAN 31 - 1981	"
Margarina	CODEX STAN 32 - 1981	"
Aceites de oliva	CODEX STAN 33 - 1981	"
Aceite de semilla de mostaza	CODEX STAN 34 - 1981	"
Aceite de colza comestible pobre en ácido eúrico	CODEX STAN 123 - 1981	"
Aceite de coco comestible	CODEX STAN 124 - 1981	"
Aceite de palma comestible	CODEX STAN 125 - 1981	"
Aceite de almendra de palma comestible	CODEX STAN 126 - 1981	"
Aceite de pepitas de uva comestible	CODEX STAN 127 - 1981	"
Aceite de babassu comestible	CODEX STAN 128 - 1981	"
Minarina	CODEX STAN 135 - 1981	"

Asunto	Signatura	Publicación
Enmiendas a las Normas del Codex 19 - 34, 123 - 128 y 135 Producto de grasa vegetal especificada	CODEX STAN 157 - 1987*	Suplemento 1 al CAC/VOL XI - Ed. 1 Suplemento 1 al CAC/VOL XI - Ed. 1
Productos de grasa animal y vegetal o mezcla de grasa animal y vegetal especificadas	CODEX STAN 158 - 1987*	"
PRODUCTOS VARIOS		CAC/VOL XII - Ed. 1
Aguas minerales naturales (Norma regional europea)	CODEX STAN 108 - 1981	"
Helados comestibles	CODEX STAN 137 - 1981*	"
Sal de calidad alimentaria	CODEX STAN 150 - 1985*	Suplemento 1 al CAC/VOL XII - Ed. 1
Gari (Norma regional africana)	CODEX STAN 151 - 1985*	"
Enmiendas a la Norma del Codex para las aguas minerales naturales (CODEX 108-1981)		"
Vinagre	CODEX STAN 162 - 1987*	Suplemento 2 al CAC/VOL XII - Ed. 1
Mayonesa (Norma regional europea)	CODEX STAN 168 - 1989*	Suplemento 3 al CAC/VOL XII - Ed. 1
Enmienda a la Norma regional africana para el gari (CODEX STAN 151 - 1985)		"
Planes de toma de muestras para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150 - 1985)		"
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS		
Límites máximos del odex para Residuos de Plaguicidas adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en sus periodos de sesiones hasta el 16º inclusive (Julio de 1985)	CAC/VOL XIII - Ed. 2	CAC/VOL XIII - Ed. 2
Límites Máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas y enmiendas adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 17º periodo de sesiones	Suplemento 1 al CAC/VOL XIII-Ed. 2	Suplemento 1 al CAC/VOL XIII - Ed. 2
Límites Máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas y enmiendas adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18º periodo de sesiones	Suplemento 2 al CAC/VOL XIII-Ed. 2*	Suplemento 2 al CAC/VOL XIII - Ed. 2
Guía de los Límites Máximos del Codex para Residuosa de plaguicidas:		
—Parte 1 - Notas generales y directrices	CAC/PR 1-1984*	CAC/PR 1-1984
—Parte 2 - Límites máximos para residuos de plaguicidas	CAC/PR 2*	Suspendido 1/ Suspendido 1/
—Parte 3 - Dosis de orientación para los residuos de plaguicidas	CAC/PR 3	
—Parte 4 - Clasificación de alimentos y piensos	CAC/PR 4-1989 (Inglés solamente)	CAC/PR 4-1989 (Inglés solamente)
—Parte 5 - Método recomendado de toma de muestras para la determinación de residuos de plaguicidas	CAC/PR 5-1984*	CAC/PR 5-1984

Asunto	Signatura	Publicación
—Parte 6 - Parte del producto a que se aplican los límites máximos del Codex para residuos y que deben analizarse	CAC/PR 6-1984*	CAC/PR 6-1984
—Parte 7 - Directrices del Codex sobre buenas prácticas en el análisis de residuos de plaguicidas	CAC/PR 7-1984*	CAC/PR 7-1984
—Parte 8 - Recomendaciones sobre métodos de análisis de residuos de plaguicidas	CAC/PR 8-1984* Cuarta edición	CAC/PR 8-1984 Cuarta edición
—Parte 9 - Prácticas reglamentarias nacionales recomendadas para facilitar la aceptación y uso de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en los alimentos	CAC/PR 9-1984*	CAC/PR 9-1984
ADITIVOS ALIMENTARIOS		
Aditivos alimentarios (incluidas las cinco partes siguientes)	CAC/VOL XIV - Ed. 1*	CAC/VOL XIV - Ed. 1
—Parte I - Definiciones	.	.
—Parte II - Principios generales para el uso de Aditivos Alimentarios	.	.
—Parte III - Principio relativo a la transferencia de aditivos alimentarios de los alimentos	.	.
—Parte IV - Directrices para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos		
—Parte V - Aditivos alimentarios cuyo uso se permite en las Normas del Codex (N.B. No figuran en la lista de todos los aditivos alimentarios).		
Requisitos generales para aromatizantes naturales		Suplemento 1 al CAC/VOL XIV - Ed. 1
Directrices para una evaluación sencilla de la Ingesta de aditivos alimentarios	CAC/GL 3 - 1989 *	Suplemento 2 al CAC/VOL XIV - Ed. 1
Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos	CAC/MISC 1-1989	CAC/MISC 1-1989
ALIMENTOS IRRADIADOS		
Norma General para Alimentos Irradiados	CODEX STAN 106 - 1983*	CAC/VOL XV - Ed. 1
NORMA PARA LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		
(Véase sección IV)	CAC/VOL XVI - Ed. 1*	CAC/VOL XVI - Ed. 1
CONTAMINANTES		
Contaminantes - contiene los límites máximos de contaminantes permitidos	CAC/VOL XVII - Ed. 1*	CAC/VOL XVII - Ed. 1

Asunto	Signatura	Publicación
en las normas del Codex adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius (N.B: No figuran en esta lista todos los límites para contaminantes permitidos en alimentos)		
Contaminantes - Niveles de orientación para radionucleidos en alimentos aplicables en el comercio internacional tras una contaminación nuclear accidental	CAC/GL 5- 1989*	Suplemento 1 al CAC/VOL XVII - Ed. 1
CEREALES, LEGUMBRES Y PRODUCTOS DERIVADOS		
Harina de trigo	CODEX STAN 152- 1985	CAC/VOL XVIII - Ed. 1
Maíz	CODEX STAN 153- 1985	"
Harina integral de maíz	CODEX STAN 154- 1985	"
Harina y sémola de maíz sin germen	CODEX STAN 155- 1985	"
Determinadas legumbres	CODEX STAN 171- 1989*	Suplemento 1 al CAC/VOL XVIII - Ed. 1
Sorgo en grano	CODEX STAN 172- 1989*	"
Harina de sorgo	CODEX STAN 173- 1989*	"
Mijo perla en granos enteros y decortcados (Norma regional africana)	CODEX STAN 169- 1989*	"
Harina de mijo perla (Norma regional africana)	CODEX STAN 170- 1989*	"
PROTEINAS VEGETALES		
Gluten de trigo	CODEX STAN 163- 1987	CAC/VOL XIX - Ed. 1
Norma general para los productos proteínicos vegetales (PPV)	CODEX STAN 153- 1989*	Suplemento 1 al CAC/VOL XIX - Ed. 1
Norma general para los productos proteínicos de soya (PPS)	CODEX STAN 175- 1989*	"
Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) en los alimentos	CAC/GL 4 - 1989*	"
PARTE II - LISTA DE CÓDIGOS INTERNACIONALES RECOMENDADOS DE PRACTICAS DE HIGIENE Y/O TECNOLOGICAS		
Principios generales de higiene de los alimentos	CAC/RCP 1 - 1969 Rev. 2 (1985)*	CAC/VOL A - Ed. 2
Código de práctica de higiene para frutas y hortalizas en conserva	CAC/RCP 2- 1969*	CAC/RCP 2-1969 (Vol D)
Código de prácticas de higiene para frutas de secadas	CAC/RCP 3 - 1969*	CAC/RCP 3-1969 (Vol D)
Código de prácticas de higiene para coco desecado	CAC/RCP 4 - 1971*	CAC/RCP 4-1971 (Vol D)
Especificaciones para el producto final	"	Suplemento 1 al CAC/RCP 4 - 1971 (Vol.D)
Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles	CAC/RCP 5- 1969*	CAC/RCP 5-1969 (Vol D)
Código de prácticas de higiene para nueces producidas por árboles	CAC/RCP 6 - 1972*	CAC/RCP 6-1969 (Vol D)

Asunto	Signatura	Publicación
Sistema internacional para la descripción de las canales de las especies bovina y porcina, y descripción internacional de los métodos de corte de unidades comerciales de vacuno mayor, ternera, cordero y carnero, y porcino objeto del comercio internacional	CAC/RCP 7 - 1974*	Agotada
Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente	CAC/RCP 8 - 1976*	CAC/RCP 8 - 1976 (Vol E)
—Método para comprobar la temperatura del producto	Anexo I - 1978	"
—Código de prácticas para la manipulación de alimentos congelados durante el transporte	Anexo II - 1983	"
Código de prácticas para el pescado fresco	CAC/RCP 9 - 1976*	CAC/RCP 9 - 1976 (Vol B)
Código de prácticas para el pescado en conserva	CAC/RCP 10 - 1976*	CAC/RCP 10 - 1976 (Vol B)
Código de prácticas de higiene para carne fresca	CAC/RCP 11 - 1976*	CAC/RCP 11 - 1976 (Vol B)
Código de prácticas para la inspección ante-mortem y post-mortem de animales de matanza	CAC/RCP 12 - 1976*	CAC/RCP 12 - 1976 (Vol C)
Código de prácticas de higiene para los productos cárnicos elaborados de reses y aves	CAC/RCP 13 - 1976* (Rev. 1 1985)	CAC/RCP 13 - 1969 (Vol C) (Rev. 1 1985)
Código de prácticas de higiene para la elaboración de la carne de aves de corral	CAC/RCP 14 - 1976*	CAC/RCP 14 - 1976 (Vol C)
Código de prácticas de higiene para productos de huevo	CAC/RCP 15 - 1976*	CAC/RCP 15 - 1976 (Vol F)
—Especificaciones microbiológicas para productos de huevo pasteurizados	Anexo II 1978	"
Código de prácticas para el pescado congelado	CAC/RCP 16 - 1978*	CAC/RCP 16 - 1978 (Vol B)
Código de prácticas para los camarones	CAC/RCP 17 - 1978*	CAC/RCP 17 - 1978 (Vol B)
—Especificaciones para el producto final		Suplemento 1 al
Criterios microbiológicos		CAC/RCP 17 - 1978 + Corr.
Código de prácticas de higiene para moluscos	CAC/RCP 18 - 1978	CAC/RCP 18 - 1978 (Vol B)
Código de prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas en el tratamiento de alimentos	CAC/RCP 19 - 1979*	CAC/VOL XV - Ed. 1
Código de ética para el comercio internacional de alimentos	CAC/RCP 20 - 1979	CAC/RCP 20 - 1979
Código de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños (incluidas especificaciones microbiológicas y métodos de análisis microbiológicos)	CAC/RCP 21 - 1979*	CAC/VOL IX - Ed. 1
Corrigendum al código de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños (especificaciones microbiológicas)	CAC/RCP 21 - 1979	Suplemento 1 al CAC/VOL IX - Ed. 1 (en inglés y español solamente)
Código de prácticas de higiene para los cacahuates (maní)	CAC/RCP 22 - 1979*	CAC/RCP 22 - 1979 (Vol D)
Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados emvasados	CAC/RCP 23 - 1979*	CAC/RCP 23 - 1979 (Vol GI)/
Código de prácticas para las langostas	CAC/RCP 24 - 1979	CAC/RCP 24 - 1979 (Vol B)
Código de prácticas para el pescado ahumado	CAC/RCP 25 - 1979	CAC/RCP 25 - 1979 (Vol B)
Código de prácticas para el pescado salado	CAC/RCP 26 - 1979*	CAC/RCP 26 - 1979 (Vol B)

Asunto	Signatura	Publicación
—Requisitos relativos a la sal	CAC/RCP 26 - 1979	Suplemento CAC/RCP 26 -1979 (Vol B) CAC/RCP 27 -1983 (Vol B)
Código de prácticas para el pescado picado por separación mecánica	CAC/RCP 27 - 1983*	
Código de prácticas para los cangrejos	CAC/RCP 28 - 1983*	CAC/RCP 28 -1983 (Vol B)
Código de prácticas de higiene para la caza	CAC/RCP 27 - 1983*	CAC/RCP 29 -1983 (Vol C)
Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana	CAC/RCP 30 - 1983*	CAC/RCP 30 -1983 (Vol C)
Código de prácticas de higiene para la leche en polvo	CAC/RCP 31 - 1983*	CAC/RCP 31 -1983 (Vol H)
—Enmienda	"	Suplemento al CAC/RCP 31 -1983 (Vol H) CAC/RCP 32 -1983 (Vol C)
Código de prácticas para la producción, el almacenamiento y la composición de carne de reses y aves separadas mecánicamente destinada a ulterior elaboración	CAC/RCP 32 - 1983	
Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales	CAC/RCP 33 - 1985*	CAC/RCP 33 -1985 (Vol K)
Código internacional recomendado de prácticas para el dictamen ante-mortem y post-mortem de animales de matanza y carnes	CAC/RCP 34 - 1985* y corrigendum	CAC/RCP 34 -1985 (Vol C)
Código de prácticas para los productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados	CAC/RCP 35 - 1985*	CAC/RCP 35 -1985 (Vol B)
Código de prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel	CAC/RCP 36 - 1987*	CAC/RCP 36 -1987 (Vol L)
Código de prácticas para los cefalópodos	CAC/RCP 37 - 1989*	CAC/RCP 37 -1989 (Vol B)

PARTE III - METODOS DE ANALISIS DEL CODEX

Determinación del contenido de sólidos totales (métodos estufacoadyugantes de filtración)	CAC/RM 1-1969	CAC/VOL III - Ed. 1
Determinación de la pérdida por desecación a 120°C durante 16 horas (método de la Farmacopea de E. U.)	CAC/RM 2-1969	"
Determinación de la pérdida por desecación a 105°C durante 3 hrs (método ICUMSA)	CAC/RM 3-1969	"
Determinación del dióxido de azufre (Método Monier-Williams)	CAC/RM 4-1969	"
Determinación del dióxido de azufre (Método Carruthers, Heaney y Oldfield)	CAC/RM 5-1969	"
Determinación del color	CAC/RM 6-1969	"
Determinación de la polarización (Método ICUMSA)	CAC/RM 7-1969	"
Determinación de cenizas de conductividad	CAC/RM 8-1969	"
Determinación de la densidad relativa a T/20°C (Basado en el Método de la British Standards Institution)	CAC/RM 9-1969	CAC/VOL XI - Ed. 1
Determinación del contenido de isotiocianato de ajo (Método de la Indian Standards Institution)	CAC/RM 10-1969	"

Asunto	Signatura	Publicación
Determinación del aceite de cacahuete (Maní) (Evers) (Método de la British Standars Institution)	CAC/RM 11-1969	"
Ensayo del aceite de semilla de sésamo (Baudoin) (Método de la British Standars Institution)	CAC/RM 12-1969	"
Determinación del contenido de jabón (Método de la British Standars Institution)	CAC/RM 13-1969	"
Determinación del contenido de hierro (Método de la British Satandars Institution)	CAC/RM 14-1969	"
Estimación del contenido de grasa en leche	CAC/RM 15-1969	"
Determinación del contenido de grasa	CAC/RM 16-1969	"
Determinación del contenido de agua mediante pérdida de masa al secarla	CAC/RM 17-1969	"
Determinación del contenido de vitamina E (Tocoferol)	CAC/RM 18-1969	"
Determinación del contenido del cloruro sódico	CAC/RM 19-1969	"
Determinación del índice de Bellier	CAC/RM 20-1970	CAC/VOL XI (Véase CODEX STAN 33-1981)
Reacción de aceites semisecantes	CAC/RM 21-1970	"
Reacción de aceites de orujo de aceituna	CAC/RM 22-1970	"
Reacción de aceite de semilla de algodón	CAC/RM 23-1970	CAC/VOL XI Véase CEDEX STAN 33-1981
Reacción de aceite de semilla de té	CAC/RM 24-1970	"
Reacción de aceite de semilla de sésamo	CAC/RM 25-1970	"
Determinación de la extinción específica en el UV (E 1%)	CAC/RM 26-1970	"
Reacción de jabón	CAC/RM 27-1970	"
Determinación del peso escurrido (Método A, para el medio de cobertura líquida)	CAC/RM 28-1970	CAC/VOL V (Véase CODEX STAN 37-1981)
Determinación del contenido neto	CAC/RM 29-1970	"
Determinación de los tamaños	CAC/RM 30-1970	"
Determinación de la capacidad de agua del recipiente	CAC/RM 31-1970	"
Procedimiento normalizado para la descongelación de la frutas y hortalizas congeladas rápidamente	CAC/RM 32-1970	CAC/VOL VIII - Ed. 1
Procedimiento normalizado para la cocción de las hortalizas congeladas rápidamente	CAC/RM 33-1970	"
Determinación del peso neto de las frutas y hortalizas	CAC/RM 34-1970	"
Determinación del contenido de sólidos insolubles en el alcohol (Guisantes (arvejas) congeladas rápidamente)	CAC/RM 35-1970	"
Determinación del peso escurrido Método 1 (Método AOAC)	CAC/RM 36-1970	CAC/VOL II - Ed.1
Determinación del peso escurrido (Método II)	CAC/RM 37-1970	"
Determinación del calcio en las hortalizas en conserva (AOAC)	CAC/RM 38-1970	"
Ensayo de hebra tenaz	CAC/RM 39-1970	CAC/VOL II - Ed. 1 y CAC/VOL VIII - Ed 1
Procedimiento de descongelación y de cocción - pescado congelado rápidamente	CAC/RM 40-1971	CAC/VOL V - Ed. 1

Asunto	Signatura	Publicación
Determinación del contenido neto de los productos glaseados - pescado congelado rápidamente	CAC/RM 41-1971	"
Planes para toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (NQA 6,5)	CAC/RM 42-1971	CAC/VOL VIII - Ed. 1
Determinación del contenido total de sólidos solubles de las frutas congeladas	CAC/RM 43-1971*	"
Determinación del peso escurrido del lavado	CAC/RM 44-1972	CAC/VOL II - Ed. 1
Determinación del llenado propio en lugar del peso escurrido	CAC/RM 45-1972	"
Determinación de la capacidad de agua de los recipientes	CAC/RM 46-1972	"
Determinación de los sólidos insolubles en alcohol (Método AOAC)	CAC/RM 47-1972	CAC/VOL II - Ed. 1
Método para distinguir tipos de guisantes	CAC/RM 48-1972	"
Determinación de impurezas minerales (arena)	CAC/RM 49-1972	"
Determinación de la humedad en uvas pasas - Método AOAC de la conductancia eléctrica	CAC/RM 50-1972	"
Determinación de las impurezas minerales en uvas pasas (prueba de la arena)	CAC/RM 51-1972	"
Determinación del aceite mineral en uvas pasas	CAC/RM 52-1972	"
Determinación del sorbitol en uvas pasas y otros alimentos	CAC/RM 53-1972	"
Determinación de impurezas minerales en las frutas y hortalizas congeladas rápidamente	CAC/RM 54-1972*	CAC/VOL VIII - Ed. 1
Determinación de las grasas para todos los alimentos para niños de pecho - Método	CAC/RM 55-1972	CAC/VOL IX - Ed. 1

PARTE IV - NORMA PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

PARTE I - Código de principios referentes a la leche y los Productos Lácteos		CAC/VOL XVI - Ed 1
PARTE II - Norma para Productos lácteos:		"
Mantequilla y Mantequilla de suero	A - 1	"
(i) Grasa de mantequilla y		
(ii) Grasa de mantequilla deshidratada	A - 2	"
y Grasa de leche anhidra		
Leche evaporada y leche desnatada	A - 3	"
Leche condensada edulcorada y leche condensada edulcorada desnatada	A - 4	"
Leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada y leche en polvo desnatada	A - 5	"
Norma general para los quesos	A - 6	"
Norma general para los quesos de suero	A - 7	"
Norma general para el queso fundido para untar o extender de una variedad denominada	A - 8 (a)	"
Norma general para el queso fundido y el queso para untar o extender	A - 8 (b)	"
Norma general para preparados a base de queso fundido -Processed Cheese Food-	A - 8 (c)	"
Nata (crema para el consumo directo)	A - 9	"

Asunto	Signatura	Publicación
Nata (crema) en polvo, semi-nata (semi-crema)	A-10	"
en polvo y leche en polvo rica en grasa		"
Yogur y yogur azucarado	A-11 (a)	"
Yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación	A-11 (b)	"
Caseína ácida alimentaria	A-12	"
Caseinatos alimentarios	A-13	"
PARTE III - Normas internacionales para quesos:		
Cheddar	C-1	CAC/VOL XVI - Ed. 1
Danablu	C-2	"
Danbo	C-3	"
Edam	C-4	"
Gouda	C-5	"
Havarti	C-6	"
Samsøe	C-7	"
Cheshire	C-8	"
Emmental	C-9	"
Gruyère	C-10	"
Tilsiter	C-11	"
Limburgo	C-12	CAC/VOL XVI - Ed. 1
Saint - Paulin	C-13	"
Svecia	C-14	"
Prolone	C-15	"
«Cottage cheese» de incluido el «Cottage cheese» de crema	C-16	"
Butterkäse	C-17	"
Coulommiers	C-18	"
Gudbrandsdalsost (queso de suero)	C-19	"
Harzaer Käse	C-20	"
Herrgardsost	C-21	"
Hushallsost	C-22	"
Norvergia	C-23	"
Maribo	C-24	"
Fynbo	C-25	"
Esrom	C-26	"
Romadur	C-27	"
Amsterdam	C-28	"
Leidse (leysen)	C-29	"
Friese (Frisian)	C-30	"
Queso de nata (crema)	C-31	"
Queso de pasta azul	C-32	"
Camembert	C-33	"
Brie	C-34	"
Queso extra duro para rallar	C-35	"
Métodos de análisis y toma de nuestras para la leche y los productos lácteos:		
Toma de muestras para leche y productos lácteos	B-1	CAC/RM 1-1973
—Instrucciones generales		
—Toma de muestras de leche y productos		

Asunto	Signatura	Publicación
lácteos líquidos (excepto la leche evaporada y la leche condensada azucarada)		
—Toma de muestras de leche condensada y de leche evaporada		
—Toma de muestra de la leche en polvo y de los productos de la leche desecada		
—Toma de muestras de la mantequilla		
—Toma de muestras del queso		
Determinación del contenido de materia grasa de la leche en polvo	B - 2	"
Determinación del contenido de materia grasa del queso y de los quesos fundidos	B - 3 B - 4	" "
Determinación del índice de acidez de la materia grasa en la mantequilla	B - 5	"
Determinación del índice de refracción de la materia grasa en mantequilla	B - 6	"
Determinación del contenido de materia grasa en leche	B - 7	CAC/RM 1 - 1973
Determinación del contenido de materia grasa de las leches evaporadas y leches condensadas azucaradas	B - 8	"
Determinación del contenido de sal (cloruro de sodio) de la mantequilla	B - 10	"
Determinación del contenido de materia grasa del queso de suero	B - 11	"
Determinación del contenido de extracto seco en el queso de suero	B - 12	"
Determinación del contenido de fósforo en el queso y en los quesos fundidos	B - 13	"
Determinación del contenido de Ácido cítrico en el queso y en los quesos fundidos	B - 14	"
Determinación Polarimétrica del contenido de sacarosa en la leche condensada azucarada	B - 15	"
Determinación del contenido de materia grasa de la nata (crema)		
		CX 5/70 - 19ª reunión:
Grasa de la leche - Detección de la grasa vegetal por el Ensayo de Acetato de Fitosteril	B - 16	- Ap. X
Grasa de la leche - Detección de grasa vegetal por cromatografía líquida	B - 17	- Ap. XI
gas - líquido de esteroles	B - 18	- Ap. XII
Queso - Detección del contenido de cloro	B - 19	- Ap. IX - I
Queso - Detección del contenido de nitrato y nitrito	B - 20	- Ap. IX - J
Grasa de la leche en polvo - Determinación del índice de peróxido	B - 21	- Ap. IX - K
Mantequilla - Determinación del contenido de agua, extracto seco magro y grasa en la misma porción de ensayo	B - 22	- Ap. IX - B
Caseínas y caseinatos - Determinación del contenido de agua	B - 23	- Ap. IX - C
Caseínas y caseinatos de cuajo		

Asunto	Signatura	Publicación
Determinación de cenizas		
Caseínas - Determinación de «ceniza fija»	B - 24	- Ap. IX - D
Caseínas y caseinatos - Determinación del contenido de proteínas	B - 25	- Ap. IX - E
Caseínas - Determinación de la acidez libre	B - 26	- Ap. IX - F
Leche y productos lácteos - Determinación de lactosa en presencia de otras sustancias reductoras	B - 27	- Ap. IX - G
Leche en polvo - Determinación de la acidez titulable	B - 28	- Ap. IX - H

APENDICE III
ENCUESTA UTILIZADA PARA OBTENER LOS RESULTADOS

NOMBRE:
INSTITUCION O INDUSTRIA:
PUESTO:

Estimado amigo:

Por este conducto deseo pedirle su participación en el llenado de este cuestionario, pues me será muy útil en la elaboración de mi tesis, la cual lleva por título: «Procedimiento de elaboración y revisión del listado actualizado de las Normas del Codex Alimentarius». Con esta información sólo obtendré datos estadísticos sobre la aplicación del Codex en México y cómo funcionan los subcomités. Le agradezco de antemano su valiosa ayuda.

Favor de subrayar la respuesta elegida y contestar las preguntas que no tengan incisos

Nota: Se presenta este cuestionario con el fin de obtener información para un trabajo de Tesis de Licenciatura, todos los datos obtenidos son confidenciales

1.- ¿Cómo se enteró Ud. de la existencia de la Comisión del Codex Alimentarius?

2.- En la institución que Ud. representa ¿Cuál es el grado de conocimiento de las Normas del Codex Alimentarius relacionadas con sus productos?

- a) Se conocen
- b) Se conocen poco
- c) No se conocen

3.- ¿Cuál es el grado de aplicación de las Normas del Codex Alimentarius en la institución que Ud. representa?

- a) Se aplican en su totalidad
- b) Se aplican sólo para algunos productos
- c) No se aplican para ningún producto

4.- ¿Cuáles normas se aplican y cuáles no?

5.- ¿Cuál es el grado de participación de las instituciones en los subcomités del Codex?

- a) Participan
- b) Participan poco
- c) No participan

6.- ¿Consideraría conveniente para las instituciones y para el Codex que hubiera una mayor participación en los Subcomités?

- a) Sí
- b) No

7.- ¿ Por qué?

8.- Si su institución es una industria ¿Aplica las Normas Codex para la exportación o importación de sus productos?

- a) Sí las aplico
- b) Las aplico poco
- c) No las aplico

9.- ¿Cuáles Normas aplica?

10.- ¿Qué comentarios aportaría Ud. para el mejor funcionamiento de la Comisión del Codex Alimentarius?

11.- ¿Considera Ud. que son adecuadas el número de reuniones?

12.- Considera conveniente que el punto de contacto con la Comisión del Codex Alimentarius esté dentro de un organismo gubernamental?

Le agradecemos de antemano su participación

BIBLIOGRAFIA

Comisión del Codex Alimentarius. *Informe del decimonoveno periodo de sesiones*, Roma 1-10 Julio de 1991, FAO/OMS Ref. ALNORM 91/40 1991.

Comisión del Codex Alimentarius. *Manual de Procedimientos*. Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. FAO, Roma, 7ª Edición, 1989

El ABC del TLC, Tratado del Libre Comercio entre México, Canadá y Estados Unidos, SECOFI.

FAO/OMS, *lista de textos finales del Codex* CX/GEN 85/1 (Rev 3) Mayo 1990.

Introducción al Codex Alimentarius, FAO/OMS, Roma, 1986.

Notas explicativas acerca del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y la Comisión del Codex Alimentarius, CAC/VOL 1-Ed 1, Roma 1986, 1ª Edición.

Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema de inspección de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación / Organización Mundial de la Salud, pp. 111-117.

Pérez González María del Carmen, Tesis '*Legislación Sanitaria Comparada, aditivos alimentarios*' México, 1991.