

Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de Alimentos, su papel, logros e influencia entre 1984 y 1988

por el Dr. N.W. Tape

En 1982, los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el OIEA y la Organización Mundial de la Salud (OMS) invitaron a los Estados Miembros de las tres organizaciones a estudiar la posibilidad de crear un grupo consultivo que examinara la cooperación internacional en materia de irradiación de alimentos. Se concibió el grupo como un organismo independiente integrado por expertos designados por los gobiernos.

Tras recibir la aprobación de 44 de los 45 Estados Miembros que respondieron a la invitación, las tres organizaciones de las Naciones Unidas convocaron a una reunión en 1983 para redactar una Declaración por la que se creaba el Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de Alimentos (GCIIA). Los representantes de 19 Estados Miembros presentes en la reunión aprobaron la declaración. El Grupo Consultivo, compuesto de representantes nombrados por cada gobierno, se estableció en mayo de 1984 por un período inicial de 5 años. La FAO, el OIEA y la OMS, por intermedio de la División Mixta FAO/OIEA con asiento en Viena, desempeñan las funciones de Secretaría del GCIIA.

La primera reunión del Grupo Consultivo, a la que asistieron 22 países, se celebró en Viena en diciembre de 1984.

Funciones del Grupo consultivo

Las funciones del Grupo Consultivo, como se estipula en la Declaración, son:

- evaluar los adelantos logrados a nivel mundial en materia de la irradiación de alimentos;
- constituir un punto focal de asesoramiento sobre la aplicación de la irradiación de alimentos para los Estados Miembros y las tres organizaciones, y
- facilitar información según sea necesario, por intermedio de las organizaciones, al Comité Mixto FAO/OIEA/OMS sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados y a la Comisión del Codex Alimentarius.

El GCIIA se ocupa de asuntos tales como las garantías sobre la inocuidad del proceso, la legislación, la información pública, la viabilidad tecnológica y económica, la capacitación y el comercio internacional.

El Dr. Tape, Director del Centro de Investigaciones Alimentarias, de Agricultura Canadá, Ottawa, Canadá K1A 0C6, es el Presidente en ejercicio del GCIIA. El presente artículo es una adaptación de un documento del Dr. Tape presentado al GCIIA para su examen durante la quinta reunión anual celebrada en Viena, del 6 al 8 de septiembre de 1988. El documento sirvió de base para la recomendación formulada por los expertos designados por los gobiernos

Miembros y recursos

Actualmente el Grupo está integrado por 29 Estados Miembros, más de la mitad de los cuales son países en desarrollo. La Secretaría Mixta, integrada por representantes de la FAO, la OMS y el OIEA, presta apoyo a los funcionarios elegidos y a los Estados Miembros del Grupo Consultivo. Los representantes de los Países Bajos y el Canadá han ocupado la presidencia del GCIIA.

Los países miembros del GCIIA son: Alemania (República Federal de), Argentina, Australia, Bangladesh, Bélgica, Canadá, Chile, Egipto, Estados Unidos, Filipinas, Francia, Ghana, Hungría, India, Indonesia, Iraq, Israel, Italia, Malasia, México, Nueva Zelandia, Países Bajos, Pakistán, Polonia, Reino Unido, Siria, Tailandia, Turquía y Yugoslavia.

Las organizaciones patrocinadoras proveen las instalaciones y los servicios de conferencias. Todos los países miembros aportan contribuciones anuales en efectivo o "en especie", o ambas, para sufragar las actividades del Grupo (las cuotas actuales ascienden a 120 000 dólares de los Estados Unidos en efectivo y 176 000 dólares "en especie" aproximadamente). Las reuniones anuales se celebran en la sede del OIEA, en Viena.

Logros

Participación y beneficios. La condición de miembro del Grupo da a los países acceso directo a informaciones actualizadas sobre la inocuidad, la legislación y los reglamentos, la viabilidad tecnológica y económica, la información pública, los programas de capacitación, y el carácter y volumen del comercio de los alimentos irradiados. Además, los gobiernos han podido participar en la planificación y aplicación del programa de trabajo del Grupo. El número de Estados Miembros aumentó de 19 a 29. En estos momentos, algunos países estudian la posibilidad de participar en el Grupo. Han asistido también a las reuniones anuales representantes de otros organismos de las Naciones Unidas y organizaciones internacionales como la Corporación Financiera Internacional del Banco Mundial, la Comisión de las Comunidades Europeas, la Asociación de Irradiación Industrial Internacional y la Instalación Internacional para la Tecnología de la Irradiación de Alimentos. En la cuarta reunión (1987) del GCIIA, se decidió invitar a un representante de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores para que participara en calidad de observador.

miembros del grupo, relativa a la prórroga del mandato del GCIIA por otro período de cinco años, es decir, hasta mayo de 1994.



Hungría figura entre los países cuyos consumidores adquieren productos irradiados en el mercado.

Garantía de la inocuidad del proceso. Se ha trabajado en varias esferas:

- **Uso de la irradiación para garantizar la calidad higiénica de los alimentos.** Se organizó una reunión de grupo de expertos sobre este tema y la OMS publicó el informe dentro del ámbito del GCIA.* En el informe se destacaban las consecuencias sociales y económicas de las enfermedades producidas por agentes patógenos y transmitidas por los alimentos y la necesidad del tratamiento por irradiación para eliminar esos problemas.

- **Inocuidad y comestibilidad de los alimentos irradiados.** En 1987, el GCIA publicó un resumen analítico titulado "Safety and Wholesomeness of Irradiated Food — Facts and Figures" con el fin de ayudar a los países miembros del grupo a informar al público sobre la inocuidad del proceso de irradiación de los alimentos.

- **Escuela sobre Control del Proceso de Irradiación de Alimentos (ECOPIA).** El GCIA preparó un plan de estudio para la ECOPIA con miras a la creación de un programa de capacitación que permitiera graduar a supervisores y operadores de irradiadores para el tratamiento de alimentos con fines comerciales. La escuela también formará inspectores de alimentos en los procedimientos de control necesarios para el tratamiento de alimentos por irradiación. La creación

de la ECOPIA ayudará a las autoridades nacionales a formar el personal debidamente capacitado y competente que ponga en funcionamiento las instalaciones de irradiación, según se estipula en la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados. Además, se están preparando dos manuales de capacitación para supervisores y operadores, y para funcionarios de control alimentario, en el marco de la ECOPIA.

- **Compilación y evaluación de datos sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados (más de 10 kGy).** Se han compilado datos toxicológicos. Asimismo, se están reuniendo datos sobre la química de las radiaciones, la nutrición y los aspectos microbiológicos de los alimentos tratados con más de 10 kGy. Estos datos se pondrán a disposición de la FAO, el OIEA y la OMS para que los tengan en cuenta cuando se convoque la próxima reunión del Comité Mixto de Expertos sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados en la fecha apropiada.

- **Directrices tecnológicas que deberán aplicarse en la irradiación de alimentos.** Para facilitar el comercio gracias a una armonización de las normas y procedimientos internacionales, el GCIA elaboró las siguientes directrices para su publicación: 1) Directriz para la irradiación de granos de cereales con fines de desinsectación; 2) Directriz para la irradiación de frutas frescas con fines de desinsectación (como tratamiento de cuarentena); 3) Directriz

* Véase el documento WHO/ENE/FOS/87.2.

para la irradiación de bananos, mangos y papayas con fines de ampliación del período de conservación (mediante el retardo de la maduración); 4) Directriz para la irradiación de bulbos y tubérculos a fin de inhibir la germinación; 5) Directriz para la irradiación de especias y condimentos vegetales (para controlar la microflora); 6) Directriz para la irradiación de carnes rojas y pollos frescos y congelados (para controlar la microflora); 7) Directriz para la irradiación de pescado fresco y su almacenamiento refrigerado, y para ancas de rana y camarones congelados (para controlar la microflora); 8) Directriz para la irradiación de pescado desecado y de pescado desecado y salado con fines de desinsectación.

Legislación. La labor en esta esfera ha abarcado: ● *Legislación en materia de irradiación de alimentos.* Se llevó a cabo una encuesta sobre la legislación y reglamentación en los Estados Miembros de la FAO, el OIEA y la OMS para promover la armonización de la legislación en materia de irradiación de alimentos y facilitar con ello el comercio internacional de alimentos irradiados. El OIEA publicó el informe en el ámbito del GCIIA, y lo distribuyó entre los Estados Miembros*.

● *Reglamento modelo para autorizar el funcionamiento de las instalaciones de irradiación de alimentos.* Se preparó con miras a su publicación un documento donde se propone un reglamento modelo que han de utilizar las autoridades nacionales encargadas de autorizar el funcionamiento de instalaciones de irradiación de alimentos.

● *Comité del Codex sobre etiquetado de alimentos preenvasados.* Sobre la base de las recomendaciones formuladas por algunos grupos de expertos del GCIIA, se preparó un documento en el que se proponían enmiendas a algunas disposiciones sobre los alimentos irradiados que figuran en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. El Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos debía examinar el documento en su reunión de marzo de 1989.

Información pública. La labor en esta esfera incluyó:

● *Programa de video sobre irradiación de alimentos.* En 1987 se produjo un programa de video titulado "Irradiación: nueva forma de elaborar los alimentos" que se distribuyó a todos los países miembros del GCIIA.

● *Folleto informativo sobre irradiación de alimentos.* Se prepararon cuatro folletos sobre diferentes aspectos de la irradiación de alimentos, a saber, enfermedades transmitidas por alimentos, inocuidad y nutrición, pérdidas alimentarias y comercio de alimentos. Los folletos se distribuirán a la industria y a organizaciones profesionales.

● *Folleto informativo sobre irradiación de alimentos para la industria alimentaria.* Se preparó este folleto para su distribución a los niveles administrativos medio y superior de la industria alimentaria.

● *Reunión del grupo de expertos en información pública.* Se halla en fase de preparación para su publicación un informe de la Reunión del Grupo de Expertos en información pública, celebrada en Francia, en abril de 1988.

● *Viabilidad técnico-económica.* Se preparó un "Manual para estudios de viabilidad" basado en las Actas del Primer Taller sobre la viabilidad económica de las aplicaciones de la irradiación de los alimentos organizado por la Instalación Internacional para la Tecnología de la Irradiación de Alimentos (IITIA) bajo los auspicios del GCIIA, y celebrado en Wageningen, del 25 de agosto al 5 de septiembre de 1986. Los Estados Unidos publicaron el manual como contribución al GCIIA.

Capacitación. Esta labor abarcó:

● *Taller sobre irradiación de alimentos para funcionarios encargados del control de alimentos.* Hungría, en nombre del GCIIA, organizó en Budapest este taller de capacitación, del 18 al 22 de mayo de 1987. Participaron funcionarios encargados del control de alimentos de Estados Unidos, Francia, Indonesia, Israel, México, Países Bajos, Polonia, Tailandia y Yugoslavia, así como ocho observadores de Hungría.

● *Taller sobre el empleo de la irradiación en América Latina y el Caribe como método de tratamiento de plantas con fines de cuarentena.* Este taller se realizó en Santiago, Chile, del 30 de noviembre al 4 de diciembre de 1987, en colaboración con el Instituto Interamericano de Cooperación Agrícola (IICA) y la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN). Once participantes de ocho países de la región asistieron al cursillo.

● *Taller sobre el empleo de la irradiación para garantizar la calidad higiénica de los alimentos.* Este taller se celebró en la IITIA, en Wageningen en marzo de 1988. Diecinueve participantes de 19 países asistieron al taller de 10 días.

● *Taller sobre irradiación de alimentos.* El GCIIA realizó un taller durante el sexto período de sesiones del Comité Coordinador del Codex para Asia, del 26 de enero al 1° de febrero de 1988, en Denpasar, Bali, Indonesia. Asistieron treinta participantes, en su mayoría funcionarios encargados del control de alimentos.

● *Taller sobre viabilidad económica de la irradiación de alimentos.* Este taller se realizó en el Centro de Investigaciones Nucleares Soreq, en Yavne, Israel, del 24 de enero al 4 de febrero de 1988. El Gobierno de Israel copatrocinó el taller y sufragó todos los gastos locales de los participantes de África, América Latina y los países en desarrollo de Europa, como contribución "en especie" al GCIIA.

● *Escuela sobre Control del Proceso de Irradiación de Alimentos (ECOPIA).* Se programó el primer curso de control del proceso para octubre de 1988 en el Centro Canadiense de Irradiación, en Laval, Quebec, Canadá.

* Véase el documento IAEA-TECDOC-422.

Comercio Internacional. Entre las actividades figuraron:

- *Conferencia Internacional sobre la aceptación, el control y el comercio de los alimentos irradiados, Ginebra, del 12 al 16 de diciembre de 1988.* El GCIIA prestó apoyo a la Secretaría Mixta (FAO, OIEA, CCI del GATT y OMS) para la organización de la conferencia. El GCIIA preparó la presentación audiovisual introductoria de la conferencia.

- *Seminario interamericano de coordinación comercial.* La finalidad era centrar la atención de posibles asociados comerciales locales sobre la aplicación de las conclusiones y recomendaciones de la Conferencia Internacional sobre la aceptación, el control y el comercio de los alimentos irradiados, celebrada en Ginebra en 1988.

- *Fomento del comercio de alimentos irradiados.* El OIEA publicó este informe por recomendación del GCIIA.*

- *La irradiación como tratamiento de cuarentena.* Este informe de la Reunión del Grupo de Trabajo sobre el tema fue publicado por la Secretaría del GCIIA.

- *Directrices para la aceptación de la irradiación de alimentos.* El OIEA, por recomendación del GCIIA, publicó el informe de la Reunión del Grupo de Expertos en comercialización y relaciones públicas en relación con la irradiación de alimentos, celebrada en Ottawa (Canadá), del 15 al 19 de septiembre de 1986.** Agriculture Canada ofreció su sede al Grupo de Expertos.

- *Inventarios.* El GCIIA mantiene inventarios de los siguientes aspectos de la irradiación de alimentos: inventario/registro de instalaciones autorizadas para la irradiación de alimentos; inventarios de productos autorizados e instalaciones de irradiación e inventario de leyes y reglamentos nacionales.

Repercusiones de la labor del Grupo Consultivo

El GCIIA ha prestado asistencia a los gobiernos, los organismos de las Naciones Unidas, la industria y los consumidores en el examen de aplicaciones inocuas y eficaces de la tecnología de irradiación de los alimentos a fin de aumentar el abastecimiento mundial de alimentos y reducir el despilfarro de éstos, disminuir el riesgo que representan los agentes patógenos y ofrecer un medio para sustituir algunos productos químicos que se emplean en la agricultura y la pesca.

El Grupo ha ejercido una influencia positiva en la evaluación de asuntos relativos a la inocuidad, las ventajas, las limitaciones y la viabilidad de la tecnología de irradiación de los alimentos de la manera siguiente:

- Propiciando una mayor participación y un análisis más objetivo mediante la organización de foros internacionales para el examen, la evaluación y la formulación de recomendaciones;

- Elevando el nivel de los conocimientos sobre la tecnología de la irradiación de alimentos y sus beneficios, las limitaciones, las evaluaciones de la inocuidad y los costos mediante la elaboración y distribución de información básica y recopilaciones;

- Facilitando mejores controles reglamentarios y la aceptación de la irradiación de alimentos mediante la elaboración y publicación de listas relativas a las legislaciones nacionales, las instalaciones autorizadas para el tratamiento de alimentos a escala comercial o experimental, las autorizaciones de productos, etc.;

- Suministrando información y asesoramiento sobre aplicaciones como el uso de radiaciones para mejorar la calidad higiénica de los alimentos, el empleo del tratamiento de cuarentena en productos básicos agrícolas, etc.;

- Prestando asistencia a las autoridades nacionales, la industria y otras partes interesadas en la realización de estudios de viabilidad, por ejemplo, mediante la preparación y publicación de un manual sobre cómo realizar estudios de viabilidad y la organización de cursos de capacitación sobre criterios económicos;

- Fomentando la transferencia de tecnología y la capacitación mediante la organización de cursos y cursillos prácticos de capacitación para reglamentadores, inspectores, administradores y operadores;

- Garantizando el mantenimiento y la evaluación permanentes de los datos sobre la comestibilidad de productos irradiados; y

- Facilitando el comercio internacional de alimentos irradiados mediante la organización de seminarios regionales, la elaboración de directrices tecnológicas para la aplicación de la tecnología y prestando asistencia a la Comisión del Codex Alimentarius en la elaboración de normas de etiquetado apropiadas.

Trabajos futuros

Si bien se han logrado adelantos apreciables en materia de información y asesoramiento a los gobiernos, la industria, los profesionales y los consumidores acerca de la utilidad y las limitaciones de la irradiación de los alimentos, sigue siendo imprescindible contar con un grupo asesor.

La utilidad del GCIIA y la importancia de sus funciones no han menguado desde 1983, cuando los Directores Generales de los tres organismos patrocinadores invitaron a los Estados Miembros a examinar la conveniencia de formar un grupo internacional. Las esferas de actividad siguen siendo las mismas: garantía de la inocuidad del proceso; legislación; información pública; inocuidad del proceso; legislación; viabilidad tecnológica y económica; capacitación y comercio internacional.

* Véase el documento IAEA-TECDOC-391.

** Véase el documento IAEA-TECDOC-432.

