

comisión del codex alimentarius

S



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 04/27/22

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

27º período de sesiones

Roma, 28 de junio – 3 de julio de 2004

INFORME DE LA 32ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Montreal, Canadá, 10–14 de mayo de 2004

Nota: El presente documento contiene la Carta Circular del Codex CL 2004/22-FL

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 2004/22-FL
Mayo de 2004

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di
Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 32ª reunión del Comité del Codex
sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 04/27/22)

A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de normas y directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente (Sección de Etiquetado) (párr. 11, Apéndice II)
2. Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (párr. 52, Apéndice III)
3. Proyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anexo 2 – Sustancias permitidas: Cuadros 1 y 2 (párr. 76, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre los antedichos documentos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas 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 15 de junio de 2004.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Anteproyecto de norma y directrices en el Trámite 3 del Procedimiento

4. Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de Anexo 2 Revisado – Sustancias permitidas (párr. 76, Apéndice VIII)
5. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Declaración cuantitativa de ingredientes (párr. 109, Apéndice VII)
6. 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 (párr. 93, Apéndice VI)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones sobre los puntos 4, 5 y 6 deberán hacerlo por escrito y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, remitiendo una copia al destinatario siguiente: Mr. Ron B. Burke, Director, Bureau of Food Regulatory International and Interagency Affairs, Health 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, antes del 15 de noviembre de 2004.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

Se indican a continuación el resumen y las conclusiones de la 32ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones:

La Comisión:

- acordó adelantar el Proyecto de Enmienda a la *Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente* (Sección de Etiquetado) (párr. 11, Apéndice II) al Trámite 8;
- acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (párr. 52, Apéndice III);
- acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Enmienda a las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anexo 2 – Sustancias permitidas: Cuadros 1 y 2* (párr. 76, Apéndice IV);
- acordó emprender nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos* (párr. 78);
- acordó pedir asesoramiento a la Comisión sobre la necesidad de comenzar nuevos trabajos sobre el etiquetado de país de procedencia (párr. 116).

Otras cuestiones de interés para la Comisión

La Comisión:

- refrendó las disposiciones sobre etiquetado del Proyecto de Norma para el Arenque Salado del Atlántico y el Espadín Salado (en el Trámite 8) y devolvió las demás disposiciones de etiquetado para someterlas a un nuevo examen por los órganos auxiliares interesados (párr. 12-43);
- acordó devolver al Trámite 6, para nueva redacción, las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anexo 2 – Sustancias permitidas: Cuadros 3 y 4*, y devolver al Trámite 3 el Proyecto de Enmienda del Cuadro 1 sobre el nitrato de sodio natural (párr. 76-77, Apéndice VIII);
- 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 devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética (párr. 93-94, Apéndices V y VI);
- acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Declaración cuantitativa de ingredientes) (párr. 109, Apéndice VII);
- acordó no emprender nuevos trabajos sobre la rastreabilidad/rastreo de productos (párr. 121) y el etiquetado engañoso (párr. 127), y acordó examinar la cuestión de la publicidad en su siguiente reunión (párr. 133).

ÍNDICE

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN.....	1-2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	3-6
ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	7- 11
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX	12-43
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES	44-52
DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE – PROYECTO DE ANEXO 2 REVISADO – SUBSTANCIAS PERMITIDAS).....	53-78
PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA: (PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS): DEFINICIONES	
y ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/ INGENIERÍA GENÉTICA: DISPOSICIONES DE ETIQUETADO.....	79-94
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES	95-109
EXAMEN DEL ETIQUETADO DEL PAÍS DE ORIGEN.....	110-116
EXAMEN DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LA RASTREABILIDAD/ RASTREO DE PRODUCTOS.....	117-121
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO ENGAÑOSO	122-127
OTROS ASUNTOS, FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN.....	128-141

LISTA DE APÉNDICES

		Página
Apéndice I	Lista de participantes	19
Apéndice II	Proyecto de Enmienda a la Norma para las Barritas, Porciones y Filetes de Pescado rápidamente Congelados – Empanizados o Rebozados	44
Apéndice III	Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables	46
Apéndice IV	Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente – Proyecto de Secciones Revisadas – Anexo 2 – Substancias P ^o ermitidas	52
Apéndice V	Proyecto de Enmienda para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética) – Definiciones	57
Apéndice VI	Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética	58
Apéndice VII	Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados	62
Apéndice VIII	Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente – Anteproyecto de Secciones Revisadas Anexo 2 - substancias permitidas	63

INTRODUCCIÓN

1) El Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos celebró su 32ª reunión en Montreal, Canadá, del 10 al 14 de mayo de 2004, por amable invitación del Gobierno del Canadá. La reunión estuvo presidida por la Dra. Anne MacKenzie, Asesora Científica Superior, Subdirección General de Ciencia, Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria. Participaron en la reunión 249 delegados en representación de 48 Estados Miembros, una Organización Miembro (CE) y 32 organismos internacionales. La lista completa de participantes figura como Apéndice I de este informe.

INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2) Inauguró la reunión la Dra. Judith Bossé, Vicepresidenta, Subdirección General de Ciencia del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria, quien dio la bienvenida a los participantes a Montreal, Québec, y expresó su apreciación a los países miembros por su activa contribución y apoyo al trabajo del Comité. La Dra. Bossé destacó la importancia de las cuestiones que habían de examinarse en la presente reunión con el fin de elaborar recomendaciones internacionales sobre diversos aspectos del etiquetado para proporcionar una información clara a los consumidores asegurando al mismo tiempo las bases científicas de las normas y textos afines del Codex. Tras reconocer la necesidad del consenso en el proceso de toma de decisiones, la Dra. Bossé deseó todo éxito a los delegados en su importante trabajo.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3) La delegación de Suiza propuso que se examinara la cuestión de la revisión de los valores de referencia de nutrientes (VRN) para fines efectos del etiquetado en relación con el tema 11- Otros asuntos y trabajos futuros. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se examinara la definición de publicidad tomando como base el documento de debate preparado por el Canadá en relación con el tema 11 del programa.

4) El Comité estuvo de acuerdo con estas propuestas y aprobó el Programa provisional tal como figuraba en el documento CX/FL 04/01.

5) La delegación de la India, refiriéndose a sus observaciones por escrito, expresó la opinión de que el Comité no debería proceder al examen del Proyecto de Directrices para Declaraciones de Propiedades Saludables hasta que no se alcanzara el consenso sobre la definición de “publicidad”, y propuso que se aplazara el examen de rastreabilidad y rastreo de productos hasta que el Comité sobre Principios Generales haya finalizado el Anteproyecto de principios de análisis de riesgos. La Presidenta informó al Comité de que el Comité sobre Principios Generales había finalizado la formulación de la definición de rastreabilidad y rastreo de productos (véanse los párrs. 111 a 115).

6) La delegación de la Comunidad Europea presentó el documento CRD 18 sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros de acuerdo al Artículo II.5 del Reglamento.

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

7) El Comité tomó nota de que varios asuntos remitidos por la Comisión y varios otros Comités eran sólo para fines de información. El Comité tomó nota de que en respuesta a la pregunta del CCFL respecto a la declaración de vitaminas y minerales en las Directrices de Etiquetado Nutricional (sección 3.2.6.2), el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales había confirmado el actual umbral para la declaración de vitaminas y minerales así como las disposiciones urgentes para la declaración de vitaminas y minerales.

¹ CX/FL 04/1 CRD 22 (observaciones de la India)

² CX/FL 04/2

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros

8) El Comité recordó que en su 28ª reunión había examinado el Proyecto de Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente, y había acordado en principio que la declaración del contenido de pescado debería incluirse en la sección de etiquetado. El Comité había acordado retener el Proyecto de Enmienda en el Trámite 7 y había solicitado al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros que examinara la definición de contenido de pescado y el método para determinarlo.

9) El Comité examinó la propuesta para la definición y el método de análisis presentada por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y refrendada por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Varias delegaciones apoyaron la propuesta de que se finalizara la enmienda, señalando que era el resultado de debates técnicos detallados en el CCFFP y que proporcionaba una solución práctica para determinar el contenido de pescado.

10) La delegación de Sudáfrica expresó sus reservas respecto al uso del análisis químico para determinar el contenido de pescado pues podría originar obstáculos al comercio, en particular debido a que no se habían definido principios de BPF y no se habían especificado los factores de nitrógeno de varias especies importantes de pescado objeto de comercio internacional, tales como la merluza sudafricana.

Proyecto de Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente (Sección de Etiquetado)

11) El Comité acordó adelantar el Proyecto de Enmienda al Trámite 8 para someterlo a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentario en su 27º período de sesiones. (véase el Apéndice II).

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

12) La delegación de la India propuso que se enmendara la sesión sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en todas las normas objeto de examen para indicar que la información exigida debería figurar tanto en el envase como en los documentos que lo acompañan, y que se suprimiera el segundo párrafo que permitía el uso de una señal de identificación. El Comité recordó, no obstante, que estas disposiciones de la norma para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor se habían incluido en el Manual de Procedimiento y se utilizaban en muchas normas, y que cualquier enmienda a este respecto requeriría un debate general. El Comité acordó, por tanto, retener las disposiciones urgentes para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros

Proyecto de Norma para el Arenque Salado del Atlántico y el Espadín Salado

13) La delegación de los Estados Unidos de América, aunque no se opuso a que se refrendaran las disposiciones de etiquetado, expresó la opinión de que la referencia a la “ley y costumbres” requería mayor clarificación respecto a su interpretación y consecuencias.

14) La delegación del Canadá se mostró favorable a la presente referencia a la “ley y costumbres” en la sección de etiquetado para reconocer el uso de las costumbres locales respecto de la denominación del pescado, y recordó que esta cuestión se había debatido extensamente en el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP).

15) El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado que figuraban en el Proyecto de Norma y acordó solicitar al CCFFP que examinara la cuestión de cómo podía interpretarse la referencia a las “costumbres” en relación a la legislación nacional y si dicho término debería retenerse en las normas para el pescado y los productos pesqueros.

Grupo de Acción Intergubernamental Especial para Zumos (jugos) de Frutas y Hortalizas

Proyecto de Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas

16) La delegación del Brasil, apoyada por las delegaciones de Estados Unidos de América y del Canadá, expresó la opinión de que el presente texto de la sección 7.1.1.7 no representaba el acuerdo logrado por el

³ CX/FL 04/3, CRD 19 (observaciones del Canadá), CRD 22 (observaciones de la India)

Grupo de Acción debido a un error en el Apéndice II de ALINORM 03/39A, y que en consecuencia debía eliminarse el primer párrafo relativo a zumos (jugos) “mezclados”.

17) Otras delegaciones indicaron que el texto de la sección 7.1.1.7 había sido acordado por el Grupo de Acción y debería retenerse, pues el nombre del producto debería incluir los términos “mezclados” o “mixtos”, cuando fuera apropiado. Se señaló que el texto del informe hacía referencia sólo al debate sobre la adición del segundo párrafo de la sección, y no mencionaba el primer párrafo. La delegación de México propuso que se respetara el acuerdo alcanzado por el Grupo de Acción.

18) El Comité no pudo llegar a una conclusión sobre esta sección y acordó que debería ser examinada de nuevo y aclarada por el Grupo de Acción en su siguiente reunión.

19) En la sección 7.1.1.2, la delegación de la India propuso que se indicara el nombre de los edulcorantes artificiales junto al nombre del jugo (zumo) o néctar de fruta y se añadiera la declaración: “No recomendado para niños y fenilcetonúricos”. La delegación propuso también que se enmendara la sección 7.1.2.8 sobre el uso de representaciones pictóricas de frutas, para asegurarse de que no se engañara a los consumidores. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que estas propuestas darían lugar a cambios sustanciales en la sección de etiquetado y requerirían un examen más a fondo.

20) El Comité no pudo alcanzar el consenso sobre estas propuestas y acordó remitir las secciones 7.1.2.2 y 7.1.2.8 al Grupo de Acción para un nuevo examen.

21) La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, señaló que el Grupo de Acción había convenido en añadir una nota a la sección 7.1.2.11 del proyecto de norma para indicar que la fruta, la pulpa ó las células de cítricos son bolsas de zumo (jugo) que se obtienen del endocarpio.

22) En la sección 7.2, el Comité acordó corregir en ambos párrafos para que dijera “distribuidor o importador” con el fin de mantener la coherencia con el texto normalizado para envases no destinados a la venta al por menor. El Comité refrendó todas las demás secciones tal como se habían propuesto.

Comité sobre Grasas y Aceites

Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar

23) La delegación del Canadá indicó que las expresiones “mezclas para untar” y “mezclas” no eran significativos para los consumidores, por lo que propuso que se hiciera referencia al tipo de grasa en el nombre del producto, como sigue: “(mezcla de grasa(s) nombrando las grasas) para untar” o “mezcla de (nombre de las grasas) para untar”. Como alternativa, la delegación propuso que se modificara la frase para que dijera “En el caso de que el etiquetado pudiera inducir a error o a engaño a los consumidores, el nombre del producto deberá incorporar los nombres de las grasas y aceites”. La delegación del Brasil propuso que se retuviera el segundo párrafo de la sección 7.1 sin los corchetes, para permitir la referencia al nombre de las grasas y aceites en forma genérica o específica. El Comité no pudo llegar a una conclusión respecto de estas propuestas, por lo que acordó devolver la sección al Comité sobre Grasas y Aceites para nuevo examen.

24) El Comité acordó que la declaración del contenido de grasa de leche no debería limitarse a las mezclas para untar, por lo que enmendó la sección 7.3.2 para que dijera: “El contenido de grasa de leche se indicará de una manera clara, que no induzca a error o engaño al consumidor”.

25) El Comité refrendó todas las demás secciones tal como se habían propuesto en el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Anteproyecto de Directrices para Complementos de Vitaminas y Minerales

26) El Comité convino en que la sección 5.1 debería decir “Las vitaminas y minerales deberían etiquetarse...” para mantener la coherencia con secciones de etiquetado análogas de los textos del Codex.

27) La delegación del Brasil propuso que se eliminaran los corchetes de la sección 5.4 y se hiciera referencia a una sola unidad en vez de a un solo uso. La delegación de Suiza indicó que el concepto de “uso” puede abarcar más de una unidad, por lo que se mostró favorable al presente texto.

28) La delegación de Sudáfrica propuso que se enmendara la sección 5.5 para que la información sobre vitaminas y minerales “pueda” ser expresada como porcentaje del VRN mencionado, con el fin de mantener la coherencia con las *Directrices de Etiquetado Nutricional*, y para hacer referencia a la legislación nacional, pues el tipo de declaración utilizado debería dejarse a discreción de las autoridades nacionales. Otras

delegaciones apoyaron el presente texto, pues el porcentaje del VRN era una información importante para los consumidores.

29) El Comité convino en que las secciones 5.4 y 5.5 deberían ser examinadas más a fondo por el CCNFSDU teniendo en cuenta el debate anterior, y refrendó todas las demás secciones tal como se habían propuesto.

Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes [y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes]

30) El Comité tomó nota de que las secciones relacionadas con las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales se habían mantenido entre corchetes en espera de que se volvieran a examinar las recomendaciones generales sobre las declaraciones de propiedades saludables en el CCFL.

31) La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Países Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, expresó la opinión de que la sección sobre declaraciones de propiedades saludables y nutricionales debería ser coherente con la sección 1.4 del Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales, que hacen referencia a declaraciones de propiedades saludables permitidas de acuerdo con la legislación nacional. Esta posición fue apoyada por varias delegaciones y algunos observadores, que indicaron que las declaraciones de propiedades saludables podían proporcionar información útil cuando estaban justificadas científicamente.

32) Otras delegaciones propusieron que se mantuviera el presente texto de la sección 9.1.5 sin los corchetes, para indicar que no deberían permitirse declaraciones de propiedades saludables en los preparados para lactantes. El observador de la IBFAN, apoyado por otros observadores, expresó la opinión de que debería prohibirse el uso de declaraciones de propiedades saludables en los preparados para lactantes, puesto que no estaban basadas en la ciencia y proporcionaban información engañosa a los consumidores.

33) Algunas delegaciones cuestionaron la inclusión de dos secciones sobre declaraciones de propiedades saludables en las disposiciones de etiquetado (9.1.5 y 9.6.6) e indicaron que ello requería mayor clarificación. El Comité observó que estas secciones necesitarían ser revisadas tras la adopción final del Proyecto de Directrices para Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales, por lo que acordó remitirlas al CCNFSDU para un nuevo examen.

34) La delegación de los Estados Unidos de América indicó que las secciones sobre la declaración de ingredientes (9.2.1) y la declaración de nutrientes (9.3) presentaban varias incoherencias con la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y las Directrices para el Etiquetado Nutricional* respectivamente.

35) Respecto a la sección 9.1.6, algunas delegaciones señalaron que el nuevo examen emprendido por el CCNFSDU sobre niveles mínimos y máximos para el hierro y su biodisponibilidad podrían dar lugar a la eliminación de la sección 9.1.6 sobre la declaración del hierro. El Comité reconoció que la sección 9.1.6 sería abordada de manera más adecuada directamente por el CCNFSDU, dado que se trataba de un nutriente específico.

36) La delegación de la India propuso que se enmendara el título de la norma para referirse sólo a los “preparados para lactantes”; retener la sección 9.1.5 prohibiendo declaraciones de propiedades saludables; y eliminar la sección 9.1.3 sobre el etiquetado de los preparados para lactantes a base de leche de vaca.

37) El Comité acordó remitir nuevamente las secciones 9.1.3, 9.1.5, 9.1.6, 9.2.1, 9.3 y 9.6.6 al CCNFSDU para un examen más a fondo teniendo en cuenta el debate anterior y refrendó todas las demás secciones tal como se habían propuesto.

Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales

38) La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Países Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, expresó la opinión de que la sección sobre declaraciones de propiedades saludables y nutricionales debería ser coherente con la sección 1.4 del Proyecto de Directrices para el uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales.

39) La delegación de los Estados Unidos de América indicó que las secciones sobre la declaración de ingredientes (8.3.1) y la declaración de nutrientes (8.4) contenían varias incoherencias con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y las Directrices para el Etiquetado Nutricional respectivamente, y expresó la opinión de que el CCNFSDU debería examinar atentamente estas secciones.

40) La delegación de Australia propuso que se eliminaran los requisitos para la declaración de la presencia o ausencia de gluten (8.6.3), dado que el etiquetado de alimentos e ingredientes que pueden causar hipersensibilidad estaba regulado adecuadamente en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

41) El observador de la ENCA, apoyado por el observador de la IBFAN, propuso que se enmendara la sección 8.1.1 para que dijera “el etiquetado no contendrá imágenes o texto que idealice o sugiera una edad no apropiada para el uso”; y se enmendara la sección 8.6.4 para indicar que los trabajadores del sector de la salud deberían mantenerse libres de intereses comerciales.

42) El Comité recordó sin embargo que el CCNFSU se había mostrado de acuerdo respecto al presente texto de las secciones 8.1.1 (primer párrafo) y 8.6.4, como resultado de un extenso debate, según se exponía en el informe (ALINORM 04/27/26, párrs. 124 y 127), y refrendó estas secciones tal como se habían propuesto.

43) El Comité acordó remitir de nuevo el segundo párrafo de la sección 8.1.1, y las secciones 8.3.1, 8.4 y 8.6.3 al CNFSU para un examen más a fondo teniendo en cuenta los debates anteriores y refrendó todas las demás secciones tal como se habían propuesto.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES (Tema 4 del programa)⁴

44) El Comité recordó que en su última reunión se había acordado remitir el Anteproyecto de Directrices a la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones para su adopción en el Trámite 8, pero la Comisión devolvió el Anteproyecto de Directrices al Trámite 6, pues no había consenso, especialmente respecto a la inclusión de la “publicidad” en el párrafo 1.1.

45) La delegación de los Estados Unidos de América expresó su preocupación respecto a la inclusión de la “publicidad” en el párrafo 1.1, pues la delegación era de la opinión de que este trabajo no correspondía al mandato del Comité y plantearía cuestiones fundamentales sobre diversos aspectos. Sin embargo, la delegación apoyó la propuesta de adoptar el Proyecto de Directrices puesto que podría establecer un marco para proporcionar información útil sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables para los consumidores. Como solución conciliatoria, la delegación propuso que se incluyera el texto siguiente después de “etiquetado de los alimentos y” en el párrafo 1.1: “en coherencia con legislación nacional apropiada, en” para que los gobiernos miembros pudieran reglamentar la publicidad de acuerdo con su legislación nacional.

46) La delegación del Canadá, refiriéndose al documento preparado por su país “Documento de debate sobre la publicidad” (CRD 22), apoyó la opinión jurídica presentada por la FAO y la OMS en 1984 de que la publicidad estaba incluida en el mandato de la Comisión del Codex Alimentarius. Sin embargo, la delegación apoyó la propuesta de los Estados Unidos de América de adelantar el texto.

47) Muchas delegaciones y observadores apoyaron la opinión de que la publicidad estaba incluida en el mandato del Comité, y algunas de ellas apoyaron la propuesta de los Estados Unidos de América como un texto conciliatorio. Sin embargo, otras delegaciones y observadores apoyaron la propuesta de incluir una referencia a la “publicidad” sin ninguna calificación para dar una orientación clara a los gobiernos y asegurar la protección del consumidor contra declaraciones de propiedades engañosas.

48) La delegación de la Comunidad Europea, si bien apoyó la opinión de que la publicidad estaba incluida en el mandato del Comité, propuso un texto conciliatorio diferente para que se añadiera después de “etiquetado de los alimentos y” en el párrafo 1.1: “salvo que se disponga otra cosa en la legislación nacional, en la publicidad”. Esta propuesta fue apoyada por muchas delegaciones y observadores.

49) La delegación de los Estados Unidos de América expresó el parecer de que la opinión jurídica de la FAO se refería al mandato de la Comisión del Codex Alimentarius, mientras que la labor que incumbía al presente Comité debería determinarse por su propio mandato, en que la publicidad sólo se mencionaba en el contexto de la tarea de “examinar”. La delegación declaró también que la cuestión de la publicidad debería ser abordada por la legislación nacional, dado que el principal destinatario de la publicidad son los consumidores domésticos.

⁴ ALINORM 03/22A. Apéndice IV; CL 2003/28-FL; CX/FL 04/4 (observaciones de Australia, Brasil, Irán, Malasia, Nueva Zelanda, España, Sudáfrica, CI, ISDI); CRD 2 (Canadá, Comunidad Europea, IBFAN); CRD 8 (Noruega, Filipinas, EFLA, ENCA, ICGMA), CRD 21 (Canadá), CRD 22 (India)

50) Tras proseguir el debate, el Comité acordó enmendar el párrafo 1.1 como sigue: “Las presentes Directrices se refieren al uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en el etiquetado de los alimentos y, cuando así lo requiera la autoridad competente, en la publicidad”.

51) Varias delegaciones y observadores propusieron otras modificaciones al texto, distintas a las del párrafo 1.1, y plantearon diversas cuestiones. Cabe señalar entre ellas la de eliminar la referencia a la legislación nacional en el párrafo 1.4; la inclusión de “ingredientes” en la sección 7 “Declaraciones de propiedades saludables” cada vez que se menciona el término “nutrientes”; remplazar “constituyentes” en los párrafos de la sección 2.2 con “nutrientes”, dada la vaguedad de este término; incluir “constituyentes alimentarios” después de “nutrientes o” en el párrafo 1) de la sección 7.1.1 de acuerdo con la definición descrita en el párrafo 2.1.1; la eliminación del párrafo 2.2.3 debido a la opinión de que el 2.2.2 abarcaba ya el contenido del 2.2.3, y; la falta de coherencia observada entre los párrafos 2.2.1 y 7.1.6. No obstante, el Comité acordó retener el presente texto, reconociendo que era fruto de intensos debates y exámenes detallados de cada sección realizados en reuniones anteriores del Comité.

Estado de tramitación del Proyecto de Directrices para las Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables

52) El Comité acordó adelantar el Proyecto de Directrices, en la forma enmendada en la presente reunión, al Trámite 8 para someterlo a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones (véase el Apéndice III).

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE – PROYECTO DE ANEXO 2 REVISADO - SUBSTANCIAS PERMITIDAS (Tema 5 del programa)⁵

53) El Comité recordó que la Comisión había adoptado el Proyecto de Anexo 2 Revisado en el Trámite 5, y que se había hecho circular para que se formularan observaciones en el Trámite 6, teniendo entendido que las observaciones solicitadas eran sobre todas las sustancias incluidas en el Cuadro y sobre la estructura de los Cuadros.

54) La Presidenta del Grupo de Trabajo que tuvo lugar antes de la reunión, la Sra. Carla Barry (Canadá), presentó los resultados de los debates sobre el Anexo 2 revisado (CRD 24).

Asuntos Generales

55) El Grupo de Trabajo examinó el procedimiento que se utilizaría para actualizar el Anexo 2. El Grupo de Trabajo había observado la necesidad de aplicar un procedimiento defendible y transparente dentro del CCFL para evaluar sustancias que habían de añadirse o eliminarse en los Cuadros del Anexo 2.

56) Se recordó que las Listas de sustancias eran indicativas y tenían por objeto proporcionar orientaciones a todos los Estados Miembros, y que los Estados Miembros debían elaborar sus propias listas basándose en su legislación nacional, teniendo en cuenta los Criterios del Codex para elaborar Listas de sustancias por los países.

Cuadros 1 y 2

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

57) Se eliminaron los corchetes en la columna “Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso” para el aserrín, cortezas de árbol y deshechos de madera; y para las cenizas de madera y carbón de madera. Además, las cenizas de madera y el carbón de madera se incorporaron como un solo punto.

58) Se señaló que las zeolitas figuraban dos veces, y para eliminar la duplicación, esta sustancia se retuvo solo en la entrada para “arcilla”.

59) El Comité tomó nota de que no hubo consenso en el Grupo de Trabajo respecto de la inclusión del nitrato de sodio natural (NSN) en el Cuadro 1 propuesto por Chile, y sostuvo un extenso debate sobre esta cuestión. Varias delegaciones y los observadores de la IFOAM y la IACFO expresaron sus objeciones contra

⁵ ALINORM 03/22A, Apéndice VI, CL 2003/28-FL, CX/FL 04/5 (observaciones de Australia, Dinamarca, CE, Japón, Nueva Zelandia, Noruega, Paraguay, Polonia, Suiza, IFOAM, IPPA), CX/FL 04/5-Add.1 (observaciones de Chile: justificación basada en los criterios - uso de nitrato de sodio natural en agricultura orgánica), CX/FL 04/5-Ad.2 (Brasil, Canadá, Francia, Estados Unidos, FIL), CRD 6 (CE, Filipinas, Tailandia), CRD 20 (IFOAM), CRD 24 (Informe del Grupo de Trabajo anterior a la reunión)

la inclusión de esta sustancia en la lista, ya que eso no se ajustaba a los principios de producción orgánica. La delegación de Chile recordó en el documento CX/FL 04/5-Ad.1 que había proporcionado justificación sustancial para la inclusión del NSN, incluida una evaluación contra los criterios de las Directrices, y señaló que otras sustancias, que también eran objeto de controversia, tales como los nitritos, fueron incluidas en la lista en el Trámite 6.

60) En respuesta a algunas preguntas sobre la situación de esta sustancia, la Secretaría recordó que el Cuadro se había hecho circular en el Trámite 6 y que todas las observaciones para la inclusión, supresión o enmienda de las sustancias se habían proporcionado en el Trámite 6, y que en la última reunión no se había adoptado ninguna disposición para la inclusión del nitrato de sodio natural en un Trámite diferente. Varias delegaciones propusieron por tanto, devolver el nitrato de sodio natural al Trámite 3 y el Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta, señalando que ello era posible en aplicación del Procedimiento.

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

61) Se incluyó el fosfato de hierro sin corchetes en el Cuadro para su uso como molusquicida.

62) Se acordó retener la categoría general de rodenticidas y se corrigió el texto para eliminar la referencia al “control de enfermedades”. Además, se añadió texto para indicar que los órganos y autoridades de certificación podrían especificar el uso.

Cuadros 3 y 4

63) El Grupo de Trabajo reconoció que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) y el Comité Mixto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) tenían el mandato de examinar los aditivos alimentarios del punto de vista de la salud y la inocuidad de todos los alimentos. También, en la sección 1.4 de las Directrices para los Alimentos Producidos Orgánicamente se declara que “Estas directrices son aplicables sin perjuicio de otras disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) que gobiernan la producción, elaboración, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en el párrafo 1.1”. La Secretaría del Codex confirmó esta función del CCFAC y que la función del CCFL era determinar cuáles aditivos debían utilizarse en la producción orgánica. Solo los aditivos ya aprobados por el CCFAC deberían considerarse para su evaluación en relación con los criterios indicados en estas Directrices.

64) El Comité acordó que los Cuadros 3 y 4 deberían ser reestructurados conforme al formato de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, es decir, número SIN, función del aditivo, condiciones de uso y categoría de alimentos para poder proporcionar claridad a la condición específica de uso con relación tanto a la función como al alimento. Dada la complejidad del Cuadro y reconociendo que no se podría disponer de toda la información para completarlo en la presente reunión, se acordó que un Grupo de Trabajo Electrónico, dirigido por el Canadá, realizaría esta revisión.

Cuadro 3: Ingredientes de origen no agrícola referidos en la sección 3 de estas Directrices

65) Se eliminaron los corchetes para el Glicerol (SIN 422) dado que satisfacía los criterios de las Directrices y se aclararon las condiciones específicas para declarar que el glicerol había de obtenerse de origen vegetal y utilizarse como soporte de extractos vegetales.

66) Se corrigieron las condiciones para el uso de la Goma Arábica (SIN 414) en el Cuadro de productos vegetales corrigieron para eliminar la referencia a la “leche” y retener solo “grasa y productos de confitería”.

67) Hubo considerable debate respecto a la necesidad del uso de nitritos (SIN 250) y nitratos (SIN 252) en productos pecuarios. Al no alcanzarse un consenso se acordó que estos aditivos quedaran entre corchetes. Dado que el uso de los ascorbatos está vinculado al uso de nitritos y nitratos, los ascorbatos (SIN 301, 302, 303) permanecerán también entre corchetes hasta que se tome una decisión sobre el uso de nitritos o nitratos en ciertos alimentos producidos orgánicamente. El observador de la IACFO expresó la opinión de que deberían tenerse en cuenta las expectativas de los consumidores sobre alimentos orgánicos en relación con el examen de los nitratos y nitritos. Por lo que propuso que se examinaran tales expectativas en la siguiente reunión del Comité.

68) Se corrigieron las condiciones específicas para el ácido ascórbico (SIN 300) para retener sin corchetes la referencia a productos lácteos.

69) El Grupo de Trabajo no pudo alcanzar el consenso sobre el uso de los fosfatos (SIN 339, 340, 450 y 452) y del óxido nítrico (SIN 942) por lo que se mantuvieron entre corchetes para nuevo examen. Se requerían aclaraciones sobre la disponibilidad de otras alternativas y el Grupo de Trabajo examinó si era posible que

algunos alimentos se produjeran mediante prácticas orgánicas. La delegación de Dinamarca apoyada por algunos observadores sugirió que se revisaran los principios generales relativos a la producción orgánica para reconocer que no se podía disponer de una producción orgánica de todos los alimentos.

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

70) Se convino en que las condiciones específicas para el hidróxido de sodio incluyeran la producción de aceite de colza (*Brassica spp.*), pues no existían alternativas disponibles.

71) La Secretaría del Codex indicó que se había verificado la situación de los aditivos y que cinco aditivos del Cuadro para productos vegetales no estaban permitidos conforme a las condiciones de uso especificadas en el Cuadro (dióxido de azufre, ácido tartárico y sus sales, y los tocoferoles). Todos los demás aditivos estaban incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, a no ser que se especifique otra cosa de conformidad con las BPF) o su uso específico correspondía a los usos definidos en las normas para productos (tales como el fosfato monocálcico en la harina).

72) El Comité examinó la cuestión de si se deberían adelantar al Trámite 8 las sustancias incluidas en los cuadros 3 y 4 sobre las cuales se había alcanzado un consenso. La delegación de Australia, apoyada por otras delegaciones propuso que se aplazara la finalización de la lista de sustancias hasta que se hubiera completado el cambio de formato de los cuadros. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta.

73) Por lo que respecta al establecimiento de un procedimiento provisional aceptable para la evaluación de todas las sustancias indicadas entre corchetes para su inclusión en los cuadros del Anexo 2, el Comité acordó que el Grupo de Trabajo Electrónico coordinado por la delegación de los Estados Unidos de América examinaría esta cuestión con el fin de formular propuestas para someterlas a examen en la siguiente sesión.

74) El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había examinado la oportunidad de emprender una revisión general de las Directrices habida cuenta del requisito de la sección 8 de las Directrices de que se realice una revisión cada 4 años. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta para mejorar la coherencia entre las secciones y la estructura general del documento, por lo que el Comité acordó iniciar la revisión de todo el texto de las Directrices. La delegación de Australia propuso que durante el proceso de revisión se analizara la posibilidad de examinar las definiciones relativas a las modificaciones genéticas para asegurar la coherencia con las *Directrices* y otras normas y directrices del Codex.

75) El Comité expresó su aprecio a la Sra. Carla Barry y al Grupo de Trabajo por su excelente trabajo y sus propuestas constructivas que habían permitido lograr un progreso sustancial en la revisión del Anexo 2.

Estado de tramitación del Proyecto de Anexo 2 revisado de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

76) El Comité acordó adelantar los cuadros 1 y 2, en la forma revisada en la presente reunión, al Trámite 8 para someterlos a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones (véase el Apéndice IV). El Comité acordó devolver el nitrato de sodio natural al Trámite 3 (véase el Apéndice VIII).

77) El Comité acordó también devolver los cuadros 3 y 4, incluidos los cambios introducidos en la presente reunión al Trámite 6 para que fuera revisado por un grupo de trabajo coordinado por el Canadá, se formularan observaciones y fuera examinado en su siguiente reunión.

78) El Comité acordó proponer como un nuevo trabajo la revisión de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, a reserva de la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones, sobre la base de un documento de proyecto que habían de preparar la Secretaría Canadiense y la Secretaría del Codex.

PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA: (PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS): DEFINICIONES (Tema 6a del programa)⁶

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA: DISPOSICIONES DE ETIQUETADO (Tema 6b del programa)⁷

79) El Comité recordó que el Comité en su 31ª reunión había decidido establecer un Grupo de Trabajo con el mandato de elaborar opciones para la gestión de este tema del programa. El Grupo de Trabajo, que se reunió en Calgary, Canadá del 28 al 30 de octubre de 2003, recomendó que el Comité debería continuar examinando este tema y mantenerlo en el programa. El Grupo de Trabajo expresó también considerable interés en mantener un solo documento que contenga un componente obligatorio, y otras disposiciones que se consideraran facultativas, si bien no se pudo lograr el consenso sobre esta cuestión. Tras tomar nota de las preocupaciones referentes a posibles interpretaciones por parte del grupo especial de solución de diferencias de la OMC en relación a los elementos “facultativos” en los textos del Codex, el Grupo de Trabajo sugirió que el Comité podría considerar tal vez conveniente señalar esta cuestión a la atención de la Comisión y pedirle que recabara la opinión de la FAO, la OMS y la OMC. El Comité expresó su apreciación al Gobierno del Canadá por haber hospedado una reunión muy útil.

80) La delegación de los Estados Unidos de América expresó la opinión de que había consenso sobre la necesidad de que el etiquetado fuera obligatorio en los casos en que hubiera cambios considerables en la composición, características, valor nutricional o uso al que se destina el producto. La delegación no estuvo de acuerdo en que un documento único fuera la mejor solución para avanzar. La delegación se opuso a la idea del etiquetado basado exclusivamente en el método de producción. La delegación expresó la opinión de que no se debería permitir en el mercado ningún alimento que no fuera inocuo. Además, el hecho de etiquetar dos productos idénticos basados exclusivamente en el método de producción sería engañoso, pues muchos consumidores percibirían esto como una advertencia de inocuidad. En ese sentido, la delegación indicó que tal etiquetado constituiría una práctica no equitativa en el comercio de alimentos y violaría por lo tanto los principios fundamentales del Codex.

81) La delegación de la Comunidad Europea apoyó la propuesta de un documento único con elementos obligatorios y facultativos, dado que la propuesta de dividir el documento fue rechazada dos veces, haciendo notar también que el Grupo de Trabajo de Calgary había acordado mantener un texto único que se basara en el formato de la *Norma General*. La delegación subrayó enfatizó que la finalidad del etiquetado de alimentos era proporcionar información útil a los consumidores y no solo llamar la atención sobre la información relacionada con la salud y la inocuidad. La delegación destacó indicó varias disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados que no estaban relacionadas con la salud y la inocuidad, tales como el nombre común, el etiquetado del país de origen, y el peso neto. La delegación recordó también al Comité la situación respecto del etiquetado nutricional, que era facultativo en algunos países y obligatorio en otros. En vista de ello, la delegación apoyó la propuesta de que se continuara trabajando sobre un documento único que contuviera componentes obligatorios y facultativos. La delegación no apoyó la propuesta del Grupo de Trabajo de solicitar la opinión de la FAO, la OMS y la OMC sobre este asunto. Sugirió también que se podría progresar respecto de la definición.

82) La delegación del Canadá, refiriéndose al documento de debate en CRD.11, señaló que la Comisión en su 25º período (extraordinario) de sesiones había confirmado que la protección de la salud del consumidor era la primera prioridad en el trabajo del Codex. La delegación declaró que el Comité Ejecutivo en su 43ª reunión había expresado la opinión de que habían de observarse escrupulosamente las cuatro Declaraciones de Principios al examinar las directrices para el etiquetado de alimentos obtenidos por medios

⁶ ALINORM 03/22, Apéndice III.

⁷ ALINORM 03/22, Apéndice IV, CX/FL 04/6 (Informe del Grupo de Trabajo), CRD4 (Argentina), CRD11 (Canadá – Documento de debate sobre método de etiquetado de la producción en relación con el *Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por medio de ciertas Técnicas de Modificación/Ingeniería Genética*), CRD14 (Filipinas, ENCA, ICGMA), CRD22 (India), CRD25(Comunidad Europea), CRD26 (Malasia), CRD 27 (Mandato propuesto para el Grupo Especial de Trabajo).

biotecnológicos, que el alegado derecho a saber de los consumidores no podía ser utilizado por el Codex como base primordial para adoptar decisiones sobre el etiquetado apropiado. La delegación indicó también que el etiquetado del método de producción no se ajustaba al principio de que en el marco del Codex sólo deberían tenerse en cuenta aquellos otros factores que pudieran ser aceptados mundialmente, tal como se estipula en los *Criterios para el examen de otros factores mencionados en la Segunda Declaración de Principios* en el Manual de Procedimiento. Si bien hubo considerable interés en mantener un único documento, el Grupo de Trabajo de Calgary no había alcanzado el consenso sobre esta cuestión. La delegación propuso que se dividiera el texto y se adelantara el etiquetado relacionado con la salud y la inocuidad, puesto que al parecer había consenso sobre esta parte de las Directrices. Además, la delegación propuso que se elaboraran principios que proporcionaran un marco para el examen del etiquetado del método de producción con el fin de avanzar en el debate.⁸

83) El Comité sostuvo un debate sobre esta cuestión. El Comité tomó nota de las observaciones escritas formuladas por Malasia, que no estuvo representada en la reunión. Muchas delegaciones, entre ellas Brasil, India, Noruega y Suiza y observadores apoyaron la opinión de la Comunidad Europea y declararon que el etiquetado de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos no se destinaba para fines de la salud y la inocuidad, ya que la inocuidad de los productos modificados genéticamente se evalúa antes de colocarlos en el mercado. Estas delegaciones, y también el Camerún, declararon de que había una fuerte demanda por parte de los consumidores de etiquetar los productos modificados genéticamente en función del método de producción y muchos países habían establecido ya reglamentos nacionales. Durante el debate, la delegación de Suiza, apoyada por el observador de Greenpeace, recordó el mandato asignado al Comité por la Comisión en 1991 de que “asesorara en qué forma podría darse a conocer a los consumidores el hecho de que un alimento se hubiera obtenido mediante la aplicación de la biología ‘moderna’” (ALINORM 91/40, párr. 90). Algunas Delegaciones declararon también que la credibilidad del Comité se perdería si el Comité no respondía a la enorme demanda de los consumidores al respecto. Estas delegaciones señalaron asimismo que el Comité había establecido ya el etiquetado del método de producción tal como el etiquetado orgánico y halal. Se indicó que la falta de etiquetado del método de producción para los alimentos modificados genéticamente era en sí misma una práctica de comercio desleal.

84) Otras delegaciones y observadores apoyaron la opinión expresada por las delegaciones de Estados Unidos de América y Canadá. Algunas delegaciones subrayaron la importancia de tomar en cuenta la posible recuperación del etiquetado del método de producción en los precios de los alimentos en los países en desarrollo y también el carácter práctico de este sistema de etiquetado para la observancia por parte de las autoridades nacionales. Se señaló que el etiquetado del método de producción podría no ser coherente con algunas disposiciones del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.

85) Algunas Delegaciones destacaron también los problemas con que se enfrentaban los países en desarrollo, especialmente los países exportadores, debido a los obstáculos al comercio que derivaban de las diferencias en los reglamentos nacionales y la falta de armonización internacional respecto al etiquetado de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos. Se señaló también que varios países tenían dificultades en elaborar reglamentos nacionales por las mismas razones.

86) Se expresó asimismo preocupación sobre las consecuencias jurídicas de los textos facultativos destinados a los Gobiernos, teniendo en cuenta las relaciones del Codex con la OMC.

87) La delegación de la Comunidad Europea expresó su preocupación por que la falta de armonización internacional para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos podía perjudicar al fomento de la biotecnología, en particular en los países en desarrollo.

88) El observador del ICGMA, apoyado por otros observadores, expresó la opinión de que el etiquetado basado en el método de producción constituiría una discriminación con respecto a los productos inocuos y proporcionaría información limitada y engañosa a los consumidores.

89) La delegación de Nueva Zelanda propuso que se prosiguiera con el examen de un documento único con disposiciones que pudieran ser adelantadas en diferentes trámites del Procedimiento de elaboración del Codex. A este respecto, la Presidencia pidió a las delegaciones interesadas que elaboraran un plan de proyecto para un Grupo Especial de Trabajo.

⁸ Estos principios se recogen en el documento CRD 11.

90) La delegación del Canadá, informando en nombre de un pequeño grupo de delegaciones interesadas⁹, indicó que el grupo había propuesto el siguiente mandato para el Grupo Especial de Trabajo propuesto:

- 1) Determinar la ruta más rápida para avanzar en las cuestiones relacionadas con el anteproyecto de directrices, incluidos los plazos.
- 2) Examinar las opciones propuestas, y otras que fueran apropiadas, (por ejemplo, enfoque sobre los principios, etiquetado facultativo) con el fin de resolver las cuestiones pertinentes, establecer prioridades de trabajo y diseñar el camino más apropiado para avanzar, incluida la elaboración de un texto actualizado, según fuera apropiado.

Se había propuesto también un plan de trabajo para permitir la preparación de un documento revisado para someterlo al examen del Comité en su siguiente reunión (CRD 27). El Comité expresó su apreciación a las delegaciones de Nueva Zelandia y Canadá por sus esfuerzos en facilitar el consenso sobre esta compleja cuestión.

91) La delegación de la Comunidad Europea expresó sus objeciones respecto al establecimiento del Grupo Especial de Trabajo propuesto, que podría dar lugar a que se volviera a abrir el debate sobre cuestiones de gestión que ya se había abordado en el Grupo de Trabajo que se había reunido en octubre de 2003, y que era preferible en esta fase debatir el texto del Anteproyecto de Directrices en la presencia de Miembros y observadores del Codex, centrando la atención en las secciones que figuraban entre corchetes. La delegación de los Estados Unidos de América apoyó la propuesta de establecer el Grupo de Trabajo con el mandato propuesto, puesto que ello facilitaría los progresos en el debate.

92) Tras debatir algo la cuestión, el Comité reconoció que no había consenso para convocar un Grupo de Trabajo entre reuniones, por lo que acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Directrices, tal como figura en el Apéndice IV de ALINORM 03/22, añadiendo el Apéndice V del documento CX/FL 04/6. El Comité convino en que no se convocaría un Grupo de Trabajo antes de la reunión, pero que en la siguiente reunión se dedicaría todo un día a examinar el texto sección por sección, teniendo en cuenta todas las observaciones recibidas. El Comité tomó nota también de que todas las secciones estaban abiertas a observaciones y al debate en su siguiente reunión.

Estado de tramitación del 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

93) El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Directrices, en la forma enmendada en la presente reunión, al Trámite 3 para que se formularan observaciones y fuera sometido a examen en la siguiente reunión (véase el Apéndice VI).

Estado de tramitación del Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Definiciones.

94) El Comité no debatió las Definiciones. Se examinarían en la siguiente reunión del Comité en el Trámite 7 (véase el Apéndice V).

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES (Tema 7 del programa)¹⁰

95) El Comité recordó que el Comité en su 31ª reunión había devuelto el Anteproyecto de Enmienda al Trámite 3 para más observaciones y nuevo examen en la siguiente reunión.

96) Varias delegaciones expresaron sus objeciones a una declaración cuantitativa universal de ingredientes, y apoyaron la declaración cuantitativa solo cuando los ingredientes se destacaran en la etiqueta. Algunas delegaciones señalaron también las dificultades relacionadas con la aplicación práctica de la declaración cuantitativa y la observancia por las autoridades nacionales.

⁹ Argentina, Australia, Canadá, India, México, Nueva Zelandia, Tailandia, Estados Unidos de América, BIO, CI, CLI, EUROPABIO, ICGMA e ICC

¹⁰ CRD 1 (observaciones de la CE, Noruega, ENCA, IBFAN, FIL), CRD 12 (Filipinas, ICGMA), CRD 13 (Canadá)

97) La delegación de la Comunidad Europea, y varias otras delegaciones, apoyaron la declaración cuantitativa de ingredientes, ya que proporcionaba información importante para satisfacer con la demanda de los consumidores. Se señaló que la aplicación de la declaración cuantitativa de ingredientes en la Unión Europea no había causado particulares dificultades.

98) La delegación de México, apoyada por varias delegaciones, propuso que se eliminaran los párrafos b), c), y d), ya que su interpretación puede variar considerablemente de país a país, y tales consideraciones deberían ser abordadas por las autoridades nacionales. La delegación propuso también que se volviera a redactar la sección a) para fines de claridad. La delegación de los Estados Unidos de América propuso también que se redactara la sección 5.1.1 para hacerla más aplicable en general.

99) La delegación de Noruega, apoyada por el observador de la IACFO, propuso que se añadiera una nueva sección sobre la declaración cuantitativa de azúcares libres añadidos, con una nota a pié de página que definiera los “azúcares libres”, en vista de las conclusiones de la Consulta OMS/FAO de Expertos sobre la Dieta, la Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas, que había reconocido que la elevada ingestión de azúcares libres era uno de los factores que afectaban al desarrollo de enfermedades crónicas. La delegación indicó que ello podría ayudar a los consumidores a realizar una elección adecuada y facilitar su comprensión de la información nutricional.

100) Varias delegaciones y observadores expresaron su objeción a esta propuesta por las siguientes razones: el texto objeto de examen debería abordar solo la declaración de ingredientes, mientras que la declaración y propiedades de nutrientes se abordaban en las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* y las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales*; y la información sobre “azúcares añadidos” no proporcionaría información adicional significativa a los consumidores.

101) Algunas delegaciones y observadores propusieron que se eliminara el párrafo f) que hacía referencia a las autoridades nacionales, mientras que otras delegaciones propusieron que se retuviera para permitir requisitos adicionales a nivel nacional. Varias delegaciones propusieron que se eliminara el párrafo g) que establecía un vínculo con las declaraciones de propiedades respecto a ciertos alimentos, mientras que algunas delegaciones propusieron que se añadieran otros alimentos a la lista actual. El observador de la IACFO señaló que en el informe FAO/OMS de expertos N° 916 se identificaban varios alimentos (utilizados comúnmente como ingredientes en los alimentos elaborados) que tenían efectos distintos de los efectos de nutrientes conocidos en importantes riesgos de enfermedades, por lo que debería permitirse a las autoridades nacionales la declaración cuantitativa de ingredientes (DCI) para estos ingredientes independientemente de que se formularan o no declaraciones de propiedades.

102) Varias delegaciones y algunos observadores expresaron la opinión de que en general, la sección 5.1.1 no debería incluir referencias a la nutrición o la salud, puesto que tales declaraciones de propiedades se abordaban adecuadamente en las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* y las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales*, y no eran pertinentes en el contexto de la declaración de ingredientes.

103) El observador de Consumers International, apoyado por varios observadores, propuso que se retuvieran las condiciones para la declaración de ingredientes especificadas en los párrafos a) a f), ya que pues reflejaban la demanda de información adicional de los consumidores y facilitarían una elección fundamentada.

104) Varias delegaciones cuestionaron la base del umbral del 2% para la declaración de ingredientes, como se propone en los párrafos h) e i), y algunas delegaciones propusieron que se aplicara un umbral del 5%, o se eliminara la referencia a una cifra específica. El observador de la FIL pidió una aclaración respecto de la relación entre los requisitos de etiquetado de DCI en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y los requisitos de Etiquetado en las normas del Codex para la leche y los productos lácteos.

105) Tras el debate que siguió, la Presidencia hizo notar que por el momento solo había consenso sobre la eliminación del párrafo b) sobre ingredientes “asociados por los consumidores con el alimento”, y el Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta. El Comité no pudo llegar a una conclusión sobre las otras enmiendas propuestas en el debate de la sección 5.1.1

106) En la sección 5.1.2, varias delegaciones propusieron que se eliminaran los párrafos a) y b) sobre porcentajes mínimos y máximos, y se retuviera solo el párrafo c) respecto al porcentaje medio.

107) El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de la Comunidad Europea de añadir un nuevo párrafo al final de la sección 5.1.2 para aclarar la declaración de ingredientes para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico o de otro tipo.

108) La Presidencia hizo notar la gran diversidad de puntos de vista avanzados durante el debate, y las dificultades de llegar a una conclusión durante la presente reunión. El Comité convino en que, para facilitar el debate, se convocara un Grupo de Trabajo inmediatamente antes de la siguiente reunión, a reserva de la confirmación de las disposiciones logísticas por parte del Canadá y Malasia.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Declaración Cuantitativa de los Ingredientes

109) El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Enmienda, tal como se había enmendado en la presente reunión, al Trámite 3, para que se formularan observaciones y se sometiera a nuevo examen en la siguiente reunión (véase el Apéndice VII).

EXAMEN DEL ETIQUETADO DEL PAÍS DE ORIGEN (Tema 8 del programa)¹¹

110) El Comité recordó que en su última reunión había acordado no continuar las labores, puesto que no había un consenso y había decidido comunicar este resultado a la Comisión del Codex Alimentarius. Sin embargo, la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones no había aprobado esta decisión y había solicitado al Comité que volviera a examinar este asunto e informara sucesivamente a la Comisión si el Comité debería iniciar o no un nuevo trabajo.

111) La delegación del Reino Unido (UK), refiriéndose al documento de debate CX/FL 01/12 preparado por el Reino Unido, Suiza y Malasia, recordó al Comité que los antecedentes de la propuesta de examinar el etiquetado del país de origen era que la disposición vigente de la sección 4.5 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* basaba su criterio para el etiquetado del país de origen en el lugar de elaboración, lo que no era suficiente para evitar el etiquetado engañoso. Además, un creciente número de consumidores estaban solicitando el etiquetado del país de origen para una gama más amplia de productos que los regulados por las Normas del Codex para productos hasta la fecha.

112) La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Países Miembros de la Unión Europea presentes en la sesión, apoyó la propuesta de emprender trabajos sobre el etiquetado del país de origen y expresó la opinión de que el trabajo, en su primera fase, debería contarse en la definición de los criterios o directrices que permitan una distinción clara entre casos obligatorios y casos voluntarios. La delegación del Japón apoyó también el trabajo sobre el país de origen, incluida la declaración de la procedencia de los ingredientes en respuesta al creciente reconocimiento de los consumidores de que la calidad de los alimentos estaba relacionada con su procedencia. Esta opinión fue apoyada por el observador de la IACFO. Muchas delegaciones y observadores apoyaron la propuesta de emprender nuevos trabajos en este sector dado que en su opinión ello proporcionaría información útil que los consumidores habían venido solicitando y que las disposiciones vigentes eran demasiado generales y no proporcionaban orientaciones suficientemente claras respecto a cuándo y cómo se debería aplicar el etiquetado del país de origen. Tras reconocer los trabajos en curso en la OMC respecto al etiquetado del país de origen, algunas de estas delegaciones indicaron que tales trabajos tenían por objeto abordar cuestiones de aranceles y eran diferentes de las cuestiones abordadas en el etiquetado para fines de información.

113) Muchas otras delegaciones y observadores se opusieron a que el Comité emprendiera nuevos trabajos, puesto que consideraban que las disposiciones vigentes respondían suficientemente a las preocupaciones de los consumidores respecto de este tema y lograban plenamente la finalidad de proteger a los consumidores de prácticas engañosas y no era necesario por lo tanto introducir cambios en la disposición. Algunas de estas delegaciones consideraron también que era prematuro para iniciar nuevos trabajos en vista del trabajo en curso de la OMC sobre Normas Armonizadas de Origen, que podría impactar significativamente en el trabajo del Comité.

114) Varias delegaciones expresaron su preocupación de que el etiquetado del país de origen, en particular respecto a la procedencia de los ingredientes no era práctico y resultaba complicado, poco claro y entrañaba costos muy altos para los productores de alimentos y las industrias alimentarias, y que ello podría

¹¹ CX/FL 04/8, CRD 5 (Canadá, Comunidad Europea, ENCA, IBFAN), CRD 15 (ICGMA), CRD 22 (India), CRD 26 (Malasia)

ser una fuente de obstáculos al comercio, sobre todo para los países en desarrollo. Algunas delegaciones subrayaron las dificultades relacionadas con la observancia de tales disposiciones por parte de las autoridades nacionales. Se señaló también que el país de procedencia de los ingredientes podría crear dificultades prácticas para los elaboradores de alimentos que compraban ingredientes de diversas procedencias.

115) La delegación del Canadá recordó al Comité los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades* y que la prioridad principal era la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas. La delegación señaló que los países en desarrollo que habían hablado sobre esta cuestión se habían opuesto a que se emprendieran nuevos trabajos y recordó que en los *Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius* la Comisión y sus órganos auxiliares deberían prestar particular atención a las circunstancias de los países en desarrollo. La delegación del Canadá señaló también que en los criterios para el examen de otros factores a que se hace referencia en la Segunda declaración de principios, podría tenerse en cuenta tal vez la viabilidad de opciones de gestión de riesgos especialmente en los países en desarrollo. La delegación de Suiza recordó al Comité que en el 26º período de sesiones de la Comisión, muchos países en desarrollo habían apoyado la propuesta de que se continuaran los trabajos sobre el etiquetado del país de origen. La delegación de la Argentina aclaró que su país no había apoyado esta propuesta de emprender nuevos trabajos en la Comisión.

116) El Comité reconoció que no había consenso sobre la necesidad de nuevos trabajos sobre el etiquetado del país de origen, por lo que decidió informar de vuelta a la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones que el Comité había sostenido un extenso debate pero que la opinión del Comité estaba dividida entre las delegaciones y observadores que apoyaban la propuesta de nuevos trabajos y los que se oponían, con objeto de obtener una orientación de la Comisión.

EXAMEN DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LA RASTREABILIDAD/ RASTREO DE PRODUCTOS (Tema 9 del programa)¹²

117) El Comité tomó nota de la información sobre los trabajos en curso relacionados con la rastreabilidad/rastreo de productos en otros Comités del Codex presentados en el documento. Además, la Secretaría indicó que el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) había finalizado una definición sobre rastreabilidad/rastreo de productos que sería sometida a la Comisión para su aprobación e inclusión en el Manual de Procedimiento.

118) La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Países Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, expresó su apoyo respecto de la definición elaborada por el CCGP y expresó la opinión de que la rastreabilidad tenía amplias aplicaciones que rebasaban el contexto de la salud y la inocuidad.

119) La delegación de México, apoyada por varias delegaciones, expresó la opinión de que era prematuro iniciar labores sobre rastreabilidad/rastreo de productos y etiquetado de los alimentos hasta que no se hubiera finalizado el trabajo en curso en el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). Algunas delegaciones recordaron también que las disposiciones vigentes en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados permitía suficientemente identificar y rastrear los productos cuando fuera necesario.

120) El observador de Consumers International subrayó la importancia de la rastreabilidad no sólo para asegurar la inocuidad de los alimentos sino también para ofrecer un etiquetado claro y exacto a los consumidores.

121) El Comité acordó que el trabajo sobre el etiquetado de los alimentos y la rastreabilidad/rastreo de productos fuera eliminado del programa. El Comité indicó que tal vez fuera necesario volver a examinar esta cuestión como tema del programa cuando se hubieran concluido los trabajos de otros comités. Se indicó también que se informaría al Comité si la Comisión o el Comité Ejecutivo decidieran que era necesario emprender trabajos específicos a este respecto.

¹² CX/FL 04/9, CRD 7 (observaciones del Canadá), CRD 10 (observaciones de la Argentina), CRD 16 observaciones de ICGMA), Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, CRD 22 (observaciones de la India), CRD 23 (ALINORM 04/27/33, Apéndice V- definición de rastreabilidad/rastreo de los productos)

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO ENGAÑOSO (Tema 10 del programa)¹³

122) El Comité recordó que en su última reunión no había logrado un consenso sobre la necesidad de emprender nuevos trabajos para abordar el tema del etiquetado engañoso, y que había acordado que la delegación de Australia preparara un documento de debate revisado para facilitar el examen de esta cuestión.

123) La delegación de Australia indicó que en el documento de debate se examinaban estudios de casos identificando diferentes tipos de etiquetas engañosas y su relación con los textos de etiquetado vigentes del Codex, y concluyó que, si bien la cuestión del etiquetado verdadero pero engañoso sería probablemente más evidente en el futuro debido a la demanda cada vez más exigente de los consumidores sobre la información, la capacidad de progresar objetivamente en este debate en el Comité era limitada, puesto que quedaban varios asuntos de etiquetado aún pendientes. En consecuencia, el documento de debate recomendó que, el Comité mantuviera abierto un documento informativo de observación sobre este tema y que volviera a examinar este enfoque una vez que algunos de los temas pendientes sobre etiquetado hubieran sido resueltos.

124) El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Australia y al Grupo de Trabajo por la detallada investigación y análisis de esta compleja cuestión.

125) La delegación de los Estados Unidos de América, apoyada por algunas otras delegaciones, propuso que se examinara nuevamente esta cuestión en su siguiente reunión. Para facilitar el nuevo examen, la delegación se ofreció a emprender un estudio de los textos vigentes del Codex para extraer los principios que permitan identificar lagunas que pudieran dar lugar a un etiquetado engañoso y presentar informe de sus conclusiones. La delegación del Camerún indicó que la cuestión del etiquetado engañoso se abordaba ya en los textos de etiquetado y que era conveniente realizar un estudio de estos textos.

126) Varias delegaciones y observadores apoyaron la conclusión del documento y no apoyaron la realización de nuevos trabajos sobre el etiquetado engañoso ya que varios temas importantes quedaban todavía pendientes de ser abordados por el Comité, especialmente el etiquetado del país de origen, la declaración cuantitativa de ingredientes, el etiquetado de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos y declaraciones nutricionales y saludables.

127) El Comité reconoció que no había suficiente apoyo para proceder con nuevos trabajos sobre el etiquetado engañoso, por lo que acordó interrumpir el examen de esta cuestión. El Comité observó que había siempre la posibilidad de volver a examinar esta cuestión en el futuro si se presentaban nuevas propuestas.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS, Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 11 del programa)¹⁴**Documento de debate sobre la publicidad**

128) El Comité recordó que la Comisión en su 26º período de sesiones, al examinar el Proyecto de Directrices para el uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables, había pedido al Comité que examinara la cuestión de la elaboración de una definición para la publicidad en relación con las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. La delegación del Canadá presentó el documento de debate sobre la publicidad (CRD 21) en que se recordaban debates anteriores sobre la publicidad en el Comité y en la Comisión, incluida la opinión jurídica proporcionada en 1984 por los Asesores Jurídicos de la FAO y la OMS. En el documento de debate se examinaban también cuestiones relacionadas con la elaboración de la definición de publicidad, como complementarias del etiquetado, y en función del mandato del Comité.

129) La delegación de los Estados Unidos de América expresó la opinión de que la opinión jurídica proporcionada en 1984 se refería al mandato de la Comisión del Codex Alimentarius; sin embargo, el mandato del Comité hacían referencia tan sólo a “examinar problemas relacionados con la publicidad” y el Comité necesitaría tal vez solicitar el asesoramiento de la Comisión sobre si debería elaborar o no textos específicos sobre la publicidad. La delegación señaló también que las cuestiones jurídicas y prácticas relacionadas con la publicidad deberían ser examinadas con cuidado antes de emprender un nuevo trabajo en este sector.

¹³ CX/FL 04/10, CRD 3 (observaciones del Canadá, EC, IBFAN), CRD 9 (observaciones de ENCA), CRD 22 (observaciones de la India)

¹⁴ CX/FL 04/11 (Propuesta de Sudáfrica); CRD 21 (Documento de discusión sobre la publicidad), CRD 26 (comentarios de Malasia)

130) Varias delegaciones y observadores apoyaron la propuesta de emprender nuevos trabajos sobre la publicidad en relación con las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, tal como lo había pedido específicamente la Comisión. Algunas delegaciones y observadores subrayaron también la necesidad de proporcionar orientaciones a los gobiernos en el sector de la publicidad de los alimentos en vista de la importancia de esta cuestión para los consumidores. Se señaló que la falta de normas para la publicidad podía dar lugar a una situación en que los consumidores pudieran encontrarse con declaraciones publicitarias que no estaban permitidas en el etiquetado.

131) Varias delegaciones señalaron que el Comité no debería examinar la cuestión de la publicidad desde una perspectiva amplia, sino que debía centrar la atención en los aspectos de la publicidad pertinentes al mandato del Codex y del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

132) Varias delegaciones expresaron la opinión de que era prematuro tomar una decisión en esta fase, ya que los países miembros necesitaban más tiempo para examinar con cuidado esta compleja cuestión a nivel nacional.

133) El Comité reconoció que no se podía alcanzar una conclusión en la presente reunión, pero que era necesario examinar más a fondo la cuestión de la publicidad para responder a la petición de la Comisión. El Comité acordó por tanto hacer circular el documento de debate preparado por el Canadá con algunos cambios de redacción para recabar observaciones y examinar la publicidad como tema separado del programa en la siguiente reunión dando prioridad a la elaboración de una definición de publicidad en relación a las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. El Comité expresó su apreciación al Canadá por su excelente documento para facilitar el debate de esta cuestión compleja.

Propuesta de revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades

134) La delegación de Sudáfrica, refiriéndose a las observaciones de su país, propuso que se revisara la sección 3.4 de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) para permitir las declaraciones de propiedades respecto a la idoneidad de un alimento para su uso en la prevención, alivio, tratamiento, y en determinados casos, la cura de enfermedades. La delegación indicó que se ha podido disponer de un gran volumen de nueva información científica desde la última revisión para probar que los alimentos y los nutrientes pueden ofrecer una opción alternativa para el tratamiento de enfermedades, pueden prevenir enfermedades y en algunos casos incluso curarlas. La delegación también indicó que en las disposiciones “Otras declaraciones de propiedades funcionales” y las “Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad” en el Proyecto de Directrices para Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables elaboradas por el Comité en la presente reunión se habían incorporado este principio de que los nutrientes pueden prevenir enfermedades o mejorar las condiciones de salud. La delegación hizo notar que la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas había reconocido el hecho de que la nutrición desempeñaba una función en la prevención de enfermedades crónicas.

135) Muchas delegaciones expresaron sus objeciones a esta propuesta, pues debería establecerse una diferenciación clara entre las declaraciones de propiedades que fueran aceptables para los alimentos y las que se aplicaban a los medicamentos, especialmente respecto al tratamiento de enfermedades. Algunas delegaciones hicieron notar que sería tal vez necesario revisar las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades para que fueran coherentes con el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables, pero expresaron la opinión de que la enmienda propuesta no respondía a esta cuestión. Algunas delegaciones, si bien reconocieron la función que desempeñaba la nutrición en la prevención de enfermedades crónicas, señalaron que la propuesta se refería a los productos regulados como medicamentos en varios países y que tales declaraciones de propiedades deberían considerarse caso por caso a nivel nacional.

136) El observador del CRN apoyado por la IADSA propuso que la sección 3.4 de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades fuera revisado para tener en cuenta los datos científicos recientes sobre la función que desempeñaban los nutrientes en la prevención de enfermedades.

137) El Comité apreció los esfuerzos realizados por Sudáfrica para preparar el documento que presentaba el panorama general de una cuestión compleja. Sin embargo, debido a la falta de apoyo, el Comité decidió no iniciar nuevos trabajos sobre esta cuestión.

Propuesta para la revisión de los valores de referencia de nutrientes (VRN)

138) La delegación de Suiza propuso que se actualizaran los valores de referencia de nutrientes (VNR) en el Cuadro correspondiente de las Directrices para el Etiquetado Nutricional, ya que varios nutrientes esenciales no estaban incluidos y las Directrices estipulaban que los VNR deberían mantenerse en examen para tener en cuenta los avances científicos. La delegación recomendó que el Comité debiera pedir al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que se ocupara de esta cuestión con carácter prioritario.

139) La delegación de Sudáfrica recordó al Comité que el CCNFSDU, en su última reunión, había acordado revisar los VRN por medio de un grupo de trabajo presidido por Sudáfrica, y que se había enviado una carta circular para solicitar propuestas para la revisión de los VRN. A este respecto, la Secretaría del Codex informó al Comité acerca del examen de los VRN en este Comité, en particular conjuntamente con la elaboración de un Anteproyecto de Directrices para Suplementos de Vitaminas y Minerales. (ALINORM 04/27/26, paras. 54-55).

Otros asuntos

140) La delegación del Camerún, en su nombre y en el de las delegaciones de los países africanos, expresó su agradecimiento a la FAO, la OMS, la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius y todos los países donantes participantes en el Fondo Fiduciario del Codex, que había permitido a algunos de sus delegados participar en esta importante reunión. La delegación alentó a estos donantes a continuar sus esfuerzos con el fin de reforzar la participación de estos países en la labor de normalización internacional.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN

141) El Comité acogió con satisfacción el ofrecimiento del Gobierno de Malasia de hospedar el Comité, que se reuniría por primera vez fuera del Canadá, por invitación de otro país e indicó que la siguiente reunión se celebraría en Kota Kinabalu, Sabah, Malasia, del 9 al 13 de mayo de 2005.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento ALINORM 04/27/22
Proyecto de Enmienda a la <i>Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente</i> (Sección de etiquetado)	8	Gobiernos CAC, 27º periodo de sesiones	Párr. 11 Apéndice II
Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables	8	Gobiernos CAC, 27º periodo de sesiones	Párr. 52 Apéndice III
Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Proyecto de Anexo 2 revisado: Cuadros 1 y 2	8	Gobiernos CAC, 27º periodo de sesiones	Párr. 76 Apéndice IV
Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Proyecto de Anexo 2 Revisado: Cuadros 3 y 4	6	Gobiernos CCFL, 33ª reunión	Párr. 77
Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de Anexo 2 revisado: Cuadro 1 (Nitrato de sodio natural)	3	Gobiernos CCFL, 33ª reunión	Párr. 76 Apéndice VIII
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	CCFL, 33ª reunión	Párr. 94 Apéndice V
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Disposiciones de Etiquetado	3	Gobiernos CCFL, 33ª reunión	Párr. 93 Apéndice VI
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General (Declaración cuantitativa de ingredientes)	3	Gobiernos CCFL, 33ª reunión	Párr. 109 Apéndice VII
Etiquetado del país de origen		CAC, 27º periodo de sesiones	Párr. 116
Examen de la publicidad		Gobiernos CCFL, 33ª reunión	Párr. 133

LIST OF PARTICIPANTS/LISTES DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente: Dr. Anne MacKenzie
Senior Science Advisor
Science Branch
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/ARGENTINE

Ing. Gabriela Catalani
(Head of Delegation)
Coordinadora Técnica del Punto Focal Codex
Dirección de Relaciones Agro-alimentarias
Internacionales
Secretaría de Agricultura, Ganadería
Pesca y Alimentos
Av. Paseo Colón 922, 1º piso Of 29
Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4349 2549
Fax: +54 11 4349 2244
E-mail: gcatal@sagpya.minproduccion.gov.ar

Dr. Maximiliano Moreno
Secretary, Agriculture, Livestock, Fisheries and
Food
Argentine Republic
Av. Paseo Colón 922, 1º piso "31"
Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4349 2509
Fax: +54 11 4349 2244
E-mail: maxmor@sagpya.minproduccion.gov.ar

Dra. Andrea Calzetta Resio
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 439, 1º piso Fte
1063 Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4342 8003
Fax: +54 11 4342 8003
E-mail: eesjaita@movi.com.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Ms. Melanie Fisher
(Head of Delegation)
General Manager, Office of Food Standards
(Canberra), Food Standards Australia New
Zealand
P.O. Box 7186
Canberra BC ACT 2610, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6271 2246
Fax: +61 2 6271 2204
E-mail: melanie.fisher@foodstandards.gov.au

Dr. Bob Boyd
Chief Medical Advisor
Food Standards Australia New Zealand
P.O. Box 10 559
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 474 0633
Fax: +64 4 4739855
E-mail: bob.boyd@foodstandards.gov.au

Ms. Sarah Major
Assistant Secretary, Australian Government
Department of Health and Ageing
GPO Box 9848
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6289 7107
Fax: +61 2 6289 4125
E-mail: sarah.major@health.gov.au

Ms. Sonia Nielsen
 A/g Manager - Food Regulation and Safety
 Australian Government Department of
 Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6272 4409
 Fax: +61 26272 4367
 E-mail: sonia.nielsen@daff.gov.au

Ms. Jenny Barnes
 Manager – International Policy and Coordination
 Australian Quarantine and Inspection Service
 Australian Government Department of
 Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6272 3509
 Fax: +61 2 6271 6522
 E-mail: jenny.barnes@daff.gov.au

Non-Government Observers

Ms. Liz Clay
 Secretary, Organic Federation of Australia
 Powelltown Road
 Noojee VIC 3833
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 3 5628 9557
 Fax: +61 3 5628 9714
 E-mail: liz-clay@sympac.com.au

Ms. Frances Porter
 Committee Member
 Organic Produce Export Committee
 C/- Post Office
 Powelltown VIC 3797
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 3 5966 7333
 Fax: +61 3 5966 7433

AUSTRIA/ AUTRICHE

Dr. Gertraud Fischinger
 Permanent Representation of Austria at the
 European Union
 Avenue Cortenberg 30
 B-1040 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 2345 221
 Fax: +32 2 2345 311
 E-mail: gertraud.fischinger@bmaa.gv.at

Bettina Brandtner
 Nutrition and Quality Assurance
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
 Environment and Water Management
 Stubenring 1
 A-1010 Wien, AUSTRIA
 Tel.: +43 1 711 00 2869
 Fax: +43 1 711 00 2901
 E-mail: bettina.brandtner@lebensministerium.at

BARBADOS/BARBADE

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 : kmullin@bnsi.com.bb

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA

Ir Laurence Doughan
 (Head of Delegation)
 Expert in Food Labelling, Health, Safety of the
 Food Chain and Environment, Directorate General
 for Animals, Plants and Foodstuffs
 Cité Administrative de l’Etat, Bâtiment Arcades,
 4^{ème} étage, Boulevard Pachéco 19/5
 1010 Bruxelles, BELGIUM
 Tel.: +0112 210 48 65
 Fax: +0112 210 48 16
 E-mail: laurence.doughan@health.fgov.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

Mr. Colbert Soares Pinto, Jr.
 Consul Adjoint
 Consultat Général du Brésil
 2000 Mansfield, Suite 1700
 Montréal, Québec H3A 3A5, CANADA
 Tel.: (514) 499-0968/70
 Fax: (514) 499-3963

Antonia Maria de Aquino
 National Health Surveillance Agency
 Ministry of Health
 SEPN 515 Bloco B - Ed. Ômega, 3º Andar
 CEP 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
 Researcher, Embrapa Food Technology
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Av das Américas 29501
 Rio de Janeiro – RJ, BRAZIL
 Tel.: +55 21 2410 7495
 Fax: +55 21 2410 1090
 E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br
 Mrs. Juliana Ribeiro Alexandre
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Esplanada dos Ministérios
 Bloco "D" Anexo "B" Sala 306
 CEP 70.043-900 Brasília - DF, BRAZIL
 Tel.: +55 61 218 2172
 Fax: +55 61 218 2323
 E-mail: julianara@agricultura.gov.br

Mrs. Andiará Maria Braga Maranhão
 Department of Consumer's Protection and
 Defense – DPDC
 Ministry of Justice
 Esplanada dos Ministérios – 5º Andar, Sala 518
 Brasília - DF, BRAZIL
 Tel.: +55 61 429 3991
 E-mail: andiara.braga@mj.gov.br

BURUNDI

Pascal Ntizoyimana
 Conseiller Ministère de la Santé
 Ministère Santé Publique
 B.P. 464
 Bujumbura, BURUNDI
 Tel. : +257 926600
 Fax : +257 229195
 E-mail : pntizoyimana@yahoo.fr

CAMEROON/ CAMEROUN CAMERÚN

Mr. Martin Yankwa
 (Head of Delegation)
 Membre du Comité Exécutif
 Chef de Cellule de la normalisation et de la
 qualité
 Direction du développement industriel
 Ministère du développement industriel et
 commercial
 Point Focal Codex
 Yaoundé, CAMEROUN
 Tel. : +237 222 11 20
 E-mail : myankwa@yahoo.fr

Marcel Prosper Bakak
 Chef de Service de la Quarantaine végétale
 Ministère de l'Agriculture
 Yaoundé, CAMEROUN
 Tel.: +237 231 05 66 / +237 996 1337
 E-mail: mandjek4@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ

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. Bart Bilmer
 Director, Office of Biotechnology
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 4185
 Fax: (613) 228-6604
 E-mail: bbilmer@inspection.gc.ca

Ms. Barb Buchanan
 Program Officer, Fair Labelling Practices
 Program
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9, CANADA
 Tel.: (613) 221-7190
 Fax: (613) 221-7295
 E-mail: buchananb@inspection.gc.ca

Ms. Chris Moran
 Senior Trade Policy Officer
 International Trade Canada
 125 Sussex Drive
 Ottawa, Ontario K1A OG8 CANADA
 Tel.: (613) 944-4847
 Fax: (613) 944-0756
 E-mail: chris.moran@dfait.maeci.gc.ca

Mrs. Christina Zehaluk
 Senior Scientific Evaluator
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 Banting Research Centre, 1 Ross Avenue
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
 Tel.: (613) 957-1739
 Fax: (613) 941-6631
 E-mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Mr. Regan Khan
 Trade Policy Analyst, Multilateral Technical
 Trade Issues Division
 International Trade Policy Directorate
 Agriculture and Agri-Food Canada
 Room 10109, Sir John Carling Building
 930 Carling Avenue
 Ottawa, Ontario K1A 0C5, CANADA
 Tel.: (613) 715-5049
 Fax: (613) 759-7503
 E-mail: khanr@agr.gc.ca

Ms. Mireille Prud'homme
 Acting Associate Director
 Bureau of Food Policy Integration
 Food Directorate
 Health Canada
 Room 0191, Building #7 (0700E1), Tunney's
 Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
 Tel.: (613) 946-4594
 Fax: (613) 946-4590
 E-mail: mireille_prudhomme@sc-hc.gc.ca

Ms. Mary Ann Green
 Director, Fish, Seafood and Production Division
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
 Tel.: (613) 221-7136
 Fax: (613) 221-6648
 E-mail: greenma@inspection.gc.ca

Mr. Bertrand Gagnon
 Manager, Programs International Coordination
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
 Tel.: (613) 221-7161
 Fax: (613) 221-7295
 E-mail: bgagnon@inspection.gc.ca

Non-Governmental observers

Dr. Réjean Bouchard
 Assistant Director, Policy and Dairy Production
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street
 Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
 Tel.: (613) 236-9997
 Fax: (613) 236-0905
 E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Prof. John Henning
 Associate Professor and Chair, Department of
 Agricultural Economics
 Director, Ecological Agriculture Projects
 McGill University, Macdonald Campus
 Ste. Anne de Bellevue, Quebec H9X 3V9
 CANADA
 Tel.: (514) 398-7826/7820
 Fax: (514) 398-8130
 E-mail: john.henning@mcgill.ca

Ms. Johanna Oehling
 Executive Director
 National Seafood Sector Council
 130 Albert Street, Suite 910
 Ottawa, Ontario K1P 6A4, CANADA
 Tel.: (613) 782-2391
 Fax: (613) 782-2386
 E-mail: joehling@nssc.ca

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

France Guertin, Ph.D.
 Project Manager, Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories, Limited
 8401 Trans-Canada Highway
 St. Laurent, Québec H4S 1Z1, CANADA
 Tel.: (514) 832-7184
 Fax : (514) 832-7820
 E-mail : france.guertin@abbott.com

Mr. Jeremy Depow
 Policy and Public Affairs
 BIOTECCanada
 130 Albert Street, Suite 420
 Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
 Tel.: (613) 230-5585, ext. 625
 Fax: (613) 563-8850
 E-mail: jdepow@biotech.ca

CHILE/CHILI

Antonieta Urrutia, Ing. Agr.
 (Head of Delegation)
 Servicio Agrícola y Ganadero
 Ministerio de Agricultura
 Av. Bulnes 140, Santiago, CHILE
 Tel.: +56 2 3451 585
 Fax: +56 2 3451 578
 E-mail: antonieta.urrutia@sag.gob.cl

Hernan R. Tejada, Ing. Agr., MSc., PhD.
 Private Consultant
 Los Cartagineses 1540, Vitacura
 Santiago, CHILE
 Tel. : +56 2 425 2217
 Fax: +56 2 425 2416
 E-mail: htejeda@sqm.cl

Patricio Garcia, Ing. Agr.
 Los Militares 4290 Piso 5 Las Condes
 Santiago, CHILE
 Tel.: +56 2 425 2000
 Fax: +56 2 425 2492
 E-mail: pgarcia@sqm.cl

Jose A. Benavente
 President, Chilean Organic Agriculture
 Association
 Ricardo Cumming 90 Piso 4
 Santiago, CHILE
 Tel.: +56 2 688 2856
 Fax: +56 2 688 2856
 E-mail: jab@123.cl

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

Nicolás Corvalán Pino
 Ministerio Economía – Servicio Nacional del
 Consumidor – Chile
 Santiago de Chile
 Teatinos N° 50 – Santiago, CHILE
 Tel. : +56 2 3519503
 E-mail : ncorvalan@sernac.cl

Herwig Opdebeeck, Ing. Agr. MSc.
 Rue de Latigny 3
 CH-1955 Chamoson
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 27 306 88 88
 Fax: +41 27 306 88 89
 E-mail: info@opdebeeck.ch

CHINA/CHINE

Ji Erming
 Engineer, Standardization Administration of the
 People's Republic of China (SAC)
 No. 9 Madiandonglu, Haidian District
 100088 Beijing, PEOPLE'S REPUBLIC OF
 CHINA
 Tel.: +86 10 82262638
 Fax : +86 10 82260687
 E-mail: jiem@sac.gov.cn

Tangfen
 Engineer, Jiangsu Entry-Exit Inspection and
 Quarantine Bureau of the People's Republic of
 China
 No. 1 Baixialu
 210001 Nanjing, PEOPLE'S REPUBLIC OF
 CHINA
 Tel.: +86 025 52345046

Jiaoyang
 Engineer, Import-Export Food Labelling Office
 for General Administration of Quality
 Supervision, Inspection and Quarantine of the
 People's Republic of China
 Room 2408, B Tower No. 9 MaDian DongLu
 Hai Dian District
 100088 Beijing, PEOPLE'S REPUBLIC OF
 CHINA
 Tel.: +861082262411
 E-mail: sun3@a-1.net.cn
 E-mail : sun.sea.sky@263.net

Ms. Choi Hiu Yeung
 Senior Medical Officer (Risk Assessment) 2
 Food and Environmental Hygiene Department /
 HKSAR
 Room 4304, 43/F, Queensway Government
 Offices
 66 Queensway, Admiralty
 Hong Kong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
 Tel.: +2867 5022
 Fax: +2893 3547
 E-mail: jhychoi@fehd.gov.hk

Mr. Li Ka Kei
 Chief Health Inspector (FL)
 Food and Environmental Hygiene Department
 43/F, Queensway Government Offices
 66 Queensway
 Hong Kong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
 Tel.: +2867 5581
 Fax: +2521 4784
 E-mail: kkli2@fehd.gov.hk

Ms. Cordelia LAM Wai-ki
 Assistant Secretary (Food and Environmental
 Hygiene)
 Health, Welfare and Food Bureau
 10/F, Citibank Tower
 3 Garden Road, Central
 Hong Kong, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
 Tel.: +2136 3407
 Fax: +2136 3282
 E-mail: cordelia_wk_lam@hwfb.gov.hk

COSTA RICA

Orlando Muñoz Hernández
 Technical Secretariat of National Codex
 Committee
 Ministry of Economics, Industry and Commerce
 Moravia, IFAM Building
 10.216 – 1000 San José
 COSTA RICA
 Tel.: (506) 235-2700, ext. 221
 Fax: (506) 297-1439
 E-mail: infocodex@meic.go.cr

Elizabeth Ramírez Sandí
 Technical Manager of Organical Agriculture
 Accreditation
 Ministry of Agriculture and Cattle Raising
 Barrea, MAG Building
 70 – 3006 Barreal, Heredia
 COSTA RICA
 Tel.: (506) 261-6381
 Fax: (506) 261-6381
 E-mail: eramirez@proteconet.go.cr

DENMARK/ DANEMARK/ DINAMARCA

Ms. Helle Emsholm
 Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg
 DENMARK
 Tel.: +45 33 95 60 00
 Fax: +45 33 95 60 60
 E-mail: hee@fdir.dk

Mr. Lars Korsholm
 Legal Advisor
 The Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, DENMARK
 Tel.: +45 33 95 61 67
 Fax: +45 33 95 60 60
 E-mail: lxko@fdir.dk

Ms. Linda Jensen

Food Scientist
 Danish Bacon and Meat Council
 Axeltorv 3, DK-1609 Copenhagen V.
 DENMARK
 Tel.: +45 33 73 25 68
 Fax: +45 33 93 10 23
 E-mail: lmj@danskeslagterier.dk

EGYPT/ ÉGYPTE/ EGIPTO

Dr. Hussein Mansour
 Agricultural Minister Plenipotentiary
 and Head of the Agricultural Office
 Embassy of the Arab Republic of Egypt
 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

Mrs. Fayza Aly El Banna
 General Director for the General Organization for
 Import and Export Control
 1 Ramsis Street
 Cairo, EGYPT
 Tel.: +202 579 2251
 E-mail: sayessawy@hotmail.com

EUROPEAN COMMUNITY (EC) COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (CE)/COMUNIDAD EUROPEA (CE)

Mr. Patrick Deboyser
 (Head of Delegation)
 Head of Unit D4, Food Law and Biotechnology
 Health and Consumer Protection Directorate-
 General
 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

Mr. Jérôme Lepeintre
 Administrator, Health and Consumer Protection
 Directorate-General (SANCO)
 European Commission
 F101 4/78, B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 299 37 01
 Fax: +32 2 299 85 66
 E-mail: jerome.lepeintre@cec.eu.int

Mr. Manuel Florez-Droop
 Agriculture Directorate-General
 European Commission
 rue Froissart, 101
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 62 75
 E-mail: manuel.florez-droop@cec.eu.int

Ms. Barbara Moretti
 Administrator in Unit D4, Food Law and
 Biotechnology
 Directorate-General Health and Consumer
 Protection - European Commission
 rue Froissart, 101
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 296 13 70
 Fax: +32 2 295 17 35
 E-mail: barbara.moretti@cec.eu.int

Mr. Herman Van Boxem
 Agriculture Directorate-General
 European Commission
 B-1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 0121
 E-mail: herman.vanboxem@cec.eu.int

**FINLAND/FILANDE/
 FINLANDIA**

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

Ms. Tytti Itkonen
 Senior Advisor
 National Food Agency
 P.O. Box 28, FIN-00581 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358 9 3931 541
 Fax: +358 9 3931 592
 E-mail: tytti.itkonen@nfa.fi

FRANCE/FRANCIA

Mme Helena Sobiepanek
 (Chef de Délégation)
 Ministère de l'Economie, des Finances et de
 l'Industrie, DGCCRF
 59, boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13, FRANCE
 Tel. : +33 01 44 97 25 29
 Fax : +33 01 44 97 30 37
 E-mail :
 helena.sobiepanek@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme Mariane Monod
 Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de
 la Pêche et des Affaires Rurales
 DPEI - BSQAB
 3, rue Barbet de Jouy
 75349 Paris 07 SP, FRANCE
 Tel.: +33 1 49 55 80 03
 Fax: +33 1 49 55 57 85
 E-mail: mariane.monod@agriculture.gouv.fr

Emilie Vandecandelaere
 Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de
 la Pêche et des Affaires Rurales
 DGAL – BRAB
 251, rue de Vaugirard
 75732 paris Cedex 15, FRANCE
 Tel.: +33 01 49 55 58 63
 Fax: +33 01 49 55 49 61
 E-mail:
 emilie.vandecandelaere@agriculture.gouv.fr

Annie Loc'h
 Directeur des Affaires Règlementaires
 DANONE
 17, Bd Haussmann
 75009 Paris, FRANCE
 Tel.: +33 01 44 35 24 32
 Fax: +33 01 44 35 24 69
 E-mail: annie.loch@groupe.danone.com

Mme Catherine Vigreux
 Conseiller Affaires Règlementaires
 Société ROQUETTE FRERE
 62136 Lestrem, FRANCE
 Tel.: +33 3 21 63 37 63
 Fax: +33 3 21 63 38 50
 E-mail: catherine.vigreux@roquette.com

Françoise Costes
 Association de la Transformation Laitière
 Française ATLA
 42, rue de Châteaudun
 75314 Paris Cedex 09, FRANCE
 Tel.: +33 01 49 70 72 69
 Fax: +33 01 42 80 63 62
 E-mail: fcostes@atla.asso.fr

GEORGIA/GEORGIE

Mr. George Jeiranashvili
 Leading Specialist of the Service for Food
 Products Expertise and Monitoring
 Ministry of Agriculture
 41 Kostava Street
 Tbilisi, 0123, GEORGIA
 Tel.: +995 32 320 081
 E-mail: g-jeiranashvili@mail.ru

Prof. Avtandil Korakhashvili
 Head of Department for Food Processing
 Georgia Agrarian State University
 13 Alley D. Agmashenebeli
 Tbilisi, 0131, GEORGIA
 Tel.: +995 77 406 751
 Fax: +995 32 226 751
 E-mail: akoral@mail.ru

Mr. Tengiz Tchumburidze
 Operations Manager
 Hazelnut Growers Association (HGA)
 7 Burjanadze Street
 Kutaisi, 4600, GEORGIA
 Tel.: +995 99 199 388
 Fax: +995 331 42773
 E-mail: hga@hga.ge

GERMANY/ALLEMAGNE/ ALEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski
 (Head of Delegation)
 Bundesministerium für Verbraucherschutz,
 Ernährung und Landwirtschaft
 (Federal Ministry of Consumer Protection, Food
 and Agriculture)
 Rochusstraße 1
 D-53123 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 228 529 4651
 Fax: +49 228 529 4947
 E-mail: 314@bmvvel.bund.de

Ms. Cordula Kreis
 Bundesministerium für Verbraucherschutz,
 Ernährung und Landwirtschaft
 (Federal Ministry of Consumer Protection, Food
 and Agriculture)
 Rochusstraße 1
 D-53123 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 228 529 4225
 Fax: +49 228 529 4947
 E-mail: 314@bmvvel.bund.de

Dr. Joachim Bollmann
 Bundesministerium für Verbraucherschutz,
 Ernährung und Landwirtschaft
 (Federal Ministry of Consumer Protection, Food
 and Agriculture)
 Rochusstraße 1
 D-53123 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 228 529 3784
 Fax: +49 228 529 4404
 E-mail: 222@bmvvel.bund.de

Ms. Angelika Mrohs
 Geschäftsführerin
 Bund für Lebensmittelrecht
 und Lebensmittelkunde e.V.
 Godesberger Allee 142 – 148
 D-53175 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 228 8199332
 Fax: +49 228 375069
 E-mail: amrohs@bll-online.de

Ms. Uta Böhne
 Referentin
 Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 ZA Lebensmittelqualität und
 Allgemeine Verbraucherpolitik
 Gottlieb-Daimler-Str. 12
 D-68165 Mannheim, GERMANY
 Tel.: +49 (0) 621 421572
 Fax: +49 (0) 621 421399
 E-mail: uta.boehne@suedzucker.de

Mr. Alexander Beck
 Büro für Lebensmittelkunde und Qualität
 Zum Pilsterhof 7
 D-097769 Oberleichtersbach
 GERMANY
 Tel.: +49 (0) 9741 4834
 Fax: +49 (0) 9741 932201

GREECE/GRÈCE/GRECIA

Mr. Konstantinos Anagnostou
 (Head of Delegation)
 Agronomist
 Directorate of Processing , Standardisation and
 Quality Control
 Ministry of Rural Development and Food
 29 Acharnon Street
 Athens 10439, GREECE
 Tel.: +30 21 02102124349
 Fax: +30 21 05238337
 E-mail: kza1@aias.gr

Mr. Vasileios Kontolaimos
 State Legal Advisor
 Ministry of Rural Development and Food
 29 Acharnon Street
 Athens 10439, GREECE
 Tel.: +30 21 08250307
 Fax: +30 21 08254621/30 21 08230782
 E-mail: cohalka@otenet.gr

Mr. George Kanellopoulos
 State Legal Advisor
 Ministry of Rural Development and Food
 29 Aharnon Street
 Athens 10439, GREECE
 Tel.: +30 21 08250307
 Fax: +30 21 08254621/30 21 08230782
 E-mail: cohalka@otenet.gr

Ms. Elena Tzortzaki
 Agronomist
 Directorate of Organic Farming
 Ministry of Rural Development and Food
 Athens 10439, GREECE
 Tel.: +30 210 8812149
 Fax: +30 210 8821241
 E-mail: minorg1@otenet.gr
 E-mail: elenatzortz@yahoo.com

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
 (Head of Delegation)
 Director General, Hungary Food Safety Office
 Miklos tér 1
 H-1035 Budapest
 HUNGARY
 Tel.: +36 1 3688815
 Fax: +36 1 3879400
 E-mail: peter.biacs@mebih.gov.hu

Mrs. Katalin Ösz
 Senior Counsellor
 Ministry of Agriculture and Regional
 Development
 Kossuth tér 11
 H-1860 Budapest 55, HUNGARY
 Tel.: +36 1 3014486
 Fax: +36 1 3014808
 E-mail: katalin.osz@fvm.hu

INDIA/ INDE

Dr. Rajesh Kapur
 Director - Ministry of Science and Technology
 Department of Biotechnology
 Block-2, 7th Floor, CGO Complex
 Lodhi Road, New Delhi-110003, INDIA
 Tel.: +2436 0745
 Fax: +2436 2884
 E-mail: kapur@dbt.nic.in

Dr. R.K. Mahajan
 Assistant Director General (PFA)
 Directorate General of Health Services
 Nirman Bhavan
 New Delhi-110011, INDIA
 Tel.: +91 11 23012290
 Fax: +91 11 23012290
 E-mail: adgpfa@nb.nic.in

Mr. Surendra Singh
 Assistant Director (F&VP)
 Ministry of Food Processing Industries
 Panchsheel Bhavan
 August Kranti Marg
 New Delhi-110049, INDIA
 Tel.: +2649 6505
 Fax: +2649 3228
 E-mail: tarkar2002@yahoo.co.uk

Mr. D.S. Chadha
 Technical Adviser
 Confederation of Indian Industry
 23, Institutional Area, Lodhi Road
 New Delhi-110003, INDIA
 Tel.: +2462 9994-7
 Fax: +2462 6149
 E-mail: d.s.chadha@ciionline.org

INDONESIA/INDONÉSIE

Mrs. Ir. Sri Irawati Susalit
 Director of Food Product Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Republic of Indonesia
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560, INDONESIA
 Tel.: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: iras48@yahoo.com

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

Ms. Febria Retnoningsih
 Third Secretary
 Embassy of the Republic of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, Ontario, K1Y 1E5 CANADA
 Tel.: (613) 724-1100
 Fax: (613) 724-1105
 E-mail: febria@indonesia-ottawa.org

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

Mr. Martin C. O'Sullivan
 (Head of Delegation)
 Deputy Chief Veterinary Officer
 Department of Agriculture and Food
 4C Agriculture House
 Kildare Street, Dublin 2, IRELAND
 Tel.: +353 1 607 2213
 Fax: +353 1 678 9733
 E-mail: Martin.OSullivan@agriculture.gov.ie

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

Ms. Joan Regan
 Food Unit
 Department of Health and Children
 Hawkins House
 Dublin 1, IRELAND
 E-mail: joan_regan@health.irlgov.ie

Mr. Philip Landon
 Directorate General B II (Agriculture)
 General Secretariat of the Council of the
 European Union (EU)
 Rue de la Loi, 175
 B-1048 Bruxelles, BELGIUM
 Tel.: +32 (2) 235-4966
 Fax: +32 (2) 285-6198
 E-mail: philip.landon@consilium.eu.int

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr. Ciro Impagnatiello
 Ministero Politiche Agricole e Forestali
 Via XX Settembre 20 – 00187 Roma, ITALIE
 Tel. : +39 06 4665 6510
 Fax : +39 06 4880 273
 E-mail : ciroimpa@tiscali.it
 Dr. Luca Ragaglini
 Expert Juridique
 AIDI
 Via Rhodesia, 2
 Rome, ITALIE
 Tel.: +06 8091071
 Fax: +06 8073186
 E-mail: aidi@aidi-assodolce.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN

Mr. Akira Karasawa
 Director, Labelling and Standards Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950, JAPAN
 Tel.: +81 3 3501 3727
 Fax: +81 3 3502 0594
 E-mail: akira_karaswa@nm.maff.go.jp

Dr. Koji Miura
 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: miura-koujimd@mhlw.go.jp

Dr. Yasuhisa Nakamura
Deputy Director, Standards and Evaluation
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 2341
Fax: +81 3 3501 4868
E-mail: nakamura-yasuhisa@mhlw.go.jp

Mr. Hiroyuki Uchimi
Technical Officer, Office of Health Policy on
Newly Developed Foods
Standards and Evaluation Division
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: uchimi-hiroyuki@mhlw.go.jp

Mr. Yuki Iwama
Section Chief, Standards and Evaluation 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 2341
Fax: +81 3 3501 4868
E-mail: iwama-yuuki@mhlw.go.jp

Mr. Masahisa Nakano
Deputy Director, Labelling and Standards
Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel.: +81 3 3501 3727
Fax: +81 3 3502 0594
E-mail: masahisa_nakano@nm.maff.go.jp

Mr. Takeshi Kanayama
Deputy Director, Labelling and Standards
Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel.: +81 3 3501 3727
Fax: +81 3 3502 0594
E-mail: takeshi_kanayama@nm.maff.go.jp

Mr. Harumi Saka
Deputy Director, Food Safety and Consumer
Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel.: +81 3 5512 2291
Fax: +81 3 3597 0329
E-mail: harumi_saka@nm.maff.go.jp

Technical Advisers

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
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

Mr. Keitaro Hamuro
Japan Food Industry Center
9-13 Akasaka 1-Chome, Minato-Ku
Tokyo 107-0052, JAPAN
Tel.: +81 3 3224 2367
Fax: +81 3 3224 2398
E-mail: hamuro@shokusan.or.jp

KENYA

Mr. Joseph Kimaru Keeru
(Head of Delegation)
Senior Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
KEBS Centre
P.O. Box 54974
00200 Nairobi, KENYA
Tel.: +254 20 502210-15, 602350/1, 603352
Fax: +254 20 503293, 609660
E-mail: jkeeru@kebs.org

Dr. Rhonest Ntaya
Senior Scientist, Kephis
P.O. Box 49592
00100 Nairobi, KENYA
Tel.: +254 20 884545
Fax: +254 20 4448940
E-mail: kephis@nbnet.co.ke

Mr. Francis M. Warui
Senior External Trade Officer
Department of External Trade
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 43137
00200 Nairobi, KENYA
Tel.: +254 20 315001-4
Fax: +254 20 315011
E-mail: kextrade@africaonline.co.ke

**REPUBLIC OF KOREA/
RÉPUBLIQUE DE CORÉE/
REPÚBLICA DEL COREA**

Dr. Kim Dai-byung
Director, Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-dong, Eunpyung-ku
Seoul, 122-704, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 380 1316
Fax: +82 2 380 1320
E-mail: dbkim@kfda.go.kr

Choi Youn-ju
Researcher, Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-dong, Eunpyung-ku
Seoul, 122-704, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 380 1678
Fax: +82 2 380 1358
E-mail: kfdae19@kfda.go.kr

Dr. Jang Kyoung-won
Senior Researcher, Korea Health Industry
Development Institute
57-1 Norayangjin-dong, Dongjak-gu
Seoul, 156-800, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 2194 7446
Fax: +82 2 824 1763
E-mail: jangkw@khidi.or.kr

Lee Hee-jung
Researcher, Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
Seoul 122-704, REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +82 2 380 1559
Fax: +82 2 383 8121
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Ra Youn-kyoung
Veterinary Officer
National Veterinary Research and Quarantine
Service - Ministry of Agriculture and Forestry
#480, Anyang 6-dong, Manan-gu, Anyang-shi
Gyeonggi-do, REPUBLIC OF KOREA
Tel. : +82 31 467 1965
Fax : +82 31 467 1974
E-mail : rayk@nvrqs.go.kr

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO

Lic. Carlos Ramón Berzunza Sánchez
(Jefe de la delegación)
Director de Normalización Internacional
Secretaría de Economía – DGN
MÉXICO
Tel.: +52 55 57 29 94 80
Fax: +52 55 55 20 97 15
E-mail: cberzunz@economia.gob.mx
Q.F.B. María del Pilar Martínez Zepeda
(Asesora)
Dictaminadora de la Comisión de
Operación Sanitaria
Organización COFEPRIS
MÉXICO
Tel.: +52 55 50 80 52 82
E-mail: pilarmz@salud.gob.mx

Dr. Marcelo Signorini Porchetto
(Asesor)
Gerente de Evaluación de Análisis
Epidemiológico de Riesgos
Organización COFEPRIS
MÉXICO
Tel.: 52 55 55 14 85 83
E-mail: mignorini@salud.gob.mx

Lic. Sandra Piña
(Asesor)
Organización Agrobio Mexico
MEXICO
Tel.: +52 82 19 32
Fax: +52 81 44 00
E-mail: sandrapina@prodigy.net.mx

Ing. Raúl Portillo Aldrett
Vicepresidente del Consejo de Alimentos
Canacintra
Organización Canacintra
MEXICO
Tel.: +52 55 52 62 23 86
Fax: +52 55 52 62 20 05
E-mail: rportillo@la.ko.com

Lic. Ana Sainas Serrano
(Asesor)
Directora General
Consejo Mexicano de la Industria de Productos de
Consumo, A.C., (CONMEXICO)
MÉXICO
Tel.: +52 55 52 80 43 35
Fax: +52 55 52 80 43 35
E-mail: anasainas@aol.com

**NETHERLANDS/PAYS-BAS/
PAISES BAJOS**

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@minvws.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@fcdf.nl

Dr. Yvonne M. Huigen
Account Manager
The Food and Consumer Product Safety Authority
P.O. Box 19506
2500 CM The Hague, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 448 48 48
Fax: +31 70 448 47 47
E-mail: yvonne.huigen@vwa.nl

Mr. Geert de Rooij, M.Sc.
Food Safety and Food Legislation Officer
Main Board for Arable Products
P.O. Box 29739, 2502 LS The Hague,
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 370 8324
Fax: +31 70 370 8444
E-mail: g.de.rooij@hpa.agro.nl

**NEW ZEALAND/ NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA**

Ms. Jenny Reid
(Head of Delegation)
Assistant Director (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
Programme 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

Non-Government Observer

Dr. Joan Wright
Counsel – Regulatory and Special Projects
Fonterra Co-operative Group Ltd.
Private Bag 92032
Auckland, NEW ZEALAND
Tel.: +09 256 5442
Fax: +09 256 5419
E-mail: joan.wright@fonterra.com

NIGERIA/NIGÉRIA

Mr. Anthony Itseumah
Chief, Technical Officer Marketing
Federal Ministry of Agriculture
National Strategic Food Reserve Dep.
3rd Floor, NAIC House Central Area
Abuja, NIGERIA
Tel.: +2348033142093
Fax: +23492344382
E-mail: nsgrfma@hotmail.com

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åse Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section, Quality and Nutrition
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal, NORWAY
Tel.: +47 23 21 67 29
Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: asful@mattilsynet.no

Ms. Anita Utheim Nesbakken
 Advisor, Quality and Nutrition
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal, NORWAY
 Tel.: +47 23 21 67 69
 Fax: +47 23 21 70 01
 E-mail: anune@mattilsynet.no

Ms. Torgun M. Johnsen
 Advisor, Regional Office Oslo, Akershus, Østfold
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal, NORWAY
 Tel.: +47 64 97 25 15
 Fax: +47 64 94 44 10
 E-mail: tomjo@mattilsynet.no

Observer

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
 Fax: +47 23 08 87 20
 E-mail: steinar.hoie@nbl.no

OMAN/ OMÁN

Aida Mohammed Masoud Al-Riyami
 Director General for Specifications and
 Measurements
 Directorate General for Specifications and
 Measurements
 Ministry of Commerce and Industry
 P.O. Box 550
 113 Muscat, SULTANATE OF OMAN
 Tel.: +968 7713238
 Fax: +968 7715992
 E-mail: dgsm@mocioman.gov.om

PARAGUAY

Elsi Carolina Ovelar Fernandez
 (Head of Delegation)
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Itapua y Stam. Trinidad
 Asunción, PARAGUAY
 Tel.: +595 21 206874
 Fax: +595 21 206874
 E-mail: oelsi@mixmail.com

PHILIPPINES/ FILIPINAS

Daisy E. Tañafranca
 (Head of Delegation)
 Supervising Science Research Specialist and
 Program Leader
 Packaging R&D Center of the Philippines
 Department of Science and Technology
 DOST Compound, General Santos Avenue
 Bicutan, Taguig, PHILIPPINES
 Tel.: +63 2 837 7530
 Fax: +63 2 837 7530
 E-mail: dtanafranca@yahoo.com

SAUDI ARABIA/ ARABIE SAUDITE/ ARABIA SAUDITA

Mr. Mohammed I. Al-Hadlaq
 Food Standards Consultant
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box 3437
 Riyadh 11471, SAUDI ARABIA
 Tel.: +966 1 452 000
 Fax: +966 1 452 0167
 E-mail : alhadlaq7777@saso.org.sa

SENEGAL/SÉNÉGAL

Monsieur Diakhaïdia Diarra
 Nutritionniste à la Division de l'Alimentation et
 de la Nutrition et Coordonnateur du Comité
 National du Codex
 REPUBLIC OF SÉNÉGAL
 Tel: +221 865 25 25 / 638 34 56 / 825 77 32
 Fax: +221 825 08 49
 E-mail: dirsante@sentoo.sn (Att. Diarra)

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/ SUDÁFRICA

Mrs. Antoinette Booyzen
 (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

Dr. Aubrey Parsons
 Consumer Goods Council SA (CGCSA)
 P.O. Box 91182
 Auckland Park, 2006, SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 11 726 2376
 Fax: +27 11 726 3471
 E-mail: theaw@jannderee.com

Dr. Anthony Rees ND
H.O.N.E.R.I.
Suite 131, Private Bag X 1
Vlaeberg, Cape Town, 8018, SOUTH AFRICA
Tel.: +27 21 410 8765
Fax: +27 21 410 8711
E-mail: director@honeri.org

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

D. Carlos Arnáiz Ronda
(Head of Delegation)
Jefe de Servicio de Cooperación Institucional de
la Subdirección General de Ordenación del
Consumo Instituto Nacional del Consumo
C/Príncipe de Vergara 54
28006 Madrid, ESPAÑA
Tel.: +34 91 822 4492
Fax: +34 91 922 4543
E-mail: carlos.arnai@consumo-inc.es

D^a Elisa Revilla García
Jefe de Área de Coordinación Sectorial
Subdirección General de Planificación
Alimentaria
Dirección General de Alimentación
Ministerio de Agricultura
Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel
28071-Madrid, ESPAÑA
Tel.: +34 91 347 45 96
Fax: +34 91 347 57 28
E-mail: erevilla@mapya.es

SWAZILAND/SWAZILANDIA

Mr. Siphon E. Shongwe
Senior Health Inspector
Ministry of Health and Social Welfare
P.O. Box 1119
Mbabane, SWAZILAND
Tel.: +268 4047761 / 6042367
Fax: +268 4042092
E-mail: rhihhoenv@afrikaonline.co.sz

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
(Head of Delegation)
Ministry of Agriculture, Food and Consumer
Affairs
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
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

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

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, lic.iur.
(Head of Delegation)
Codex Alimentarius
International Food Safety Issues
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

Dr. Christoph Spinner
Food Law Enforcement Division
Head, Foodstuffs Section
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 325 91 94
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: christoph.spinner@bag.admin.ch

Mrs. Helen Falco
International Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
55 Avenue Nestlé
CH-1800 Vevey, SWITZERLAND
Tel.: +41 21 924 42 13
Fax: +41 21 924 45 47
E-mail: helen.falco@nestle.com

Mr. Jörg Cselovszky
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products
Wurmisweg 576, Bldg. 241/421
CH-4303 Kaiseraugst, SWITZERLAND
Tel.: +41 61 687 32 76
Fax: +41 61 688 16 35
E-mail: joerg.cselovszky@dsm.com

Mr. Stefan Schoenenberger
Federal Office of Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 323 02 18
Fax: +41 31 322 26 34
E-mail: stefan.schoenenberger@blw.admin.ch

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Dr. Supachai Kunaratanapruk
Secretary-General, Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
11000 Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +662 590 7001
Fax: +662 591 8636
E-mail: supachai@fda.moph.go.th

Dr. Songsak SriAnujata
Former Director, Institute of Nutrition
Mahidol University
Salaya, Putthamonton
73170 Nakhornpathom, THAILAND
Tel.: +662 441 9740
Fax: +662 441 9344
E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Dr. Chanin Charoenpong
Senior Food Expert, Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
11000 Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +662 590 7030
Fax: +662 591 8460
E-mail: chanin@fda.moph.go.th
Mrs. Darunee Edwards
Deputy Director, National Center for Genetic
Engineering and Biotechnology
113 Thailand Science Park, Phaholyothin Rd.
Klong 1, Khong Luang
Pathumthani 12120, THAILAND
Tel.: +662 564 6700, ext. 3163
Fax: +662 564 6701
E-mail: dedwards@biotec.or.th

Mr. Poonkeite Thangsoombat
President, Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor, Ocean Tower Bldg.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
10110, Bangkok, THAILAND
Tel.: +662 229 4255, ext. 153
Fax: +662 229 4941-2
E-mail: thaifood@thaifood.org

Miss Yaninee Sangyoka
Chief of Technical Section
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
New Ratchadapisek Road, Klongtoey
10110, Bangkok, THAILAND
Tel.: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2996-7
E-mail: technical@thaifood.org
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs. Oratai Silapanaporn
Assistant Director, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
10200 Bangkok, THAILAND
Tel.: +662 280 3887
Fax: +662 280 3899
E-mail: oratai@acfs.go.th

TUNISIA/TUNISIE/TÚNEZ

Mme. Ghaïet-El-Mouna Annabi
Directeur de la Qualité et de la Protection du
Consommateur - Ministère du Commerce
12, rue de l'Arabie Saoudite
1002 Tunis-Tunisie
RÉPUBLIQUE TUNISIENNE
Tel. : +216 1 780 336 / +216 1 289 540
Fax : +216 1 780 336
E-mail : annabi.gem@planet.tn

UNITED ARAB EMIRATES (UAE)

Juma Obaid Hassan Abdulla Shirok
Health Officer in charge of DM Free Zone Office
Dubai Government – Dubai Municipality
P.O. Box 67
1111 Dubai, UNITED ARAB EMARITIES
Tel.: +9714 8815135
Fax: +9714 8816892
E-mail: johassan@dm.gov.ae

Iman Ali Ahmed Mohamed Al Bastaki
 Head of Food Trade Unit
 Dubai Government - Dubai Municipality
 P.O. Box 2274
 1111 Dubai, UNITED ARAB EMARITIES
 Tel.: +9714 2064204
 Fax: +9714 2221513
 E-mail: eabastaki@dm.gov.ae

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/
 REINO UNIDO**

Ms. Rosemary Hignett
 Head of Food Labelling and Standards Division
 Food Standards Agency
 Room 128, Aviation House
 125 Kingsway
 London WC2B 6NH
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +0207 276 8178
 Fax: +0207 276 8193
 E-mail:
 rosemary.hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/
 ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr. L. Robert Lake
 (Head of Delegation)
 Director, Office of Regulations and Policy
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-4)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland 20740, U.S.A.
 Tel.: (301) 436-2379
 Fax: (301) 436-2637
 E-mail: Robert.Lake@cfsan.fda.gov

Ms. Mary Cutshall
 (Alternate Delegate)
 Director, Strategic Initiatives, Partnerships and
 Outreach Staff
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 300 – 12th Street, SW
 Washington, DC 20250, U.S.A.
 Tel.: (202) 690-6520
 Fax: (202) 690-6519
 E-mail: mary.cutshall@fsis.usda.gov

Government Advisors

Mr. Richard Chriss
 Senior Counsel to the Under Secretary
 International Trade Administration
 U.S. Department of Commerce
 14th & Constitution Ave., NW
 Washington, DC 20230, U.S.A.
 Tel.: (202) 482-2867
 Fax: (202) 482-4821
 E-mail: richard_chriss@ita.doc.gov

Mr. T. Keith Jones
 Director, Program Development
 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) 720-3252
 Fax: (202) 205-7808
 E-mail: Keith.Jones@ams.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) 720-3252
 Fax: (202) 205-7808
 E-mail: arthur.neal@usda.gov

Dr. Ritu Nalubola
 Office of Nutritional Products, Labeling and
 Dietary Supplements
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-820)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland 20740, U.S.A.
 Tel.: (301) 436-2371
 Fax: (301) 436-2636
 E-mail: Ritu.Nalubola@cfsan.fda.gov

Ms. Felicia B. Satchell
 Director, 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
 E-mail: Felicia.Satchell@cfsan.fda.gov

Dr. F. Edward Scarbrough
 U.S. Codex Manager
 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) 720-2057
 Fax: (202) 720-3157
 E-mail: ed.scarbrough@fsis.usda.gov

Ms. Ellen Matten
 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) 720-2057
 Fax: (202) 720-3157
 E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

Ms. Audrey Talley
 Deputy Director, Foreign
 Foreign Agriculture Service/Trade Policy
 U.S. Department of Agriculture
 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
 Deputy Director, Biotechnology Group
 Foreign Agricultural Service
 U.S. Department of Agriculture
 2101 L Street NW, Suite 5500
 Washington, DC 20037, U.S.A.
 Tel.: (202) 418-3444
 Fax: (202) 418-3604
 E-mail: Bobby.Richey@usda.gov

Ms. Dawn A. Williams
 International Trade Specialist
 Foreign Agricultural Service
 U.S. Department of Agriculture
 2101 L Street NW, Suite 5500
 Washington, DC 20037, U.S.A.
 Tel.: (202) 418-3454
 Fax: (202) 418-3604
 E-mail: Dawn.Williams@fas.usda.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

Dr. Michael Wehr
 Codex Program Co-ordinator
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway, Room 1B-003
 College Park, MD 20740
 Tel. : (301) 436-1724
 Fax : (301) 436-2618
 E-mail: michael.wehr@cfsan.fda.gov

Non-Government Advisors

Ms. Regina Hildwine
 Senior Director, Food Labeling and Standards,
 Regulatory Affairs
 National Food Processors Association
 1350 I Street, NW, Suite 300
 Washington, DC 20005, U.S.A.
 Tel.: (202) 639-5926
 Fax: (202) 639-5991
 E-mail: rhildwine@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

Ms. Jane Earley
 Promar International
 1101 King Street, Suite 444
 Alexandria, VA 22314, U.S.A.
 Tel.: (703) 838-0602
 Fax: (703) 505-3732
 E-mail: jearley@promarinternational.com

Mr. Kenneth Mercurio
 Director, Regulatory and Nutrition
 Nestle USA, Inc.
 800 N. Brand Boulevard
 Glendale, CA 91203-1244, U.S.A.
 Tel.: (818) 549-6353
 Fax: (818) 637-3349
 E-mail: kenneth.mercurio@us.nestle.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

URUGUAY

Cristina Vaz
Asesor, Unidad de Asuntos Internacionales
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Constituyente 1476, tercer piso
Montevideo, URUGUAY
Tel. : +598 2 4126365
Fax : +598 2 4126331
E-mail : cvaz@mgap.gub.uy

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY / ASSOCIATION EUROPÉENNE DES SPÉCIALITÉS PHARMACEUTIQUES GRAND (AESGP)
AND
WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY (WSMI)

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

BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION (BIO)

Dr. Michael J. Phillips
Vice President for Food and Agriculture
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

Mr. Jeff Fritz
Manager, DuPont Government Affairs
1946 West Cook Road
Fort Wayne, IN 46818, U.S.A.
Tel.: (260) 425-5882
Fax: (260) 425-5836
E-mail: jeff.fritz@usa.dupont.com

Mr. David McGuire
Director of Biotechnology
U.S. Grains Council
1400 K Street NW, Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 789-0789
Fax: (202) 789-0789
E-mail: dmcguire@grains.org

CONFEDERATION OF THE FOOD AND DRINK INDUSTRIES OF THE EU/CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE (CIAA)

Mrs. Sabine Nafziger
Regulatory Affairs Manager
Confederation of the Food and Drink Industries of the EU (CIAA)
Avenue des Arts 43
B-1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 514 11 11
Fax: +32 2 511 29 05
E-mail: s.nafziger@ciaa.be

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Sue Davies
Principal Policy Adviser
Consumers Association
2 Marylebone Road
London NW1 4DF
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 2077707274
Fax: +44 2077707666
E-mail: sue.davies@which.co.uk

Mr. Julian Edwards
Director General
Consumers International
24 Highbury Crescent
London N1 5RX
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 2072266663
Fax: +44 2073540607
E-mail: jedwards@consint.org

Mr. Bejon Misra, CEO
 Voluntary Organisation in Interest of Consumer
 Education (VOICE)
 441 Jangpura, Mathura Road
 New Delhi 110-014, INDIA
 Tel.: +91 1124319078-80
 Fax: +91 1124319081
 E-mail: consumeralert@eth.net

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

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

John Hathcock, Ph.D.
 Vice President, Scientific and International
 Affairs
 Council for Responsible Nutrition
 1828 L St. NW, Suite 900
 Washington, DC 20036-5114, U.S.A.
 Tel.: (202) 776-7955
 Fax: (202) 202-7980
 E-mail: jhathcock@crnusa.org

Mr. Edward Johns
 Director of Government and Industry Affairs
 Herbalife International
 818 Connecticut Ave. NW, Suite 1200
 Washington, DC 20002, U.S.A.
 Tel.: (202) 463-0097
 Fax: (202) 463-0098
 E-mail: EdwardJ@Herbalife.com

Dr. Luis A. Mejia
 Director of Scientific and Regulatory Affairs
 Archer Daniels Midland Company
 1001 North Brush College Road
 Decatur, Illinois 62521, U.S.A.
 Tel.: (217) 451-2201
 Fax: (217) 451-7098
 E-mail: mejia@admworld.com

John Wallingford, Ph.D.
 AVP, Regulatory Affairs and Market Compliance
 Wyeth Nutrition
 500 Arcola Road
 Collegeville, P.A 19426, U.S.A.
 Tel.: (484) 865-5661
 Fax: (484) 865-6457
 E-mail: wallinj@wyeth.com

CROPLIFE INTERNATIONAL

Mr. Mark Mansour
 Morgan, Lewis, & Bockius LLP
 1111 Pennsylvania Avenue NW
 Washington, DC 20004, U.S.A.
 Tel.: (202) 739-6366
 Fax: (202) 739-3001
 E-mail: mmansour@morganlewis.com

Ms. Sarah Key
 Morgan, Lewis, & Bockius LLP
 1111 Pennsylvania Avenue NW
 Washington, DC 20004, U.S.A.
 Tel.: (202) 739-5248
 Fax: (202) 739-3001
 E-mail: skey@morganlewis.com

EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS (ENCA)

Ms. Patti Rundall, OBE
 Policy Director, Baby Milk Action
 23 St. Andrew's Street, Cambridge CB2 3AX
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 1 223 46 44 20
 Fax: +44 1 223 46 44 17
 E-mail: prundall@babymilkaction.org

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Robert G. Bursey, Ph.D.
 Director, Regulatory Affairs
 Ajinomoto U.S.A., Inc.
 1120 Connecticut Avenue, NW, Suite 1010
 Washington, DC 20036-3953, U.S.A.
 Tel.: (202) 457-0284
 Fax: (202) 457-0107
 E-mail: burseyb@ajiusa.com

EUROPEAN ASSOCIATION FOR BIOINDUSTRIES (EUROPABIO)

Dr. Dirk Klonus
 BayerCropScience
 BioScience, Regulatory Affairs
 Industriepark Höchst, K607
 65926 Frankfurt/Main
 GERMANY
 Tel.: +49 69 30 51 47 58
 Fax: +49 69 30 51 34 42
 E-mail: dirk.klonus@bayercropscience.com

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

Ms. Daniela Muchna
Council Member of EFLA
235 rue de la Loi
1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +43 662 65 82 0
Fax: +43 662 65 82 5220
E-mail: daniela.muchna@at.redbull.com

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

Ms. Jessica Dobyms
557 Water Street
Peterborough, Ontario K9H 3M6
CANADA
Tel.: (705) 876-8879
E-mail: jdobyms@trentu.ca

Mr. Christopher Rompré
452 Park Street North
Peterborough, Ontario K9H 4R2
CANADA
Tel. (705) 755-0538
E-mail: carpediemproject@hotmail.com

GREENPEACE INTERNATIONAL

Ms. Doreen Stabinsky
Campaigner
Greenpeace International
Ottho Heldringstraat 5
1066 AZ, Amsterdam,
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 6 46177536
Fax: +31 20 514 8157
E-mail: daniela.rosche@int.greenpeace.org

Mr. Bruno Heinzer
Campaign Manager
Greenpeace International
Postfach
8031 Zurich, SWITZERLAND
Tel.: +41 1 447 4141
Fax: +41 1 447 4199
E-mail: bheinzer@ch.greenpeace.org

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

Ms. Gloria Brooks-Ray
Adviser, Codex and International Regulatory
Exponent – Food and Chemicals
P.O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07005, U.S.A.
Tel.: (973) 334-4652
Fax: (973) 334-4652
E-mail : gbrooksray@exponent.com

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)**

Mr. David Pineda Ereño
Manager, Regulatory Affairs
International Alliance of Dietary/Food
Supplement Associations (IADSA)
Rue de l'Association, 63
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 22 09 11 55
Fax: +32 22 23 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) 777-8337
Fax: (202) 265-4954
E-mail: swilliams@cspinet.org
E-mail: bsilverglade@cspinet.org

Mr. Bill Jeffery, L.L.B.
National Coordinator
C/o IACFO
Centre for Science in the Public Interest
Suite 4550, CTTC Building,
1125 Colonel By Drive
Ottawa, Ontario K1S 5R1, CANADA
Tel.: (613) 244-7337
Fax: (613) 244-1559
E-mail: jefferyb@istar.ca

Mr. Takayuki Iino
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: mail@tabemono.info

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@tabemono.info

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
NETWORK (IBFAN)**

Ms. Elisabeth Sterken
Director, INFAC Canada
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B1, CANADA
Tel.: (416) 595-9819
Fax: (416) 591-9351
E-mail: esterken@infactcanada.ca

**INTERNATIONAL CHAMBER OF
COMMERCE (ICC)**

Dr. Janet E. Collins
Lead, Global Organizations
1300 I (EYE) Street, NW, Suite 450 East
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel. : (202) 383-2861
Fax : (202) 789-1748

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE
ALLIANCE (ICA)/ALLIANCE
COOPERATIVE
INTERNATIONALE/ALIANZA
COOPERATIVA INTERNACIONAL**

Mr. Kazuo Onitake
Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU)
CO-OP Plaza, 3-29-8, Shibuya
Shibuya-ku, Tokyo 150-8913
JAPAN
Tel.: +81 3 5778 8109
Fax: +81 3 5778 8002
E-mail: kazuo.onitake@jccu.coop

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

Ms. Alison Kretser
Director, Scientific and Nutrition Policy
Grocery Manufacturers of America
2401 Pennsylvania Avenue, NW, 2nd Floor
Washington, DC 200037, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508
E-mail: akretser@gmabrands.com

Ms. Karil Kochenderfer
Director
Grocery Manufacturers of America
2401 Pennsylvania Avenue, NW, 2nd Floor
Washington, DC 200037, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508
E-mail: kkochenderfer@gmabrands.com

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

Ms. Caroline O'Brien
Acting Director, Scientific and Regulatory Affairs
Food and Consumer Products Manufacturers of
Canada (FCPMC)
885 Don Mills Road, Suite 301
Toronto, Ontario M3C 1V9, CANADA
Tel.: (416) 510-8024, ext. 2228
Fax: (416) 510-8043
E-mail: carolyno@fcpmc.com

Mr. Barry Smith
 Consultant to FCPMC
 57 Hodgson Court
 Kanata, Ontario K2K 2T4, CANADA
 Tel.: (613) 599-4614
 E-mail: blsmith2@sprint.ca

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
 (IDF)/FEDERATION INTERNATIONALE
 DE LAITERIE/FEDERACION
 INTERNACIONAL DE LECHERIA**

Ms. Cary Frye
 Vice President of Regulatory Affairs
 International Dairy Foods Association (IDFA)
 1250 H Street, NW Suite 900
 Washington, DC 2005, U.S.A.
 Tel.: (202) 220-3543
 Fax: (202) 331-7820
 E-mail: cfrye@idfa.org

Mr. Jørgen Hald Christensen
 Head of Division
 Danish Dairy Board
 22, Frederiks Allé
 DK-8000 Aarhus C, DENMARK
 Tel.: +45 87 31 21 90
 Fax: +45 87 31 20 01
 E-mail: jhc@mejeri.dk

Mr. Thomas Kützemeier
 Managing Director
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft
 Meckenheimer Allée 137
 D-53115 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 228 98 24 30
 Fax: +49 228 98 24 320
 E-mail: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
 CHEWING GUM ASSOCIATIONS (IFCGA)**

Mr. Melvin S. Drozen
 International Federation of Chewing Gum
 Associations
 C/o Keller and Heckman LLP
 1001 G Street, NW, Suite 500W
 Washington, DC 20001, U.S.A.
 Tel.: (302) 434-4222
 Fax: (302) 434-4646
 E-mail: drozen@khlaw.com

**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@fibl.ch

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
 ASSOCIATION (IFFA)**

Mr. Robert Garfield
 International Frozen Food Association
 2000 Corporate Ridge – Suite 1000
 McLean, VA 22102, U.S.A.
 Tel.: (703) 821-0770
 Fax: (703) 821-1350
 E-mail : rgarfield@affi.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE
 TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

Ryuji Yamaguchi, Ph.D.
 President, Ajinomoto Corporate Services LLC
 1120 Connecticut Avenue, NW, Suite 1010
 Washington, DC 20036-3953, U.S.A.
 Tel.: (202) 457-0284
 Fax: (202) 457-0107
 E-mail: yamaguchir@ajiusa.com

**INTERNATIONAL LACTATION
 CONSULTANT ASSOCIATION (ILCA)**

Ms. Isabelle Côté, BSN, IBCLC
 International Lactation Consultant Assoc. (ILCA)
 1500 Sunday Drive, Suite 102
 Raleigh, North Carolina 27607, U.S.A.
 Tel.: (919) 861-5577
 Fax: (919) 787-4916
 E-mail: isabb1@ca.inter.net
 Website: www.ilca.org

**INTERNATIONAL SOFT DRINKS
COUNCIL (ISDC)**

Ms. Päivi Julkunen
Chair, ISDC Committee for Codex
International Soft Drinks Council (ISDC)
1101 Sixteenth Street, NW
Washington, DC 20036, U.S.A.
Tel. (202) 463-6732
Fax: (202) 463-8172
E-mail: isdc@nsda.com

Mr. Richard Ross

Advisor, UNESDA-CISDA
B d. St. Michel 77-79, 1040 Bruxelles,
BELGIUM
Tel.: +32 2 734 40 50
Fax: +32 2 732 51 02
E-mail: mail@unesda-cisda.org

Dr. Shuji Iwata
Chair, Technical Committee
Japan Soft Drinks Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
E-mail: info.isdc@j-sda.or.jp

**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

Ms. Alice Gravereaux
Scientific and Regulatory Affairs
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: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Mr. Peter Van Dael
Regulatory Affairs
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

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD
SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFoST)**

Mr. Eduardo R. Mendez
International Union of Food Science and
Technology (IUFoST)
184 Progreso Street
Col. Escandon
Mexico D.F. 11800 MEXICO
Tel.: +52 55 52 73 9787
Fax: +52 55 52 73 9397
E-mail: ermendezmx@terra.com.mx

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr. Paul Anthony Taylor
Board Member, The National Health Federation
E-mail: paulandpolly@btinternet.com

**WORLD FEDERATION OF ADVERTISERS
(WFA)**

Mr. Robert Reaume
Vice President, Policy & Research
Association of Canadian Advertisers
175 Bloor Street East, Suite 307, South Tower
Toronto, Ontario M4W 3R8, CANADA
Tel.: (416) 964-3805, ext. 224
E-mail: breaume@aca-online.com

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

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

Mr. Yoshihide Endo
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 54796
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: yoshihide.endo@fao.org

**CANADIAN SECRETARIAT
SECRÉTARIAT CANADIEN
SECRETARIADO CANADIENSE**

Mr. Ron Burke
Director and Codex Contact Point for Canada
Bureau of Food Regulatory, International and
Interagency Affairs
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
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. Angela Bilkhu
A/International Liaison Officer
Programs, International Coordination Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
Tel.: (613) 221-7182
Fax: (613) 221-7295
E-mail: bilkhua@inspection.gc.ca

Ms. Santina Scalzo
Manager, Codex Program Services
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
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

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA LAS BARRITAS,
PORCIONES Y FILETES DE PESCADO RÁPIDAMENTE CONGELADOS -
EMPANIZADOS O REBOZADOS**
(En el trámite 8 del Procedimiento)

6. Etiquetado

6.1.3 La proporción de contenido de pescado se declarará en la etiqueta.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

7.4 Estimación del contenido de pescado.

De acuerdo al Método AOAC 966.15. En casos en los que quedan algunas dudas sobre la composición del núcleo de pescado, podrá utilizarse el método de análisis reseñado a continuación, es decir como un método de referencia.

Determinación del Contenido de Pescado

El contenido de pescado de una barrita de pescado se calcula utilizando la siguiente ecuación:

$$\% \text{ de Contenido de pescado} = \frac{\text{Peso del pescado incluido}}{\text{Peso final del producto}} \times 100$$

Por lo tanto, para la mayoría de los productos, el peso del ingrediente de pescado es el del ingrediente crudo. Cualquier cifra colocada o declarada en la etiqueta de un producto debe ser una cantidad típica reflejando las variaciones normales de manufactura del productor, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura.

Comprobación del contenido de pescado por análisis químico

El porcentaje de contenido de pescado, corregido para nitrógeno no proveniente de la carne de pescado contribuido por el recubrimiento de carbohidrato, se calcula de la siguiente manera:

$$\% \text{ de Pescado} = \frac{(\% \text{ total de nitrógeno} - \% \text{ de nitrógeno no proveniente de carne de pescado})}{\text{Factor N}^*} \times 100$$

- factor apropiado de N (nitrógeno)

El contenido de nitrógeno no proveniente de la carne de pescado se calcula como

$$\% \text{ de nitrógeno no proveniente de la carne de pescado} = \% \text{ carbohidrato} \times 0.02$$

Donde el carbohidrato se calcula por la diferencia entre:

$$\% \text{ carbohidrato} = 100 - (\% \text{ agua} + \% \text{ grasa} + \% \text{ proteínas} + \% \text{ ceniza})$$

Referencias

Determinación de nitrógeno: ISO 937:1978

Determinación de humedad: ISO 1442:1997

Determinación del total de grasa: ISO 1443:1973

Determinación de ceniza: ISO 936: 1978

Cuadro 2: Factores interinos de nitrógeno para utilizarse para los pescados blancos como un ingrediente (es decir, luego de GMP)

ESPECIES	% de Nitrógeno
<i>Pescados Blancos</i>	
Bacalao	2.66
Bacalao desmenuzado	2.61
<i>Coley/Saithe</i>	2.69
Merluza Europea	2.64
Eglefino/Abadejo	2.72
Molva	2.78
Platija/Acedía	2.46
Gado de Alaska	2.59
Merluza	2.68
Media de los pescados blancos	2.65

ALINORM 04/27/22
APÉNDICE III**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE
DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES****(En el Trámite 8 del Procedimiento)** ¹⁵

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

Las declaraciones de propiedades saludables deben ser consistentes con las políticas nacionales saludables pública y apoyar tales políticas cuando fuera aplicable. Las declaraciones de propiedades saludables deberán estar apoyadas por una cantidad de evidencia científica válida y suficiente como para justificar las declaraciones, proveer información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables, y ser apoyadas por una educación específica para el consumidor. El impacto de las declaraciones saludables sobre las costumbres alimenticias y los modelos dietéticos de los consumidores debería ser monitoreado 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 nutricionales y saludables en el etiquetado y, donde se requiera por las autoridades que tengan jurisdicción, en la publicidad de los alimentos.
- 1.2 Las presentes directrices se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables sin menoscabo de las disposiciones específicas incluidas en las normas o Directrices del Codex relativas a Alimentos para Regímenes Dietéticos 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 Declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no serán permitidas para alimentos de bebés o para niños de corta edad a no ser que estén específicamente contempladas en Normas pertinentes del Codex o la legislación nacional.

2. DEFINICIONES

- 2.1 Por **declaración de propiedades nutricionales** se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales. Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:
 - (a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
 - (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.

¹⁵

Enmiendas a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales están subrayadas.

- 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 propiedades de comparación de nutrientes** 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

Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:

- 2.2.1 Por **declaración de función de los nutrientes** se entiende 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 (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A”.

2.2.2. Otras Declaraciones de propiedades de función- Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.

Ejemplo:

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

2.2.3 Reducción de declaraciones de propiedades de riesgos de enfermedad – Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud.

La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada a la salud. Las enfermedades tiene factores múltiples de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe asegurar que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención, utilizando, por ejemplo, lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo.

Ejemplos:

“Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A”

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

4.1 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 han establecido valores de referencia de nutrientes (VRNs) en las Directrices del Codex para 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 la Tabla de estas Directrices o se haga otra declaración sinónima, serán de aplicación las condiciones especificadas en la Tabla para tal declaración.

5.2 Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee 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 DE PROPIEDADES COMPARATIVAS

Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, 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 alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o 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 para los micronutrientes para 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 deberían autorizarse si se cumplen todas las condiciones siguientes:

7.1.1 Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos¹⁶. La declaración debe consistir de dos partes:

- 1) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por
- 2) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.

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

7.1.3 El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable.

7.1.4 Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser:

- (i) – una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o,
- (ii) - bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.

Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para “alto en”, “bajo en”, “reducido en”, o “libre del”.

7.1.5 Solo deberían ser objeto de una declaración de función de nutrientes aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN) en las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional, o aquellos nutrientes mencionados en directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional que tenga jurisdicción.

7.2 Las declaraciones de propiedades saludables deberían tener una clara estructura reglamentaria de condiciones para calificar y/o descalificar el uso de la declaración específica de propiedades, incluyendo la capacidad de las autoridades nacionales que tengan jurisdicción de prohibir las declaraciones de propiedades para alimentos que contienen nutrientes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones adversas relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.

7.3 Si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método validado para cuantificar el constituyente alimentario que forma la base de la declaración de propiedades.

7.4 La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o rotulación del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:

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

¹⁶ Se debe insertar acá una referencia a los Criterios Científicos para las Declaraciones de Propiedades relacionadas a la Salud que están siendo desarrollados por el CCNFSDU.

7.4.2 El grupo al que se le destina, de ser apropiado.

7.4.3 Cómo usar el alimento para obtener el beneficio alegado, y otros factores de estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando fuera apropiado.

7.4.4 Consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y, de existir, a grupos que deben evitar el alimento, cuando fuera apropiado.

7.4.5 Insumo inocuo máximo del alimento o constituyente, cuando fuera necesario.

7.4.6 Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta total.

7.4.7. 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 "régimenes saludables" o a cualquier expresión equivalente, se considerarán como declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán adaptarse a ellas.

8.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos 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 es en sí y de suyo comunique salud.

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

TABLA DE CONDICIONES PARA EL CONTENIDO DE NUTRIENTES

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
		NO MÁS DE
Energía	Bajo	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos)
	Libre	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasa	Bajo	3g por 100 g (sólidos) 1.5 g por 100 ml (líquidos)
	Libre	0.5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasa saturada	Bajo ¹⁷	1.5 g por 100 g (sólidos) 0.75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Libre	0.1 g por 100 g (sólidos) 0.1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo ¹⁷	0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 ml (líquidos)
	Libre	0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 ml (líquidos) y, para 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	Libre	0.5 g por 100 g (sólidos) 0.5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo	0.12 g por 100 g
	Muy Bajo	0.04 g por 100 g
	Libre	0.005 g por 100 g
		NO MENOS DE:
Proteína	Fuente	10% de VRN por 100 g (sólidos) 5% de VRN por 100 ml (líquidos) o 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ) o 10% de VRN por porción
	Alto	2 times the values for "source"
Vitaminas y Minerales	Fuente	15% de VRN por 100 g (sólidos) 7.5% de VRN por 100 ml (líquidos) o 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ) o 15% de VRN por porción
	Alto	2 veces los valores para "fuente"

17

En el caso de la declaración de "Bajo en de grasa saturada", se deben tener en cuenta los ácidos grasos –trans cuando fuera aplicable. Esta disposición se aplica por consecuencia a los alimentos con declaraciones de propiedades de "Bajo en colesterol" y "Libre de colesterol".

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE –
PROYECTO DE SECCIONES REVISADAS
ANEXO 2 - SUBSTANCIAS PERMITIDAS
(En el Trámite 8 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, conservación y 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 aceptabilidad o 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 compostado	. 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 sustratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. La composición inicial del sustrato 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 y carbón 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, silvinita)	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	El Cadmio no debe exceder los 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, zeolita)	-----
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	-----
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. Es lo suficientemente tratada como para eliminar los riesgos de pestes, parásitos, y microorganismos patógenos. y no son aplicables a cultivos para 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 deficiencia probada de calcio.

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

Substancia	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso.
I. Plantas y animales	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una sustancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Exclusión de Piperonil butóxido como sinérgico después del 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, 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 la forma de hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre, sulfato (tribásico) de cobre, óxido cuproso, mezcla de Burdeos y mezcla de Burdeos	Necesidad, prescripción y tasas de aplicación reconocidas por el organismo o autoridad de certificación. Como fungicida, con la condición que la sustancia se use de tal manera que minimice 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 control de moluscos
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<u>III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas</u>	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por Ej. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus Granulosis, etc.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<u>IV. Otros</u>	
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
<u>Preparados homeopáticos y ayurvédicos</u>	
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	-----
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Rodenticidas	Productos para control de pestes en construcciones e instalaciones para el ganado- Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<u>V. Trampas</u>	
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.	---

**PROYECTO DE ENMIENDA PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
(PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E
INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE
MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA)
DEFINICIONES**

(En el Trámite 7 del Procedimiento)

Sección 2. Definición de Términos¹⁹

Para el propósito de la Norma General:

“Los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética” significa alimentos e ingredientes alimentarios que están compuestos o contienen organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la biotecnología moderna, o alimentos e ingredientes alimentarios producidos a partir de organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la biotecnología moderna, pero que no los contienen.

“Organismo” significa toda entidad biológica capaz de replicarse, de reproducirse o de transferir material genético.

“Organismo genéticamente modificado / sometido a la ingeniería genética” significa un organismo en el que el material genético ha sido modificado por medio de la biotecnología moderna de una manera que no ocurre naturalmente por multiplicación y/o recombinación natural.

“Biotecnología Moderna” significa la aplicación de:

- a. Técnicas²⁰ *in vitro* de ácido nucleico, incluyendo ácido desribonucleico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucleico en las células u organelos, o
- b. La fusión de células²¹ más allá de la familia taxonómica

Que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

¹⁹ La terminología utilizada en esta sección en las definiciones no debería determinar la terminología que es apropiada para el uso en las etiquetas alimentarias.

²⁰ Ejemplos de estas técnicas incluyen, pero no se limitan a: técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores y técnicas que involucran la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo tales como la microinyección, macroinyección, quimoporación, electroporación, microencapsulación y fusión de liposoma.

²¹ Fusión de células (incluida la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células o protoplastos del donante no caen en la misma familia taxonómica

ALINORM 04//27/22
APÉNDICE VI**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E
INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE
MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA**
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**PROPÓSITO DE LAS DIRECTRICES**

Proporcionar las directrices para asegurar que el etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética proporcione al consumidor información real, verificable, comprensible y no engañosa para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de los alimentos. El etiquetado de alimentos desempeña una función importante en ofrecer información a los consumidores y facilitar así la elección de los consumidores.

Estas directrices establecen un número de enfoques e informaciones relacionadas que se podrían usar para el etiquetado de alimentos y productos alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética.

1.0 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las presentes directrices recomiendan procedimientos para el etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética.

1.1 Estas directrices se aplican al etiquetado de dichos alimentos e ingredientes alimentarios:

1.1.1 cuando se demuestra, por medio de un análisis apropiado de los datos, que la composición, valor nutritivo o utilización prevista del alimento o ingrediente alimentario difiere en comparación a las de sus contrapartes convencionales, teniendo en cuenta los límites aceptados de variación natural²², y/o.

1.1.2 cuando contengan o estén compuestos de un organismo modificado genéticamente / sometido a la ingeniería genética o contengan proteína o ADN proveniente de la tecnología de genes²³; y/o

1.1.3 cuando se producen a partir de, pero no contienen, organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética, proteína o ADN proveniente de la tecnología genética.

2.0 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS²⁴

(En el Trámite 7 del Procedimiento)

Para el propósito de estas directrices:

“Los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética” significa alimentos e ingredientes alimentarios que contienen o están compuestos de organismos modificados genéticamente/sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la biotecnología moderna, o alimentos e ingredientes alimentarios producidos a partir de organismos modificados genéticamente/sometidos a la ingeniería genética obtenidos por medio de la biotecnología moderna, pero que no los contienen.

“Organismo” significa toda entidad biológica capaz de replicarse, de reproducirse o de transferir material genético.

²² Esto incluiría productos tales como los aceites con niveles alterados de ácidos grasos, pero no incluye productos tales como aquellos con modificaciones agronómicas que contienen ADN recombinante y/o proteína pero ningún otro cambio general a la composición, valor nutricional o utilización prevista.

²³ [Tecnología genética: Significa una colección de técnicas que se utilizan para alterar el material genético hereditable de las células u organismos vivos de una manera que no ocurre naturalmente por multiplicación y/o recombinación]

²⁴ La terminología utilizada en esta sección en las definiciones no debería determinar la terminología que es apropiada para el uso en las etiquetas alimentarias.

“Organismo genéticamente modificado / sometido a la ingeniería genética” significa un organismo en el que el material genético ha sido modificado por medio de la biotecnología moderna de una manera que no ocurre naturalmente por multiplicación y/o recombinación natural.

“Biotecnología Moderna” significa la aplicación de:

- a. Técnicas²⁵ *in vitro* de ácido nucleico, incluyendo ácido desribonucleico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucleico en las células u organelos, o
- b. La fusión de células²⁶ más allá de la familia taxonómica

que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

3.0 DISPOSICIONES DE ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones podrían utilizarse en la adopción de un enfoque específico para el etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética:

3.1 Cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética, tal como se definen en la Sección 2, [dejen de ser equivalentes a / son significativamente diferentes de] los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, respecto a su:

- composición; y/o
- valor nutritivo; y/o
- utilización prevista;

Las características o propiedades que los diferencien de los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes deberían indicarse claramente en la etiqueta tal como se describe en la Subsección 6.1. sobre declaraciones de las etiquetas.

3.2 La presencia, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, de un alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) será declarada²⁷:

3.3 [La presencia de sustancias que puedan resultar en desórdenes fisiológicos o metabólicos para ciertas secciones de la población y que están ausentes en los alimentos correspondientes ya existentes [deberían] [deberán] etiquetarse].

3.4 Además de las disposiciones de las Subsección 3.1 a 3.3, cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, tal como se definen en la Sección 2, se etiquetan para indicar el método de producción, se deberían aplicar las declaraciones de etiquetado (algunos ejemplos de las cuales se describen en la Subsección 6.2):

- (a) cuando contengan o estén compuestos de un organismo modificado genéticamente / sometido a la ingeniería genética o contengan proteína o ADN proveniente de la tecnología de genes; y/o
- (b) cuando se produzcan de, sin que contengan, organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética, proteína o ADN proveniente de la tecnología de genes aun cuando no se diferencien en su composición, valor nutritivo y utilización prevista.

3.5 [No obstante la Sección 4.2.2.2 de la Norma General²⁸], la presencia de sustancias que están ausentes en los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, las que puedan ser objeto de restricciones dietéticas, basadas en objeciones religiosas o prácticas culturales, pueden etiquetarse. Dondequiera que dicho etiquetado se utilice, los países miembros deberían establecer criterios sobre cómo se tomarán y se implementarán de una manera que sea justa, transparente y consistente, las decisiones, basadas en consideraciones de restricciones dietéticas.]

²⁵ Ejemplos de estas técnicas incluyen, pero no se limitan a: técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores y técnicas que involucran la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo tales como la microinyección, macroinyección, quimoporción, electroporción, microencapsulación y fusión de liposoma.

²⁶ Fusión de células (incluida la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células o protoplastos del donante no caen en la misma familia taxonómica

²⁷ Esta disposición se adoptó en el Trámite 8 por la Comisión del Codex Alimentarius durante su 24ª Sesión (Julio de 2001)

²⁸ La Sección 4.2.2.2 requiere que la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de vaca siempre se declaren bajo su denominación específica.

[4.0 NIVELES UMBRALES

4.1 Cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética se etiqueten para declarar el método de producción, se puede considerar:

[Establecer un nivel de umbral en alimentos e ingredientes alimentarios respecto a la presencia de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, debajo del cual no se aplicaría el etiquetado²⁹] y/o

[Establecer un nivel de umbral *de minimis* para la inclusión adventicia o accidental, en alimentos e ingredientes alimentarios, de alimentos o ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética debajo del cual no se aplicaría el etiquetado]]

[5.0 EXENCIONES

5.1 A pesar de las disposiciones de las Subsecciones 3.1 a 3.3 se pueden considerar exenciones de etiquetado para categorías específicas (por ejemplo, ingredientes alimentarios altamente procesados, coadyuvantes del procesamiento, aditivos alimentarios, aromatizantes) de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética.]

6.0 DECLARACIONES DE LA ETIQUETA

De acuerdo a la sección de *Principios Generales* de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*, así como las *Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades*, los alimentos preenvasados no deberán describirse en ninguna etiqueta o rotulado, o presentarse, de una manera falsa, engañosa o ilusoria o que probablemente creara una impresión errónea sobre cualquier aspecto de su carácter o inocuidad.

6.1 Deberían aplicarse los siguientes requisitos cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética se etiqueten para indicar las características del producto final:

- (a) si la composición o el valor nutritivo de los alimentos e ingredientes alimentarios [deja de ser equivalente a/ es significativamente diferente de] los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, la etiqueta debería proporcionar, junto o muy cerca a la denominación del alimento y de los ingredientes alimentarios, tales términos o frases adicionales como sean necesarias para informar al consumidor sobre su diferente composición o contenido de nutrientes, en conformidad con las Secciones 4.1 y 4.2.2 de la Norma General. Además, se debería proporcionar una declaración de nutrientes en conformidad con las *Directrices del Codex sobre el Etiquetado Nutricional*.
- (b) si el modo de almacenaje, preparación o cocción [deja de ser equivalente al / es significativamente diferente del] utilizado para los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, se deberían proporcionar instrucciones claras para el uso.

6.2 De acuerdo a la Sección 6.0, y además de las disposiciones de la Subsección 6.1, las etiquetas alimentarias deben tener significado para el consumidor [destinatario]. Cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética se etiquetan para declarar su método de producción, las declaraciones de la etiqueta incluyen, pero no se limitan, a los siguientes ejemplos:

- (a) [“Producido a partir de (nombrar la fuente)], por ejemplo "producido a partir de soya genéticamente modificada”
- (b) Si el ingrediente ya está enumerado como producido de la fuente [“(Denominación del alimento) sometida a la ingeniería genética”] por ejemplo "harina de maíz sometida a la ingeniería genética”
- (c) [“Cultivado de semillas derivadas de la biotecnología vegetal [moderna]”]

²⁹

Al considerar un umbral, se deberá prestar atención a las disposiciones ya existentes de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, por ejemplo la Sección 4.2.1.3 (Ingredientes compuestos).

- (d) Si el ingrediente es designado por la denominación de una categoría [“contiene (denominación del ingrediente) producido a partir de (fuente) genéticamente modificada”] por ejemplo almidón (“contiene almidón producido a partir de maíz genéticamente modificado”)
- (e) [“ (Nombrar el alimento) genéticamente modificado (nombrar la característica) ”], por ejemplo “aceite de soya sometida la ingeniería genética, alto en ácido oleico”
- (f) [“Producto de la biotecnología vegetal / animal”]
- (g) [“Nombrar el alimento / ingrediente alimentario (genéticamente modificado)“], por ejemplo "frijol de soya (genéticamente modificado)”
- (h) [“Nombrar el alimento / ingrediente alimentario (alimento / ingrediente alimentario genéticamente modificado (no segregado)”], por ejemplo "frijol de soya (no se segregó la soya genéticamente modificada) ”
- (i) [“Producto de la tecnología genética”]

6.3 Cuando se declare en la etiqueta la presencia de un alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de ciertas técnicas de la modificación genética / ingeniería genética, lo siguiente sería aplicable:

- (a) En el caso de alimentos con un solo ingrediente, o cuando no hay una lista de ingredientes, la información debería aparecer claramente en la etiqueta del alimento; o,
- (b) En el caso de uno o varios ingredientes alimentarios en un alimento que contiene varios ingredientes, la información debería ser mostrada en la lista de ingredientes o entre paréntesis inmediatamente después del ingrediente o ingredientes. Como alternativa, el ingrediente o ingredientes pueden ser identificados por un asterisco y la fraseología requerida debería darse en una declaración que siga inmediatamente a la lista de ingredientes.

[7.0 IMPLEMENTACIÓN

En consistencia con el enfoque adoptado bajo la Sección 3, se debería dar mayor consideración a procedimientos y metodologías para la identificación de alimentos e ingredientes alimentarios producidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética y para la verificación de las declaraciones en las etiquetas. Estos incluyen, pero no se limitan al desarrollo de métodos de detección que hayan sido validados; al establecimiento de sistemas de verificación (por ejemplo, documentación); y a esfuerzos para el desarrollo de capacidad e infraestructura de apoyo.]

APÉNDICE

[Etiquetado Opcional: Sin perjuicio al aceptar el enfoque del etiquetado de método de producción como una “preocupación legítima” * de los gobiernos para establecer su legislación nacional, se provee lo siguiente como consideraciones opcionales para los países miembros:]

[*Declaraciones de Principio respecto al papel de la ciencia en el proceso de decisión del Codex, y el grado en que se toman en cuenta otros factores]

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE
ALIMENTOS PREENVASADOS
(Etiquetado De Declaración Cuantitativa De Ingredientes)
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

5. REQUIERIMIENTOS 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, con respecto al peso, de cada ingrediente (incluidos los que forman los ingredientes compuestos) que:

- (a) es enfatizado en la etiqueta por medio de palabras o imágenes; o
- (b) es esencial para caracterizar el alimento; o
- (c) es esencial para distinguir el alimento de otros con los que puede confundirse; o]
- (d) aparece en el nombre común o comercial del alimento; o
- (e) [cuya revelación se considera, por las autoridades nacionales, que incrementa la salud del consumidor o previene que se le engañe].
- (f) [es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos.]

Tales revelaciones no se requieren cuando

- (g) [el ingrediente comprende menos del 2% del peso total del producto, y ha sido utilizado para propósitos aromatizantes; o]
- (h) el ingrediente comprende menos del 2% del peso total del producto, y los consumidores no tienen una expectativa razonable de un efecto nutricional o de salud relacionado a la cantidad de tal ingrediente; o
- (i) normas específicas del Codex Alimentarius relativas a las mercancías estén en conflicto con los requisitos aquí descritos.

5.1.2 La información requerida en la Sección 5.1.1 será declarada en la etiqueta del producto [como un porcentaje numérico, aproximado al punto porcentual más cercano].

El porcentaje de insumo, por peso, de cada ingrediente, puede darse [en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes que destacan el ingrediente particular, o al lado del nombre común del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado enumerado en la lista de ingredientes como;].

- (a) [un porcentaje mínimo, en el que el énfasis es en la más alta cantidad presente del ingrediente, o
- (b) un porcentaje máximo, en el que el énfasis es en la más baja cantidad presente del ingrediente, o]
- (c) un porcentaje promedio en todos los otros casos

o

para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico u otro tratamiento, la cantidad corresponderá a la cantidad del ingrediente o ingredientes usados, en relación al producto terminado. La cantidad se expresará como un porcentaje. Sin embargo, cuando la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de los ingredientes expresados en el etiquetado exceden el 100%, el porcentaje se remplazará por el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100g del producto terminado.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN,
ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE
– ANTEPROYECTO DE SECCIONES REVISADAS
ANEXO 2 - SUBSTANCIAS PERMITIDAS
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

ANEXO 2**SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS****CUADRO 1: SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y
ACONDICIONADORES DEL SUELO**

Substancia	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso.
[Nitrato de Sodio Natural]	[texto a redactarse]