

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/22A

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

26º período de sesiones

Roma, Italia, 30 de junio – 7 de julio de 2003

INFORME DE LA 31ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Ottawa, Canadá, 28 de abril – 2 de mayo de 2003

Nota: En el presente informe se incluye la circular del Codex CL 2003/18-FL

Y9659/S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15

CL 2003/18-FL
Mayo de 2003

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas

DE: - Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto
FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 31ª reunión del Comité del Codex sobre
Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 03/22A)

A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 26º PERÍODO DE SESIONES

Proyecto de Norma en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 24, Apéndice II)

Proyectos de Directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

2. Proyecto de enmienda a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 41, Apéndice III)
3. Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 66, Apéndice IV)
4. Proyecto de enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: proyecto de Sección 5 (Criterios) revisada (párr. 80, Apéndice V)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos anteriores deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*), y remitirlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 10 de junio de 2003.**

Anteproyecto de Directrices en el Trámite 5 del Procedimiento

5. Anteproyecto de enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de Anexo 2 (Substancias permitidas) revisado (párr. 98, Apéndice VI)

Los gobiernos que deseen formular observaciones con respecto a las consecuencias que el anteproyecto de enmienda podría tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas de alcance mundial en el Trámite 5, y remitirlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 10 de junio de 2003.**

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Anteproyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento

6. Anteproyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Declaración cuantitativa de ingredientes (párr. 113, Apéndice VII)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones sobre el punto 6 *supra* deberán hacerlo por escrito y remitirlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, con copia al Sr. Ron B. Burke, Director, *Bureau of Food Regulatory International and Interagency Affairs, Health and Products and Food Branch, Health Canada*, Bldg. No. 7, Room 2395, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canadá, n° de fax: 613 941 3537, correo electrónico: [codex \[canada@hc-sc.gc.ca\]\(mailto:codex.canada@hc-sc.gc.ca\)](mailto:codex.canada@hc-sc.gc.ca), **antes del 15 de noviembre de 2003.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 31ª reunión, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos llegó a las conclusiones siguientes.

Cuestiones que se someten a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones

El Comité:

- acordó adelantar al Trámite 8 el proyecto de enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (nombres genéricos) (párr. 24, Apéndice II);
- acordó adelantar al Trámite 8 el proyecto de enmienda a las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* (párr. 41, Apéndice III);
- acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 66, Apéndice IV);
- acordó adelantar al Trámite 8 el proyecto de enmienda a las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente*: proyecto de Sección 5 (Criterios) revisada (párr. 80, Apéndice V);
- acordó adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de enmienda a las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente*: anteproyecto de Anexo 2 (Substancias permitidas) revisado (párr. 98, Apéndice VI).

Otras cuestiones de interés para la Comisión

El Comité:

- ratificó las disposiciones sobre etiquetado de los proyectos de normas presentados para su examen (párrs. 8 a 21);
- acordó mantener en el Trámite 7 el proyecto de enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética): Definiciones, y en el Trámite 4 el Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Disposiciones de Etiquetado (párr. 74);
- convino en devolver al Trámite 3 el anteproyecto de enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Declaración cuantitativa de ingredientes) (párr. 113, Apéndice VII);
- acordó no realizar trabajos sobre la enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* relativa al etiquetado del país de procedencia, ya que no había consenso, e informar a la Comisión de sus deliberaciones (párrs. 114 a 119);
- acordó examinar la necesidad de iniciar nuevos trabajos sobre la rastreabilidad/rastreo de productos (párr. 125) y las declaraciones engañosas de propiedades (párr. 129) en su próxima reunión.

ÍNDICE**PÁRRAFOS**

APERTURA DE LA REUNIÓN	1-2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX	4-7
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX.....	8-21
PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS)	22-24
PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.....	25-43
PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y NUTRICIONALES.....	44-68
PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA: DEFINICIONES Y ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA: DISPOSICIONES DE ETIQUETADO	69-74
DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: A) PROYECTO DE SECCIÓN 5 (CRITERIOS) REVISADA	75-80
DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: ANEXO 2 (SUBSTANCIAS PERMITIDAS)	81-100
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES	101-113
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO DEL PAÍS DE PROCEDENCIA	114-119
CONSIDERACIÓN DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y LA RASTREABILIDAD.....	120-125
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO ENGAÑOSO DE LOS ALIMENTOS	126-130
OTROS ASUNTOS, FUTUROS TRABAJOS Y LUGAR Y FECHA DE LA SIGUIENTE REUNIÓN	131

LISTA DE APÉNDICES

		Página
Apéndice I	Lista de participantes	20
Apéndice II	Proyecto de enmienda a la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	37
Apéndice III	Proyecto de enmienda a las directrices sobre etiquetado nutricional	38
Apéndice IV	Proyecto de directrices para el uso de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales	40
Apéndice V	Proyecto de enmienda a las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente	46
Apéndice VI	Anteproyecto de enmienda a las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente Anteproyecto de Anexo 2 (sustancias permitidas) revisado	48
Apéndice VII	Anteproyecto de enmienda a la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	58

1) El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) celebró su 31ª reunión en Ottawa (Canadá) del 28 de abril al 2 de mayo de 2003, por amable invitación del Gobierno del Canadá. La reunión fue presidida por la Dra. Anne MacKenzie, Vicepresidenta Asociada, Evaluación de la Ciencia, Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos. A la reunión asistieron 205 delegados y observadores en representación de 38 Estados Miembros y 30 organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2) La reunión fue inaugurada por el Dr. André Gravel, Vicepresidente Ejecutivo del Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos, quien dio la bienvenida a los participantes en la 31ª reunión del Comité en nombre del Gobierno del Canadá. El Dr. Gravel señaló que las recomendaciones del informe relativo a la *evaluación conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS sobre normas alimentarias*, que eran el resultado de la primera evaluación integral del Codex en sus 40 años de historia, tendrían gran importancia para las futuras labores del Codex. El Canadá vería con agrado cambios para mejorar la eficiencia del proceso del Codex, siempre que se mantuvieran y reforzaran al mismo tiempo las bases científicas del marco de análisis de riesgos. El Dr. Gravel subrayó también que las normas de etiquetado de los alimentos recibirían la máxima prioridad en el Codex cuando tuvieran repercusiones sobre la salud y la seguridad de los consumidores. El Dr. Gravel recordó asimismo que el Comité se había mostrado receptivo y dinámico por lo que hacía a utilizar las comunicaciones electrónicas para ampliar la participación y destacó la necesidad de facilitar la participación en el Codex de los países en desarrollo. Por último, el Dr. Gravel expresó sus deseos de que la reunión fuera productiva y alentó a todos los participantes a seguir tratando de encontrar soluciones creativas e innovadoras a las dificultades planteadas por los complejos asuntos relacionados con el etiquetado.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3) El Comité aprobó el programa provisional, sin enmienda alguna, como programa para la reunión.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

4) El Comité tomó nota de que la mayoría de las cuestiones a las que se referían los documentos de trabajo se examinarían específicamente en relación con los temas pertinentes del programa.

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

5) El Comité tomó nota de que, en respuesta a su pedido de que se elaboraran criterios relativos a la base científica de las declaraciones de propiedades saludables, en conjunción con el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales, el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales había acordado iniciar nuevos trabajos con vistas a elaborar un Anteproyecto de Recomendaciones sobre la Base Científica de las Declaraciones de Propiedades Saludables, en el entendimiento de que se volvería a examinar la cuestión del título, así como el carácter del documento, que podría constituir un texto independiente o una sección del Proyecto de Directrices.

Comité Coordinador Regional para Asia

6) El Comité observó que el Comité Coordinador Regional para Asia, en su 13ª reunión, había examinado un documento del Coordinador para Asia relativo a la necesidad de iniciar trabajos en la esfera de los alimentos nuevos y los alimentos funcionales. Tal como propusieron muchas delegaciones, el Comité Coordinador recomendó que la FAO y la OMS organizaran una Consulta de Expertos sobre los alimentos funcionales, y señaló que era urgentemente necesario iniciar labores sobre los alimentos funcionales en el futuro próximo (ALINORM 03/15, párrs. 86 a 93).

¹ CX/FL 03/1.

² CX/FL 03/2; CX/FL 03/2-Add.1; CX/FL 03/2-Add.2 (observaciones de IBFAN).

7) El Comité observó que la FAO y la OMS estaban considerando el modo de responder a este pedido y que la Comisión examinaría en su siguiente período de sesiones las solicitudes de asesoramiento científico presentadas por los comités del Codex en sus respectivas esferas de trabajo.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX (Tema 3 del programa)³

COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

8) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado contenidas en los proyectos de normas para la yuca dulce, la pitahaya y la naranja, así como en las Disposiciones revisadas para la identificación comercial en las normas para la lima-limón, el pomelo y la toronja.

COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

9) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado contenidas en el Proyecto de Directrices sobre Medios de Cobertura de Frutas en Conserva y en los proyectos de normas para los brotes de bambú en conserva, las frutas de hueso enlatadas y los productos acuosos del coco (crema de coco y leche de coco).

COMITÉ SOBRE GRASAS Y ACEITES

Proyecto de Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna

10) Las delegaciones de Australia y Nueva Zelanda manifestaron objeciones a la sección sobre etiquetado, porque se refería la Sección 3 y la descripción de los productos en dicha sección no permitiría la comercialización de su producción nacional. Sin embargo, el Comité recordó que no era competente para discutir los aspectos técnicos del Proyecto de Norma, tales como la descripción del producto, y que los Estados Miembros tenían la posibilidad de presentar observaciones en el Trámite 8 a ese respecto. El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado contenidas en el Proyecto de Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna sin modificaciones.

COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Proyecto de Norma para Anchoas Hervidas Secas Saladas

11) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado tras enmendar la Sección 6.1 (relativa al nombre del alimento) para que se hiciera referencia a la “legislación nacional” del país donde se venda el producto, en vez de a “la legislación y costumbre”, a fin de asegurar su coherencia con otras disposiciones sobre etiquetado.

COMITÉ SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Proyecto de Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas

12) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado tras enmendar las Secciones 7.1.2 y 7.2 de modo que dijera: “El contenido de grasa láctea se declarará *de conformidad con la legislación nacional...*” a efectos de clarificación.

Proyecto de Norma para Sueros en Polvo

13) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado tal como se propusieron.

³ CX/FL 03/3; CX/FL 03/3-Add.1; CX/FL 03/3-Add.2; CRD 11 (observaciones de Alemania y Filipinas); CRD 20 (observaciones de la India) y CRD 23 (IFPA).

Proyecto de Norma para Leches Fermentadas

14) El Comité examinó las disposiciones de la Sección 7.1.2 en lo relativo al uso de la denominación “leche fermentada tratada térmicamente” y tomó nota de las observaciones presentadas por escrito por la India en el documento CRD 20, en el sentido de que las palabras empleadas eran confusas e inducían a error al consumidor. La delegación de España propuso que se enmendara la última frase para permitir el uso de la denominación “yogur tratado térmicamente” además de “leche fermentada tratada térmicamente” para una descripción clara del producto. La delegación de México manifestó la opinión de que era necesario seguir estudiando el documento.

15) La delegación de Bolivia, apoyada por la delegación de Indonesia, opinó que el tratamiento térmico era necesario cuando no podía recurrirse a la refrigeración, especialmente en países en desarrollo, y que la denominación “yogur tratado térmicamente” debería por lo tanto permitirse. La delegación de Bolivia también indicó que muchos países en desarrollo no habían podido participar en las discusiones del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos, y que tales problemas deberían tenerse en cuenta.

16) El observador de IFAP expresó la opinión de que las disposiciones no describían la verdadera naturaleza del producto, puesto que “leche fermentada” era muy genérico, por lo que la frase “tratad(o/a) térmicamente” debería ir precedida de la denominación específica del tipo de leche fermentada, con arreglo a lo dispuesto en la Sección 2.1 del Proyecto de Norma y de conformidad con lo estipulado en la Sección 4.1.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El observador opinó asimismo que la Sección 7.2.1 podría crear obstáculos técnicos al comercio para los países en desarrollo.

17) Varias delegaciones apoyaron el texto presentado, dado que reflejaba un compromiso alcanzado en la última reunión del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos, tras la celebración de extensas discusiones en reuniones anteriores, y que no se habían dado a conocer nuevos elementos desde entonces. Se indicó también que las disposiciones sobre etiquetado eran coherentes con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y que la “denominación del alimento” reflejaba el título del Proyecto de Norma, a la vez que permitía la aplicación de la legislación nacional del país de venta al por menor.

18) La delegación de Ghana opinó que, dado que no había consenso, debería devolverse el Proyecto de Norma al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

19) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado contenidas en el Proyecto de Norma para Leches Fermentadas sin modificaciones. La delegación de Bolivia expresó su objeción a esta decisión.

COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Proyecto de Norma General Revisada del Codex para los Alimentos Irradiados

20) El Comité tomó nota de las observaciones escritas de Filipinas respecto a la Sección 6.1.4, titulada “Verificación postirradiación”, en el sentido de que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras era el órgano más apropiado para abordar el asunto de los métodos de análisis y muestreo. La Secretaría indicó que dicho Comité estaba trabajando sobre este asunto y había ya preparado métodos para la detección de los alimentos irradiados⁴. El Comité convino en que la Sección 6.1.4 no debería incluirse en el epígrafe “Etiquetado” e indicó que podría constituir una sección separada, quizá titulada “Métodos de análisis y muestreo”.

21) El Comité ratificó las demás disposiciones sobre etiquetado sin modificaciones (secciones 6.1 a 6.3).

⁴ CODEX STAN 231-2001.

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (Tema 4 del programa)⁵

22) El Comité recordó que el proyecto de enmienda había sido devuelto al Trámite 6 para considerar el nivel apropiado (30, 35 ó 50 por ciento) de proteína láctea, en el entendimiento de que sólo se emplearía un nombre genérico, a saber, “proteína láctea”.

23) La Presidenta propuso aplicar un nivel mínimo de 50 por ciento de proteína láctea en el extracto seco, como se había propuesto en muchas de las observaciones presentadas por escrito, ya que no se había expresado una objeción al uso de este nivel. El Comité acordó usar un único nombre genérico, “proteína láctea”, correspondiente a un nivel mínimo del 50 por ciento de proteína láctea en el extracto seco.

Situación del proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos)

24) El Comité acordó remitir a la Comisión el proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos), para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice II).

PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Sección 3.2, Nutrientes que han de declararse) (Tema 5 del programa)⁶

25) El Comité recordó que el Proyecto de Directrices había sido adoptado en el Trámite 5 por el Comité Ejecutivo en su 50ª reunión y se había distribuido en el Trámite 6 por medio de la circular CL 2002/37-FL. El Comité consideró el texto sección por sección e hizo las modificaciones y los comentarios siguientes.

Sección 3.2.1.4

26) El Comité acordó añadir una referencia a las directrices dietéticas nacionales, además de la legislación nacional, como había propuesto la delegación de Australia.

Sección 3.2.2

27) La delegación de Malasia, con el apoyo de la delegación de México, propuso eliminar toda la sección en la que se enumeraban los nutrientes adicionales por las siguientes razones: los países en desarrollo estaban todavía tratando de aplicar las disposiciones sobre etiquetado nutricional vigentes; los datos científicos eran insuficientes para apoyar la declaración de nutrientes adicionales; y había grandes diferencias entre los distintos países por lo que hacía a las cuestiones relativas a la nutrición y la comprensión de estas cuestiones por parte de los consumidores. La delegación del Japón indicó que la situación nutricional de la población variaba significativamente de un país a otro, y por lo tanto la necesidad de una declaración de nutrientes debería dejarse a discreción de las autoridades nacionales. La delegación de Nueva Zelanda expresó la opinión de que esta sección no era necesaria ya que la declaración de nutrientes adicionales estaba ya prevista con arreglo a lo dispuesto en la Sección 3.2.1.4.

28) La delegación de los Países Bajos, en nombre de los Estados miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, apoyó la declaración de los nutrientes adicionales indicados en la Sección 3.2.2, pues ofrecería información esencial para los consumidores. Esta posición fue apoyada por otras delegaciones. El observador de IACFO apoyó la ampliación del etiquetado nutricional, independientemente de si se hacía una declaración comercial o no, particularmente en relación con los nutrientes significativos desde el punto de vista de la salud pública, como se señalaba en el informe de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre la alimentación, la nutrición y la prevención de enfermedades crónicas. Además, señaló que en los últimos años varios países habían establecido programas obligatorios con ese objeto.

29) Los observadores de ISDC y de ICGMA expresaron la opinión de que en los productos exentos de grasas no tendrían que declararse los diferentes tipos de ácidos grasos como cero, pues ello no proporcionaba

⁵ ALINORM 03/22, Apéndice V; CX/FL 03/4 (observaciones del Brasil, España, Sudáfrica y la Comunidad Europea); CX/FL 03/4-Add.1 (observaciones del Canadá); CRD 3 (observaciones de Indonesia); CRD 12 (observaciones de Filipinas) y CRD 20 (observaciones de la India).

⁶ ALINORM 03/22, Apéndice VI; CL 2002/37-FL; CX/FL 03/5 (observaciones de Australia, el Brasil, Colombia, Nueva Zelanda, ICGMA, ISDC, WSRO); CX/FL 03/5-Add.1 (CE); CX/FL 03/5-Add.2 (Canadá); CRD 2 (IDF); CRD 13 (Malasia, Filipinas) y CRD 20 (India).

ninguna información significativa para los consumidores y crearía dificultades prácticas para la industria dado el limitado espacio disponible en las etiquetas. El observador de WSRO expresó la opinión de que no debería exigirse la declaración de los azúcares, pues no había datos científicos que justificaran esa exigencia y además ésta contradecía la primera *Declaración de Principios*.

30) Tras nuevos debates, el Comité consideró un texto revisado propuesto por un pequeño grupo de redacción dirigido por el Canadá. La Sección 3.2.2 revisada abordaba la declaración voluntaria de un nutriente específico, además de aquellos enumerados en la Sección 3.2.1, y la Sección 3.2.3 abarcaba la declaración de nutrientes cuando se hacía una declaración de propiedades nutricionales o saludables. Estas dos secciones remplazaron las secciones 3.2.2 a 3.2.2.3 y no hacían referencia a nutrientes específicos.

31) El Comité tomó nota de una propuesta de fundir las secciones 3.2.2 y 3.2.3 para simplificar el texto, pero concluyó que abordaban aspectos diferentes de la declaración de nutrientes y deberían mantenerse en la manera propuesta. La delegación de los Estados Unidos cuestionó la necesidad de la Sección 3.2.2, pues parecía duplicar las disposiciones de la Sección 3.2.1.4. La delegación del Canadá indicó que la Sección 3.2.1.4 se refería a la declaración de un nutriente adicional (además de los nutrientes básicos), mientras que la Sección 3.2.2 especificaba que la legislación nacional podía obligar a declarar los nutrientes pertinentes cuando se hacía una declaración voluntaria.

32) El Comité llegó a un acuerdo sobre las secciones revisadas 3.2.2 y 3.2.3, con algunas enmiendas a efectos de clarificación y, por lo tanto, se volvieron a numerar en consecuencia las secciones siguientes.

Sección 3.2.3 (ahora 3.2.4)

33) El Comité acordó mantener el texto de las Directrices respecto a la declaración de los carbohidratos. Se introdujo de nuevo la referencia a la fibra dietética en el texto, al no estar cubierta por otras secciones.

Sección 3.2.4 (ahora 3.2.5)

34) Varias delegaciones expresaron su preocupación respecto a la propuesta de remplazar la declaración de ácidos grasos polinsaturados con una declaración de ácidos grasos polinsaturados n-6 y n-3, y el Comité acordó eliminar esta frase. El Comité acordó que la declaración de ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos polinsaturados y colesterol debería incluirse, y cambió el orden de la sección para simplificar el texto.

35) El Comité mantuvo amplios debates sobre la declaración de los ácidos grasos –trans. Varias delegaciones propusieron eliminar la declaración de ácidos grasos –trans porque la base científica para tal declaración era insuficiente, porque debería establecerse una distinción entre los diferentes tipos de ácidos grasos –trans, y porque su declaración no era significativa para los consumidores. Otras delegaciones y los observadores de la CE y de *Consumers International* indicaron que la declaración de ácidos grasos –trans era significativa para los consumidores y que había pruebas científicas substanciales que demostraban su relación con las enfermedades cardiovasculares. Algunas delegaciones propusieron incluir una definición de ácidos grasos –trans, a efectos de la declaración de nutrientes, y la delegación del Canadá propuso incluir una nota a pie de página que hiciera referencia a los “ácidos grasos no conjugados”. Como no fue posible alcanzar por el momento una conclusión final, el Comité acordó que la declaración de ácidos grasos –trans fuera regulada por la legislación nacional y enmendó el texto en consecuencia. El Comité también solicitó al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que proporcionara una definición de ácidos grasos –trans para los fines de las Directrices y acordó considerar de nuevo este asunto cuando se dispusiera de dicha orientación.

Sección 3.2.6 (ahora 3.2.7)

36) La delegación de los Países Bajos, en nombre de los Estados miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, propuso establecer un mínimo del 15 por ciento del valor de referencia de nutrientes (VRN) para la declaración de las vitaminas y los minerales, pues ello sería coherente con el valor relativo a la “fuente” establecido en las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales*.

37) La delegación del Brasil, apoyada por otras delegaciones, indicó que la sección no se refería a las declaraciones, sino al nivel mínimo que permitiría la declaración de las vitaminas y los minerales en la

etiqueta, y que por lo tanto el valor vigente del 5 por ciento era apropiado. Como solución de compromiso, algunas delegaciones propusieron mantener el valor del 5 por ciento para los líquidos, pero aumentarlo al 10 por ciento para los sólidos.

38) La delegación de Nueva Zelanda, apoyada por algunas delegaciones, propuso eliminar la referencia a 100 g o 100 ml y mantener sólo la referencia a las porciones. El Comité observó que el texto propuesto reflejaba las diferencias en las referencias utilizadas a nivel nacional por los Estados Miembros.

39) El Comité no logró llegar a una conclusión respecto a estas propuestas y acordó retener por el momento el texto de la Sección 3.2.6 del documento de trabajo en examen⁷. También acordó solicitar al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que aclarase el significado de “cantidades significativas” desde el punto de vista nutricional y en particular el porcentaje del VRN relativo a las vitaminas y los minerales que debería requerirse para permitir una declaración de nutrientes sobre vitaminas y minerales. También se pidió al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que considerase si la declaración debería realizarse por porción, o por 100 g o 100 ml, o de ambos modos.

Sección 3.4.7

40) El Comité acordó que la declaración de grasas debería referirse al “Contenido total de grasa”; corregir la lista de nutrientes; y añadir “colesterol”, de conformidad con las decisiones adoptadas en relación con la Sección 3.2 respecto a la declaración de las grasas.

Situación del proyecto de enmienda a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (Sección 3.2, Nutrientes que han de declararse)

41) El Comité acordó adelantar el proyecto de enmienda al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones (véase el Apéndice III).

42) El representante de la OMS informó al Comité de la presentación oficial del informe de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre la alimentación, la nutrición y la prevención de enfermedades crónicas⁸. Los objetivos de ingestión de nutrientes de la población (expresados como porcentaje de la energía total) recomendados por la Consulta de Expertos eran: 15-30 por ciento de grasa, con un límite máximo del 10 por ciento respecto de los ácidos grasos saturados; 55-75 por ciento de carbohidratos totales, sin que los azúcares libres superen el 10 por ciento; y 10-15 por ciento de proteínas; la sal, que debería ser yodada, debería restringirse a menos de 5 g/día, mientras que la ingestión de frutas y hortalizas debería ser de al menos 400 g/día.

43) El representante de la OMS indicó además que el informe era parte de la base científica para la elaboración de una Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud, que sería finalizada y sometida a la Junta Ejecutiva de la OMS en enero de 2004, con el objetivo de hacer frente a los problemas globales de salud pública planteados por las enfermedades crónicas. Las recomendaciones estratégicas formuladas en el informe tendrían un papel importante con vistas a dar a la dieta y la nutrición la máxima prioridad en los programas y políticas de salud pública. Por lo tanto, los trabajos del CCFL para reforzar las directrices sobre etiquetado nutricional, así como las directrices sobre declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, serían instrumentos importantes para aplicar dichas recomendaciones globales.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y NUTRICIONALES (Tema 6 del programa)⁹

44) El Comité recordó que el Proyecto de Directrices había sido adoptado en el Trámite 5 por el Comité Ejecutivo en su 50ª reunión y se había distribuido en el Trámite 6 por medio de la circular CL 2002/37-FL.

⁷ ALINORM 03/22, Apéndice VI.

⁸ http://www.who.int/nut/documents/trs_916.pdf o <http://www.who.int/hpr/nutrition/ExpertConsultationGE.htm>.

⁹ ALINORM 03/22, Apéndice VII; CX/FL 03/6 (observaciones de Australia, el Brasil, Colombia, Dinamarca, Nueva Zelanda, el Reino Unido, CIAA, ICGMA, IDACE, ILSI, ISDC, ISDI); CX/FL 03/6-Add.1 (el Canadá, Noruega, IBFAN); CRD 6 (Sudáfrica, EFLA); CRD 14 (Malasia, Filipinas); CRD 20 (India) y CRD 22 (informe del Grupo de Trabajo).

45) La Sra. Christina Zehaluk (Canadá), Presidenta del Grupo de Trabajo que se había reunido antes de la reunión del Comité, presentó la nueva versión del texto y los principales cambios introducidos como resultado de las detalladas discusiones mantenidas por el Grupo de Trabajo. Se observó que el Grupo de Trabajo había considerado todas las observaciones presentadas por escrito, incluyendo las de las delegaciones que no estaban presentes en la reunión. El Comité examinó el texto sección por sección e hizo las observaciones y enmiendas siguientes.

PREÁMBULO

46) Como propuso el Grupo de Trabajo, el Comité acordó eliminar los corchetes del texto del segundo párrafo del preámbulo (que aparece en un recuadro), relativo a las declaraciones de las propiedades saludables. También se acordó que los efectos de las declaraciones de propiedades saludables sobre las costumbres alimentarias y los modelos dietéticos de los consumidores deberían ser vigilados “en general, por las autoridades competentes”.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

47) Muchas delegaciones apoyaron que se añadiera una referencia a la publicidad al final del párrafo 1.1, ya que era complementaria del etiquetado y era importante para proteger a los consumidores contra declaraciones de propiedades engañosas. A juicio de esas delegaciones, la adición era apropiada en vista de que el mandato del Comité incluía una referencia a la publicidad y el término “etiquetado” solo incluía la publicidad en el punto de venta del alimento. Algunas delegaciones indicaron también que en algunos casos era más probable que el engaño de los consumidores se originase en la publicidad que en la etiqueta misma. En vista del amplio apoyo a esta propuesta, el Comité acordó incluir una referencia a la publicidad al final del párrafo 1.1.

48) La delegación de los Estados Unidos objetó esta decisión porque constituía un cambio fundamental del ámbito de aplicación, al ampliarlo considerablemente, del texto del Codex sobre el uso de declaraciones de propiedades nutricionales, mientras que el mandato dado al Comité consistía únicamente en incorporar disposiciones sobre las declaraciones de propiedades saludables en el texto en examen. Esta posición fue apoyada por la delegación del Japón y los observadores de ICGMA y de *CropLife International*.

49) En relación con el párrafo 1.4, el Comité celebró una extensa discusión sobre la exclusión de las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en los alimentos para lactantes y niños pequeños. El Comité tomó nota del texto propuesto por el Grupo de Trabajo, que decía así: “1.4 *Declaraciones nutricionales y de propiedades de salud no se permiten se permitirán únicamente para alimentos de bebés o para niños pequeños a no ser que cuando estén específicamente contempladas en Normas pertinentes del Codex*”. La delegación del Japón, apoyada por otras varias delegaciones, propuso que se enmendara el texto para reflejar que las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables podrían ser permitidas por la legislación nacional.

50) El observador de IBFAN, apoyado por otros observadores, indicó que en la Resolución 54.2 de la Asamblea Mundial de la Salud, relativa a la nutrición del lactante y del niño pequeño, se instaba a los Estados Miembros a “que alienten a la Comisión del Codex Alimentarius a que tome en consideración el Código Internacional y las resoluciones ulteriores pertinentes de la Asamblea de la Salud al elaborar sus normas y directrices”, y señaló que las directrices en examen deberían ser coherentes con la Resolución. A tal fin, a juicio de IBFAN, las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables deberían estar prohibidas en general en los alimentos para lactantes y niños pequeños.

51) El observador de IACFO pidió aclaraciones sobre si había coherencia a este respecto entre la norma en examen y otras normas del Codex o el Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, de la OMS. La Secretaría indicó que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales estaba revisando dos normas relativas a los alimentos para lactantes y niños pequeños y estaba estudiando cómo tomar en consideración las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud en el proceso, en vista de las propuestas de los Estados Miembros a ese respecto. Las normas del Codex relativas a los alimentos para lactantes y niños pequeños no incluían disposiciones sobre declaraciones de propiedades

nutricionales o saludables y no se había hecho ninguna propuesta de que se incluyeran declaraciones de propiedades nutricionales o saludables específicas sobre los distintos nutrientes.

52) La delegación de Suiza propuso que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales revisara la *Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños* y la *Norma para Preparados Complementarios* con objeto de incluir disposiciones relativas a las declaraciones de propiedades nutricionales o saludables.

53) Tras debatir la cuestión, el Comité acordó volver a redactar el texto de la siguiente manera: “No se permitirán las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en los alimentos para lactantes o niños pequeños, excepto cuando estén específicamente contempladas en normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional”.

54) El observador de la CE apoyó la propuesta formulada por la delegación de Suecia en el Grupo de Trabajo de que se incluyera una nueva sección a fin de prohibir las declaraciones de propiedades saludables en las bebidas con un contenido alcohólico superior al 1,2 por ciento del volumen. Sin embargo, se consideró que la propuesta fue suficientemente formulada en la Sección 7.2.

DEFINICIONES

55) El Comité acordó que la Sección 2.1.2 hiciera referencia a la “declaración de nutrientes comparativa” con fines de clarificación, como había propuesto la delegación del Japón.

56) En los ejemplos presentados en la Sección 2.2.1, la declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes, “una buena/excelente fuente” se reemplazó con “es fuente/tiene un alto contenido de”, en consonancia con los términos usados en el cuadro de condiciones para la declaración de propiedades.

57) En la Sección 2.2, sobre la declaración de propiedades saludables, el Comité acordó mantener sólo la primera frase como definición. Dado que la segunda parte de la sección, en la forma propuesta por el Grupo de Trabajo y con las revisiones del Comité, describía cómo debería presentarse la declaración de propiedades saludables, ésta se transfirió a la Sección 7.1.1, en la Sección 7, titulada “Declaraciones de propiedades saludables”, como había propuesto la delegación de Australia.

58) El Comité mantuvo un extenso debate sobre la Sección 2.2.2, titulada “Otras declaraciones de propiedades de función”. Algunas delegaciones propusieron que se eliminara esta sección, pues la referencia a constituyentes, distintos de los nutrientes, creaba confusión y podía interpretarse como una autorización del uso de declaraciones de propiedades medicinales. Otras delegaciones indicaron que el texto presentado excluiría las declaraciones de nutrientes relativas a la mejora de las funciones. Tras debatir la cuestión, el Comité aportó un texto revisado, propuesto por la delegación del Canadá en cooperación con otras delegaciones y algunos observadores, que decía así: “... efectos benéficos específicos de los alimentos o sus constituyentes, en el contexto de la dieta global, sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo”.

59) En los ejemplos presentados en la Sección 2.2.3, relativa a las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos, se acordó hacer referencia a “el nutriente o la sustancia” en todos los casos.

SECCIÓN 7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

60) En la Sección 7.1.2, el observador de IACFO propuso que se incluyera una prohibición de las declaraciones de propiedades específicas de un producto, para reflejar el consenso alcanzado en el Grupo de Trabajo en el sentido de que la Sección 7.1.2 ya permitía que los gobiernos prohibieran dichas declaraciones. El observador de IADSA propuso que se eliminara toda la sección, pues era redundante con el preámbulo. Sin embargo, el Comité mantuvo el texto presentado.

61) El Comité acordó que la Sección 7.1.4 se aplicara a los constituyentes respecto de los cuales se hubiera establecido un VRN y enmendó el texto en consecuencia, tal como había propuesto la delegación de Dinamarca. Asimismo se hizo una enmienda de carácter estilístico para asegurar la coherencia a lo largo de todo el texto.

62) El observador de IACFO también propuso que se incluyera el concepto de aprobación de las declaraciones de propiedades saludables antes de la comercialización. Sin embargo, varias delegaciones indicaron que ello no era necesario porque la sección especificaba claramente que cualquier declaración de propiedades saludables “debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes”.

63) El Comité realizó algunas enmiendas de estilo en las secciones 7.4.2, 7.4.3 y 7.4.6 para evitar las repeticiones.

64) En la Sección 7.4.3, el Comité acordó mantener la referencia a “otras fuentes dietéticas” propuesta por el Grupo de Trabajo, sin corchetes, pues constituía una información nutricional importante. Los observadores de ISDI y de ICGMA pidieron que se suprimiera esta disposición pues crearía dificultades prácticas para los fabricantes sin proporcionar información útil a los consumidores.

65) La delegación de Nueva Zelanda señaló que el lenguaje empleado en el documento debería reflejar el hecho de que en él se presentaban directrices, y por lo tanto deberían sustituirse las palabras “debe(n)” o “deberá(n)” por la palabra “debería(n)” en todo el texto.

Situación del Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales

66) El Comité acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices, con las enmiendas hechas en la reunión en curso, para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones (véase el Apéndice IV).

67) El Comité expresó su reconocimiento a la Sra. Zehaluk y al Grupo de Trabajo por el excelente trabajo realizado al abordar asuntos tan complejos, que había permitido al Comité finalizar la revisión de las Directrices.

68) Al examinar las enmiendas hechas, las delegaciones de Sudáfrica y México formularon algunas propuestas de enmienda de las secciones sobre declaraciones de propiedades nutricionales aprobadas. Sin embargo, el Comité señaló que su mandato se limitaba a la consideración de las disposiciones sobre declaraciones de propiedades saludables y las consiguientes enmiendas en el resto del texto. Se indicó que las propuestas de enmienda de las vigentes Directrices (al margen de las declaraciones de propiedades saludables) podrían presentarse para su consideración por el Comité como nuevo trabajo durante su siguiente reunión.

PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS): DEFINICIONES (Tema 7 a) del programa)¹⁰

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA: DISPOSICIONES DE ETIQUETADO (Tema 7 b) del programa)¹¹

69) El Comité recordó que en su 30ª reunión había debatido ampliamente este tema del programa. Sin embargo, el Comité había devuelto el proyecto de definiciones al Trámite 6 y el Anteproyecto de Directrices al Trámite 3 para solicitar nuevas observaciones y volver a examinarlos en su 31ª reunión debido a la falta de consenso.

¹⁰ ALINORM 03/22, Apéndice III; CX/FL 03/7 (observaciones del Brasil, CI); CX/FL 03/7-Add.1 (IBFAN) y CRD 15 (Filipinas).

¹¹ ALINORM 03/22, Apéndice IV; CX/FL 03/8 (observaciones del Brasil, Sudáfrica, CI); CX/FL 03/8-Add.1 (documento de debate preparado por el Canadá); CX/FL 03/8-Add.2 (IBFAN); CRD 1 (EUROPABIO); CRD 4 (Indonesia); CRD 9 (Sudáfrica, CI); CRD 16 (Filipinas) y CRD 20 (India).

70) La Presidenta, recordando la historia de los debates mantenidos por el Comité desde hacía largo tiempo sobre este tema del programa, propuso la creación de un Grupo de “Amigos de la Presidencia” como mecanismo de trabajo durante los períodos entre las reuniones del Comité para superar las dificultades con que había tropezado éste, con el propósito de elaborar opciones a fin de resolver la cuestión para su examen por todos los miembros del Comité durante la siguiente reunión. La Presidenta expresó la opinión de que el Grupo funcionaría mejor con un número más reducido de participantes que el Comité completo. La Presidenta también hizo referencia a la importancia de la transparencia y de una representación geográfica equilibrada, con la participación de países desarrollados y países en desarrollo.

71) El Comité apoyó esta propuesta y muchas delegaciones expresaron su disponibilidad para participar en el Grupo. Dichas delegaciones y algunos observadores indicaron que la transparencia en el proceso, la composición apropiada por lo que hacía a los participantes, un mandato claro para el Grupo y la atención a los intereses de los países en desarrollo eran elementos muy importantes que había que tener en cuenta y también factores esenciales para que el Grupo lograra resultados positivos. Algunas delegaciones solicitaron que se distribuyera a los miembros del Comité el resumen de las discusiones del Grupo para velar por la transparencia. Respecto a la composición más o menos amplia, el Comité reconoció que se habían expresado diferentes opiniones, tales como que la participación debería estar abierta a todos los miembros o que el grupo debería limitarse a un número menor de participantes.

72) En este contexto, la delegación de Noruega recordó que el mandato dado al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius en 1991 de proporcionar orientación sobre las posibles medios para informar a los consumidores de que un alimento se había obtenido mediante la “biotecnología moderna” seguía siendo válido (ALINORM 91/41, párr. 90) y expresó su esperanza de que el Comité, y el Grupo propuesto, prestaran atención a este aspecto en sus futuras labores. Además hizo un comentario sobre el documento CX/FL 03/8-Add.1, presentado por el Canadá, en relación con el período extraordinario de sesiones de la Comisión celebrado en febrero de 2003, respecto de la prioridad para el Codex mencionada en las recomendaciones de la evaluación del Codex. La delegación de Noruega indicó que aunque la Comisión había subrayado la prioridad que debía otorgarse a la elaboración de normas que tuvieran repercusiones sobre la salud y la seguridad de los consumidores, ello no entrañaba que al establecer normas el Codex no debiera tener en cuenta la promoción de prácticas leales.

73) El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo compuesto de los siguientes Estados Miembros interesados en participar: Argentina, Australia, Barbados, Bolivia, Brasil, Canadá, China, Corea, Egipto, Estados Unidos, Francia, India, Indonesia, Japón, Kenya, México, Nueva Zelandia, Noruega, Países Bajos, Sudáfrica, Suecia, Suiza y la Comunidad Europea. El Comité también acordó que el mandato del Grupo fuera elaborar opciones para resolver este tema del programa y que se distribuyeran el resumen de los debates del Grupo y las propuestas que se le presentaran a todos los miembros del Codex. La Presidenta invitó a los países interesados a presentar propuestas a la Secretaría canadiense e indicó que el Grupo podría reunirse durante los períodos entre las reuniones del Comité si fuera necesario; en tal caso, el país anfitrión decidiría cómo organizar exactamente las reuniones.

Situación del Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética (proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados): Definiciones, y del Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Disposiciones de Etiquetado

74) El Comité, teniendo en cuenta la decisión mencionada en el párrafo anterior, acordó retener el proyecto de definiciones y el Anteproyecto de Directrices en los trámites 7 y 4, respectivamente, para seguir examinándolos en su siguiente reunión.

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: A) PROYECTO DE SECCIÓN 5 (CRITERIOS) REVISADA (Tema 8 a) del programa)¹²

¹² ALINORM 03/22, Apéndice II; CL 2002/37-FL; CX/FL 03/9 (observaciones de Nueva Zelandia, CE); CX/FL 03/9-Add.1 (Canadá, IACFO); CRD 17 (Filipinas) y CRD 21 (India), CRD 24 (informe del Grupo de Trabajo)

75) El Comité recordó que el Comité Ejecutivo, en su 50ª reunión, había adoptado en el Trámite 5 el Proyecto de Criterios Revisados, que fue posteriormente distribuido para recabar observaciones en el Trámite 6 por medio de la circular CL 2002/37-FL.

76) La Sra. Ruth Lovisoló (Canadá), Presidenta del Grupo de Trabajo que se había reunido antes de la reunión del Comité, presentó los resultados de las discusiones sobre la Sección 5 y el Anexo 2 (véase también el tema 8 b) del programa). Respecto a la Sección 5, el Grupo de Trabajo había examinado las observaciones presentadas por escrito y se centró en las secciones que quedaban entre corchetes pendientes de nuevo examen.

77) El Grupo de Trabajo consideró una propuesta de que la autoridad competente compilara una lista de reglamentos conexos y la pusiera a disposición de todas las partes interesadas. Se observó que requisitos de transparencia similares habían sido incluidos ya en los textos del Codex sobre inspección y certificación de importaciones y exportaciones¹³. Se acordó añadir una frase al final del primer párrafo de la Sección 5.1 que dijera así: “y ponerlas a disposición de los países que lo soliciten”.

78) Retomando las discusiones mantenidas en la última reunión, el Grupo de Trabajo consideró cómo clarificar la referencia a “circunstancias excepcionales” para permitir los procesos químicos de extracción. Se acordó que se podría recurrir a los procesos químicos de extracción sólo cuando las sustancias obtenidas por otros procesos se hubieran agotado, y sólo para la extracción de sustancias inertes y aglutinantes, y se enmendó el texto en consecuencia. Se observó también, en este contexto, que era necesario abordar el tema de la porción no activa de los fertilizantes y que, aunque en el texto revisado propuesto se esbozaba una posible solución, podría plantearse un problema similar cuando se considerasen sustancias específicas para su inclusión en el Cuadro 1 del Anexo 2 de las Directrices. Se acordó que esta medida se aplicara provisionalmente y estuviera sujeta a una futura revisión, y en consecuencia se añadió una nota a pie de página a este efecto.

79) El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones anteriores y reconoció la importancia básica de los criterios revisados para evaluar las sustancias en las listas del Codex y para que los países elaborasen sus listas nacionales, así como para garantizar en general la autenticidad de los alimentos producidos orgánicamente.

Situación del proyecto de Sección 5 revisada: Criterios de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

80) El Comité acordó adelantar el proyecto de Sección 5 (Criterios) revisada al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones (véase el Apéndice V).

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: B) ANTEPROYECTO DE SECCIÓN REVISADA: ANEXO 2 (SUBSTANCIAS PERMITIDAS) (Tema 8 b) del programa)¹⁴

81) El Comité recordó que en su última reunión había considerado el anteproyecto de Anexo 2 revisado y acordó distribuirlo nuevamente en el Trámite 3 e invitar a que se presentaran enmiendas acompañadas de una exposición de los motivos para oponerse a los criterios vigentes y teniendo en cuenta la finalidad del proyecto de criterios revisados. Se había acordado que un grupo electrónico de redacción examinara las observaciones y las propuestas recibidas y propusiera una versión revisada del Anexo 2.

82) La Sra. Ruth Lovisoló (Canadá), Presidenta del Grupo de Trabajo que se había reunido antes de la reunión del Comité, presentó los resultados de las discusiones sobre el Anexo 2 revisado, que figuraba en la circular CL 2003/9-FL.

¹³ CAC/GL 20-1995, párr. 14.

¹⁴ ALINORM 03/22, Apéndice VIII; CL 2002/15-FL; CL 2002/50-FL; CL 2003/9-FL; CX/FL 03/10 (observaciones de Australia, el Canadá, Dinamarca, Nueva Zelanda, Polonia, CE, IFOAM); CX/FL 03/10-Add.1 (Suiza); CRD 5 (Indonesia); CRD 21 (India) y CRD 24 (informe del Grupo de Trabajo).

Asuntos generales

83) Respecto a la naturaleza de las listas, el Grupo de Trabajo había recordado la necesidad de que los países elaborasen sus propias listas con arreglo a sus requisitos nacionales, teniendo en cuenta los criterios del Codex. Se subrayó, además, que los criterios tenían primacía sobre las listas indicativas, aunque se reconoció el valor de dichas listas para proporcionar orientación a los Estados Miembros, especialmente los países en desarrollo. Se indicó también que no había sido la intención, al crear el Grupo de Trabajo, que éste se convirtiera en un comité de evaluación técnica y que, por lo tanto, las enmiendas propuestas a las listas tenían que justificarse sobre la base de los criterios.

84) La delegación de los Estados Unidos recordó discusiones anteriores relativas a la necesidad de las listas y reconoció que la elaboración de listas indicativas era importante para varios países. Sin embargo, indicó que la función del Comité o del Grupo de Trabajo no era realizar evaluaciones técnicas o revisar las propuestas presentadas en relación con nuevas sustancias.

85) El observador de IFOAM expresó su reconocimiento por el considerable trabajo realizado por el Grupo de Trabajo en la elaboración de los criterios y subrayó que las listas deberían seguir siendo limitadas para no engañar a los consumidores de alimentos orgánicos. En particular, deberían considerarse alternativas tradicionales e innovadoras al uso generalizado de aditivos. El observador de IFOAM recomendó que el futuro proceso de revisión se preparase con la ayuda del sector privado, en vista de su experiencia en la evaluación técnica de tales sustancias, y propuso que se examinara la organización del proceso de revisión en el Grupo de Trabajo durante la siguiente reunión. El observador de CI apoyó que se mantuvieran las listas indicativas pero señaló que no deberían ser demasiado extensas para garantizar la autenticidad de la declaración de “orgánico”.

86) Se recordó que en el grupo electrónico de trabajo se había elaborado una matriz para permitir la presentación de la justificación técnica respecto de nuevas sustancias de manera sistemática, y el Comité observó que la matriz se presentó únicamente con fines de información y para facilitar el proceso de decisión, pero que no estaba previsto incluirla en las Directrices como parte integrante de éstas.

87) El Grupo de Trabajo había acordado que las propuestas de inclusión de nuevas sustancias en las listas no se considerasen si no venían acompañadas de las justificaciones correspondientes con arreglo a los criterios. Las sustancias propuestas fueron consideradas en detalle y se recomendaron las siguientes enmiendas.

Cuadro 1: Sustancias que pueden emplearse como fertilizantes y acondicionadores del suelo

88) Se acordó que deberían mantenerse ocho adiciones y/o clarificaciones en el anteproyecto revisado. Se señaló que algunas propuestas, tales como los extractos vegetales y las preparaciones biodinámicas, estaban ya cubiertas en otras partes de las Directrices. Se tomó nota de que la propuesta de Chile para la inclusión del nitrato de sodio no se había respaldado con una justificación basada en los criterios, y se acordó que Chile presentaría tal justificación para su consideración durante la siguiente reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

89) También se acordó que, como norma general, no se establecieran límites temporales o niveles máximos permitidos respecto de ninguna sustancia, o sus componentes, pues se consideró que no serían lo suficientemente específicos para todas las situaciones y/o que serían demasiado detallados para las listas indicativas.

Cuadro 2: Sustancias para el control de plagas y enfermedades de las plantas

90) El Grupo de Trabajo había considerado 16 propuestas respecto al Cuadro 2, que resultaron en la incorporación de varias sustancias nuevas, en clarificaciones sobre las condiciones de uso, y en propuestas de eliminaciones de la lista. Algunas propuestas, tales como “repelentes de origen vegetal y animal” no fueron incluidas en el Cuadro 2 al ser de naturaleza demasiado general y al haber ya sido abordadas en otras partes de las Directrices.

91) Respecto a los “compuestos inorgánicos” se reconoció que la acumulación de cobre en los suelos se había convertido en una preocupación mundial y que, por lo tanto, era preciso reducir al mínimo la acumulación de sustancias a base de cobre y otros metales pesados en los suelos.

Cuadro 3: Ingredientes de origen no agrícola a los que se refiere la Sección 3 de las Directrices

92) Había sido difícil alcanzar un consenso en el Grupo de Trabajo respecto de las propuestas presentadas en relación con los aditivos debido a las diferencias en los reglamentos nacionales y las prácticas tradicionales. Algunas delegaciones y el observador de IFOAM se opusieron enérgicamente al uso de cualquier fosfato en los productos orgánicos elaborados. Por lo tanto, todos los nitratos (250, Nitrito de sodio; 252, Nitrato de potasio; etc.) se colocaron entre corchetes junto con una condición propuesta con miras a limitar su uso a los casos en que no exista una tecnología alternativa para garantizar la inocuidad de los productos pecuarios. Dado que el uso de nitratos está vinculado al uso de ascorbatos, se acordó que los ascorbatos 301, 302 y 303 se colocaran también entre corchetes en espera de la adopción de una decisión sobre el papel de los nitratos en ciertos productos alimenticios orgánicos.

93) Se acordó, además, que la lista de sustancias para los productos pecuarios se agregara al cuadro principal, pues esta era la intención cuando se redactó originalmente la segunda parte del cuadro.

94) La delegación de Suecia expresó la opinión de que los aditivos deberían someterse a la aprobación del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). El Comité señaló, sin embargo, que ello no era necesario, pues todos los aditivos en examen e incluidos en las Directrices vigentes habían sido evaluados por el JECFA y el CCFAC había establecido o ratificado niveles de uso en diversos alimentos. La responsabilidad del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos era decidir cuáles de esos aditivos eran aceptables en el contexto de un sistema orgánico.

Cuadro 4: Coadyuvantes de elaboración que pueden ser empleados para la elaboración/preparación de los productos de origen agrícola mencionados en la Sección 3 de las Directrices

95) Tras largas deliberaciones sobre las sustancias incluidas en la lista de coadyuvantes de elaboración que también podían usarse como aditivos, se mantuvieron las listas aunque, técnicamente, algunas sustancias podrían incluirse en ambos cuadros. En consonancia con la decisión adoptada anteriormente en relación con el Cuadro 3, los coadyuvantes de elaboración para los productos pecuarios y de la apicultura se agregaron al cuadro principal.

Situación de los cuadros

96) El Comité observó que se había alcanzado un consenso en el Grupo de Trabajo en el sentido de adelantar los cuadros 1 y 2 al Trámite 5, mientras que varias sustancias en los cuadros 3 y 4 debían seguir examinándose. El Comité debatió si deberían adelantarse todos los cuadros al Trámite 5, con el objeto de finalizarlos en la siguiente reunión.

97) La delegación de Francia recordó que no había habido tiempo para examinar en detalle las sustancias incluidas en los cuadros 3 y 4 en el Grupo de Trabajo y que inicialmente se tenía la intención de retenerlas en el Trámite 3, dado que aún era preciso examinar en detalle varias sustancias, especialmente aditivos. La delegación no se opuso a que se adelantaran los cuadros 3 y 4 al Trámite 5, a condición de que los Estados Miembros tuvieran la oportunidad de formular observaciones sobre todas las sustancias y no sólo aquellas entre corchetes. El Comité señaló que tras la adopción del anteproyecto de enmienda en el Trámite 5, todo el Anexo 2 revisado se distribuiría y los Estados Miembros y las organizaciones internacionales podrían presentar observaciones sobre todas las sustancias incluidas en las listas y la estructura de éstas.

Situación del anteproyecto de Anexo 2 revisado: Sustancias permitidas en las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

98) El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de Anexo 2 (Sustancias permitidas) revisado para su adopción 5 por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones (véase el Apéndice VI).

99) El Comité expresó su agradecimiento a la Sra. Lovisolo y al Grupo de Trabajo por su excelente labor y por su constructivo enfoque de temas tan complejos, que había permitido la finalización de los criterios y la realización de progresos substanciales en la revisión de las listas.

100) El Comité acordó que el Grupo de Trabajo volviera a convocarse antes de la 32ª reunión del CCFL para considerar la elaboración de los cuadros y las cuestiones relacionadas con éstos y para hacer nuevas recomendaciones al respecto.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES (Tema 9 del programa)¹⁵

101) El Comité recordó que el anteproyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados relativo a la declaración cuantitativa de ingredientes (DCI) había sido devuelto al Trámite 3 para que un Grupo de Trabajo coordinado por el Reino Unido lo redactara de nuevo. El Comité señaló que Costa Rica, Filipinas y la República Checa, que no estaban presentes en la reunión, habían presentado observaciones por escrito.

102) En respuesta a una pregunta de la delegación de Italia, el Comité recordó que el título de la Sección 5 (esto es, “Requisitos obligatorios adicionales”) no estaba sujeto a examen y abarcaba distintas disposiciones sobre etiquetado de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Tan sólo la Sección 5.1, titulada “Etiquetado cuantitativo de los ingredientes”, estaba abierta a debate, como anteproyecto de enmienda a la Norma General.

103) Muchas delegaciones y organizaciones observadoras no apoyaron la propuesta relativa a la DCI por las siguientes razones: ya era posible proporcionar información importante y útil a los consumidores de acuerdo con las vigentes Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional; la DCI podría imponer una carga económica tanto sobre los fabricantes como sobre los consumidores; podría infringir los derechos de propiedad intelectual de los fabricantes sin proporcionar beneficios en relación con la salud o la seguridad para los consumidores; y crearía obstáculos innecesarios al comercio. También se subrayó que la DCI sería difícil de hacer cumplir en la práctica sin una metodología adecuada. Algunas delegaciones también señalaron que la DCI podría aplicarse en casos específicos, cuando fuera necesaria para la descripción clara del producto.

104) Muchas otras delegaciones y organizaciones observadoras apoyaron el anteproyecto de enmienda para ampliar la DCI y expresaron la opinión de que la DCI sería útil para ambos aspectos del mandato del Codex, a saber, proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de los alimentos, y además facilitaría la elección a los consumidores, especialmente en vista al aumento del interés en la información nutricional. El observador de la *European Food Law Association* (EFLA) también declaró que no había problemas legales para aplicar la DCI en la Unión Europea.

105) El Comité consideró el anteproyecto de enmienda adjunto como Anexo 1 del documento CX/FL 03/11 e hizo las siguientes enmiendas.

106) Muchas delegaciones y organizaciones observadoras apoyaron la Sección 5.1.1 a). Algunas delegaciones propusieron que se hiciera referencia a “cantidad” o “presencia” de un ingrediente, pero el Comité, después de debatir la cuestión, acordó mantener el texto presente. La delegación de México expresó su preocupación por la expresión “[todo ingrediente que] se destaque en la etiqueta por medio de palabras o imágenes”, pues consideraba que era confusa y se prestaba a diversas interpretaciones.

107) La delegación del Canadá, apoyada por algunas delegaciones, propuso suprimir las secciones 5.1.1 b), c) y d) porque se trataba de disposiciones vagas y abiertas a interpretación. La delegación del Japón propuso que se suprimieran las secciones 5.1.1 b) y d). Sin embargo, algunas delegaciones y organizaciones observadoras propusieron mantener dichas disposiciones porque abordaban el énfasis indirecto que se hace

¹⁵ CX/FL 03/11; CX/FL 03/11-Add.1 (observaciones de Australia, el Canadá, Costa Rica, la República Checa, CE, CIAA, IACFO, IBFAN, ICGMA, ISDC); CRD 7 (observaciones de Sudáfrica), CRD 18 (observaciones de Filipinas), CRD 20 (observaciones de India).

en la etiqueta en los distintos ingredientes. La delegación de Bélgica propuso la supresión de la Sección 5.1.1 f). El Comité acordó mantener estas secciones entre corchetes. El Comité también acordó referirse a “la denominación común o el nombre de marca del alimento” en la Sección 5.1.1 e), tal como había propuesto el Canadá.

108) La delegación del Japón propuso añadir corchetes a las nuevas secciones 5.1.1. g) y h) (ahora secciones 5.1.1 h) e i)) pues afirmó que no había una base para el nivel del “2%”. El Comité acordó poner entre corchetes la nueva Sección 5.1.1 h) y “2%” en la nueva Sección 5.1.1 i).

109) En la Sección 5.1.2, el Comité acordó poner entre corchetes “como un porcentaje numérico, redondeado al punto porcentual más cercano” y eliminar el final de la frase, pues el porcentaje numérico debería redondearse al punto porcentual más cercano en todos los casos.

110) Algunas delegaciones propusieron eliminar las secciones 5.1.2 a) y b), pues no era necesario declarar los porcentajes mínimos y máximos. El Comité no llegó a una conclusión sobre este asunto y acordó mantener ambas secciones entre corchetes para seguir examinándolas. El Comité acordó mantener la Sección 5.1.2 c) y remplazar el “porcentaje aproximado” por un “porcentaje medio”, pues era más exacto.

111) El Comité acordó eliminar la sección 5.1.3, en el entendimiento de que la Sección 5.1.3 a) ya estaba cubierta por la Sección 5.1.1 a) y que la Sección 5.1.3 b) se movería a la Sección 5.1.1 como nuevo apartado g). La delegación de Bélgica y el observador de IACFO indicaron que fundir estas dos secciones no sería apropiado, pues la Sección 5.1.3 se refería a la ubicación de la declaración mientras que la Sección 5.1.2 se refería al porcentaje declarado.

112) El Comité acordó mover la última frase de la Sección 5.1.3 y colocarla tras la primera frase de la Sección 5.1.2, con algunas enmiendas a efectos de clarificación. El Comité discutió la necesidad de que la DCI apareciera cerca de la palabra o las imágenes que destacan un ingrediente, o en la lista de ingredientes. Algunas delegaciones apoyaron que la declaración apareciera en la lista de ingredientes para prevenir la duplicación y no confundir a los consumidores. El observador de IACFO recalcó la necesidad de ampliar la DCI a otros ingredientes presentes y relacionados con la salud, como las frutas y hortalizas y los cereales integrales, o a otros ingredientes cuya presencia se destaque. El Comité acordó mantener las disposiciones en cuestión entre corchetes para seguir examinándolas.

Situación del anteproyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Declaración cuantitativa de ingredientes)

113) El Comité, consciente de que el texto precisaba de ulterior examen en relación con cuestiones substanciales, acordó devolver el anteproyecto de enmienda, tal como se revisó durante la reunión, al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones y volver a examinarlo en la siguiente reunión (véase el Apéndice VII).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO DEL PAÍS DE PROCEDENCIA (Tema 10 del programa)¹⁶

114) El Comité recordó que el Comité Ejecutivo, en su 49^a reunión (extraordinaria), no había aprobado el inicio de nuevos trabajos sobre la enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en relación con las disposiciones de etiquetado del país de procedencia, pero sugirió que sería apropiado seguir debatiendo la necesidad de tal enmienda. El Comité, durante su última reunión, había mantenido una extensa discusión basada en el documento preparado por la Secretaría, que incluía la propuesta inicial del Reino Unido; sin embargo, las opiniones de las delegaciones y los observadores eran muy diferentes. El Comité había decidido, por lo tanto, distribuir el documento preparado por la Secretaría para recabar nuevas observaciones y volver a examinarlo en su siguiente reunión.

¹⁶ CL 2002/25-FL; CX/FL 03/12 (observaciones del Brasil, Costa Rica, Dinamarca, España, los Estados Unidos, Francia, Italia, Nueva Zelandia, CIAA, CE); CX/FL 03/12-Add.1 (Canadá, IBFAN); CRD 10 (Sudáfrica) y CRD 19 (Paraguay).

115) Muchas delegaciones y los observadores de CI y de IACFO apoyaron la continuación de los trabajos sobre el etiquetado del país de procedencia, pues con él se proporcionaría información útil para los consumidores y las disposiciones vigentes eran muy generales y requerían clarificación. Estas delegaciones y observadores recalcaron la importancia de responder a la creciente demanda de los consumidores de más información sobre el país de procedencia. La delegación de Noruega, apoyada por la delegación de Suiza, señaló que la Sección 4.5.3 de la Norma General podría tener como resultado la presentación en las etiquetas de información sobre el país de procedencia que podría inducir a error al consumidor.

116) Sin embargo, muchas otras delegaciones y los observadores de IFFA e ICGMA se opusieron a la continuación de los trabajos en el Comité. Estas delegaciones y observadores expresaron la opinión de que la disposición de la Sección 4.5.1 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* respondía suficientemente a las preocupaciones de los consumidores sobre este tema y cumplía plenamente con el propósito de proteger a los consumidores de prácticas engañosas, por lo que no eran precisos cambios en la disposición. Expresaron su preocupación de que el trabajo del Comité duplicaría el difícil y complicado trabajo emprendido por la OMC y la OMA sobre las reglas de origen, y de que la ampliación del etiquetado sobre el país de procedencia contravendría el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio al crear barreras innecesarias, particularmente para los países en desarrollo. La delegación de Bolivia indicó que la inclusión de este tema podría tener repercusiones legales en la OMC. Se indicó también que el etiquetado sobre el país de procedencia tendría costos significativos para las industrias y que los requisitos de etiquetado del país de procedencia de los ingredientes crearían dificultades prácticas para los fabricantes de alimentos, dada la diversidad y variedad de origen de los ingredientes que compraban.

117) En respuesta a estas preocupaciones, algunas delegaciones indicaron que el propósito de las labores emprendidas en la OMC era abordar cuestiones arancelarias que eran diferentes de los asuntos tratados en el Codex, y que la ausencia de disposiciones detalladas armonizadas en el Codex sobre el país de procedencia podría ser una fuente de obstáculos al comercio.

118) La delegación de la India, refiriéndose a los trabajos que estaban realizando el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas y el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos, sugirió que se mantuvieran las disposiciones vigentes de la Norma General.

119) El Comité acordó suspender los trabajos pues no había consenso, y decidió informar de los debates mantenidos durante la reunión a la Comisión del Codex Alimentarius.

CONSIDERACIÓN DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y LA RASTREABILIDAD (Tema 11 del programa)¹⁷

120) El Comité recordó que había mantenido extensas discusiones durante la última reunión sobre si debería o no realizar trabajos acerca de la rastreabilidad, y cómo hacerlo, en relación con el tema 2 del programa (*Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex*) sobre la base de un documento de antecedentes preparado por el Canadá, en el que se presentaban las discusiones en curso en varios comités del Codex. Al no alcanzarse un consenso durante la reunión, el Comité había decidido seguir examinando este tema en su siguiente reunión.

121) El Comité recibió información actualizada sobre las discusiones relativas a la rastreabilidad/rastreo de productos en curso en varios comités del Codex. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, en su 10^a reunión, decidió establecer un Grupo de Trabajo sobre la rastreabilidad/rastreo de productos, y en su 11^a reunión consideró los resultados del Grupo de Trabajo, que se reunió en agosto de 2002. El Comité sobre Principios Generales, en su 18^a reunión, celebrada en abril de 2003, acordó elaborar definiciones de rastreabilidad/rastreo de productos para considerarlas en su siguiente reunión, y a tal fin se estableció un Grupo Electrónico de Trabajo. El Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, en su cuarta reunión, celebrada en marzo de 2003, también mantuvo una discusión abierta sobre la rastreabilidad.

¹⁷ CL 2002/24-FL; CX/FL 03/13 (observaciones del Brasil, España, CIAA, CI); CX/FL 03/3-Add.1 (Canadá, CE) y CRD 8 (Sudáfrica).

122) Muchas delegaciones, aun reconociendo la importancia de la rastreabilidad/rastreo de productos en el contexto del etiquetado de los alimentos, expresaron la opinión de que realizar nuevos trabajos era prematuro por el momento, y consideraron que antes de establecer definiciones el Comité debería esperar los resultados de los trabajos emprendidos por otros comités, particularmente el CCGP, con objeto de velar por un enfoque coordinado y sistemático de este tema. La delegación de Sudáfrica opinó que el CCGP debería proporcionar orientación general, además de una definición. Se señaló también que las disposiciones de etiquetado vigentes bastaban para garantizar la exactitud del etiquetado y que la introducción de la rastreabilidad/rastreo de productos significaría imponer costos adicionales sobre los productores y fabricantes, particularmente en los países en desarrollo. La delegación de Bolivia propuso que se cambiara el título del tema por “rastreabilidad/rastreo de productos”, ya que ésta era la expresión empleada en otros comités del Codex.

123) Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el rastreo de los productos debería usarse como instrumento de gestión de riesgos para garantizar la inocuidad alimentaria cuando fuera necesario, pero que su aplicación para garantizar la autenticidad del etiquetado no debería generalizarse. Algunas delegaciones indicaron que los sistemas de rastreabilidad deberían distinguirse claramente de los sistemas de preservación de la identidad impulsados por la demanda del mercado.

124) Muchas otras delegaciones, y el observador de CI, apoyaron el inicio de trabajos por el Comité sobre este tema, pues la rastreabilidad/rastreo de productos era una medida importante no sólo para la gestión de riesgos sino también para garantizar la autenticidad en el etiquetado de los alimentos. Estas delegaciones resaltaron la importancia de la rastreabilidad/rastreo de productos para facilitar prácticas comerciales justas al proteger a los consumidores de prácticas engañosas. Se expresó también la opinión de que la rastreabilidad/rastreo de productos era un aspecto importante de los sistemas de producción de calidad, tales como la producción orgánica, y podría aliviar el costo de la verificación sobre los productos finales. En relación con el trabajo realizado por otros comités, varias delegaciones indicaron que el trabajo del Comité facilitaría el debate general que estaban llevando a cabo el CCGP y el CCFICS y contribuiría a él con sus aportaciones. La delegación de Suiza informó al Comité de los progresos hechos por el Grupo de Trabajo del CCFICS sobre rastreabilidad/rastreo de productos. El Grupo de Trabajo había señalado tres elementos que podrían ser importantes para la rastreabilidad/rastreo de productos: 1) la identificación de los productos; 2) la información sobre los productos (un paso antes y un paso después); y 3) los vínculos entre la identificación de los productos y la información sobre los productos. Se informó al Comité de que el trabajo en el CCFICS se había emprendido en el entendimiento de que correspondía al CCGP elaborar definiciones de rastreabilidad/rastreo de productos.

125) El Comité acordó continuar las discusiones sobre la rastreabilidad/rastreo de productos en la siguiente reunión, teniendo en cuenta los progresos que realizaran otros comités.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO ENGAÑOSO DE LOS ALIMENTOS (Tema 12 del programa)¹⁸

126) El Comité recordó que durante su última reunión había considerado un documento sobre el etiquetado engañoso de los alimentos preparado por los Estados Unidos y había acordado que la delegación de Australia, con la ayuda de un grupo de redacción, preparara un documento de debate para examinar ejemplos concretos y proponer un conjunto de principios para abordar ese asunto. La delegación de Australia indicó que en el documento de debate se examinaban estudios de casos presentados por varios países y se enumeraban los textos del Codex referentes al etiquetado engañoso. Sin embargo, no se había presentado ninguna propuesta específica por el momento y era preciso seguir examinando la cuestión.

127) Algunas delegaciones apoyaron la continuación de los trabajos con vistas a elaborar principios generales referentes a las declaraciones engañosas de propiedades o el etiquetado engañoso. Varias delegaciones señalaron que podría ser prematuro por el momento definir principios, pero apoyaron un examen ulterior de este complejo asunto a fin de elaborar opciones para abordar el problema de las etiquetas engañosas.

128) Varias delegaciones y observadores señalaron que el concepto de “engañoso” había evolucionado con el tiempo y variaba según el país o grupo de consumidores concernidos y, por lo tanto, no sería posible

¹⁸ CX/FL 03/14; CX/FL 03/14-Add.1 (observaciones del Canadá, IBFAN) y CRD 20 (observaciones de la India).

elaborar principios generales en esta área. Asimismo expresaron la opinión de que los problemas relacionados con el etiquetado “verídico pero engañoso” deberían examinarse caso por caso, en relación con cada producto concreto. Algunas delegaciones indicaron que los textos vigentes del Codex referentes al etiquetado brindaban principios claros respecto a la prevención de las declaraciones engañosas de propiedades y que debían reflejarse en normas concretas. Además, algunas delegaciones expresaron la opinión de que la existencia de declaraciones engañosas en el mercado era un problema de cumplimiento y no justificaba la revisión de los textos sobre el etiquetado vigentes.

129) El Comité reconoció que no había consenso respecto a la necesidad de proseguir los trabajos en esta esfera pero estuvo de acuerdo con la sugerencia de la Presidenta de volver a examinar la cuestión durante la siguiente reunión, a fin de determinar si era preciso llevar a cabo labores específicas sobre los textos del Codex referentes al etiquetado. El Comité acordó que la delegación de Australia preparara un documento revisado para facilitar la ulterior consideración de este asunto.

130) Con el debido respeto a las conclusiones anunciadas por la Presidenta, la delegación de Suiza cuestionó el modo en que se había adoptado la decisión de proseguir los trabajos relativos al etiquetado engañoso, y a este respecto señaló que no era coherente con la decisión de suspender los trabajos en relación con el etiquetado del país de procedencia, situación similar pues tampoco en ese caso se había alcanzado un consenso sobre la necesidad de proseguir los trabajos.

OTROS ASUNTOS, FUTUROS TRABAJOS Y LUGAR Y FECHA DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 13 del programa)

LUGAR Y FECHA DE LA SIGUIENTE REUNIÓN

131) Se informó al Comité de que la siguiente reunión se había programado provisionalmente en Montreal, del 10 al 14 de mayo de 2004, y que los detalles serían determinados por el país anfitrión y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Referencia en el documento ALINORM 03/22A
Proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos)	8	Gobiernos, 26° período de sesiones de la Comisión	Párr. 24 y Apéndice II
Proyecto de enmienda a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	8	Gobiernos, 26° período de sesiones de la Comisión, 25ª reunión del CCNFSU	Párr. 41 y Apéndice III
Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales	8	Gobiernos, 26° período de sesiones de la Comisión	Párr. 66 y Apéndice IV
Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente: anteproyecto de Sección 5 (Criterios) revisada	8	Gobiernos, 26° período de sesiones de la Comisión	Párr. 80 y Apéndice V
Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente: anteproyecto de Anexo 2 (Substancias permitidas) revisado	5	Gobiernos, 26° período de sesiones de la Comisión	Párr. 98 y Apéndice VI
Proyecto de enmienda a la Norma General (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Definiciones)	7	32ª reunión del CCFL	Párr. 74
Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética	4	32ª reunión del CCFL	Párr. 74
Anteproyecto de enmienda a la Norma General (Declaración cuantitativa de ingredientes)	3	Gobiernos, 32ª reunión del CCFL	Párr. 113 y Apéndice VII
Examen de otras cuestiones: 1) Etiquetado del país de procedencia			Párrs. 114 a 119
2) Rastreabilidad		32ª reunión del CCFL	Párr. 125
3) Declaraciones engañosas de propiedades		Australia, Gobiernos, 32ª reunión del CCFL	Párr. 129

LIST OF PARTICIPANTS/LISTES DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente:

Dr. Anne MacKenzie
Associate Vice-President
Science Evaluation Unit
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4188
Fax: (613) 228-6638
E-mail: amackenzie@inspection.gc.ca

ARGENTINA

Dra. Andrea Calzetta Resio
(Head of Delegation)
Supervisor Técnico – Coordinación de Aprobación
de Productos Alimenticios
National Service of Health and Quality of
Agrifoods/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Av. Paseo Colón 367-3° piso Fte.
1036 Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4331 6041/6048, ext. 1305/8
Fax: +54 11 4331 6041/8, ext. 1305
E-mail: eesjaita@movi.com.ar

Counsellor Gustavo Oscar Infante
Embassy of the Argentine Republic
90 Sparks Street, Suite 910
Ottawa, Ontario K1P 5B4, CANADA
Tel.: (613) 236-2351
Fax: (613) 235-2659
E-mail: ginfante@argentina-canada.net

AUSTRALIA

Mr. Peter Liehne
(Head of Delegation)
General Manager, Food Standards
Australia New Zealand
P.O. Box 7186
Canberra ACT 2610, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6271 2246
Fax: +61 2 6271 2204
E-mail: peter.liehne@foodstandards.gov.au

Ms. Brigid Hardy
Manager, Food Regulation and Safety
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry -
Australia
GPO Box 858
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 5371
Fax: +61 2 6272 4367
E-mail: brigid.hardy@affa.gov.au

Ms. Sarah Major
Assistant Secretary
Department of Health and Ageing
GPO Box 9848
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6289 7107
Fax: +61 2 6289 7104
E-mail: sarah.major@health.gov.au

Ms. Michele Flint
Director – Food Policy
Department of Health and Ageing
GPO Box 9848
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6289 5160
Fax: +61 2 6289 7104
E-mail: michele.flint@health.gov.au

Ms. Sonia Nielsen
Senior Policy Officer, Food Regulation and Safety
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry -
Australia
GPO Box 858
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 4409
Fax: +61 2 6289 4367
E-mail: sonia.nielsen@affa.gov.au

Ms. Liz Clay
Secretary, Organic Federation of Australia
Powelltown Road
Noojee VIC 3833, AUSTRALIA
Tel.: +61 356 289 557
Fax: +61 356 289 714
E-mail: liz-clay@sympac.com.au

Mr. Rod May
Technical Director
NASAA Ltd.
RMB 1299
Blampied VIC 3363, AUSTRALIA
Tel.: +61 353 457 342

BARBADOS

Mr. Kenneth Mullin
Chief Technical Officer
Barbados National Standards Institution
"Flodden", Culloden Road
St. Michael, BARBADOS
Tel.: +246 426 3870
Fax: +246 436 1495
E-mail: office@bnsi.com.bb

BELGIUM

Ir. Doughan Laurence
Expert en étiquetage des denrées alimentaires
Division Denrées Alimentaires et autres produits de
consommation - Santé publique, Sécurité de la
Chaîne alimentaire et Environnement
Bâtiment Arcades, 4^{ème} étage
Boulevard Pachéco 19/5
1010 Bruxelles, BELGIQUE
Tel.: +322 210 48 65
Fax: +322 210 48 16
E-mail: laurence.doughan@health.fgov.be

BOLIVIA

Julio Alvarado
(Head of Delegation)
Director General de Negociaciones Economicas
Ministerio de Relaciones Exteriores Y Culto
Calle Junin Esquina Ingavi
La Paz, BOLIVIA
Tel. : +594-2 2 408900 (3541)
E-mail: jalvarado@ree.gov.bo
E-mail: julgas@hotmail.com

Luis Cuevas Maldonado
Consultor Biotecnologia - ABEPG
C/ Loayza (edificio Loayza Piso 1° of 105) N° 349
La Paz, BOLIVIA
Tel.: +591-2 2200495
Fax: +591-2 2200495
E-mail: abepg88@hotmail.com

BOTSWANA

Ms. Keolebogile Segomelo
Agriculture and Food Division
Botswana Bureau of Standards
Private Bag B048 - Gaborone, BOTSWANA
Tel.: +267 3164044
Fax: +267 3164042
E-mail: k_segomelo@bobstandards.bw

BRAZIL

Bernardo Paranhos Velloso
(Head of Delegation)
First Secretary - Embassy of Brazil
450 Wilbrod Street
Ottawa, ON K1N 6M8, CANADA
Tel.: (613) 755-5166
Fax: (613) 237-6144
E-mail: bernardo@brasembottawa.org
Antonia Maria de Aquino

National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
SEPN 515 Bloco B - Ed. Ômega, 3º Andar
70 770 502 Brasília, DF, BRAZIL
Tel.: +55 61 448 1084
Fax: +55 61 448 1080
E-mail: antonia.aquino@anvisa.gov.br

Marilia Regini Nutti
Director, Embrapa Food Technology
Ministry of Agriculture, Livestock and Food
Supply
Av das Américas 29501
Rio de Janeiro - RJ, BRAZIL
Tel.: +55 21 2410 1350
Fax: +55 21 2410 1090
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

CANADA

Mr. Greg Orriss
(Head of Delegation)
Director, Bureau of Food Safety and Consumer
Protection
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
Tel.: (613) 221-7162
Fax: (613) 221-7295
E-mail: orrissgr@inspection.gc.ca

Ms. Carla Barry
National Manager, Fair Labelling Practices
Program
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
Tel.: (613) 221-7157
Fax: (613) 221-7295
E-mail: cbarry@inspection.gc.ca

Mr. Chris Payette
Senior Policy Analyst, Policy, International Affairs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342 (4551)
Fax: (613) 228-6634
E-mail: payettec@inspection.gc.ca

Ms. Nora Nishikawa
A/Director, Office of Biotechnology
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342 (4228)
Fax: (613) 228-6604
E-mail: nnishikawa@inspection.gc.ca

Ms. Barbara Buchanan
 Fair Labelling Practices Program
 Bureau of Food Safety and Consumer Protection
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Street, Room 2028
 Ottawa, Ontario. K1A 0Y9
 phone (613) 221- 7190
 fax (613) 221- 7295
 email buchananb@inspection.gc.ca

Ms. Kathy Twardek
 Program Officer
 Fair Labelling Practices Program
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
 Tel.: (613) 221-7203
 Fax: (613) 221-7295
 E-mail: twardekk@inspection.gc.ca

Ms. Charmaine Kuran
 Program Officer
 Fair Labelling Practices Program
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
 Tel.: (613) 221-7200
 Fax: (613) 221-7295
 E-mail: kuranc@inspection.gc.ca

Mr. Paul Mayers
 A/Associate Director General
 Health Products and Food Branch
 Food Directorate, Health Canada
 Building #7, Room 1102 (0701A5)
 Tunney's Pasture
 Ottawa, ON K1A OL2, CANADA
 Tel.: (613) 952-3368
 Fax: (613) 957-1784
 E-mail: paul_mayers@hc-sc.gc.ca

Mrs. Christina Zehaluk
 Scientific Evaluator
 Nutrition Evaluation Division
 Health Canada
 3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Building
 (2203A)
 Ottawa, Ontario K1A OL2, CANADA
 Tel.: (613) 957-0352
 Fax: (613) 941-6636
 E-mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Ms. Mireille Prud'homme
 A/Associate Director, Bureau of Food Policy
 Integration
 Health Products and Food Branch
 Food Directorate, Health Canada
 Building #7 (0700E1)
 Tunney's Pasture
 Ottawa, ON K1A OL2, CANADA
 Tel.: (613) 946-4594
 Fax: (613) 946-4590
 E-mail: mireille_prud'homme@hc-sc.gc.ca

Ms. Chris Moran
 Trade Policy Officer
 Technical Barriers and Regulations Division
 Department of Foreign Affairs & International
 Trade
 Lester B. Pearson Bldg., 125 Sussex Drive
 Ottawa, ON K1A 0G2, CANADA
 Tel.: (613) 944-4847
 Fax: (613) 944-0756
 E-mail: chris.moran@dfait-maeci.gc.ca

Mr. Peter Pauker
 Deputy Director, Multilateral Technical Trade
 Issues Division
 Agriculture and Agri-Food Canada
 930 Carling Avenue
 Ottawa, ON K1A 0C5, CANADA
 Tel.: (613) 759-7326
 Fax: (613) 759-7503
 E-mail: paukerp@agr.gc.ca

Ms. Jacqueline Young
 Senior Market Development Officer
 Agriculture and Agri-Food Canada
 930 Carling Avenue, Room 597, 5th Floor
 Ottawa, ON K1A 0C5, CANADA
 Tel.: (613) 759-7527
 Fax: (613) 759-7480
 E-mail: youngj@agr.gc.ca

Ms. Sara Frost
 Policy and Government Relations
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, ON K1P 5E7, CANADA
 Tel.: (613) 236-9997
 Fax: (613) 236-0905
 E-mail: sfrost@dfc-plc.ca

M. Jean Dalati
 Conseiller en réglementation
 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
 l'Alimentation
 200 Chemin Ste-Foy, 11^e étage
 Québec, P.Q. G1R 4X6 CANADA
 Tel.: (418) 380-2100 (3076)
 Fax: (418) 380-2169
 E-mail: jean.dalati@agr.gouv.qc.ca

Mr. Bob Ingratta
 Regulatory & International Affairs
 BioteCanada - Monsanto Canada Inc.
 130 Albert Street, Suite 1902
 Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
 Tel.: (613) 234-5121, ext. 221
 Fax: (613) 234-2063
 E-mail: bob.g.ingratta@monsanto.com

Ms. Katharine Gourlie
 President, Katharine Gourlie Associates
 171 James Street
 Ottawa, ON K1R 5M6, CANADA
 Tel.: (613) 236-4033 - Fax: (613) 236-1958
 E-mail: kgourlie@cyberus.ca

Ms. Lois King
Ottawa Area Activator (Volunteer)
Allergy/Asthma Information Association
50 Pleasant Park Road
Ottawa, ON K1H 5L8, CANADA
Tel.: (613) 526-3583
E-mail: loisaking@hotmail.com

Mr. Leo Fleming
Manager, Regulatory Affairs and Market Access
Mead Johnson Nutritionals
333 Preston Street, Suite 700
Ottawa, ON K1S 5N4, CANADA
Tel.: (613) 239-3973 - Fax: (613) 239-3996
E-mail: leo.fleming@bms.com

Prof. John Henning
Associate Professor and Chair, Department of
Agricultural Economics
McGill University, Macdonald Campus
Ste. Anne de Bellevue, Quebec H9X 3V9
CANADA
Tel.: (514) 398-7820 - Fax: (514) 398-8130
E-mail: john.henning@mcgill.ca

Dr. Ron Knight
Director, Scientific Relations and Regulatory
Compliance, Kraft Canada Inc.
Food and Consumer Products Manufacturers of
Canada
95 Moatfield Drive
Don Mills, ON M3B 3L6, CANADA
Tel.: (416) 441-5312
Fax: (416) 441-5043
E-mail: rknight@kraft.com

Dr. Mary Alton Mackey
President, Alton Mackey and Associates
Member, Canadian Biotechnology Advisory
Committee
379 Markland Drive
Etobicoke, ON M9C 1S1, CANADA
Tel.: (416) 626-2448 - Fax : (416) 626-2448
E-mail: maryaltonmackey@sympatico.ca

Ms. Gail Ewan, P.Dt.
Assistant Director, Nutrition
Communications to Health Professionals
Dairy Farmers of Canada
1801, McGill College Avenue, Suite 1000
Montreal, Quebec H3A 2N4 CANADA
Tel.: (514) 284-1092 - Fax: (514) 284-0449
E-mail: gewan@dfc-plc.ca

CHILE

Ms. Ximena Ares
(Head of Delegation)
First Secretary - Embassy of Chile
50 O'Connor Street, Suite 1413
Ottawa, ON K1P 6L2, CANADA
Tel.: (613) 235-4402 - Fax: (613) 235-1176
E-mail: xares@chile.ca

Hernan R. Tejada
Permanent Consultant
SQM S.A.
Los Militares 4290, Las Condes
Santiago, CHILE
Tel.: +562 425 2217
Fax: +562 425 2416
E-mail: htejeda@sqm.cl

M. Herwig H. Opdebeeck
Directeur, Opdebeeck SA
Rue de Latigny 3
CH-1955 Chamoson
SWITZERLAND
Tel.: +41 27 306 88 88
Fax: +41 27 306 88 89
E-mail: h.opdebeeck@opdebeeck.ch

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF

Zhou Shuhong
Officer, General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of the
People's Republic of China (AQSIQ)
No. 9 MaDian DongLu, HaiDian District
100088 Beijing
P.R. OF CHINA
Tel.: +86 10 82262407
E-mail: zhouzhou216@sina.com.cn

Zhang Ping
Officer, General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of the
People's Republic of China (AQSIQ)
No. 9 MaDian DongLu, HaiDian District
100088 BeiJing
P.R. OF CHINA
Tel.: +86 10 82262407
E-mail: zhouzhou216@sina.com.cn

Liu Guodong
Officer, General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of the
People's Republic of China (AQSIQ)
No. 9 MaDian DongLu, HaiDian District
100088 BeiJing
P.R. OF CHINA
Tel.: +86 10 82262407
E-mail: zhouzhou216@sina.com.cn

Li Yunhao
Officer, General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of the
People's Republic of China (AQSIQ)
No. 9 MaDian DongLu, HaiDian District
100088 BeiJing
P.R. OF CHINA
Tel.: +86 10 82262407
E-mail: zhouzhou216@sina.com.cn

CUBA

Sr. José Fu Wong
 Analista Superior
 Ministerio de la Industria Pesquera
 Sta. Ave y 248 Barlovento, Santa Fe, Playa
 Ciudad de la Habana, CUBA
 Tel.: +537 209 72 94
 Fax: +537 209 72 94
 E-mail: jfuwong@fishnavy.inf.cu

DENMARK

Inga Galamba
 (Head of Delegation)
 Head of Division
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, DENMARK
 Tel.: +45 33956000
 Fax: +45 33956060
 E-mail: iga@fdir.dk

Ms. Linda Jensen
 Food Scientist, Head of Section
 Danish Bacon and Meat Council
 Axeltorv 3
 DK-1609 Copenhagen
 DENMARK
 Tel.: +45 33732568
 Fax: +45 33936650
 E-mail: lmj@danishmeat.dk

Dagny Løvøll Warming
 Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg
 DENMARK
 Tel.: +45 33956000
 Fax: +45 339560 01
 E-mail: dlw@fdir.dk

Lisbet Landstrøm
 Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg
 DENMARK
 Tel.: +45 33956000
 Fax: +45 339560 01
 E-mail: lla@fdir.dk

EGYPT, ARAB REPUBLIC OF

Mr. Bahaa El Attar
 Minister-Counsellor
 Embassy of Egypt, Commercial Office (Ottawa)
 #207-85 Range Road
 Ottawa, ON K1N 8J6
 CANADA
 Tel.: (613) 238-6263
 Fax: (613) 238-2578
 E-mail: comegypt@bellnet.ca

Dr. Hussein M. Mansour
 Agricultural Minister Plenipotentiary
 & Director, Agricultural Office, U.S.A.
 3521 International Court, NW
 Washington, DC 20008, U.S.A.
 Tel.: (202) 966-2080
 Fax: (202) 895-5493
 E-mail: hmkmansour@aol.com
 E-mail: agegypt@aol.com

FINLAND

Ms. Anne Haikonen
 (Head of Delegation)
 Senior Adviser - Ministry of Trade and Industry
 P.O. Box 32
 00023 Government, Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358 9 1606 3654
 Fax: +358 9 1606 2670
 E-mail: anne.haikonen@ktm.fi

Ms. Tytti Itkonen
 Senior Adviser - National Food Agency
 P.O. Box 28 - 00581 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358 9 393 1541
 Fax : +358 9 393 1592
 E-mail: tytti.itkonen@nfa.fi

FRANCE

Mme Helena Sobiepanek
 (Chef de Délégation)
 Ministère de l'Economie, des Finances et de
 l'Industrie DGCCRF - Bureau C3
 59, boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13, FRANCE
 Tel. : +33 1 44 97 25 29
 Fax : +33 1 44 97 30 37
 E-mail :
 helena.sobiepanek@dgccrf.finances.gouv.fr
 M. Pierre Mérel
 Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la
 Pêche et des Affaires Rurales DGAL
 251, rue de Vaugirard
 75732 Paris Cedex 15, FRANCE
 Tel.: +33 1 49 55 58 63 - Fax: +33 1 49 55 59 48
 E-mail: pierre.merel@agriculture.gouv.fr

Pascal Audebert
 Chargé de Mission
 Gestion du Codex Alimentarius, SGCI-AGRAP
 2, boulevard Diderot
 75572 Paris Cedex 12, FRANCE
 Tel.: +33 1 44 87 16 03 - Fax: +33 1 44 87 16 04

E-mail: pascal.audebert@sgci.finances.gouv.fr
 E-mail: sgci-codex-fr@sgci.finances.gouv.fr

M. Arnaud de Miollis
 Délégué Général, SYNDIFRAIS-SYNDILAIT
 42, rue de Châteaudun
 75314 Paris Cedex 09, FRANCE
 Tel.: +33 1 49 70 72 30 - Fax: +33 1 42 80 63 90
 E-mail: ademiollis@syndifrais-syndilait.org

M. Jean-François Molle
 Directeur de la réglementation
 Danone
 7, rue de Téhéran
 75 381 Paris Cedex 08, FRANCE
 Tel : +33 6 09 59 91 13
 Fax : +33 144 35 24 69
 E-mail : if.molle@club-internet.fr

GHANA, REPUBLIC OF

Mr. Kwaku Nicol
 Alternate Permanent Representative
 Ghana Embassy
 Via Ostriana 4
 Rome 00199, ITALY
 Tel.: +39 06 86 21 71 91
 Fax: +39 06 86 32 57 62
 E-mail: ghfaorom@rdn.it

INDIA

D.K. Deb Varma
 First Secretary - High Commission of India
 10 Springfield Road
 Ottawa K1M 1C9, CANADA
 Tel.: (613) 744-3751
 Fax: (613) 744-0913
 E-mail: fscom@hciottawa.ca

Mr. Bejon Misra
 Advisor, Consumer VOICE
 441 Jungpura, Mathura Road
 New Delhi 110 024, INDIA
 Tel.: +91 11 24319080
 Fax: +91 11 24319081
 E-mail: consumeralert@eth.net

INDONESIA

Ms. Erniningsih Haryadi
 Staff of Centre for Standards Implementation
 National Standards Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhaki, Block IV, 4th Floor
 Jl. Gatot Subroto, Senayan
 Jakarta 10270, INDONESIA
 Tel.: +62 21 5747043 - Fax: +62 21 5747045
 E-mail: sps-2@bsn.or.id

Ms. Theatty Gumbirawaty Rochmalia
 Ministry of Agriculture of Indonesia
 D. Building, 3rd Floor, Room 306
 Jl. Harsono RM No. 3, Rangunan
 Jakarta 12550, INDONESIA
 Tel.: +62 21 7815880
 Fax: +62 21 78892044
 E-mail: theatty@deptan.go.id

Ms. Etty Wuryaningsih
 Ministry of Agriculture of Indonesia
 C Building, 8th Floor, Room 812
 Jl. Harsono RM No. 3, Rogunan
 Jakarta 12550, INDONESIA
 Tel.: +62 21 7827489
 E-mail: residu@deptan.go.id
 Ronald Y.P. Manik

Counsellor, Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, ON K1Y 1E5, CANADA
 Tel.: (613) 724-1100 - Fax: (613) 724-1105
 E-mail: manikr@indonesia-ottawa.org

Dharma Budhi
 Industry and Trade Attache - Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue,
 Ottawa, ON K1Y 1E5, CANADA
 Tel.: (613) 724-1100 - Fax: (613) 724-7932
 E-mail: budhi@indonesia-ottawa.org

IRELAND, REPUBLIC OF

Ms. Anne-Marie Boland
 Senior Executive Regulatory Affairs
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lower Abbey Street
 Dublin 1, REPUBLIC OF IRELAND
 Tel.: +353 1 817 1367
 Fax: +353 1 817 1301
 E-mail: amboland@fsai.ie

JAPAN

Dr. Mitsuhiro Ushio
 Director, International Food Safety Planning
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916, JAPAN
 Tel.: +81 3 3595 2326 - Fax: +81 3 3503 7965
 E-mail: ushio-mitsuhiro@mhlw.go.jp

Mr. Jun Koda
 Director, International Standardization Office
 Standards and Labeling Division
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 5512 1571
 Fax: +81 3 3501 0580
 E-mail: zyun_kohda@nm.maff.go.jp

Dr. Norikazu Goto
 Assistant Director, International Food Safety
 Planning, Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916, JAPAN
 Tel.: +81 3 3595 2326 - Fax: +81 3 3503 7965
 E-mail: gotou-norikazu@mhlw.go.jp

Mr. Takeshi Kanayama
 Deputy Director, Food Labeling Office
 Standards and Labeling Division
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3507 8592 - Fax: +81 3 3501 0580
 E-mail: takeshi_kanayama@nm.maff.go.jp

Dr. Masako Oi

Officer, Office of Health Policy on Newly
Developed Foods, Policy Planning Division
Department of Food Safety, Pharmaceutical and
Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2327
Fax: +81 3 3501 4867
E-mail: ooi-masako@mhlw.go.jp

Mr. Hiroshi Tatsuguchi
Deputy Director, Food Labeling Office
Standards and Labeling Division
General Food Policy Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3507 8592 - Fax: +81 3 3501 0580
E-mail: hiroshi_tatsuguchi@nm.maff.go.jp

Dr. Kazuhiko Yamada
Director, Division of Applied Food Research
National Institute of Health and Nutrition
1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo 162-8636, JAPAN
Tel.: +81 3 3203 5602 - Fax: +81 3 3202 3278
E-mail: peaceboy@nih.go.jp

Mr. Hiroaki Hamano
Technical Adviser
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842, JAPAN
Tel.: +81 3 3268 3134 - Fax: +81 3 3268 3135
E-mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr. Shuji Iwata
Technical Adviser - Japan Food Industry Center
Sankaido Building, 7th Floor
9-13 Akasaka 1-chome, Minato-ku
Tokyo 107-0052, JAPAN
Tel.: +81 3 3270 7300 - Fax: +81 3 3270 7306
E-mail: s-iwata@suntoryfoods.co.jp

Mr. Hiromi Ohta
Technical Adviser, Japan Food Industry Center
Sankaido Building, 7th Floor
9-13 Akasaka 1-chome, Minato-ku
Tokyo 107-0052, JAPAN
Tel.: +81 3 3224 2367 - Fax: +81 3 3224 2398
E-mail: ohta@shokusan.or.jp

KENYA

Mr. Joseph Kimaru Keeru
(Head of Delegation)
Senior Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974 - Nairobi 00200, KENYA
Tel.: +254 2 602350-1/603352
Fax: +254 2 609660 / 503293
E-mail: jkeeru@kebs.org

Mr. Francis Mucheru Warui
External Trade Officer
Department of External Trade
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 43137
Nairobi, Telposta, KENYA
Tel.: +254 2 315001-4
Fax: +254 2 315011
E-mail: kextrade@africaonline.co.ke

Dr. John Kedera Chagema
Managing Director
Kenya Plant Health Inspectorate Service
P.O. Box 49592
Nairobi 00100, KENYA
Tel.: +254 2 4440087 - Fax : +254 2 4448940
E-mail : kephis@nbnet.co.ke

KOREA, REPUBLIC OF

Tal-Soo Lee
(Head of Delegation)
Director, Division of Natural Food Additives
Department of Food Additives Evaluation
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-dong, Eunpyung-ku
Seoul, 122-704, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 380 1691 - Fax: +82 2 380 1625
E-mail: tslee@kfda.go.kr

Lee, Jaesik
Deputy Director
Ministry of Agriculture and Forestry
Jungang-dong, Kwacheon-City 427-719
REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 500 1847
Fax : +82 2 503 7905
E-mail : sik815@maf.go.kr

Dr. Hye-Kyung Park
Chief Research Officer - Division of Nutrition
Koreau Food and Drug Administration
5 Nokbun-dong, Eunpyung-ku
Seoul, 122-704, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 380 1678-80
Fax: +82 2 380 1680
E-mail: phkfda@kfda.go.kr

Lee, Soo Il
Assistant Director, National Agricultural Products
Quality Management Service
433-2 Anyang 6-Dong
Anyang-City, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 31 446 0904 - Fax: +82 31 443 4091
E-mail: leesooil@naqs.go.kr

Lee Hee Jung
Researcher
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-dong, Eunpyung-ku
Seoul, 122-704, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 380 1558 - Fax: +82 2 380 1559
E-mail: hiheejung@freechal.com
Hwang, Soon-Wook

Senior Researcher
 Department of Policy Strategy
 Division of Food Industry
 Korea Health Industry Development Institute
 57-1 Noryangjin-Dong
 Dongjak-Gu, Seoul, 156-800
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel.: +82 2 2194 7341 - Fax: +82 2 824 1763
 E-mail: hwangsw@khidi.or.kr

MADAGASCAR

M. Gaby Ravelojaona
 Conseiller économique et commercial
 Ambassade de Madagascar au Canada
 649, Chemin Blair
 Gloucester, ON K1J 7M4
 Tél.: (613) 744-7995
 Fax: (613) 744-2530
 Site-web: <http://www.madagascar-embassy.ca>

MALAYSIA

Ilham Tuah Ilias
 Second Secretary
 High Commission of Malaysia
 60 Boteler Street
 Ottawa, ON K1N 8Y7 CANADA
 Tel.: (613) 241-5182 - Fax: (613) 241-5214
 E-mail: malottawa@kln.gov.my

MEXICO

Lic. Alejandra Vargas Arrache
 (Head of Delegation)
 Directora de Normalización
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Puente de Tecamachalco No. 6
 Col. Lomas de Tecamachalco
 C.P. 53950 Edo. de Méx., MEXICO
 Tel.: +57 29 94 82/57 29 93 00, ext. 4111
 Fax : +55 20 97 15
 E-mail : avargas@economia.gob.mx

Biól. Gabriela Valdés Herrera
 Gerente Ejecutiva de Criterios Sanitarios
 Comisión Federal Para La Protección Contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Secretaria de Salud
 Monterrey No. 33 Col. ROMA
 México, D.F. 06700, MÉXICO
 Tel.: +55 50 80 54 17 - Fax: +55 55 14 85 74
 E-mail: gabyvaldes@salud.gob.mx

Q.F.B. María del Pilar Martínez Zepeda
 Dictaminadora del Area de Productos y Servicios
 Comisión Federal para la Protección Contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Secretaria de Salud
 Monterrey No. 33 Col. ROMA
 México, D.F. 06700, MÉXICO
 Tel.: +55 50 80 52 82 - Fax: +55 55 14 85 74
 E-mail: pilarmz@salud.gob.mx
 Lic. Samuel Ibarra Vargas
 Director Jurídico de la Comisión

Intersecretarial de Bioseguridad y Organismos
 Genéticamente Modificados (CIBIOGEM)
 Picacho-Ajusco No. 154, 6º piso, ala "A"
 Col. Jardines en la Montaña
 Deleg. Tlalpan, C.P. 14210, México, D.F. ,
 MEXICO
 Tel.: +525 5631 7361
 Fax: +525 5630 4274
 E-mail: fortizmonasterio@cibiogem.gob.mx

Alejandro Trujillo Saca
 Deputy Trade Representative
 The Nafta Office of Mexico in Canada
 Embassy of Mexico
 45 O'Connor Street, Suite 1503
 Ottawa, ON K1P 1A4 CANADA
 Tel.: (613) 235-7782 - Fax: (613) 235-1129
 E-mail: atrujillo@nafta-mexico.org

Lic. Sandra Patricia Piña Salinas
 Coordinadora Técnica
 AgroBIO México, A.C.
 Calderón de la Barca N° 78 PB.
 Col. Polanco Chapultepec
 C.P. 11560 - México, D.F.
 Tel.: 5282-1932 / 5281-4400 / 5281-4401
 E-mail: sandrapina@prodigy.net.mx

Carmen Alicia Amezcua-Naranjo
 Technical Assistant, Agricultural Office
 Embassy of Mexico in Canada
 45 O'Connor Street, Suite 1500
 Ottawa, ON K1P 1A4 CANADA
 Tel.: (613) 563-0733
 Fax: (613) 563-0923
 E-mail: aamezcua@agrimexcan.com

MOROCCO/MAROC

Mohamed ZIATI
 Chef du Département Relations Extérieures et
 Communication
 Etablissement Autonome de Contrôle et de
 Coordination des Exportations (E.A.C.C.E.)
 Département de l'Agriculture
 72, rue Mohamed Smiha
 Casablanca 20000, MAROC
 Tel.: +212 22 30 51 04 / 54 01 67
 Fax : +212 22 30 51 68
 E-mail : ziat@eacce.org.ma

THE NETHERLANDS

Mr. Robbert Top
 (Head of Delegation)
 Head of the Food and Nutrition Division
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 P.O. Box 20350
 2500 EJ, The Hague, THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 340 69 63
 Fax: +31 70 340 55 54
 E-mail: r.top@mnvws.nl
 Mr. Jan A. Bijloo
 Food Legislation Officer
 Corporate Food Safety and Dairy Affairs

Friesland Coberco Dairy Foods
P.O. Box 124
7940 AC Meppel, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 522 276 341
Fax: +31 522 276 475
E-mail: j.bijloo@fedf.nl

Mr. Piet van Doorninck, MSc
Public Health Officer
Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 16108
2500 BC The Hague, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 340 50 70 - Fax: +31 70 340 54 35
E-mail: piet.van.doorninck@kvw.nl

Mr. Gerrit M. Koornneef
Food Legislation Officer
General Commodity Board for Arable Products
P.O. Box 29739
2500 LS, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 370 83 23 - Fax: +31 70 370 84 44
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDIA

Ms. Jenny Reid
Programme Manager (Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835 - Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 463 2582 - Fax: +64 4 463 2583
E-mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

Mr. Philip Fawcet
National Manager (Regulatory Standards)
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835 - Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 463 2656 - Fax: +64 4 463 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Jacqui Bird
Senior Advisor (Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 463 2575 - Fax: +64 4 463 2583
E-mail: jacqui.bird@nzfsa.govt.nz

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åse Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section, Section for Quality and Consumer Affairs
Department for Food Additives, Contaminants, Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep
N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00 - Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: aasf@snt.no
Ms. Turid Ose
Senior Adviser, Section for Quality and Consumer Affairs

Department for Food Additives, Contaminants, Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00 - Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: tuo@snt.no

Ms. Anita Utheim Nesbakken
Advisor, Section for Quality and Consumer Affairs
Department for Food Additives, Contaminants, Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00 - Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: aut@snt.no

Arnfinn Rage
Technical Manager, Food Safety
Centre for R and D - Tine Norwegian Dairies
P.O. Box 7 Kaldbakken
N-0902 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 22 93 88 95
Fax: +47 22 93 85 99
E-mail: arnfinn.rage@tine.no

Ms. Hilde Helgesen
Food Policy Officer
The Consumer Council of Norway
P.O. Box 4594 Nydalen
N-0404 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 400 500 / +47 23 400 560
Fax: +47 23 400 503
E-mail: hilde.helgesen@forbrukerradet.no

Mr. Steinar Høie
Industry Advisor, Food Safety
Federation of the Norwegian Food and Drink Industry (NBL)
P.O. Box 5472 – Majorstuen
N-0305 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 08 87 17
E-mail: steinar.hoie@nbl.no

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Mrs. Olimpia Vorovenci
(Head of Delegation)
Expert in Agro-Food Standards to ASRO
Romanian Standards Association
21 - 25 Mendeleev St., Sector 1
Bucharest 70168, ROMANIA
Tel: +4021 310 43 09 - Fax: +4021 315 58 70
E-mail: olimpia.vorovenci@asro.ro

Mrs. Ana Csuma
Chemist to Institute of Biological Produce and Veterinary Drug
2, M. Vulcanescu Street, Section 1
Bucharest 70786, ROMANIA
Tel.: +021 6505991
E-mail: anacsuma@yahoo.com

SOUTH AFRICA, REPUBLIC OF

Mrs. Antoinette Boozyen
(Head of Delegation)

Assistant Director, Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001, Pretoria, SOUTH AFRICA
Tel.: +27 12 312 0163
Fax: +27 12 312 3162
E-mail: booyza@health.gov.za

Ms. Jane Badham
P.O. Box 67396
2021 Bryanston, SOUTH AFRICA
Tel.: +27 11 463 0679 - Fax: +27 11 463 0679
E-mail: jbconsultancy@mweb.co.za

Ms. Karin Carstensen
Central Food Technology
Woolworths
P.O. Box 680
8000 Cape Town, SOUTH AFRICA
Tel.: +27 21 407 2792
Fax: +27 21 407 2887
E-mail: wwka@woolworths.co.za

SPAIN

Bahir Keldany
Commercial Office
Embassy of Spain
151 Slater Street, Suite 801
Ottawa, ON K1P 5H3 CANADA
Tel.: (613) 236-0409
Fax: (613) 563-2849
E-mail: bahir.keldany@ottawa.ofcomes.mcx.es

Mirian Irquierdo Barriuso
Directora de Relaciones Institucionales
Avda. Manoteras, 18
28050 Madrid, SPAIN
Tel.: +91 203 55 00
Fax: +91 767 09 83
E-mail: mirian.izquierdo@lechepascual.com

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
(Head of Delegation)
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE-103 33 Stockholm, SWEDEN
Tel.: +46 8 405 11 68
Fax: +46 8 20 64 96
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs. Birgitta Lund
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Mrs. Kristina Sjölin
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622

SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46-18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Ms. Svanhild Foldal
Chief Government Inspector
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622, SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se
Dr. Göte Frid
Senior Administrative Officer
Swedish Board of Agriculture
SE-551 87 Jönköping, SWEDEN
Tel.: +46 36 15 58 11
Fax: +46 36 30 81 82
E-mail: gote.frid@sjv.se

Ms. Carmina Ionescu
Senior Administrative Officer
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Mrs. Awilo Ochieng Pernet
(Head of Delegation)
Responsible Codex Alimentarius
Food Safety Main Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 322 00 41
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mrs. Elisabeth Nellen-Regli
Food Safety Main Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 322 95 60
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Mrs. Franziska Zimmermann
State Secretariat for Economic Affairs
Federal Department for Economic Affairs
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 324 08 47
Fax: +41 31 324 09 59
E-mail: franziska.zimmermann@seco.admin.ch

Mr. Jörg Cselovszky
Regulatory Affairs Manager
Roche Vitamins Ltd., VML
Bldg. 241/823
CH-4070 Basel, SWITZERLAND
Tel.: +41 61 687 32 76
Fax: +41 61 688 16 35
E-mail: joerg.cselovszky@roche.com

THAILAND

Mrs. Renu Chaisuwan
First Secretary
Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, ON K1Y OA2, CANADA
Tel.: (613) 749-5008
Fax: (613) 749-1051
E-mail: thaiott@magma.ca

Mr. Kriwat Phamorabutra
Second Secretary, Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, ON K1Y OA2 CANADA
Tel.: (613) 749-5008
Fax: (613) 749-1051
E-mail: thaiott@magma.ca

UNITED STATES OF AMERICA (U.S.A.)/ETATS-UNIS D'AMERIQUE/ ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. Christine Taylor
(Head of Delegation)
Director, Office of Nutritional Products, Labeling
and Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-800)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740, U.S.A.
Tel.: (301) 436-2373
Fax: (301) 436-2636

Government Advisors

Dr. James Maryanski
Office of Regulations and Policy (HFS-013)
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740, U.S.A.
Tel.: (301) 436-1715 - Fax: (301) 436-2637
E-mail: James.Maryanski@cfsan.fda.gov

Mr. T. Keith Jones
Director, Program Development
National Organic Program
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4008-South Building
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 720-3252 - Fax: (202) 205-7808
E-mail: Keith.Jones@usda.gov

Mr. Arthur L. Neal, Jr.
Agricultural Marketing Specialist
National Organic Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4008-South Building
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 720-3287 - Fax: (202) 205-7808
E-mail: Athur.Neal@usda.gov

Ms. Felicia B. Satchell
Director, Division of Food Labeling and Standards
(HFS-820)
Office of Nutritional Products, Labeling and
Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740, U.S.A.
Tel.: (301) 436-2371 - Fax: (301) 436-2636

Dr. F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 - South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel. : (202) 205-7760
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ed.scarbrough@fsis.usda.gov

Ms. Ellen Matten
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 205-7760
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

Ms. Audrey Talley
Agricultural Marketing Specialist
Foreign Agriculture Service
U.S. Department of Agriculture
Room 5545-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 720-9408
Fax: (202) 690-0677
E-mail: talley@fas.usda.gov

Mr. Bobby Richey
Director, Food Safety and Technical Services
International Trade Policy, Foreign Agricultural
Service - U.S. Department of Agriculture
Room 5545-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 690-0929 - Fax: (202) 690-0677
E-mail: richeyb@fas.usda.gov
Ms. Jennifer Stradtman

International Trade Specialist
 U.S. Department of Commerce
 International Trade Administration
 14th & Constitution Ave. NW
 Washington, DC 20230, U.S.A.
 Tel.: (202) 482-0705
 Fax: (202) 501-0674
 E-mail: Jennifer_Stradtman@ita.doc.gov

Ms. Deborah Malac
 Chief, Biotechnology and Textile Trade Policy
 Division, Office of Agricultural, Biotechnology
 and Textile Trade Affairs
 U.S. Department of State - Room 3831A
 Washington, DC, U.S.A.
 Tel.: (202) 647-2062
 Fax: (202) 647-1894
 E-mail: MalacDR@state.gov
Non-Government Advisors

Ms. Peggy Rochette
 Senior Director International Policy
 National Food Processors Association
 1350 I Street, NW, Suite 300
 Washington, DC 20005, U.S.A.
 Tel.: (202) 639-5921
 Fax: (202) 639-5991
 E-mail: prochet@nfpa.food.org

Mr. C.W. McMillan
 C.W. McMillan Company
 P.O. Box 10009
 Alexandria, VA 22310, U.S.A.
 Tel.: (703) 960-1982
 Fax: (703) 960-4976
 E-mail: cwmco@aol.com

Mr. Karl Riedel
 National Nutritional Foods Association
 7180 Lampson Avenue
 Garden Grove, CA 92841, U.S.A.
 Tel.: (714) 379-6500
 Fax: (714) 379-6504
 E-mail: kriedel@natlife.com

Ms. Jane Earley
 Promar International
 1625 Prince Street
 Alexandria, VA 22314, U.S.A.
 Tel.: (703) 838-0602
 Fax: (703) 739-9098
 E-mail: jearley@promarinternational.com

Ms. Katherine T. DiMatteo
 Executive Director
 Organic Trade Association
 60 Wells Street, P.O. Box 547
 Greenfield, MA 01302, U.S.A.
 Tel.: (413) 774-7511
 Fax: (413) 774-6432
 E-mail: kdimatteo@ota.com

OBSERVER COUNTRY

BELARUS, REPUBLIC OF

Mazai Nina
 Ambassador
 Embassy of the Republic of Belarus in Canada
 130 Albert Street, Suite 600
 Ottawa, ON K1P 5G4, CANADA
 Tel.: (613) 233-9994
 Fax: (613) 233-8500
 E-mail: belamb@igs.net

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN COMMUNITY (EC)

Mr. Patrick Deboyser
 Head of "Food Law and Biotechnology"
 Health and Consumer Protection DG
 European Commission
 Rue Froissart 101
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 15 29
 Fax: +32 2 295 17 35
 E-mail: patrick.deboyser@cec.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION (BIO)

Dr. Michael J. Phillips
 Executive Director
 Biotechnology Industry Organization
 1225 Eye Street NW
 Washington, DC 20005, U.S.A.
 Tel.: (202) 962-9200
 Fax: (202) 962-9201
 E-mail: mphillips@bio.org

Dr. Janet E. Collins
 Global Organization Director
 Monsanto Company
 600 Thirteenth Street, NW, Suite 660
 Washington, DC 20005, U.S.A.
 Tel.: (202) 383-2861
 Fax: (202) 783-1924
 E-mail: janet.e.collins@monsanto.com

CONSUMERS INTERNATIONAL

Mr. Julian Edwards
 Director General - Consumers International
 Head Office
 24 Highbury Crescent
 London N5 1RX, UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 226 6663
 Fax: +44 207 354 0607
 E-mail: jedwards@consint.org

Dr. Michael Hansen
Senior Research Associate
Consumer Policy Institute-Consumers Union
101 Truman Avenue, Yonkers
New York 10703-1057, U.S.A.
Tel.: (914) 378-2452
Fax: (914) 378-2928
E-mail: hansmi@consumer.org

Mr. Steve Shallhorn
Campaigns Director, Consumers International
Head Office, 24 Highbury Crescent
London N5 1RX, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 207 226 6663
Fax: +44 207 354 0607
E-mail: sshallhorn@consint.org

Ms. Beatriz Cerviño
Food Department Manager
CECU – Confederation of Consumers and Users
Caja Baja, 30
Madrid 28005, ESPANA
Tel.: +34 91 364 02 76
Fax: +34 91 366 90 00
E-mail: beatriz.cervino@cecu.es

Jose Luis Flores Rua
Consumers International
24 Highbury Crescent
London N5 1RX, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 207 226 6663 - Fax: +44 207 354 0607

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION
(CRN)**

Mr. Edward Johns
Director of Government and Industry Affairs
Herbalife International
517 C Street, NE
Washington, DC 20002, U.S.A.
Tel.: (202) 547-7030 - Fax: (202) 547-8535
E-mail: EdwardJ@Herbalife.com

John Wallingford, Ph.D.
AVP, Regulatory Affairs and Market Compliance
Wyeth Nutrition
170 Radnor Chester Road
St. Davids, PA 19087, U.S.A.
Tel.: (610) 902-4991
Fax: (610) 964-5962
E-mail: Wallinj@wyeth.com

CROPLIFE INTERNATIONAL

Dr. Martin Strauss
Director, Global Organisations
CropLife International - Monsanto Company
600, 13th Street NW, Suite 660
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 383-2845
Fax: (202) 783-0382
E-mail: warren.m.strauss@monsanto.com

Mr. Mark Mansour
Partner, Keller and Heckman, LLP
1001 G St., NW, Suite 500 West
Washington, DC 20001-0000, U.S.A.
Tel.: (202) 434-4233 - Fax: (202) 434-4646
E-mail: mansour@khllaw.com

**EUROPEAN ASSOCIATION FOR
BIOINDUSTRIES (EUROPABIO)**

Dr. Dirk Klonus
BioScience Regulatory Affairs
BAYERCROPSCIENCE
Industriepark Höchst, K607
65926 Frankfurt AM Main, GERMANY
Tel.: +49 69 305 14758
Fax: +49 69 305 13442
E-mail: dirk.klonus@bayercropscience.com

**EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION
(EFLA)/ASSOCIATION EUROPEENNE
POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION
(AEDA)**

Mr. Dietrich Gorny
Vice-President, EFLA/AEDA
Anwaltsbüro Gorny, Ziegelhüttenweg 43a
D-60598 Frankfurt am Main
GERMANY
Tel.: +49 69 63 15 34 91
Fax: +49 69 63 15 35 53
E-mail: gornylaw@t-online.de

**EUROPEAN PROPRIETARY MEDICINES
MANUFACTURERS' ASSOCIATION
(AESGP)**

Mr. Adam Kingsley
Manager of Scientific and Regulatory Affairs
Nonprescription Drug Manufacturers Association
of Canada
1111 Prince of Wales Drive, Suite 406
Ottawa, ON K2C 3T2, CANADA
Tel.: (613) 723-0777
Fax: (613) 723-0779
E-mail: adam.kingsley@ndmac.ca

**49TH PARALLEL BIOTECHNOLOGY
CONSORTIUM (49P)**

Mr. Brewster Kneen
Author, Publisher, The Ram's Horn
S-6, C-27, R.R. 1
Sorrento, B.C. VOE 2W0, CANADA
Tel.: (250) 675-4866 - Fax: (250) 675-4866
E-mail: brewster@ramshorn.bc.ca
Website: www.ramshorn.bc.ca

Diane Bartlett, PhD
University of Toronto
6 Norfolk Avenue - Brampton, ON L6X 2B5
Tel.: (905) 460-0412
E-mail: bonbevan@rogers.com

GREENPEACE INTERNATIONAL

Mr. Éric Darier
 GE Campaigner, Greenpeace
 2444 Notre-Dame Ouest
 Montréal (Québec) H3J 1N5, CANADA
 Tel.: (514) 933-0021, ext. 15
 Fax: (514) 933-1017
 E-mail: eric.darier@yto.greenpeace.org

Ms. Jo Dufay
 Campaigns Director, Greenpeace
 250 Dundas Street West - #605
 Toronto, ON M5T 2Z5, CANADA
 Tel.: (416) 597-8408, ext. 3037
 Fax: (416) 597-8422
 E-mail: jo.dufay@yto.greenpeace.org

INDUSTRY OF DIETETIC FOOD IN THE EUROPEAN UNION (IDACE)

Ms. Alice Gravereaux
 Scientific and Regulatory Affairs
 Association of the Food Industries for Particular
 Nutritional Uses of the European Union
 194, rue de Rivoli
 F-75001 Paris, FRANCE
 Tel.: +33 1 53 45 87 87
 Fax: +33 1 53 45 87 80
 E-mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Mr. Robert V. Conover
 Assistant General Counsel
 Kikkoman Foods, Inc.
 Six Corners Road
 P.O. Box 69
 Walworth, WI 53184, U.S.A.
 Tel.: (262) 275-1651
 Fax: (262) 275-9452
 E-mail: rconover@kikkoman.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms. Penny Viner
 International Alliance of Dietary/Food Supplement
 Associations (IADSA)
 50, Rue de l'Association
 B-1000 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

Mr. David Pineda Ereño
 International Alliance of Dietary/Food Supplement
 Associations (IADSA)
 50, Rue de l'Association
 B-1000 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 209 11 56 - Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)

Mr. Bruce Silverglade
 President, International Association of Consumer
 Food Organizations (IACFO)
 1875 Connecticut Ave., NW, Suite 300
 Washington, DC 20009, U.S.A.
 Tel.: (202) 777-8378
 Fax: (202) 265-4954
 E-mail: swilliams@cspinet.org
 E-mail: bsilverglade@cspinet.org

Mr. Bill Jeffery
 International Association of Consumer Food
 Organizations (IACFO)
 1125 Colonel By Drive, Suite 4550
 Ottawa, Ontario K1S 5R1, CANADA
 Tel.: (613) 244-7337
 Fax: (613) 244-1559
 E-mail: jefferyb@istar.ca

Ms. Satoko Endo
 International Association of Consumer Food
 Organizations (IACFO)
 C/o Japan Offspring Fund (JOF)
 2-5-2 Kojimachi, Chiyoda
 Tokyo 102-0083, JAPAN
 Tel.: +81 3 5276 0256
 Fax: +81 3 5276 0259
 E-mail: satoko.endo@japan.email.ne.jp

Ms. Natsuko Kumasawa
 International Association of Consumer Food
 Organizations (IACFO)
 C/o Japan Offspring Fund (JOF)
 2-5-2, Kojimachi Chiyoda
 Tokyo 102-0083, JAPAN
 Tel.: +81 3 5276 0256
 Fax: +81 3 5276 0259
 E-mail: natsuko@japan.email.ne.jp

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Ms. Elisabeth Sterken
 International Baby Food Action Network (IBFAN)
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1, CANADA
 Tel.: (416) 595-9819
 Fax: (416) 591-9355
 E-mail: esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION (IBA)

Ms. Gloria Brooks-Ray
 Adviser, Codex and International Regulatory
 Affairs - Exponent
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, N.J. 07046, U.S.A.
 Tel.: (973) 334-4652
 Fax: (973) 334-4652

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS (ICGMA)/CONSEIL
INTERNATIONAL DES ASSOCIATIONS DE
FABRICANTS DE PRODUITS D'EPICERIE**

Ms. Mari Stull
Director, International Regulatory Policy
Grocery Manufacturers of America,
2401 Pennsylvania Ave., NW, 2nd Floor
Washington, DC 20037, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400 - Fax: (202) 337-4508
E-mail: mstull@gmabrands.com

Ms. Alison Kretser
Director of Scientific and Nutrition Policy
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Ave., NW, 9th Floor
Washington, DC 20007-0000, U.S.A.
Tel.: (202) 295-3926 - Fax: (202) 337-4508
E-mail: akretser@gmabrands.com

Ms. Cheryl A. Callen
Associate Director, Scientific Relations
Kraft Foods North America
200 DeForest Avenue
East Hanover, NJ 07936-0000, U.S.A.
Tel.: (973) 503-4194 - Fax: (973) 503-2471
E-mail: cheryl.callen@kraft.com

Mr. Philippe Caradec
Vice President, Regulatory Affairs
The Dannon Company, Inc.
120 White Plains Road
Tarrytown, NY 10591-5536, U.S.A.
Tel.: (914) 366-5784 - Fax: (914) 366-0991
E-mail: philippe.caradec@danone.com

Ms. Melissa Dispenza
Senior Regulatory Specialist
Rich Products Corporation
One Robert Rich Way
Buffalo, NY 14240, U.S.A.
Tel.: (716) 878-8792 - Fax: (716) 878-8168
E-mail: mdispenza@rich.com

Ms. Jennifer Coyne
Senior Regulatory Specialist
Rich Products Corporation
One Robert Rich Way
Buffalo, NY 14240, U.S.A.
Tel.: (716) 878-8577 - Fax: (716) 878-8168

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF)/FEDERATION INTERNATIONALE DE
LAITERIE**

Mr. Thomas Balmer
Senior Vice President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201, U.S.A.
Tel.: (703) 243-6111 - Fax: (703) 841-9328
E-mail: tbalmer@nmpf.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
AGRICULTURAL PRODUCERS (IFAP) /
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES
PRODUCTEURS AGRICOLES (FIPA)**

Dr. Réjean Bouchard
Assistant Director, Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
Tel.: (613) 236-9997
Fax: (613) 236-7205
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS
(IFOAM)**

Ms. Diane Bowen
Manager, Organic Guarantee System
International Federation of Organic Agriculture
Movements (IFOAM)
9150 N. Santa Monica Blvd.
Milwaukee, WI 53217, U.S.A.
Tel.: (414) 352-5789
Fax: (253) 669-7921
E-mail: D.Bowen@ifoam.org

Mr. Otto Schmid
International Federation of Organic Agriculture
Movements (IFOAM)
C/o Research Institute of Organic Agriculture
(FiBL)
Ackerstrasse Postfach, CH-5070 Frick
SWITZERLAND
Tel.: +41 62 865 72 72
Fax: +41 62 865 72 73
E-mail: otto.schmid@bluewin.ch

Mr. Brian Baker
International Federation of Organic Agriculture
Movements (IFOAM)
C/o Organic Materials Review Institute (OMRI)
P.O. Box 11588
Eugene, Oregon 97440-3758, U.S.A.
Tel.: (541) 343-7600
Fax: (541) 774-6432
E-mail: bb@omri.org

Bo vanElzakker
IFOAM Government Relations Committee
P.O. Box 63
Bennekom 6720 AB, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 318 420405
Fax: +31 318 411820
E-mail: B.vanElzakker@agroeco.nl

Prabha Mahale
IFOAM Government Relations Committee
Okozentrum Imsbach
Tholey-Theley - D-66636, GERMANY
Tel.: +49 6853 91989
Fax: +49 6853 919899
E-mail: prabhamahale@vsnl.com

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
ASSOCIATION (IFFA)**

Ms. Andrea Bruce
Counsel, International Frozen Food Institute
2000 Corporate Ridge – Suite 1000
McLean, VA 22102, U.S.A.
Tel.: (703) 821-0770
Fax: (703) 821-1350

**INTERNATIONAL GLUTAMATE
TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

Robert G. Bursey, Ph.D.
Director, Regulatory Affairs
Ajinomoto Co., Inc.
1120 Connecticut Avenue, NW, Suite 416
Washington, DC 20036, U.S.A.
Tel.: (202) 457-0284
Fax: (202) 457-0107
E-mail: burseyb@ajiusa.com

Ryuji Yamaguchi, Ph.D.
Director & General Manager, Ajinomoto Co., Inc.
1120 Connecticut Avenue, NW, Suite 416
Washington, DC 20036, U.S.A.
Tel.: (202) 457-0284
Fax: (202) 457-0107
E-mail: yamaguchir@ajiusa.com

**INTERNATIONAL LACTATION
CONSULTANTS ASSOCIATION (ILCA)**

Joan M. Fisher, RN, BN, MEd, IBCLC
International Board Certified Lactation Consultant
and ILCA Representative
International Lactation Consultants Association
(ILCA)
76 Leopolds Drive - Ottawa, ON CANADA
Tel.: (613) 736-0997
E-mail: joan@fishers.ca

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Suzanne Harris
Human Nutrition Institute
ILSI Research Foundation
One Thomas Circle, NW, 9th Floor
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 659-0074
Fax: (202) 659-3859
E-mail: sharris@ilsi.org

Dr. Toshio Shimizu
Fresco Japan
2-22-20-102, Akasaka, Minato-ku
Tokyo 107-0052, JAPAN
Tel.: +81 3 5549 4637
Fax: +81 3 5549 4638
E-mail: shimizut@d2.dion.ne.jp

**INTERNATIONAL SEED FEDERATION
(ISF)**

Dr. William C. Leask
International Seed Federation
7 CH-du Reposoir
1260 Nyon, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 3654420
Fax: +41 22 3654421
E-mail: isf@worldseed.org

**INTERNATIONAL SOFT DRINKS COUNCIL
(ISDC)**

Ms. Päivi Julkunen
Chair, ISDC Committee for Codex
c/o National Soft Drink Association
1101 16th Street, NW
Washington, DC 20036, U.S.A.
Tel. (202) 463-6790
Fax: (202) 463-8172
E-mail: pjulkunen@na.ko.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Dr. Andrée Bronner
Secretary General, International Special Dietary
Foods Industries (ISDI)
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris, FRANCE
Tel.: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@wanadoo.fr

**WORLD SUGAR RESEARCH
ORGANISATION (WSRO)**

Randall J. Kaplan, PhD
Director, Nutrition and Scientific Affairs
Canadian Sugar Institute
10 Bay Street, Suite 620
Toronto, Ontario M5J 2R8, CANADA
Tel.: (416) 368-8091
Fax: (416) 368-6426
E-mail: rkaplan@sugar.ca

**WORLD VETERINARY ASSOCIATION
(WVA)**

Dr. Gordon E. Dittberner
37 Chinook Crescent
Nepean, ON K2H 7C9, CANADA
Tel.: (613) 726-1864
Fax: (613) 820-6848
E-mail: gdittberner@canada.com

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT/
SECRÉTARIAT MIXTE FAO/OMS/
SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS**

Ms. Selma Doyran
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO Food
Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 55826
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Dr. SeoungYong Lee
Associate Professional Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 57056243
Fax: +39 06 57054593
E-mail: seoungyong.lee@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION (FAO)**

Mr. Yoshihide Endo
Food Standards Officer
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Room C-290, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 54796
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: yoshihide.endo@fao.org

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr. Chizuru Nishida
Scientist, Nutrition for Health and Development,
World Health Organization
Avenue Appia, 20
CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 3317 (3455)
Fax: +41 22 791 4156
E-mail: nishidac@who.int

Dr. Corinna Hawkes
WHO Temporary Advisor
World Health Organisation
123 West 93rd Street, Apt. 1i
New York, N.Y. 10025, U.S.A.
Tel.: (212) 663-2739
E-mail: corinnahawkes@earthlink.net

**CANADIAN SECRETARIAT/ SECRÉTARIAT
CANADIENS/SECRETARIADO
CANADIENSE**

Mr. Ron Burke
Director and Codex Contact Point for Canada
Bureau of Food Regulatory, International and
Interagency Affairs, Health Products and Food
Branch, Food Directorate, Health Canada
2nd Floor, Building #7 (0702C1), Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
Tel.: (613) 957-1748
Fax: (613) 941-3537
E-mail: ronald_burke@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville
Senior Advisor
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs, Health Products and Food
Branch, Food Directorate, Health Canada
2nd Floor, Building #7 (0702C1), Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
Tel.: (613) 957-0189
Fax: (613) 941-3537
E-mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Ms. Isabelle Laberge
International Liaison Officer
Programs, International Coordination Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4611
Fax: (613) 228-6633
E-mail: ilaberge@inspection.gc.ca

Mrs. Santina Scalzo
Manager, Codex Program Services
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs, Health Products and Food
Branch, Food Directorate, Health Canada
2nd Floor, Building #7 (0702C1), Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
Tel.: (613) 957-1749
Fax: (613) 941-3537
E-mail: santina_scalzo@hc-sc.gc.ca

Ms. Ruth Lovisolo
Technical Advisor for Health Canada
Restalrig
Hartfield Road
YOUNG NSW 2594, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6382 7371
Fax: +61 2 6382 7372
E-mail: erwinlovisolo@ozemail.com.au

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO
DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS)**

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

Sección 4.2 Lista de ingredientes

4.2.2.1 Se podrán usar los siguientes nombres genéricos para los ingredientes comprendidos en estas categorías:

Proteína láctea: productos lácteos que contienen un mínimo de 50 por ciento de proteína láctea (m/m) en el extracto seco*.

* Cálculo del contenido de proteína láctea: nitrógeno (determinado mediante el principio de Kjeldahl) x 6,38

PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL**(En el Trámite 8 del Procedimiento)¹**

- 3.2 Nutrientes que han de declararse
- 3.2.1 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información siguiente:
- 3.2.1.1 Valor energético; y
- 3.2.1.2 Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, carbohidratos con exclusión de la fibra dietética) y grasas; y
- 3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, y
- 3.2.1.4 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan la legislación nacional **o las directrices dietéticas nacionales.**
- 3.2.2 Cuando se haga una declaración voluntaria de un nutriente específico, además de aquellos especificados en la Subsección 3.2.1, la legislación nacional puede requerir la declaración obligatoria de la cantidad de cualesquiera otros nutrientes que se consideren importantes para mantener un buen estado nutricional.**
- 3.2.3 Cuando se haga una declaración específica de propiedades saludables o nutricionales, la declaración de la cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, de conformidad con la legislación nacional o las directrices dietéticas nacionales, debería ser obligatoria.**
- 3.2.4 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidratos, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la Subsección 3.2.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, deberá declararse la cantidad de dicha fibra.
- 3.2.5 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos **o la cantidad de colesterol**, deberán declararse las cantidades de ácidos grasos saturados, **ácidos grasos monoinsaturados**, ácidos grasos poliinsaturados **y colesterol**, **y la legislación nacional quizá exija declarar la cantidad de ácidos grasos –trans, además de los requisitos establecidos en la Sección 3.2.1 y de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.4.7.**
- 3.2.6 Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.2.1, 3.2.3 y 3.2.4, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:
- 3.2.6.1 Deberán declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país en cuestión.
- 3.2.6.2 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, **no deberán declararse las vitaminas y los minerales que se hallan presentes en cantidades menores del 5 por ciento del valor de referencia de nutrientes o de las directrices oficialmente reconocidas de la autoridad nacional competente por 100 g, o por 100 ml, o por porción indicada en la etiqueta.**

¹ Las enmiendas al texto vigente de las Directrices se indican en letra negrita.

- 3.2.7 Cuando un producto esté sujeto a los requisitos de etiquetado de una norma del Codex, las disposiciones relativas a la declaración de nutrientes establecidas en dicha norma tendrán precedencia sobre las disposiciones de las Subsecciones 3.2.1 a 3.2.6 de estas Directrices, pero no deberán estar en contradicción con ellas.
- 3.4.7 Cuando se declaren **la cantidad y/o el tipo de ácidos grasos**, esta declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas, de conformidad con la Subsección 3.4.3.

Deberá usarse el formato siguiente:

Contenido total de	grasa	... g
de las cuales	ácidos grasos saturados	... g
	ácidos grasos –trans	... g
	ácidos grasos monoinsaturados	... g
	ácidos grasos poliinsaturados	... g
Colesterol		... mg

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE
DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y NUTRICIONALES
(En el Trámite 8 del Procedimiento)²**

Las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyar tal política. Sólo se permitirán las declaraciones nutricionales que apoyen la política nacional de nutrición.

Las declaraciones de propiedades saludables deberán ser compatibles con la política sanitaria nacional, incluida la política de nutrición, y apoyar tales políticas cuando sea aplicable. Las declaraciones de propiedades saludables deberán fundarse en un conjunto de pruebas científicas válidas y suficientes para justificar las declaraciones, proporcionar información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables, y estar apoyadas por una educación específica para el consumidor. Los efectos de las declaraciones de propiedades saludables sobre las costumbres alimentarias y los modelos dietéticos de los consumidores deberían ser vigilados, en general, por las autoridades competentes. Se prohíben las declaraciones de propiedades del tipo descrito en la Sección 3.4 de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Las presentes directrices se refieren al uso de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en el etiquetado y la publicidad de los alimentos.

1.2 Las presentes directrices se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales sin menoscabo de las disposiciones específicas incluidas en las normas o directrices del Codex relativas a Alimentos para Regímenes Especiales y Alimentos para Fines Médicos Especiales.

1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades y no sustituyen ninguna de las prohibiciones contenidas en ellas.

1.4 No se permitirán las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en los alimentos para lactantes o niños pequeños, excepto cuando estén específicamente contempladas en normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional.

2. DEFINICIONES

2.1 Por **declaración de propiedades nutricionales** se entiende cualquier aseveración que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares especiales, no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de vitaminas y minerales. Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:

a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;

² Las enmiendas a las *Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales* aparecen subrayadas.

b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;

c) la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

2.1.1 Por ***declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes*** se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento.

(Ejemplos: "fuente de calcio"; "alto contenido de fibra y bajo de grasa").

2.1.2 Por ***declaración de nutrientes comparativa*** se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

(Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "aumentado"; "más que").

2.2 Por ***declaración de propiedades saludables*** se entiende cualquier aseveración que afirme, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables comprenden las siguientes.

2.2.1 La ***declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes***, esto es, una declaración de propiedades nutricionales que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

Ejemplo:

“El nutriente A (descripción de la función fisiológica del nutriente A en el organismo para el mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normales). El alimento X es fuente/ tiene un alto contenido de nutriente A”.

2.2.2. ***Otras declaraciones de propiedades de función***, que conciernen los efectos benéficos específicos de los alimentos o sus constituyentes, en el contexto de la dieta global, sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Estas declaraciones de propiedades se refieren a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o a la modificación o conservación de la salud.

Ejemplo:

“La sustancia A (descripción de los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o la modificación de una función fisiológica o de la actividad biológica relacionadas con la salud). El alimento Y contiene x gramos de sustancia A”.

2.2.3 ***Las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad***, esto es, declaraciones de propiedades que indican una relación entre el consumo de un alimento o de algunos de sus constituyentes, en el contexto de la dieta global, y la reducción del riesgo de contraer una enfermedad o sufrir un problema relacionado con la salud.

La reducción de riesgos significa la alteración significativa de un factor o factores principales de riesgo de enfermedad o problema relacionado con la salud. Las enfermedades presentan múltiples factores de riesgo y la alteración de uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de las declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe garantizar que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención, por ejemplo, utilizando un lenguaje apropiado y haciendo referencia a otros factores de riesgo.

Ejemplos:

“Una dieta saludable baja en el nutriente o la sustancia A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un bajo contenido del nutriente o de la sustancia A”.

“Una dieta saludable rica en el nutriente o la sustancia A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido del nutriente o de la sustancia A”.

3. ETIQUETADO NUTRICIONAL

Todo alimento con respecto al cual se hace una declaración de propiedades nutricionales deberá ser etiquetado mediante una declaración de nutrientes de acuerdo con la Sección 3 de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

4. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, y grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio y vitaminas y minerales para los cuales se hayan establecido valores de referencia de nutrientes (VRN) en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

5.1 Cuando se haga una declaración de contenido nutricional que esté incluida en el cuadro de estas Directrices o se haga otra declaración sinónima, serán de aplicación las condiciones especificadas en el cuadro para tal declaración.

5.2 Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, tiene un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que deberá utilizarse la forma: "alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)" o "alimento exento de (nombre del nutriente)".

6. DECLARACIONES COMPARATIVAS DE PROPIEDADES

Se permitirán las declaraciones comparativas de propiedades, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta.

6.1 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.

6.2 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La información siguiente deberá figurar cerca de la declaración comparativa.

6.2.1 La cuantía de la diferencia relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.

6.2.2 La identidad del alimento o de los alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o los alimentos deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

6.3 La comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto en el caso de los micronutrientes respecto de los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%, y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "de bajo contenido" o "fuente de" en el cuadro de estas Directrices.

6.4 El uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

7.1 Las declaraciones de propiedades saludables estarán permitidas siempre y cuando se cumplan todas las condiciones siguientes:

7.1.1 Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en una justificación científica apropiada y reciente y el nivel de la prueba debe ser suficiente para demostrar el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, reconocida por el examen generalmente aceptado de los datos científicos; la justificación científica debe revisarse a la luz de nuevos datos³. La declaración de propiedades saludables debe constar de dos partes:

1) información sobre la función fisiológica del nutriente o sobre una relación reconocida entre la dieta y la salud; seguida de

2) información sobre la composición del producto pertinente a la función fisiológica del nutriente o a la relación reconocida entre la dieta y la salud, a no ser que la relación esté basada en un alimento o alimentos completos, por lo que las investigaciones no se refieren a constituyentes específicos del alimento.

7.1.2 Cualquier declaración de propiedades saludables debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes del país donde se venda el producto.

7.1.4 El efecto benéfico declarado debe derivarse del consumo de una cantidad razonable del alimento o de alguno de sus constituyentes en el contexto de una dieta saludable.

7.1.5 Si el efecto benéfico declarado se atribuye a un constituyente del alimento respecto al cual se ha establecido un VRN, el alimento en cuestión debería tener:

i) ser fuente o tener un alto contenido del constituyente en el caso de que se recomiende un incremento del consumo; o

ii) tener un bajo contenido o un contenido reducido del constituyente (o estar exento de él) en el caso de que se recomiende una reducción del consumo.

Cuando sea aplicable, las condiciones relativas a las declaraciones de propiedades nutricionales y a las declaraciones comparativas se utilizarán para establecer los niveles correspondientes a “alto contenido de” “contenido reducido de” o “exento de”.

7.1.6 Las declaraciones de propiedades relativas a la función de los nutrientes deberán referirse únicamente a aquellos nutrientes esenciales respecto a los cuales se haya establecido un VRN en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional o a nutrientes mencionados en las directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional competente.

7.2 En relación con las declaraciones de propiedades saludables debería establecerse un marco reglamentario claro, en el que se especifiquen las condiciones para autorizar o prohibir el uso de la declaración específica de propiedades, incluida la capacidad de las autoridades nacionales competentes para prohibir las declaraciones de propiedades en alimentos que contengan nutrientes u otros constituyentes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o de problemas relacionados con la salud. No debería hacerse una declaración de propiedades si ésta alienta o sanciona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.

7.3 Si el efecto declarado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método para cuantificar el contenido del constituyente que es la base de la declaración.

7.5 La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o el rótulo del alimento sobre el que se hace una declaración de propiedades saludables.

7.5.1 Una declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades.

³ Se deberá insertar aquí una referencia a los Criterios Científicos para las Declaraciones de Propiedades Relacionadas con la Salud que está elaborando el CCNFSU.

7.5.2 El grupo destinatario de la declaración, de ser apropiado.

7.5.3 Cómo usar el alimento para obtener el efecto benéfico declarado y otros factores relacionados con el estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando sea apropiado.

7.5.4 Si procede, información destinada a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y a los grupos que deben evitar el alimento, si los hubiera.

7.5.5 La ingestión máxima del alimento o constituyente, cuando sea necesario.

7.5.6 Información sobre el papel del alimento o constituyente en el contexto de la dieta global.

7.5.7. Una declaración sobre la importancia de observar una dieta saludable.

8. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELACIONADAS CON DIRECTRICES DIETÉTICAS O RÉGIMENES SALUDABLES

Se permitirán las declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o "régimenes saludables", con sujeción a las condiciones siguientes.

8.1 Deberán emplearse solamente declaraciones de propiedades relacionadas con el régimen de alimentación contenido en directrices dietéticas reconocidas oficialmente por las autoridades nacionales competentes.

8.2 Podrá admitirse cierta flexibilidad en la enunciación de las declaraciones de propiedades, a condición de que dichas declaraciones no dejen de ser fieles al régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.

8.3 Las declaraciones de propiedades referidas a "dietas saludables" o a cualquier expresión equivalente, se considerarán declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán ser compatibles con ellas.

8.4 La descripción de alimentos como componentes de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no deberá basarse en la consideración selectiva de uno o más aspectos del alimento. Dichos alimentos deberán satisfacer determinados criterios mínimos con respecto a otros nutrientes importantes relacionados con las directrices dietéticas.

8.5 No se deberán describir los alimentos como "saludables" ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento, por sí solo, mejora la salud.

8.6 Podrán describirse los alimentos como componentes de una "dieta saludable" a condición de que en la etiqueta aparezca una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.

CUADRO DE CONDICIONES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
	(Contenido)	NO MÁS DE
Energía	Bajo	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) ó 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasa	Bajo	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasa saturada	Bajo ⁴	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo ⁴	0,02 g por 100 g (sólidos) 0,01 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,005 g por 100 g (sólidos) 0,005 g por 100 ml (líquidos) y, en relación con ambas declaraciones de propiedades, menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo Muy Bajo Exento	0,12 g por 100 g 0,04 g por 100 g 0,005 g por 100 g
		NO MENOS DE
Proteína	Fuente	10% del VRN por 100 g (sólidos) 5% del VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% del VRN por 100 kcal (12 por ciento del VRN por 1 MJ) ó 10% del VRN por porción
	Alto	El doble de los valores correspondientes a la mención “fuente”
Vitaminas y minerales	Fuente	15% del VRN por 100 g (sólidos) 7,5% del VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% del VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ) ó 15% del VRN por porción
	Alto	El doble de los valores correspondientes a la mención “fuente”

4

En el caso de la declaración de “bajo contenido de grasa saturada”, se deben tener en cuenta los ácidos grasos-trans cuando sea aplicable. Esta disposición se aplica en consecuencia a los alimentos respecto de los cuales se declara un “bajo contenido de colesterol” y “exento de colesterol”.

**PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE**

PROYECTO DE SECCIÓN 5 (CRITERIOS) REVISADA

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

**SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y
CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAÍSES**

5.1 Con miras a enmendar la lista de sustancias permitidas a que se hace referencia referida en la Sección 4, deberían utilizarse al menos los siguientes criterios. Cuando se utilicen estos criterios para evaluar nuevas sustancias para su uso en la producción orgánica, los países deberían tener en cuenta todas las disposiciones aplicables de los estatutos y reglamentos y ponerlas a disposición de los países que lo soliciten.

Cualquier propuesta de inclusión en el Anexo 2 de una nueva sustancia debe cumplir los siguientes criterios generales:

- i) es consistente con los principios de la producción orgánica expuestos en estas Directrices;
- ii) el uso de la sustancia es necesario/esencial para la utilización prevista;
- iii) la fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia no tiene, ni contribuye a producir, efectos perjudiciales para el medio ambiente;
- iv) tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- v) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y/o de calidad suficiente.

Los criterios anteriores deberían evaluarse en conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica. Además, se deben aplicar los siguientes criterios en el proceso de evaluación:

- a) si se usan con fines de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
 - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Anexo 1, o por otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2; y
 - los ingredientes son de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostado o fermentación); la utilización de procesos químicos podrá considerarse sólo cuando se hayan agotado los procesos mencionados, y sólo para la extracción de sustancias inertes y aglutinantes⁵; y
 - su uso no tiene un efecto perjudicial para el equilibrio del ecosistema del suelo, o las características físicas del suelo, o la calidad del agua y el aire; y
 - su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos;
- b) si se usan con fines de control de enfermedades o plagas de las plantas o de malas hierbas:
 - deberían ser esenciales para el control de un organismo dañino o una enfermedad concreta para los que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de gestión; y
 - su uso debería tener en cuenta los efectos perjudiciales para el medio ambiente, la ecología (en particular los organismos que no son determinados como objetivos) y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas; y

⁵ La utilización de procesos químicos, en el contexto de estos criterios, es una medida provisional y debería revisarse de conformidad con lo dispuesto en la Sección 8 de estas Directrices.

- las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostado o digestión);
 - sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores, tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se considerará su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;
 - su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos.
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de elaboración en la preparación o conservación de alimentos:
- estas sustancias se utilizan solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellas, es imposible:
 - .. producir o conservar los alimentos, en el caso de los aditivos, o
 - .. producir los alimentos, en el caso de los coadyuvantes de elaboración,
 y que no existen otras tecnologías que satisfagan estas Directrices;
 - estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo, fermentación);
 - o si, las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnologías en cantidades suficientes, entonces podrá considerarse la inclusión de aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente en circunstancias excepcionales;
 - su uso mantiene la autenticidad del producto;
 - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento;
 - los aditivos y coadyuvantes de elaboración no menoscaban la calidad general del producto.

Todas las partes interesadas deberían tener la oportunidad de participar en el proceso de evaluación de sustancias para su inclusión en las listas.

5.2 Los países deberían elaborar o adoptar una lista de sustancias que cumplen con los criterios expuestos en la Sección 5.1.

-

Carácter abierto de las listas

5.3 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o la exclusión de otras ya presentes. Cuando un país proponga la inclusión o enmienda de una sustancia en el Anexo 2, deberá presentar una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso considerado a fin de demostrar que se cumplen con los requisitos estipulados en la Sección 5.1. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas Directrices.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE
ANTEPROYECTO DE ANEXO 2 (SUBSTANCIAS PERMITIDAS) REVISADO**

(En el Trámite 5 del Procedimiento)

ANEXO 2

SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS

Precauciones

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, la conservación y el almacenamiento de un producto alimenticio, deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.
2. Las condiciones para el uso de ciertas sustancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo o autoridad de certificación, por ej. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.
3. Cuando se requieran sustancias para la producción primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y sabiendo que incluso las sustancias permitidas pueden usarse en forma errónea, con el riesgo de que alteren el ecosistema del suelo o de la granja.
4. Las listas siguientes no pretenden ser completas o excluyentes ni constituir un instrumento regulador definitivo, sino más bien proporcionar orientación a los gobiernos en cuanto a los insumos concertados internacionalmente. Un sistema de criterios de revisión como el detallado en la Sección 5 de estas Directrices, para los productos que deben ser considerados por los gobiernos nacionales, debería ser el principal determinante de la aceptación o el rechazo de sustancias.

CUADRO 1: SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

Substancia	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
Estiércol de establo y avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas ¹⁸ .
Estiércol líquido u orina	Si no procede de fuentes orgánicas, necesidad reconocida por el organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas.
Excrementos animales compostados, incluido estiércol avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección.
Estiércol y estiércol de granja comportado	Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas.
Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Fuentes de “agricultura industrial” no permitidas.
Guano	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Paja	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes de substratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. La composición inicial del substrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista.
Desechos domésticos compostados o fermentados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes procedentes de residuos vegetales	-----
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias alimentarias y textiles	No tratados con aditivos sintéticos. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Algas marinas y sus derivados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aserrín, cortezas de árbol y desechos de madera	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación [, de madera no tratada químicamente después de la tala].
Cenizas de madera	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, [, de madera no tratada químicamente después de la tala].
Roca de fosfato natural	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. El cadmio no deberá exceder 90mg/Kg P ₂ O ₅ .
Escoria básica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral (por ej. cainita, sylvinita)	Menos de 60% de cloro.
Sulfato de potasa (por ej. patenkali)	Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.

18

El término “agricultura industrial” designa los sistemas de gestión industrial que dependen considerablemente de insumos veterinarios y piensos no permitidos en la agricultura orgánica.

Carbonato de calcio de origen natural (por ej. creta, marga, maerl, piedra caliza, creta fosfato)	-----
Roca de magnesio	-----
Roca calcárea de magnesio	-----
Sales de Epsom (sulfato de magnesio)	-----
Yeso (sulfato de calcio)	Solo de fuentes/origen natural.
Vinaza y sus extractos	Vinaza amónica excluida.
Cloruro sódico	Sólo de sal mineral.
Fosfato cálcico de aluminio	Máximo 90 mg/kg P ₂ O ₅ .
Oligoelementos (por ej. boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Polvo de piedra	-----
Arcilla (por ej. bentonita, perlita, ceolita)	-----
Organismos biológicos naturales (por ej. gusanos)	-----
Vermiculita	-----
Turba	Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostes modulares. Otros usos, según lo admita el organismo o autoridad de certificación. Prohibido como acondicionador de suelos.
Humus de gusanos e insectos	-----
Ceolitas	-----
Carbón vegetal	[Solo carbón de madera no tratada químicamente después de la tala.]
Cloruro de cal	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Excrementos humanos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. La fuente es separada de los desechos domésticos e industriales que presentan un riesgo de contaminación química. Tratada en medida suficiente para eliminar los riesgos de plagas, parásitos y microorganismos patógenos, no se aplica a cultivos destinados al consumo humano o partes comestibles de las plantas.
Subproductos de la industria azucarera (por ej. vinaza)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de las palmas oleaginosas, del coco y del cacao (incluyendo los racimos de cáscaras de frutas, efluentes de la producción de aceite de palma (pomo), turba de cacao y las vainas vacías del cacao)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Solución de cloruro de calcio.	Tratamiento foliar en caso de carencia probada de calcio.

CUADRO 2: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

Substancia	Descripción, requisitos de composición y condiciones de uso
I. Plantas y animales	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una substancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Se excluirá el Piperonil butóxido como sinérgico después de 2005.
Preparaciones de rotenona obtenidas de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> spp.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Preparaciones de <i>Quassia amara</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Preparaciones de <i>Ryania speciosa</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Preparaciones a base de Neem (Azadirachtin) obtenidas de <i>Azadirachta indica</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Propóleos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aceites vegetales y animales	-----
Algas marinas, sus harinas y extractos, sales marinas y agua salada	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. No tratadas químicamente.
Gelatina	-----
Lecitina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Caseína	-----
Ácidos naturales (por ej. vinagre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Producto de la fermentación de <i>Aspergillus</i>	-----
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	-----
Extracto de Chlorella	-----
Nematicidas de quitina	Origen natural.
Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Infusión de tabaco (excepto nicotina pura)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Sabadilla	-----
Cera de abejas	-----
II. Minerales	
Cobre en forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato (tribásico) de cobre, óxido cuproso, mezcla de Burdeos y mezcla de Burgundy	Necesidad, prescripción y tasas de aplicación reconocidas por el organismo o autoridad de certificación. Como fungicida, con la condición de que la substancia se use de tal manera que se limite en la mayor medida posible la acumulación de cobre en el suelo.

Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos)	-----
Tierra diatomácea	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Silicatos, arcilla (bentonita)	-----
Silicato de sodio	-----
Bicarbonato de sodio	-----
Permanganato de potasio	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
[Fosfatos de hierro]	[Como molusquicida.]
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ej. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus Granulosis, etc.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
IV. Otros	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Jabón de potasio (jabón blando)	-----
Alcohol etílico	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Preparados homeopáticos y ayurvédicos	-----
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	-----
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
[Rodenticidas]	[Productos para el control de plagas o enfermedades en construcciones e instalaciones para el ganado.]
V. Trampas	
Preparados de feromona	-----
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aceites minerales	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aparatos de control mecánico tales como redes de protección de cultivos, barreras en espiral, trampas plásticas recubiertas con cola, bandas pegajosas	-----

**CUADRO 3: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA A LOS QUE SE REFIERE
LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

3.1 Aditivos alimentarios, incluidos los portadores

SIN	Nombre	Condiciones específicas
	<u>Para productos vegetales</u>	
170	Carbonatos de calcio	-----
220	Dióxido de azufre	Productos del vino
270	Ácido láctico	Productos vegetales fermentados
290	Dióxido de carbono	-----
296	Ácido málico	-----
300	Ácido ascórbico	Si no está disponible en forma natural
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	-----
322	Lecitina	Obtenida sin emplear blanqueadores, disolventes orgánicos
330	Ácido cítrico	Productos de frutas y hortalizas
333	Citrato de calcio	Regulador de acidez, estabilizador, agente de dispersión, antioxidante
334	Ácido tartárico	-----
335	Tartrato de sodio	Pastelería/confitería
336	Tartrato potásico	Cereales/pastelería/confitería
341i	Monofosfato de calcio	Solo como gasificante de la harina
400	Ácido algínico	-----
401	Alginato sódico	-----
402	Alginato potásico	-----
406	Agar	-----
407	Carragaenina	-----
410	Goma de algarrobo	-----
412	Goma de guar	-----
413	Goma de tragacanto	-----
414	Goma arábica	Leche, grasa y productos de confitería
415	Goma Cantan	Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas
416	Goma Baraya	-----
422	[Glicerol]	[Procedente de extractos vegetales]
440	Pectinas	-----
500	Carbonatos de sodio	Pasteles y galletas/confitería
501	Carbonatos potásicos	Cereales/pasteles y galletas/confitería
503	Carbonatos de amoníaco	-----
504	Carbonatos de magnesio	-----
508	Cloruro de potasio	Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales en conserva, salsas vegetales/ketchup y mostaza

509	Cloruro de calcio	Frutas y hortalizas/productos de soja
511	Cloruro de magnesio	Productos de soja
516	Sulfato de calcio	Pasteles y galletas/productos de soja/levadura de panadería. Portador
524	Hidróxido de sodio	Productos de cereales
551	Dióxido de silicio	Agente antiaglomerante para hierbas de olor y especias
938	Argón	-----
941	Nitrógeno	-----
948	Oxígeno	-----

Para productos pecuarios y de la apicultura

La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2

153	Ceniza de madera	Quesos tradicionales especificados, reconocidos por el organismo o autoridad de certificación
170	Carbonatos de calcio	Productos lácteos. No como colorantes
[250]	[Nitrito de sodio]	[Cuando no existe una tecnología alternativa para ciertos productos, puede usarse como: sal para encurtir productos cárnicos excepto para las salchichas de freír, productos de carne picada, productos a base de pescado, crustáceos y moluscos]
[252]	[Nitrato de potasio]	[Cuando no existe una tecnología alternativa para ciertos productos, puede usarse para: productos crudos encurtidos y productos cárnicos crudos curados]
270	Acido láctico	Funda (tripa) de salchichas/productos lácteos
290	Dióxido de carbono	-----
300	Ácido ascórbico	En productos cárnicos [y lácteos], si no hay suficientes fuentes naturales disponibles
[301]	[Ascorbato de sodio]	[En productos cárnicos, si no hay suficientes fuentes naturales disponibles]
[302]	[Ascorbato de calcio]	[En productos cárnicos, si no hay suficientes fuentes naturales disponibles]
[303]	[Ascorbato de potasio]	[En productos cárnicos, si no hay suficientes fuentes naturales disponibles]
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	Como antioxidante en productos mixtos para prevenir la oxidación de la grasa
322	Lecitina	Obtenida sin utilizar blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos/alimentos infantiles basados en la leche/productos grasos/mayonesa
327	Lactato de calcio	Estabilizador para espesar productos de leche y crema pasteurizadas
330	Ácido cítrico	Como agente coagulante para productos específicos de queso y para huevos cocidos
331	Citrato de sodio	Salchichas/pasteurización de claras de huevo/productos lácteos, salchicha emulsificada y queso derretido. Estabilizador para espesar productos de leche y crema pasteurizadas y sal emulsificante para el queso fundido
332	Citrato de potasio	-----
333	Citrato de calcio	Estabilizador para espesar productos de leche y crema pasteurizadas
[339]	[Fosfato de sodio]	[Estabilizador para productos de leche y crema pasteurizadas]
[340]	[Fosfato de potasio]	[Sal emulsificante para queso derretido y queso fundido y como estabilizador para cremas pasteurizadas]
400	Ácido algínico	Como espesante para productos a base de leche y productos mezclados
401	Alginato de sodio	Como espesante para productos a base de leche y productos mezclados
402	Alginato de potasio	Como espesante para productos a base de leche y productos mezclados
406	Agar	-----
407	Carragaenina	Productos lácteos

410	Goma de algarrobo	Productos lácteos/productos cárnicos
412	Goma de guar	Productos lácteos/carnes enlatadas/productos de los huevos
413	Goma de tragacanto	-----
414	Goma arábica	Productos lácteos/productos grasos/productos de confitería/agente de recubrimiento
440	Pectina (no modificada)	Productos lácteos
[450]	[Difosfatos]	[Sal emulsificante para queso derretido y queso fundido y como estabilizador para cremas pasteurizadas]
[452]	[Polifosfato]	[Sal emulsificante para queso derretido y queso fundido y como estabilizador para cremas pasteurizadas]
500	Carbonatos de sodio	Productos lácteos para regulación del pH en variedades tradicionales de quesos preparados con leche agria
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos/productos cárnicos
938	Argón	-----
941	Nitrógeno	-----
[942]	[Óxido nitroso]	[Gas para envasados; propelente para nata montada].
948	Oxígeno	-----

3.2. Agentes aromatizantes

Las sustancias y los productos etiquetados como sustancias aromatizantes naturales o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en el Codex Alimentarius 1A – 1995, Sección 5.7.

3.3 Agua y sales

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

3.4 Preparaciones de microorganismos y enzimas

a) Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

3.5 Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales, y otros compuestos de nitrógeno. Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.

CUADRO 4: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN/PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

Nombre	Condiciones específicas
<u>Para productos vegetales</u>	
Agua	-----
Cloruro de calcio	Agente coagulante
Carbonato de calcio	-----
Hidróxido de calcio	-----
Sulfato de calcio	Agente coagulante
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente coagulante
Carbonato de potasio	Secado de uvas
Dióxido de carbono	-----
Nitrógeno	-----
Etanol	Disolvente
Acido tánico	Agente de filtración
Albúmina de clara de huevo	-----
Caserna	-----
Gelatina	-----
Colapez	-----
Aceites vegetales	Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio	Gel o solución coloidal
Carbón activado	-----
Talco	-----
Bentonita	-----
Caolín	-----
Tierra diatomácea	-----
Perlita	-----
Cáscaras de avellana	-----
Cera de abeja	Agente liberador
Cera de carnauba	Agente liberador
Acido sulfúrico	Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar
Hidróxido de sodio	Ajuste del pH en la producción de azúcar [.Producción de aceite de colza (<i>Brassica spp</i>)]
Acido y sales tartáricas	-----
Carbonato de sodio	Producción de azúcar
Preparaciones de componentes de corteza	-----
Hidróxido de potasio	Ajuste del pH en la elaboración del azúcar
Acido cítrico	Ajuste del pH. Producción de aceite e hidrólisis del almidón

<u>Para productos pecuarios y de la apicultura</u>	
La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2.	
Carbonatos de calcio	-----
Cloruro de calcio	Reforzador de la textura; agente de coagulación en la elaboración de queso
Caolín	Extracción de propóleos
Ácido láctico	Productos lácteos; agente de coagulación; regulador del pH del baño de sal para el queso
Carbonato de sodio	Productos lácteos: sustancia neutralizante
Agua	-----

Preparaciones de microorganismos y enzimas:

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas empleada normalmente como coadyuvante en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas obtenidos/modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos/modificados genéticamente.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS**(Declaración cuantitativa de ingredientes en el etiquetado)****(En el Trámite 3 del Procedimiento)****5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES****5.1 Declaración cuantitativa de ingredientes**

5.1.1 En todo alimento que se venda como mezcla o combinación se deberá declarar el porcentaje inicial, con respecto al peso, de todo ingrediente (incluidos los que forman los ingredientes compuestos) que:

- a) se destaque en la etiqueta por medio de palabras o imágenes; o
- b) [sea asociado por los consumidores con el alimento; o
- c) sea esencial para caracterizar el alimento; o
- d) sea esencial para distinguir el alimento de otros con los que puede confundirse; o]
- e) aparezca en la denominación común o el nombre de marca del alimento; o
- f) [cuya declaración sea considerada, por las autoridades nacionales, necesaria para mejorar la salud del consumidor o impedir que se le engañe;]
- g) [sea objeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de frutas, hortalizas, cereales integrales o azúcares añadidos].

Tales declaraciones no se requieren cuando:

- h) [el ingrediente constituye menos del 2% del peso total del producto y se ha utilizado como aromatizante; o]
- i) el ingrediente constituye menos del [2%] del peso total del producto y los consumidores no tienen una expectativa razonable de un efecto nutricional o saludable relacionado con la cantidad de tal ingrediente; o
- j) los requisitos aquí establecidos sean incompatibles con lo dispuesto en otras normas del Codex Alimentarius sobre productos concretos.

5.1.2 La información exigida con arreglo a la Sección 5.1.1 deberá declararse en la etiqueta del producto [como un porcentaje numérico, redondeado al punto porcentual más cercano].

El porcentaje inicial, con respecto al peso, de esos ingredientes [podrá indicarse en la etiqueta, muy cerca de las palabras o imágenes que destacan el ingrediente particular, o al lado de la denominación común o el nombre genérico del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado enumerado en la lista de ingredientes como]:

- a) [un porcentaje mínimo, cuando lo que se destaca es la gran cantidad presente del ingrediente, o
- b) un porcentaje máximo, cuando lo que se destaca es la baja cantidad presente del ingrediente, o]
- c) un porcentaje medio en todos los demás casos.