

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema N° 6(b) del Programa

CX/FL 11/39/13

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

39ª reunión

Québec, Québec, Canadá, 9 – 13 de mayo de 2011

**Etiquetado de los alimentos y ingredientes obtenidos por medio de ciertas tecnologías de
modificación genética/ ingeniería genética**

Informe de la Sesión de Trabajo Facilitada

Como había sido acordado por la 38ª Sesión del Comité del Codex Committee sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL), una sesión facilitada de dicho Comité tuvo lugar en Bruselas, Bélgica, el 15 y 16 de noviembre del 2010 con el propósito de considerar en mayor detalle el tema del etiquetado de los alimentos derivados por medio de la biotecnología moderna. La reunión fue presidida por la Profesora Josephine Nketsia-Tabiri de Ghana y facilitada por el Presidente del CCFL, el Sr. Paul Mayers. Por favor encontrar adjunto el informe de la Presidencia de dicha sesión facilitada.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales con calidad de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius a enviar observaciones sobre las opciones reseñadas en el Apéndice 3 de dicho informe, **antes del 4 de Marzo de 2011**, a:

Codex Contact Point for Canada, Food, Directorate, Health Canada, 250 Sir Frederick Banting Driveway, Ottawa, ON K1A 0K9, Canada, Fax : +1.613.941.3537, E-mail: codex_canada@hg-sc.gc.ca,

con copia al:

Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (fax n°: + 39.06.5705.4593; correo electrónico: <mailto:codex@fao.org> codex@fao.org).

SESIÓN DE TRABAJO FACILITADA

**15 - 16 DE NOVIEMBRE DE 2010
BRUSELAS, BÉLGICA**

INFORME DE LA PRESIDENCIA

1. Una sesión facilitada del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) se realizó en Bruselas, Bélgica el 15 y 16 de noviembre del 2010 con la Unión Europea como anfitrión. Esta sesión facilitada, que había sido acordada por la 38ª Sesión del CCFL (mayo del 2010), fue presidida por Ghana y facilitada por el Presidente del CCFL con el propósito de explorar los objetivos de diferentes delegaciones respecto a las diversas versiones de los textos que están siendo considerados bajo el tema del programa del CCFL respecto a etiquetado de los alimentos derivados por medio de la biotecnología moderan y reconciliarlos, de ser posible, en un solo texto. La sesión fue atendida por 71 participantes representando a 31 gobiernos miembros y 10 organizaciones internacionales no gubernamentales. Se adjunta a este informe una lista de participantes como Apéndice 1.
2. Antes de la sesión facilitada, se envió una carta circular (CL2010/19-FL) invitando a los miembros y observadores que presenten de manera muy clara en sus comentarios las razones subyacentes para sus objetivos en relación a sus propuestas de modificación del texto y que ese también sería el enfoque en la sesión facilitada, porque regresar a los objetivos permitiría explorar nuevas opciones que pudieran cubrir la brecha entre diferentes posiciones. Los comentarios recibidos en respuesta a la Carta Circular

se circularán por separado, como documento CX/FL 11/39/13, a todos los miembros y organizaciones observadoras.

3. El facilitador empezó la sesión recordando a los participantes del encargo original dado al CCFL por la 19ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius 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 biotecnologías “modernas”*”. Hizo notar además que el propósito de las discusiones no era defender un punto de vista en particular o criticar los puntos de vista de otros sino más bien enfocarse en los objetivos y las razones subyacentes a las posiciones. Él también explicó que el proceso de facilitación se apoyaría en un “pensamiento sistemático” que es el enfoque que ha tenido algún éxito en los esfuerzos por mejorar/responder a “Problemas Perversos”. Los “Problemas Perversos” se caracterizan por su ambigüedad, incertidumbre, por existir varias perspectivas diferentes sobre los temas y por un desacuerdo sobre los objetivos y valores. El enfoque implica un diálogo estructurado durante el cual se espera que los participantes escuchen activamente y estén abiertos a nuevas ideas, pues todas las opiniones son pertinentes. La Presidenta manejará las solicitudes para el uso de la palabra dejando libre al facilitador para que se concentre en la exploración de las razones subyacentes a las intervenciones.

4. Para iniciar el proceso se solicitó a todas las delegaciones que completaran las siguientes declaraciones sobre el enmarco:

P.1 Para ser aceptable, un texto de compromiso necesitará reflejar la consideración de....

P.2 A fin de reducir las posibilidades de que un texto de compromiso será rechazado, debe evitar...

5. La consideración de las diversas respuestas a las antedichas preguntas revelaron varios temas, el más común de los cuales fue que era importante incluir la consideración de que se utilizaban diferentes enfoques para el etiquetado de los alimentos MG/IG pero que los textos tenían que ser consistentes con los textos ya existentes del Codex.

6. Varias delegaciones precedieron sus respuestas cuestionando si el mandato otorgado al CCFL en 1991 era aún pertinente en el contexto del entorno actual del Codex. Algunos participantes opinaron que el texto debería incluir referencias a:

- El propósito del texto
- La claridad que el texto podría alcanzar
- El método de producción
- La capacidad de aplicarse a todos los alimentos (no sólo GM)
- El reconocimiento de la equivalencia sustancial
- La consideración del mandato de Codex

7. Además, varios otros participantes observaron que el texto debería evitar:

- Ser demasiado prescriptivo, dando preferencia a un enfoque respecto a los otros
- Introducir nuevos principios al Codex
- Hacer referencia o ratificar normas/intereses nacionales a nivel internacional.
- Hacer referencia al método de producción
- Utilizar un lenguaje ambiguo o complejo que pudiera dar lugar a confusiones, malas interpretaciones, etc. (por ejemplo, utilizando términos no acordados en el Codex)
- Utilizar la preferencia de los consumidores como base fundamental para establecer normas internacionales
- Engañar al consumidor sobre la naturaleza de los productos que compran.

8. Estos temas fueron ampliamente discutidos por los participantes después de lo cual el facilitador los dividió en cuatro grupos, encargando a cada uno de estos grupos: (a) desarrollar una declaración respecto al objetivo de un texto etiquetado y (b) ¿Cuáles serían los indicadores clave de éxito que dicho texto reflejaría? Se adjunta como Apéndice 2 una compilación de los resultados de los debates de grupo. Después de que los diversos grupos presentaron sus informes, el facilitador ofreció lo siguiente como una recopilación general de una declaración del objetivo, reconociendo que no es ni un objetivo de consenso ni busca evitar conflictos inherentes en algunos elementos. Se resumieron los factores claves del éxito, destacando que no estaba previsto ser considerado como un texto consensuado sino simplemente un texto que refleja las diversas opiniones ofrecidas durante la discusión

“Articular orientaciones basadas en los textos existentes del Codex que puedan informar los esquemas de los países miembros para el etiquetado de alimentos derivados por medio de la biotecnología moderna:

- ***Proveyendo principios pertinentes para los alimentos derivados por medio de la biotecnología moderna en el marco del Codex para el etiquetado de todos los alimentos.***

- **Apoyando las elecciones informadas por parte de los consumidores**
- **Permitiendo diferentes enfoques para el esquema nacional de apoyo a lo antedicho”**

9. Sobre la base del significativo diálogo y exploración de los objetivos y de las consideraciones que influyen las posiciones de las diversas delegaciones, la sesión facilitada consideró el presente texto como figura en el Apéndice X de la Alinorm 10/33/22, (Informe de la 38ª Sesión del CCFL). Para facilitar la discusión de las opciones respecto a los textos se pidió a los participantes considerar ajustes que se centrarán en armonizar las diversas posiciones sobre la base de cuatro principios puentes :

- Evitar ganadores y perdedores
- Minimizar elementos de juicios de valor
- Construcción simple
- Neutralidad

10. Antes de considerar las declaraciones de preámbulo, los participantes consideraron los diez párrafos contenidos en el texto que sigue a las declaraciones de preámbulo. Se sugirió que el documento solo debería hacer referencia a los textos pertinentes del Codex identificados en el párrafo 1 del Apéndice tanto como las secciones más específicas de dichos textos que fueron identificadas en la Tabla 1. También se sugirió que la lista de textos pertinentes del Codex en el párrafo 1 debería expandirse para incluir las *Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* y las *Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante*.

11. Varios participantes expresaron preocupaciones de que simplemente reproducir secciones de los textos pertinentes podría resultar en que se utilizaran los textos fuera de contexto ya que dichos textos se elaboraron con un objetivo particular en mente. Otros opinaron que principios reflejados sólo por medio de una referencia a los textos del Codex no proporcionaban orientaciones suficientes para sus necesidades. Tras algo de debate, los participantes reconocieron que existían tres posibles enfoques respecto a la orientación antedicha y que se proporcionarían dichas opciones para su examen por la 39ª Sesión del CCFL:

- (a) La orientación podría hacer referencia a los textos pertinentes mencionados en el párrafo 1 del Apéndice con la adición de las *Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* y las *Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante* e incluir referencia a secciones particularmente pertinentes.
- (b) La orientación podría hacer referencia a los textos pertinentes mencionados en el párrafo 1 del Apéndice (con la adición de las *Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* y las *Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante*) e incluir reproducciones de las secciones pertinentes específicas en la Tabla 1.
- (c) Todos los textos pertinentes podrían reproducirse en el documento de orientaciones.

12. Durante las discusiones referentes a las declaraciones de preámbulo, se observó que las declaraciones parecen ser una mezcla de identificación del propósito del documento así como de algunos principios. Esto contribuyó a la confusión y ambigüedad. Varias delegaciones expresaron la opinión de que las declaraciones de preámbulo tenían como propósito ser una introducción al texto que sigue y, por lo tanto, es necesario que reflejen el propósito del documento que también podría incluir consideraciones clave. También se consideró que el título del documento contribuía a la confusión.

13. El facilitador dirigió al grupo en un ejercicio para desarrollar una declaración común de propósito para el texto y para articular las consideraciones claves. Los objetivos y los factores de éxito discutidos previamente sirvieron para apuntalar el ejercicio. A través de este proceso, la sesión logró montar un texto de "Propósitos" y "Consideraciones" que acordaron debería ser considerado por la 39ª Sesión del CCFL y que se refleja en cada opción bajo consideración.

14. No fue sin embargo posible llegar a un acuerdo sobre un título revisado para el texto y en su lugar se mantuvieron tres opciones para su posterior consideración.

15. Aunque reconociendo que no se logró alcanzar un consenso total, se le reconoció como una base útil para su consideración por el Comité. Los participantes acordaron por lo tanto, remitir las tres posibles opciones que se reseñan en el Apéndice 3 de este informe a la 39ª Sesión del CCFL, para su consideración.

**LISTA DE PARTICIPANTES
SESIÓN FACILITADA DEL CCFL
15 - 16 DE NOVIEMBRE DE 2010
BRUSELAS, BÉLGICA**

PRESIDENTA:

Prof. Josephine Nketsia-Tabiri
Director, Biotechnology and Nuclear Agriculture
Research Institute
Ghana Atomic Energy Commission
PO Box LG 80, GHANA
josephinetabiri@yahoo.co.uk

FACILITADOR:

Mr. Paul Mayers
Associate Vice-President, Programs
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Tower 1, Floor 4, Room 104
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9, CANADÁ
paul.mayers@inspection.gc.ca

SECRETARIADO DEL CCFL:

Mr. Allan McCarville
A/Codex Contact Point for Canada
Health Canada
Room C403, 251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario, K1A 0K9, CANADÁ
allan.mccarville@hc-sc.gc.ca

MIEMBROS

ALGERIA

Dr. Ramdane Boussenadji
Directeur des Laboratoires
Ministère du Commerce
Cite Zrhouni Mokhtar Bab Ezzouar
16000 Alger, ALGERIA
rboussenadji@yahoo.fr

ARGENTINA

Ing. Juan Carlos Batista
Director de calidad agroalimentaria
Senasa
Paseo Colón 367 – Piso 3º - C.P. (1063)
C.A. de Buenos Aires, ARGENTINA
jbatista@senasa.gov.ar

Sra. Andrea Calzetta
Servicio nacional de sanidad y calidad
agroalimentaria (Senasa)
Paseo Colón 967
C.A. de Buenos Aires, ARGENTINA
acalzei@senasa.gov.ar

Sra. Silvia E. Fernández

Coordinadora negociaciones internacionales
Ministerio de agricultura, ganadería y pesca
Paseo Colón 922 - p. b. of. 39 – 1063
C.A. de Buenos Aires, ARGENTINA
seferna@minagri.gob.ar

AUSTRALIA

Sr. Greg Read
Executive Manager
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858 - Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3594

Sra. Ann Backhouse
Codex Manager
Department of Agriculture, Fisheries and
Forestry
GPO Box 858 - Canberra ACT 2601
AUSTRALIA

Fax: +61 2 6272 4112
Greg.read@daff.gov.au

Tel: +61 2 6272 5962
Fax: +61 2 6272 4389
ann.backhouse@daff.gov.au

Sra. Jane Allen
Sección Manager
Food Standards Australia New Zealand
P.O. Box 7186 - Canberra BC ACT 2611
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6271 2678
Fax: +61 2 6271 2278
jane.allen@foodstandards.gov.au

Sra. Sandra Parsons
Export Standards
Department of Agriculture, Fisheries
and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
sandra.parsons@aqis.gov.au

AUSTRIA

Dr. Gertraud Fischinger
Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1031 Wien, AUSTRIA
gertraud.fischinger@mbg.gv.at

Sra. Daniela Nowotny
Federal Ministry of Agriculture and
Environment
Stubenring 1
1010 Wien, AUSTRIA
Daniela.nowotny@lebensministerium.at

BÉLGICA

Sr. Jean Pottier
FPS Health, Safety of the Food Chain
and Environment
Regulatory expert food labelling
FPS Health, Safety of the Food Chain
and Environment
Place Victor Horta 40 bte 10
1060 Brussels, BÉLGICA
Jean.pottier@health.fgov.be

Sra. Eline Rademakers
FPS Health, Safety of the Food Chain
and Environment
Regulatory expert food labelling
FPS Health, Safety of the Food Chain
and Environment
Place Victor Horta 40 bte 10
1060 Brussels, BÉLGICA
Eline.rademakers@health.fgov.be

Secretariado del Concilio
Sr. Cesar Cortes
Sra. Raluca Ivanescu
Sra. Katinka Van Der Jagt
Secretariat.codex@consilium.europa.eu

BRASIL

Srta. Juliana Alexandre
Federal inspector
Ministry of agriculture, livestock and food supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, sala 452, Brasília-DF, CEP: 70043-900
BRASIL
Juliana.alexandre@agricultura.gov.br

Sr. Rodrigo Vargas
Specialist in health surveillance
National health surveillance agency
(Anvisa)
Sia, trecho 5, área especial 57,
cep: 71.205-050
Brasília, distrito federal 1, BRASIL
rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

Sra. Andiana Maria Braga
Specialist in Public Politics in
Governmental Management
Department of Consumer's Protection
and Defense (DPDC), Ministry of Justice.
Esplanada dos Ministérios,
Ministry of Justice, Edifício Sede, 5° andar,
sala 518, BRASIL
andiana.braga@mj.gov.br

CAMERÚN

Sra. Grace Nde Ningo
Chief of Service Food Quality Control
Ministry of Public Health

PO Box 13659 – Yaounde, CAMERÚN
gningo@hotmail.com

CANADÁ

Sr. Karl Dupuis
Counsellor (Agriculture)
Mission of Canada to the European Union
Avenue de Tervuren, 2 - 1040 Brussels
BÉLGICA
karl.dupuis@international.gc.ca

COSTA RICA

Prof. Giovanni Garro
Profesor Investigador,
Instituto Tecnológico de Costa Rica
159-7050 Cartago, COSTA RICA
ggarro@itcr.ac.cr

CHIPRE

Sra. Katerina Lambrakis- Kasinis
Health Attaché – CHIPRE
Ministry of Health
Av. de Cortenbegh 61
1000 Brussels, BÉLGICA
klambraki@mphs.moh.gov.cy

DINAMARCA

Dr. Hanne Boskov Hansen
Special adviser, PhD
Division for Food Quality, Technology
and Marketing Practices
Moerkhoejbygade 19
DK – 2860 Soeborg. DINAMARCA
hbo@fvst.dk

FINLANDIA

Sra. Anne Haikonen
Counsellor, Legal Affairs
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 30, 00023 Government
FINLANDIA
Tel: +358-9-1605 2786
Fax: +358-9-1605-3338
anne.haikonen@mmm.fi

ALEMANIA

Dr. Joachim Bollmann
Deputy Head of Division
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
D – 53123 Bonn, ALEMANIA
222@bmelv.bund.de

GRECIA

Dr. Margarita Karavangeli
Food Inspector, civil servant in Hellenic
Food Authority (E.F.E.T.)

Sra. Johanne Beaulieu
CCFL Head of Delegation, Canada
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Tower 2
Floor 6, Room 150
Ottawa, Ontario, K1T 2Y9, CANADÁ
johanne.beaulieu@inspection.gc.ca

Sr. Alejandro Solano
Embassy of Costa
Av. Louise 489
1050 Brussels, BÉLGICA
Alejandro.solano@costarica.embassy.be

REPÚBLICA CHECA

Sr. Jindřich Fialka
Director of Food Production and
Legislation Department
Ministry of Agriculture
Těšnov 17 - Prague 1 - 117 05
REPÚBLICA CHECA
jindrich.fialka@eznam.cz

UNIÓN EUROPEA

Dr. Jérôme Lepeintre
Dr. Eva Zamora Escribano
Dr. Risto Holma
Dr. Sébastien Goux
Sra. Bernadette Klink-Khachan
(COMISIÓN EUROPEA)
codex@ec.europa.eu

FRANCIA

Sra. Roseline Lecourt
Point de contact Codex France
SGAE
2 boulevard Diderot
75572 Cedex 12, FRANCIA
roseline.lecourt@sgae.gouv.fr

GHANA

Sra. Isabella Mansa Agra
Head of Food Safety and
Nutrition Department
Food and Drugs Board
PO Box CT 2783, Cantonments,
Accra, GHANA
isabelmansa@yahoo.com

HUNGRÍA

Sr. Attila Vörös
Quality expert
Ministry of Rural Development

Hellenic Food Authority (E.F.E.T.)
11th km national road of Thessaloniki-Thermi,
Thermi Thessalonikis, GRECIA
mkaravangeli@efet.gr

Kossuth tér 11.
H-1055 Budapest, HUNGRÍA
Attila.Voros@vm.gov.hu

Dr. Agnes Horvath
PR of Hungary to the European Union
Rue de Treves 92 – 96
1040 Brussels, BÉLGICA
Agnes.horvath@hum.hu

ITALIA

Sr. Ciro Impagnatiello
Ministry of Agriculture, Food and
Forestry Policies
Via XX Settembre 20 I-00187
Roma, ITALIA
c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

JAPÓN

Sr. Yuichiro Ejima
Deputy Director, Food Labeling Division
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cyo, Chiyoda-ward
Tokyo 100-6105, JAPÓN
g.foodlabeling@caa.go.jp

Dr. Hiroshi Yoshikura
Adviser, Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ward
Tokyo 100-8916, JAPÓN
codexj@mhlw.go.jp

KENIA

Sr. Abed Kagundu Mathagu
Officer in charge
Kephis plant quarantine station
P.O. BOX 49592
NAIROBI 00100, KENIA
akagundu@kephis.org

Sra. Dorcas Kamunya
Programmes Coordinator
Consumer Information Network
P.O. Box 7569 – 00300
Nairobi, KENIA
dorcas@consumerupdate.org and
dockiemj@yahoo.com

LUXEMBURGO

Sra. Françoise Mori
Attachée Sécurité alimentaire
Représentation Permanente du Luxembourg
Francoise.mori@mae.etat.lu

MÉXICO

Sra. Sandra Piña
Director of Regulatory and Policy Affairs
Intersecretarial Commission of Biosafety of
Genetically Modified Organisms
Avenida San Borja No. 938
Colonia Del Valle. Delegación Benito Juárez
CP03100 México DF, MÉXICO
spina@conacyt.mx

NUEVA ZELANDA

Sra. Jenny Reid
Deputy Director
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington, NUEVA ZELANDA
Jenny.reid@nzfsa.govt.nz

NORUEGA

Sra. Solbjørg Hogstad
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Sección for Plants, Organic Production
and GM
P.O.Box 383,
N-2381 Brumunddal, NORUEGA
solbjorg.hogstad@mattilsynet.no

PANAMÁ

Sr. Luis Manuel Benavides
Panamanian Food Safety Authority
Ave. Ricardo J. Alfaro
Sun Tower Mall, 2th Floor, N°70
P.O. Box 0819-08049, PANAMÁ
lbenavides@aupsa.gob.pa
lbenavides@cableonda.net

SINGAPÚR**Sra. Theodosia Tan**

Secretariat
Genetic Modification Advisory Comité
20 Biopolis Way, #08-01, Centros
Singapore 138668, SINGAPÚR
Theodosia_tan@bmrc.a-star.edu.sg

REINO UNIDO**Sr. Keith Millar**

UK Foodstandards Agency
Hygiene and Microbiology Division
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway,
London, WC2b 6NH
REINO UNIDO
keith.millar@foodstandards.gsi.gov.uk

ESTADOS UNIDOS**Dr. Barbara O. Schneeman**

Director, Office of Nutrition, Labeling
and Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
Room 4C-096, Harvey W. Wiley Building
College Park, Maryland 20740,
ESTADOS UNIDOS
Tel: +1-301-436-2373
Barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Sr. Jack Bobo

Senior Advisor for Biotechnology
EEB/TPP/ABT
U.S. Department of State
2201 C Street NW
Washington, DC 20520,
ESTADOS UNIDOS
Tel: 202 647-1647
boboja@state.gov

Sra. Melissa Clarkson-Agustin

Trade Specialist
Office of the United States
Trade Representative
600 17th St. NW
Washington, D.C. 20508,
ESTADOS UNIDOS
Tel: +1-202-395-9629
Melissa_Agustin@ustr.eop.gov

Sra. Karen Stuck

U.S. Codex Manager
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW, Room 4861-S
Washington, DC 20250, ESTADOS UNIDOS
Tel: 202-720-2057 - Fax: 202-720-3157
Karen.Stuck@osec.usda.gov

SUIZA**Sra. Ariane Amberg**

Health Attaché
(Health, Food Safety, Pharmaceuticals)
Swiss Mission to the EU
Pl. du Luxembourg 1
1050 Brussels, BÉLGICA
ariane.amberg@eda.admin.ch

Sr. Bryan O'Byrne

International Trade Specialist
U.S. Department of Commerce
14th and Constitution Ave., NW
Washington, D.C. 20230,
ESTADOS UNIDOS
Tel: +1-202-482-0705
bryan_obyrne@ita.doc.gov

Sr. William Busis

Office of the United States
Trade Representative
600 17th St. NW
Washington, D.C. 20508,
ESTADOS UNIDOS
Tel: +1-202-395-9629
William_Busis@ustr.eop.gov

Sra. Krista Dickson

Office of Food Safety and
Technical Services
Foreign Agriculture
Service/Trade Policy
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250,
ESTADOS UNIDOS
Tel.: +1-202-720-0689
Fax: +1-202-690-0677
Krista.dickson@fas.usda.gov

Dr. Michael Wehr

Codex Program Coordinator
Center for Food Safety and
Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway,
Room 1B-003

College Park, MD 20740,
ESTADOS UNIDOS
Tel.: +1-301-436-1724
Michael.wehr@fda.hhs.gov

Sr. Richard D. White
RDW Global Consulting
406 169th Ct NE
Bradenton, FL 34212, ESTADOS UNIDOS
Tel: 703 304 0424
rwhite@rdwglobal.com

ORGANIZACIONES OBSERVADORAS

ORGANIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE BIOTECNOLOGÍA

Dr. Janet Collins
Biotechnology Industry Organisation
Corporate Regulatory Affairs
DuPont
600 Pennsylvania Avenue
Suite 325N
Washington DC 20004,
ESTADOS UNIDOS
Janet.e.collins@usa.dupont.com

Dr. Michael Phillips
Biotechnology Industry Organisation
President
MJ Phillips and Associates LLC
7509 Walton Lane
Annandale, VA 22003,
ESTADOS UNIDOS
Mj.phill@yahoo.com

Dra. Adrienne Massey
Biotechnology Industry Organisation
Managing Director
Biotechnology Industry Organisation
1201 Maryland Avenue SW, suite 900
Washington DC 20024, ESTADOS UNIDOS
amassey@bio.org

CONSUMERS INTERNATIONAL

Dr. Michael Hansen
Consumers International
Senior Scientist
Consumers Union
101 Truman Ave.
Yonkers, NY 10703, ESTADOS UNIDOS
hansmi@consumer.org

CROPLIFE INTERNATIONAL

Sra. Lucyna Kurtyka
Monsanto Company
1300 I Street NW - Suite 450 East
Washington DC 2005,
ESTADOS UNIDOS
Lucyna.k.kurtyka@monsanto.com

ASOCIACIÓN EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO

Sr. Xavier Lavigne
EFLA / AEDA (European Food Law Association)
Rue de l'Association 50
Brussels, BELGIQUE
cv@avec-poultry.eu

49th PARALLEL BIOTECHNOLOGY CONSORTIUM

Professor Philip Bereano
Co-Director
1344 E Interlaken Blvd
Seattle
Washington 98102, ESTADOS UNIDOS
pbereano@u.washington.edu

FEDIOL**Sra. Karolina Brzuska**

Scientific & regulatory affairs
Fediol – The EU Oil & Protein meal Industry
Avenue de Tervuren 168
B-1150 Brussels, BÉLGICA
fediol@fediol.be

ICGMA**Sra. Peggy Rochette**

ICGMA
Director Int. Affairs
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street NW
Washington DC 20005,
ESTADOS UNIDOS
prochette@gmaonline.org

INSTITUTO DE TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS**Sr. Robert Conover**

Institute of Food Technologists (IFT)
Assistant General Counsel
Kikkoman Foods Inc.
PO Box 69
Walworthy, Wisconsin 53184,
ESTADOS UNIDOS
rconover@kikkoman.com

IICA**Sra. Xinia Quiros**

Instituto Interamericano de
Cooperación para la Agricultura
Especialista en Biotecnología y
Bioseguridad
55-2200 Coronado, Vázquez de
Coronado 11101-C.R
Contiguo a la Clínica de la CCSS en Coronado
COSTA RICA
xinia.quiros@iica.int

Dr. Ramón Lastra

Instituto Interamericano de
Cooperación para la Agricultura
55-2200 Coronado,
Vázquez de Coronado 11101-C.R
Contiguo a la Clínica de la
CCSS en Coronado
COSTA RICA
ramon.lastra@iica.int

PRRI**Sr. Piet Van der Meer**

Public Research and Regulation Initiative
Executive Secretary
16 Rue d'Alaumont
1380 Lasne, BÉLGICA
pietvandermeer@gmail.com

Compilación de las Presentaciones de los Grupos de Discusión

GRUPO ANGLOPARLANTE 1:

Proveer una orientación/una declaración sobre cómo pueden los países utilizar los textos ya existentes del Codex para desarrollar sus esquemas nacionales para los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

INDICADORES CLAVE:

Compilación de textos del Codex

Los miembros reciben orientaciones adecuadas

Indicadores mecanísticos – ¿[FAO]?

GRUPO ANGLOPARLANTE 2:

1. Proveer orientaciones a los países que desean información sobre si etiquetar los alimentos derivados de la biotecnología moderna, y de ser así, cómo hacerlo.
2. Proveer orientaciones consistentes con los textos existentes del Codex.
3. Compilar textos del Codex que son útiles para proveer orientaciones respecto al etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna
4. Proveer orientaciones sobre cómo podrían reconocer los consumidores a los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

INDICADORES CLAVE:

1. Consistencia con los textos del Codex
2. Consenso sobre el enfoque
3. Utilización del documento de orientaciones desarrollado por el CCFL
4. Facilitación de la promoción de prácticas equitativas en el comercio alimentario
5. Permite la trazabilidad de los alimentos derivados de la biotecnología moderna
6. Permite una elección informada por parte de los consumidores

GRUPO FRANCOPARLANTE:

Ofrecer líneas directivas a los miembros del Codex para el etiquetado de los productos alimentarios derivados de biotecnologías basándose en los textos existentes del Codex.

INDICADORES CLAVE:

- Tomar en cuenta los textos existentes
- Los principios establecidos no deberían favorecer un enfoque en comparación a otro
- Aplicable/aceptable a escala global
- Respetar los dos objetivos del Codex:
 - ✓ Protección de la salud del consumidor
 - ✓ Promoción de prácticas equitativas en el comercio internacional

GRUPO HISPANOPARLANTE:

El documento debería proveer orientaciones respecto a las directrices, normas y principios del Codex relacionados a los alimentos derivados de la biotecnología moderna, incluyendo aquellos relacionados al etiquetado de los alimentos.

El documento podría por lo tanto incluir una lista de los textos pertinentes del Codex.

INDICADORES CLAVE:

- (1) El documento compilado tendría el objetivo de cumplir con el mandato de la Comisión del Codex Alimentarius al CCFL.
- (2) Estos documentos han sido aprobados por los estados miembros;
- (3) Estos documentos se han hecho cumplir por un largo período, lo que no deja dudas respecto a ambigüedades.
- (4) Dado que estos textos son aplicables para todos los alimentos, ya están incluyendo a los alimentos derivados de la biotecnología moderna.
- (5) Esta idea cubre todos los enfoques relacionados al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna.

OPCIONES DE TEXTO DE ORIENTACIONES

OPCIÓN 1: (Referencia a los textos pertinentes)

Título:

[Anteproyecto de Orientaciones Respecto al Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna], o

[Anteproyecto de Compilación de [Referencias] Textos de Etiquetado del Codex y Otros Textos Pertinentes para el Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna], o

[Anteproyecto de Orientaciones Extraídas de los Textos del Codex Pertinentes para el Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna].

Propósito:

El propósito de este documento es solo recordar y reunir en un solo documento algunos elementos importantes de orientaciones de los textos del Codex, que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

Consideraciones:

Reconociendo que hay disponibles diferentes enfoques respecto al etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna, este texto no tiene por intención sugerir o implicar que los alimentos MG/IG son necesariamente diferentes de otros alimentos debido simplemente a su método de producción. Cualquier esquema implementado por los miembros del Codex deberá respetar plenamente las disposiciones del Codex que ya han sido adoptadas.

1. Las siguientes normas y textos relacionados del Codex contienen disposiciones aplicables al etiquetado de los productos alimentarios y pudieran aplicarse a los alimentos obtenidos por MG/IG:
 - Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Codex 1-1985); y en particular las secciones 3.1, 3.2, 4.1.1, 4.1.2, 4.2.2, 7.1
 - Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979); y en particular las secciones 1.2, 1.3 y la sección 2 – Definición de Declaración de Propiedades, 3.3, 3.5, 4.1, 5.1(iii), 5.1(iv), 5.1(vi)
 - Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997); la Introducción y en particular las secciones 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 and 1.5
 - Principios del Codex para el Análisis de Riesgo de Alimentos Obtenidos por Métodos Biotecnológicos Modernos (CAC/GL 44-2003); y en particular el párrafo 19.
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Microorganismos de ADN Recombinante (CAC/GL 46-2003)
 - Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos (CAC/GL 44-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante (CAC/GL 68-2008)
 - Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (CAC/GL 32-1999); y en particular la sección 1.5

OPCIÓN 2: (Reproducción de los textos pertinentes que se encuentran actualmente en la Tabla 1 del Apéndice X de la ALINORM 10/33/22)

Título:

[Anteproyecto de Orientaciones Respecto al Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna], o

[Anteproyecto de Compilación de [Referencias] Textos de Etiquetado del Codex y Otros Textos Pertinentes para el Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna], o

[Anteproyecto de Orientaciones Extraídas de los Textos del Codex Pertinentes para el Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna].

Propósito:

El propósito de este documento es solo recordar y reunir en un solo documento algunos elementos importantes de orientaciones de los textos del Codex que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

Consideraciones:

Reconociendo que hay disponibles diferentes enfoques respecto al etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna, este texto no tiene por intención sugerir o implicar que los alimentos MG/IG son necesariamente diferentes de otros alimentos debido simplemente a su método de producción. Cualquier esquema implementado por los miembros del Codex deberá respetar plenamente las disposiciones del Codex que ya han sido adoptadas.

1. Las siguientes normas y textos relacionados del Codex contienen disposiciones aplicables al etiquetado de los productos alimentarios, y pudieran aplicarse a los alimentos obtenidos por MG/IG:]
 - Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Codex 1-1985)
 - Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979)
 - Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997)
 - Principios del Codex para el Análisis de Riesgo de Alimentos Obtenidos por Métodos Biotecnológicos Modernos (CAC/GL 44-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Microorganismos de ADN Recombinante (CAC/GL 46-2003)
 - Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos (CAC/GL 44-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante (CAC/GL 68-2008)
 - Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (CAC/GL 32-1999)

Disposiciones en textos ya existentes de etiquetado del Codex que son aplicables al etiquetado de alimentos MG/IG

- Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, (Codex Stan 1-1985)
 - ✓ Sección 3.1: Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.
 - ✓ Sección 3.2: Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, o sugieran, directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.
 - ✓ Sección 4.1.1: El nombre [del alimento] deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico.
 - ✓ Sección 4.1.2: En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.
 - ✓ Sección 4.2.2: Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4. Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse.
 - ✓ Sección 7.1: Etiquetado Facultativo – En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la Sección 3 - Principios Generales.
- Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979)
 - ✓ Sección 1.2: Las directrices se basan en el principio de que ningún alimento deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.
 - ✓ Sección 1.3: La persona que comercializa los alimentos debería ser capaz de justificar las declaraciones de propiedades realizadas.
 - ✓ Sección 2 – Definición: A los efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene

- características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.
- ✓ Sección 3.3: Declaraciones de Propiedades Prohibidas – Declaraciones de propiedades que no pueden sustentarse.
 - ✓ Sección 3.5: Declaraciones de Propiedades Prohibidas – Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o que puedan despertar o explotar temores en el consumidor.
 - ✓ Sección 4.1: Declaraciones de Propiedades Potencialmente Engañosas – Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.
 - ✓ Sección 5.1 (iii): Declaraciones de Propiedades Condicionales – Términos como "natural", "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la Sección 3.
 - ✓ Sección 5.1 (iv): Declaraciones de Propiedades Condicionales – Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.
 - ✓ Sección 5.1(vi): Declaraciones de Propiedades Condicionales – Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:
 - (b) sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;
 - (d) sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento esté permitida.
- Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997)
 - ✓ Introducción - Las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyar tal política. Las declaraciones de propiedades saludables deben ser consistentes con las políticas nacionales relativas a la salud, incluida la política de nutrición, 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.
 - ✓ Sección 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.
 - ✓ Sección 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.
 - ✓ Sección 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.
 - ✓ Sección 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.
 - Principios del Codex para el Análisis de Riesgo de Alimentos Obtenidos por Métodos Biotecnológicos Modernos (CAC/GL 44-2003)
 - ✓ Párrafo 19: Las medidas de gestión de riesgos pueden incluir, según sea apropiado, el etiquetado de alimentos, las condiciones para aprobar su comercialización y la vigilancia tras la puesta en el mercado.
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Microorganismos de ADN Recombinante (CAC/GL 46-2003)

- *Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos* (CAC/GL 62-2007)
- *Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante* (CAC/GL 68-2008)
- *Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* (CAC/GL 32-1999)
 - ✓ Sección 1.5: Todos los materiales y/o los productos producidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) son incompatibles con los principios de la producción orgánica (ya sea en relación con el cultivo, la fabricación o la elaboración) por lo que no son aceptados en el marco de estas directrices.

OPCIÓN 3: (Reproducción de todos los textos pertinentes.)

Título:

[Anteproyecto de Orientaciones Respecto al Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna], o

[Anteproyecto de Compilación de [Referencias] Textos de Etiquetado del Codex y Otros Textos Pertinentes para el Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna], o

[Anteproyecto de Orientaciones Extraídas de los Textos del Codex Pertinentes para el Etiquetado de Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna].

Propósito:

El propósito de este documento es solo recordar y reunir en un solo documento algunos elementos importantes de orientaciones de los textos del Codex que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

Consideraciones:

Reconociendo que hay disponibles diferentes enfoques respecto al etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna, este texto no tiene por intención sugerir o implicar que los alimentos MG/IG son necesariamente diferentes de otros alimentos debido simplemente a su método de producción. Cualquier esquema implementado por los miembros del Codex deberá respetar plenamente las disposiciones del Codex que ya han sido adoptadas.

1. Las siguientes normas y textos relacionados del Codex contienen disposiciones aplicables al etiquetado de los productos alimentarios, y pudieran aplicarse a los alimentos obtenidos por MG/IG:]
 - Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Codex 1-1985)
 - Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979)
 - Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997)
 - Principios del Codex para el Análisis de Riesgo de Alimentos Obtenidos por Métodos Biotecnológicos Modernos (CAC/GL 44-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Microorganismos de ADN Recombinante (CAC/GL 46-2003)
 - Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos (CAC/GL 44-2003)
 - Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante (CAC/GL 68-2008)
 - Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (CAC/GL 32-1999)

Tabla 1. Disposiciones en textos ya existentes de etiquetado del Codex que son aplicables al etiquetado de alimentos MG/IG

Todos los textos pertinentes de los documentos arriba citados se reproducirán aquí. Para conservar papel, estos textos no se reproducen en este informe pero esta es una opción que se está enviando al Comité para su consideración.