

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

ALINORM 99/22

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*23° período de sesiones
Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999*

**INFORME DE LA 26ª REUNIÓN DEL COMITE DEL CODEX
SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

Ottawa, Canadá, 26-29 de mayo de 1998

Nota: El presente documento contiene la circular CL 1998/18-FL.

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

CX 5/15

CL 1998/18-FL
Junio de 1998

A:

- Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas
- Participantes en la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

DE:

- Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Distribución del informe de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 99/22)**

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 23º PERIODO DE SESIONES

Anteproyectos de normas y directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (párr. 21, Apéndice II)
2. Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad (Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados) (párr. 32, Apéndice III)
3. Proyecto de Enmienda de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescados Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente (sección sobre etiquetado) (párr. 36, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones sobre los documentos mencionados 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), enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **antes del 30 de marzo de 1999.**

Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 del Procedimiento

4. Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados) - Secciones 2 y 4.2.2 (párr. 49, Apéndice VII)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que el Proyecto de Enmienda puede tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales en el Trámite 5, enviándolas al

Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de marzo de 1999.**

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACION

Anteproyecto de Directrices en el Trámite 6 del Procedimiento

5. Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente - Sección 5.1 (párr. 21, Apéndice V)¹
6. Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden Causar Hipersensibilidad - Sección 4.2.1.3 (párr. 32, Apéndice VI)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre los puntos 5 y 6 deberán hacerlo por escrito, enviándolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **a más tardar para el 31 de diciembre de 1998.**

Anteproyecto de Norma y Directrices en el Trámite 3 del Procedimiento

7. Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos (Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados - Sección 5 (párr. 49, Apéndice VIII)
8. Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 40, Apéndice IX)
9. Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 53, Apéndice XI)
10. Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 60, Apéndice X)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre los puntos 7, 8, 9 y 10 deberán hacerlo por escrito, enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, **antes del 31° de diciembre de 1998.**

¹ Las secciones referentes a la producción animal se distribuirán por separado en el Trámite 6, con la CL 1998/19-FL

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos son los siguientes:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN:

El Comité:

- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, con la excepción de las secciones 5.1 y Producción Animal, que se devolvieron al Trámite 6 (párr. 21, Apéndice III)
- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad (lista de ingredientes) (párr. 32, Apéndice III)
- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Enmienda de la Norma para Barritas de Pescados Congeladas Rápidamente (declaración sobre el núcleo de pescado) (párr. 36, Apéndice IV)
- convino en adelantar al Trámite 5 las secciones Definición y Alergenos del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos (párr. 49, Apéndice VII)

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- convino en devolver al Trámite 6 la sección referente a la "regla del 25%" del Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad (párr. 32, Apéndice VI)
- convino en devolver al Trámite 3 la sección del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos que se refiere al etiquetado obligatorio, a fin de recabar nuevas observaciones al respecto (párr. 49, Apéndice VIII)
- convino en devolver al Trámite 3 la enmienda de la Norma General sobre Etiquetado propuesta por el CCMMP en lo referente a los nombres genéricos (párr. 40, Apéndice IX)
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 53, Apéndice XI)
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 60, Apéndice X)

INDICE

Párrafos

Apertura de la reunión	1- 2
Aprobación del programa	3
Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex	4-6
Examen de disposiciones sobre etiquetado incluidas en normas del Codex	7-8
Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente	9-21
Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad.....	22-32
Anteproyecto de Enmienda de la sección sobre Etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente	33-36
Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos).....	37-40
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos	41-49
Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	50-53
Proyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables	54-60
Proyecto de Recomendaciones sobre Bebidas para Deportistas y Bebidas Energéticas.....	61-65
Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Vegetariano"	66-72
Otros asuntos, trabajos futuros, fecha y lugar de la próxima reunión.....	73-74

LISTA DE LOS APÉNDICES

		<u>Página</u>
Apéndice I	Lista de los participantes	15
Apéndice II	Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente	34
Apéndice III	Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad	60
Apéndice IV	Proyecto de Enmienda de la Sección sobre Etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente	61
Apéndice V	Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (Sección 5.1)	62
Apéndice VI	Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad (Sección 4.2.1.3)	64
Apéndice VII	Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos (secciones 2 y 4)	65
Apéndice VIII	Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos (Sección 5)	66
Apéndice IX	Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos).....	67
Apéndice X	Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables.....	68
Apéndice XI	Anteproyecto de Enmienda de las Directrices para el Etiquetado Nutricional.....	70

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 26ª reunión en Ottawa, del 26 al 29 de mayo de 1998, por amable invitación del Gobierno del Canadá. Asistieron a la reunión 239 delegados y observadores, en representación de 42 Miembros y 28 organismos internacionales. Presidió la reunión la Dra. Anne MacKenzie, Vicepresidenta Asociada, Evaluación Científica, del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria. En el Apéndice I de este informe figura la lista completa de los participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN (Tema 1 del programa)

2. Inauguró la reunión el Dr. George Paterson, Director General, Dirección de Alimentos, Subdirección de Protección de la Salud del Organismo de Salud del Canadá, quien dio la bienvenida a Ottawa a los delegados. El Dr. Paterson recordó a los participantes que gracias a las redes de transporte y a los adelantos tecnológicos los productos alimenticios podían ahora desplazarse entre los continentes prácticamente en el lapso de un día; se creaba así un auténtico mercado mundial que los consumidores apreciaban y consideraban beneficioso, aunque a la vez esperaban que fuera sano y seguro. El Dr. Paterson destacó la importante función que desempeñaba el Comité, al proporcionar orientaciones para un etiquetado de los alimentos que garantizara la inocuidad de éstos para los consumidores en el contexto internacional mencionado.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional propuesto en el documento CX/FL 98/1. Tras los debates mantenidos en la 25ª reunión del CCFL, el Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Australia de que la Secretaría del Codex, en su 27ª reunión, presentara la información pertinente sobre la elaboración de normas de origen por parte de la Organización Mundial de Aduanas (ALINORM 97/22A, párr. 79).

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITE POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 3 del programa)²

4. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 22º período de sesiones, había aprobado en el Trámite 8 el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables, así como las Directrices Generales para el Uso del Término "Halal"; en el Trámite 5, el Anteproyecto de Enmienda de la Sección sobre Etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente; y, también en el Trámite 5, el Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad). Además, la Comisión había asignado al CCFL el examen de las "bebidas para deportistas" y las "bebidas energéticas", en el entendimiento de que el Comité coordinaría su trabajo con el del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

5. También se informó al Comité de que en la reciente reunión del Comité Coordinador para Europa se había señalado a la atención del CCFL y el CCNFSUD la importancia de las cuestiones relacionadas con la nutrición y las declaraciones de propiedades saludables, así como la necesidad de proseguir con el trabajo en este campo para proporcionar orientación y recomendaciones apropiadas a nivel internacional (ALINORM 99/19, párr. 52).

² CX/FL 98/2.

6. El Comité observó que el Comité sobre Leche y Productos Lácteos había examinado las disposiciones sobre etiquetado incluidas en las normas relativas a tales productos, y las remitiría al CCFL a fin de que éste las ratificara en su siguiente reunión. Además, el Comité observó que la petición de Malasia de que se examinara la descripción de las leches grasas de origen vegetal (por ejemplo, leche de coco) en el contexto del proyecto del Código de Prácticas para la Leche y los Productos Lácteos (actualmente denominado Proyecto de Norma General sobre términos lácteos) debía dirigirse al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO INCLUIDAS EN NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa)³

Anteproyecto de Norma para Encurtidos (ALINORM 99/15, Apéndice III)

7. El Comité no pudo decidir si el etiquetado de los encurtidos como "producto vegetariano" (Sección 7.2) debía ser obligatorio o voluntario, por lo cual no ratificó las correspondientes disposiciones sobre etiquetado. Estuvo de acuerdo en que dichas disposiciones se debían examinar ulteriormente en la siguiente reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, a la hora de finalizar la norma.

Anteproyecto de Norma para el Kimchi (ALINORM 99/15, Apéndice IV)

8. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado propuestas.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (Tema 5 del programa)⁴

9. El Comité recordó que en su 25ª reunión había devuelto al Trámite 6 del proyecto de directrices, para recabar observaciones adicionales al respecto. El proyecto de directrices, así como las observaciones presentadas en respuesta a la CL 1997/10-FL, habían sido examinados por el Grupo de Trabajo Especial inmediatamente antes de la presente reunión del Comité.

10. La Presidenta del Grupo de Trabajo Especial, Sra. Ruth Lovisolo (Australia), presentó al Comité la versión revisada de las Directrices y observó que el texto se había examinado en su totalidad, con la excepción de las cuestiones relacionadas con la producción animal y los productos de origen animal. El Grupo de Trabajo había introducido en el texto las siguientes importantes enmiendas:

Preámbulo

11. El texto se había reestructurado con un orden más lógico, incorporando información adicional sobre la aplicación de las Directrices como primer paso hacia la armonización internacional de los requisitos para los productos orgánicos.

Sección 1 - Ambito de aplicación

12. Se había revisado el texto para incluir, además de los términos "orgánico", "biodinámico", "biológico" y "ecológico", la expresión "vocablos de significado similar, incluidos diminutivos", en el entendimiento de que el párrafo no se aplicaba a términos, como por ejemplo "Bio", que no guardaban relación alguna con el método de producción; en consecuencia no inducía a error a los consumidores respecto a la real naturaleza del producto.

Sección 2 - Definiciones

³ CX/FL 98/3 y observaciones del Canadá (CRD 9) y la India (CRD 18).

⁴ ALINORM 97/22A, Apéndice III y observaciones de Francia, Japón, Polonia, Consumers International, ASSINSEL (CX/FL 98/4), Canadá, Tailandia, Comisión Europea, Asociación Lechera Europea, IFOAM (CRD 1) y la India (CRD 19).

13. Las definiciones se habían armonizado con las ya adoptadas por la Comisión, en particular en relación con los términos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS). El Grupo de Trabajo convino en que la definición de organismos modificados genéticamente era necesaria, pero observó que debía considerarse provisional hasta tanto el CCFL acordara una definición en el contexto de sus debates sobre la biotecnología; tal definición debía, por tanto, ser objeto de una revisión futura. El observador de IFOAM manifestó reservas respecto a la indicación, que figuraba en la nota a pie de página N° 4, de que "mientras tanto los Países Miembros también podrían aplicar definiciones nacionales".

Sección 3 - Etiquetado y declaraciones de propiedades

14. El Grupo de Trabajo había convenido en que la finalidad del texto era facilitar el desarrollo de la industria protegiendo al mismo tiempo a los consumidores, motivo por el cual se perfeccionaron los requisitos sobre etiquetado a fin de establecer un vínculo entre la lista de ingredientes y el método de producción.

15. Para las declaraciones de propiedades que calificaban de "orgánico" a un alimento, se había establecido con carácter provisional un límite de 5% m/m del nivel máximo de los ingredientes totales, incluidos los aditivos pero con exclusión de la sal y el agua, para los componentes derivados de fuentes no orgánicas. Teniendo en cuenta las opiniones divergentes con respecto a las declaraciones de propiedades que definían como orgánicos a productos compuestos de ingredientes orgánicos y no orgánicos, se habían incluido disposiciones para los productos que contuvieran menos de 95% de ingredientes orgánicos, que permitirían a los gobiernos nacionales determinar los requisitos de etiquetado de tales productos.

Sección 6 - Inspección y certificación

16. Al examinar los textos ya finalizados por el CCFICS, el Grupo de Trabajo había convenido en que cuando la acreditación se delegara en una autoridad designada, la autoridad competente seguiría siendo responsable de dicha acreditación en última instancia. Asimismo se había convenido en que esta Sección del texto debía remitirse al CCFICS para que diera su opinión sobre si era adecuado emplear a organismos privados para fines de acreditación; por último se había añadido, como nota al pie del texto, una referencia a la orientación adicional elaborada por otros organismos internacionales (en particular, ISO 65).

Anexos

17. Se había introducido un cierto número de enmiendas en los principios de producción orgánica enunciados en el Anexo 1, los insumos agrícolas aprobados para el empleo en la agricultura orgánica tradicional que figuraban en el Anexo 2, y los requisitos mínimos de inspección indicados en el Anexo 3.

18. El Comité manifestó su aprecio por las realizaciones y progresos alcanzados por el Grupo de Trabajo. Al examinar el texto revisado elaborado por éste, el Comité convino en que el término "organismos obtenidos genéticamente" era una definición provisional destinada a guiar a los gobiernos en la aplicación de las Directrices y, por consiguiente, apoyó la inclusión de la correspondiente nota explicativa a pie de página. Sin embargo, el Comité decidió añadir a dicha denominación, cada vez que apareciera en el texto, la de "organismos modificados genéticamente (OMG)", por ser ésta última de uso común en algunos países.

19. El Comité convino en que los preparados "ayurvédicos" debían añadirse a la lista de preparados "homeopáticos" en el cuadro sobre Substancias para el Control de Plagas y Enfermedades de las Plantas (Cuadro 2), y en que también podrían agregarse en el futuro otros términos referentes a prácticas tradicionales de esta índole.

20. En vista de las divergencias en las opiniones y la legislación con respecto a los requisitos para la inclusión de sustancias en el Anexo 2 y a los criterios para la elaboración de listas de sustancias por

países (Sección 5.1 solamente), el Comité convino en añadir dicha Sección como apéndice del informe para recabar observaciones adicionales al respecto y someterla a examen en su siguiente reunión.

Estado de Tramitación del Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos producidos Orgánicamente

21. Con excepción de la Sección 5.1, el Comité adelantó el proyecto de Directrices al Trámite 8 para su adopción por la Comisión (véase el Apéndice II). Asimismo convino en devolver al Trámite 6 la Sección 5.1, referente a los criterios para la elaboración de listas de sustancias, a fin de recabar observaciones adicionales (véase el Apéndice V); decidió además que Australia volvería a redactar los textos relacionados con la producción animal y los productos animales en el Trámite 6, distribuyéndolos luego para recabar observaciones al respecto. Se decidió que el Grupo de Trabajo Especial examinaría dichos textos restantes inmediatamente antes de la 27ª reunión del CCFL.

PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS QUE PUEDEN CAUSAR HIPERSENSIBILIDAD (Tema 6 del programa)⁵

Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados

22. El Comité recordó que la Comisión había adoptado en el Trámite 5 el Proyecto de Enmienda de la Norma General, incluyendo una lista de alimentos e ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, sobre la base de las recomendaciones de la Consulta Técnica de la FAO sobre alergia alimentaria. La Comisión examinó además la solicitud del Comité respecto a la necesidad de obtener más asesoramiento científico sobre la inclusión de sustancias en la lista, y observó que la Secretaría de la OMS en el JECFA había acordado, en principio, que sería posible abordar este tema en el contexto del JECFA.

23. El Dr. Steve Taylor (Universidad de Nebraska, EE.UU.), consultor de la FAO, presentó un documento que se había preparado para facilitar el debate del Comité sobre el tema de la hipersensibilidad y la identificación de las cuestiones que requerían trabajo adicional. El Dr. Taylor recordó la necesidad de establecer una distinción clara entre las alergias, que afectaban el sistema inmunitario, y las intolerancias alimentarias, y destacó que el establecimiento de niveles de tolerancia era un tema difícil y aún controvertido. Señaló, asimismo, que en vista de que la información disponible sobre la prevalencia de alergias seguía siendo incompleta, era necesario recoger más información y lograr que participaran en el trabajo especialistas e instituciones que trabajan en esta área. Recordó, además, que para establecer la actual lista de alimentos "comunes" que podían causar hipersensibilidad la Consulta había seguido, básicamente, los criterios de prevalencia comparativa y evidencia de reacciones graves. El Comité manifestó al Dr. Taylor su aprecio por este interesante documento, que contenía también un análisis de cada una de las sustancias incluidas en la lista.

24. El representante de la OMS informó al Comité de que el JECFA estaba preparado para evaluar, a solicitud del Comité, la hipersensibilidad potencial a determinadas sustancias específicas, y que para elaborar un asesoramiento más genérico se podría considerar la posibilidad de convocar una consulta. Solicitó, además, que se aclarara la petición que había hecho el Comité en su última reunión, de que se determinaran los alimentos que habían de incluirse en la lista y los criterios para su inclusión; en particular pidió que se indicara si se debía hacer referencia a grupos de alimentos o a alimentos individuales, y si habrían de considerarse sólo las reacciones alérgicas o también las intolerancias.

25. El Comité confirmó que el título de la enmienda hablaba de "hipersensibilidad" a fin de comprender tanto las alergias como las intolerancias alimentarias, en vista de su importancia desde el

⁵ CX/FL 98/5 (observaciones de Australia, Dinamarca, Singapur), CX/FL 98/5-Add.1 (Asociación de Sociedades Celíacas Europeas -AOECS), CRD 2 (Canadá, Francia, Alemania, Noruega, Confederación de Industrias de Alimentación y Bebidas de la UE-CIAA, Asociación Lechera Europea-EDA, Federación Internacional de la Leche - FIL), CRD 20 (India), CRD 16 (Documento de trabajo preparado por el Dr. S. Taylor)

punto de vista de la salud pública. Se recordó además que la lista incluía tanto grupos de alimentos como alimentos individuales, sobre la base de las recomendaciones de la Consulta.

26. La Secretaría indicó que el JECFA estaba preparado para examinar la cuestión de la hipersensibilidad en su 53ª reunión (junio de 1999), siempre y cuando el Comité identificara claramente las cuestiones que requerían asesoramiento científico, así como el orden de prioridades entre las mismas. Se informó al Comité de que el JECFA se estaba ocupando de identificar a personas que contarán con la competencia técnica necesaria para examinar los datos científicos sobre la hipersensibilidad en el contexto del JECFA.

27. El Comité expresó su aprecio por el ofrecimiento del JECFA de examinar más a fondo los datos sobre alimentos que podían causar hipersensibilidad y proporcionar, por tanto, un fundamento y unos criterios científicos para la inclusión de alimentos en la lista. El Comité observó que esto no retrasaría la finalización de la enmienda que se estaba examinando y que, de ser necesario, la lista podría examinarse más a fondo en el marco del JECFA.

28. Varias delegaciones destacaron que la lista actual se había establecido sobre la base de las recomendaciones de la Consulta, que también había definido unos criterios al respecto. Por consiguiente, el Comité debía finalizar la lista en su formulación actual, siendo esto necesario para resolver un importante problema de salud pública. La delegación de Noruega destacó que existía una vinculación entre la lista y la enmienda de la "regla del 25%", en el sentido de que si hubiera muchas salvedades que hacer respecto a la enumeración completa de los ingredientes sería necesario incluir más sustancias en la lista.

29. Aunque existía consenso respecto a la necesidad de finalizar la lista, el Comité observó que ésta tendría que actualizarse y que era posible que algunos de sus componentes requirieran aclaraciones, según se indica a continuación. Algunas delegaciones señalaron que determinadas categorías actuales de alimentos, como "leche y productos lácteos" o "pescado y productos pesqueros" quizás fueran demasiado amplias e incluyeran productos que en realidad no causaban hipersensibilidad. Por ejemplo, en el caso de "soja, maní (cacahuete) y sus productos" la fracción proteica era alérgica pero no existían pruebas de que el aceite refinado o tratado térmicamente provocara tales reacciones; por consiguiente sería necesario revisar desde esta perspectiva la definición de los alimentos o grupos de alimentos. Algunas delegaciones propusieron además que el JECFA examinara los niveles límites de las sustancias que causaban hipersensibilidad, la cuestión de la transferencia a los ingredientes compuestos y la de los criterios para la inclusión de sustancias en la lista.

30. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la propuesta de enmendar la "regla del 25%" en virtud de la cual no era necesario mencionar en el etiquetado, a efectos de informar al consumidor en relación con la hipersensibilidad, los ingredientes individuales de ingredientes compuestos que estuvieran presentes en cualquier alimento en medida inferior al 25%. Algunas delegaciones manifestaron la opinión de que la reducción de este límite al 5% representaría una mejora para los consumidores afectados, aunque no resolviera por completo sus problemas.

31. Varias delegaciones y el observador de la CE destacaron, sin embargo, que esta reducción no tenía fundamento científico porque también cantidades más pequeñas de sustancias alergénicas podían provocar reacciones. Además, la cuestión de la regla del 25% no debía vincularse a la hipersensibilidad sino que exigía un debate más amplio, desde la perspectiva general de la información del consumidor por medio de un etiquetado adecuado. El Comité, reconociendo que en esta etapa no había consenso y que se necesitaba un debate ulterior sobre esta importante cuestión, convino en devolver esta sección al Trámite 6 para recabar nuevas observaciones y examinarla más a fondo en su reunión siguiente.

Estado de tramitación del Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que pueden causar Hipersensibilidad (Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados)

32. El Comité convino en adelantar al Trámite 8 el proyecto de enmienda relativo a la lista de ingredientes que deben declararse siempre, para que la Comisión lo adoptara en su 23º período de sesiones (véase el Apéndice III - sección 4.2.1.4), y devolver la Sección 4.2.1.3 (referente a la regla del 25%) al Trámite 6 para recabar observaciones adicionales al respecto (véase el Apéndice VI).

PROYECTO DE ENMIENDA DE LA SECCIÓN SOBRE ETIQUETADO DE LA NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS, CONGELADOS RÁPIDAMENTE (Tema 7 del programa)⁶

33. El Comité recordó que el Anteproyecto de Enmienda de las disposiciones de etiquetado incluidas en la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente se había adoptado en el Trámite 5 del Procedimiento en el 22º período de sesiones de la Comisión, que no había confirmado el Procedimiento Acelerado.

34. Varias delegaciones, así como los observadores de la Comunidad Europea, de Consumers International y del Center for Science in the Public Interest (CSPI) manifestaron la opinión de que la declaración obligatoria de la proporción de núcleo de pescado permitiría a los consumidores efectuar una elección fundada. También se señaló que el término "núcleo de pescado" incluía otros ingredientes, como agua y aditivos, por lo que sería más apropiada la denominación "contenido de pescado". Las delegaciones del Japón, Estados Unidos y el Canadá afirmaron que el etiquetado debía ser voluntario, puesto que la composición del producto ya se había definido en la Norma y además resultaba difícil mantener un porcentaje exacto de núcleo de pescado y garantizar, por tanto, el cumplimiento de tal requisito.

35. En respuesta a un pregunta sobre el método para determinar el núcleo de pescado, la Secretaría indicó que esta cuestión se examinaría en la siguiente reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (junio de 1998).

Estado de tramitación del Proyecto de Enmienda de la Sección sobre Etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente

36. El Comité convino en mantener las disposiciones obligatorias tal como se habían propuesto y adelantar el Proyecto de Enmienda al Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (Tema 8 del programa)⁷

37. El Comité recordó que las disposiciones del anteproyecto de enmienda referente a los nombres genéricos de los productos a base de proteínas de leche y de las proteínas de leche habían sido remitidos por el Comité sobre Leche y Productos Lácteos, y que en la última reunión se había convenido en hacerla circular en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado.

⁶ ALINORM 97/22A Apéndice II; CX/FL 98/6 (observaciones de Japón, España, Dinamarca, Australia); CRD 6 (Francia y Canadá); CRD 11 (Tailandia); CRD 21 (India)

⁷ ALINORM 97/22A, Apéndice V; CX/FL 98/7 (observaciones de Dinamarca); CRD 10 (Canadá)

38. El Comité estuvo de acuerdo con los cambios editoriales propuestos por Nueva Zelandia para la definición de productos a base de proteína de leche, que consistían en sustituir "productos lácteos tradicionales" por "productos lácteos deshidratados tradicionales" y "proteínas de suero" por "suero en polvo".

39. Sin embargo, el observador de la Comunidad Europea propuso reemplazar ambas categorías por un nombre genérico para las proteínas de leche como el que figura en el actual reglamento de la CE; el Comité no pudo llegar a una conclusión al respecto en esta fase.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos)

40. El Comité convino en hacer circular ambas propuestas (véase el Apéndice IX) en el Trámite 3 del Procedimiento, a fin de recabar observaciones adicionales que examinaría en su reunión siguiente.

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS (Tema 9 del programa)⁸

41. El Comité recordó que el Anteproyecto de Recomendaciones examinado en la reunión anterior se había distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3 y se había redactado nuevamente a la luz de las observaciones recibidas. En particular, el texto incluía una propuesta alternativa sobre el etiquetado general de alimentos que contenían OMG y el etiquetado de alimentos producidos a partir de OMG pero que no contenían este tipo de organismos, en caso de que tales productos guardaran diferencias significativas con los alimentos convencionales.

42. La delegación del Brasil destacó la importancia de adherir a los cuatro principios sobre la función de los conocimientos científicos en el Codex, y recordó que la inocuidad de los alimentos constituía, en cualquier caso, un requisito previo para su comercialización; este principio se había seguido muy estrictamente, en el caso de los productos genéticamente modificados, ya que el proceso de selección era objeto de un control más eficaz con respecto a otras técnicas. Esta posición fue apoyada por varias delegaciones y observadores que señalaron que los principios para el etiquetado de tales alimentos debían ser los propuestos en el documento de trabajo ALINORM 97/22A, Apéndice VI, a saber: "Cuando un alimento producido por biotecnología no es sustancialmente equivalente a cualquier alimento existente en el suministro alimentario y cuando no existe un término de comparación convencional, el etiquetado deberá indicar claramente la naturaleza del producto, su composición nutricional, el uso al que se destina y cualquier otra característica esencial que sea necesaria para proporcionar una descripción clara del producto". Sin embargo, desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos no existía justificación para un etiquetado específico de alimentos que fueran sustancialmente equivalentes a alimentos convencionales, al no haber indicios de peligro específico alguno para la salud.

43. Se señaló que ya se requería la identificación de las modificaciones significativas en la composición de alimentos nuevos que no se obtenían por medios biotecnológicos pero eran diferentes de los alimentos convencionales, y el Comité observó que esto era coherente con las disposiciones de etiquetado existentes, que proporcionaban una información clara al consumidor.

44. El observador de la CE informó al Comité de que la legislación de la Comunidad exigía un etiquetado específico de todos los alimentos que contuvieran OMG y de los producidos a partir de organismos de este tipo pero que no los contuvieran, en caso de que tales productos no fueran equivalentes a alimentos o ingredientes existentes. La finalidad de ello era garantizar la transparencia y responder a las exigencias del consumidor de disponer de una información clara sobre estos productos

⁸ CX/FL 98/8 (observaciones del Canadá, Francia, Alemania, Japón, Nueva Zelandia, Noruega, Estados Unidos, Brasil, ASSINSEL, Consumers International (CI) y propuesta revisada), CRD 5 (Canadá, CI), CRD 14 (Tailandia, Instituto Internacional de Ciencias de la Vida - ILSI), CRD 22 (India).

para poder efectuar una elección fundada. El observador mencionó también reglas específicas al respecto, que establecían que los alimentos que no contuvieran proteínas o ADN resultantes de modificación genética se consideraban equivalentes a alimentos e ingredientes existentes, por lo que no estaban sujetos a la exigencia de etiquetado específico. Varias delegaciones apoyaron esta posición considerando que se basaba en una evaluación científica, y expresaron la opinión de que el concepto de equivalencia sustancial no resultaba pertinente respecto a las cuestiones de etiquetado; por consiguiente, apoyaron la propuesta alternativa del texto revisado en cuanto al etiquetado de alimentos que contenían OMG o se habían producido a partir de tales organismos (véase el párrafo 41).

45. Las delegaciones de Noruega y la India manifestaron su opinión de que las cuestiones relacionadas con la biotecnología moderna iban más allá de la información sobre las características del producto; de que el derecho de los consumidores a efectuar su elección debía respetarse aunque esto acrecentara las exigencias de etiquetado, y de que un etiquetado confiable era el único medio posible para obtener la confianza del consumidor en este campo.

46. El observador de Consumers International, con el apoyo de varias delegaciones y observadores, hizo hincapié en la extrema importancia de este tema para los consumidores y en la necesidad de un etiquetado completo de los productos obtenidos mediante ingeniería genética a fin de que los consumidores pudieran efectuar una elección fundada. El observador señaló que se necesitaba un etiquetado completo obligatorio para garantizar el derecho fundamental de los consumidores a la información necesaria para elegir de acuerdo con sus propias preferencias éticas, culturales y personales, y proporcionar una información sanitaria esencial para aquellos consumidores que fueran sensibles a alérgenos poco comunes o desconocidos. Se manifestó una firme oposición a la adopción del concepto de equivalencia sustancial como base para el etiquetado, puesto que éste comportaba juicios de valor que excluían un aporte del consumidor. Consumers International se opuso a la utilización de los términos "biotecnología" y "biotecnología moderna" declarándose, en cambio, favorable al empleo de "obtenido/modificado genéticamente".

47. El observador de IFOAM señaló que los productores orgánicos necesitaban poder cerciorarse de que cuando empleaban sustancias procedentes del mercado convencional éstas no incluyeran OMG o productos afines; la identificación de los productos derivados de la ingeniería genética era fundamental, por lo que IFOAM apoyaba la adopción de requisitos de etiquetado completo obligatorio.

48. Reconociendo la necesidad de concentrar sus esfuerzos en los sectores donde pudiera alcanzarse el consenso, de acuerdo con lo propuesto por la Presidenta, el Comité mantuvo un intercambio de opiniones en cuanto a la definición de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos. Tomó nota de las propuestas de 1) reemplazar el adjetivo "nueva" por "moderna" en relación con la biotecnología y 2) evitar el empleo del término "biotecnología" puesto que éste podría generar confusión en el consumidor. Teniendo en cuenta las enmiendas de la definición propuestas por el Canadá y la CE, el Comité convino en una definición revisada que clarificaba el ámbito de aplicación del texto. Asimismo estuvo de acuerdo en exigir el etiquetado de los alérgenos transferidos mediante la modificación genética, de acuerdo con lo propuesto en el texto actual (Sección 4.2.2.).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos

49. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 la definición enmendada entre corchetes así como la Sección 4.2.2. (alérgenos) (véase el Apéndice VII), y en devolver al Trámite 3 todas las restantes secciones del Anteproyecto para recabar nuevas observaciones al respecto y examinarlas en su reunión siguiente (véase el Apéndice VIII).

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Tema 10 del programa)⁹

50. El Comité recordó que, por sugerencia de Estados Unidos, en la última reunión se había convenido en considerar una enmienda de la Sección 3.2 (Lista de nutrientes) de las directrices con objeto de exigir la declaración del contenido de grasas saturadas, azúcares, fibras y sodio en los casos en que se utilizaba el etiquetado nutricional. Una vez que la Comisión la había aprobado como nuevo trabajo, la propuesta de revisión parcial de las Directrices se había hecho circular en el Trámite 3 mediante la CL 1997/19-FL. El Comité recordó que en virtud de las Directrices actuales, en las que se aplicaba la declaración sobre los nutrientes, era obligatorio declarar el contenido de energía, proteínas, carbohidratos disponibles y grasas. La enmienda sugerida proponía que en los casos en que se aplicara la declaración de nutrientes también se hiciera obligatorio declarar el contenido de azúcares, fibra, grasa saturada y sodio.

51. Varias delegaciones, así como el observador de la CE, propusieron que el etiquetado nutricional incluyera el valor energético y el contenido de proteína, carbohidratos disponibles y grasas en los casos en que se efectuaran declaraciones de nutrientes, y que sólo se incluyera una declaración sobre los azúcares, la fibra, la grasa saturada y el sodio cuando hubiera una declaración de propiedades relativa a uno de estos nutrientes. Se afirmó que el etiquetado nutricional obligatorio para los ocho nutrientes produciría confusión en el consumidor; por otra parte se consideraba que el etiquetado nutricional relativo a los azúcares, la fibra, la grasa saturada y el sodio resultaría caro y oneroso y comportaría un beneficio adicional escaso para los consumidores. El observador de CIAA destacó que el etiquetado debía ser sencillo y fácil de entender, y que cuando se hacía una declaración de propiedades específica el etiquetado nutricional obligatorio sólo debía aplicarse al contenido de energía, proteínas, carbohidratos y grasas. El observador de CSPI señaló que el etiquetado nutricional se había transformado en un instrumento generalmente aceptado para alentar a los consumidores a elegir una dieta saludable, por lo que sostuvo que el Comité debía desarrollar programas de etiquetado obligatorio que exigieran el etiquetado nutricional (independientemente de la presencia de una declaración sobre nutrientes) y permitieran a las autoridades nacionales determinar qué nutrientes habían de enumerarse en los alimentos que se vendían en cada país.

52. La delegación de Malasia sugirió también que, a la luz de los nuevos datos y descubrimientos recientes sobre la vinculación entre enfermedades coronarias y ciertos tipos de ácidos grasos, en los casos en que se declararan las grasas saturadas también debían incluirse los ácidos transgrasos; propuso también que esta cuestión se remitiera al CCNFSDU. La delegación de Argentina indicó que su legislación nacional exigía la declaración obligatoria de la fibra expresada como fibra alimentaria, y que se requería la declaración de los ácidos grasos monoinsaturados cuando se hacía una declaración de propiedades relacionadas con la cantidad y el tipo de los ácidos grasos. Otras delegaciones señalaron sus diversas reglamentaciones nacionales en relación con la declaración de nutrientes referente a uno o más de los nutrientes considerados, y manifestaron su opinión de que considerando las diferencias en la terminología y las necesidades de salud pública se hacía necesario promulgar reglamentos nacionales al respecto.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional

53. El Comité, reconociendo que existían opiniones divergentes en cuanto a la conveniencia de que el etiquetado nutricional se limitara a la lista actual o se extendiera a otros nutrientes, decidió no enmendar esta sección de la Directrices en la etapa actual y devolver el Anteproyecto de Enmienda al Trámite 3 a fin de recabar nuevas observaciones al respecto (véase el Apéndice XI). El Comité decidió solicitar el asesoramiento del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales a fin de determinar si

⁹ CL 1997/19-FL y observaciones de Australia, Dinamarca, Singapur, España (CX/FL 98/9); Canadá, Francia, Alemania, CIAA, FIL (CRD 7); Tailandia, ILSI (CRD 12), y; India (CRD 23).

las necesidades de salud pública exigían el etiquetado obligatorio del contenido de azúcares, fibra, grasa saturada y sodio en los casos en que se aplicaba el etiquetado nutricional.

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (Tema 11 del programa)¹⁰

54. El Comité recordó que, tras haber decidido en su reunión anterior que volvería a examinar la cuestión de las declaraciones de propiedades saludables, las recomendaciones se habían hecho circular en el Trámite 3 para recabar observaciones al respecto a efectos de su inclusión definitiva en las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales.

55. El Comité señaló las siguientes propuestas de enmienda del texto, aunque admitiendo que en esta etapa no existía consenso respecto a su adopción. La delegación de Tailandia proponía 1) suprimir la sección 7.1 por considerar que se refería a las declaraciones de propiedades medicinales y no de propiedades saludables, y 2) que las declaraciones de propiedades saludables se definieran de acuerdo con la sección 7.2. La delegación del Japón proponía exigir que las declaraciones de funciones de los alimentos estuvieran demostradas por estudios en seres humanos. La delegación de México sugería que las declaraciones de propiedades saludables se presentaran a las autoridades competentes para que éstas las aprobaran de conformidad con los requisitos nacionales.

56. El Comité convino en incluir las siguientes enmiendas: un preámbulo referente a la necesidad de que las declaraciones de propiedades saludables guardaran coherencia con la política nacional de nutrición, como lo proponía la delegación de Noruega, de conformidad con las Directrices para las Declaraciones de Propiedades Nutricionales, así como una aclaración de la sección 7.2.5 de acuerdo con lo propuesto por la delegación de Tailandia.

57. Varias delegaciones, así como el observador de la CE, señalaron que su legislación nacional no permitía el uso de declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención, la cura y el tratamiento de enfermedades, pero que había comenzado un amplio debate sobre la relación entre salud y alimentación. Algunas delegaciones, así como el observador de Consumers International, indicaron que no estaban a favor de las declaraciones de propiedades saludables en general; sin embargo, puesto que éstas se encontraban en el mercado, se hacía necesario examinar más a fondo esta cuestión desde el punto de vista de la información y educación del consumidor respecto de las cuestiones sanitarias y nutricionales. El Comité observó que era necesario examinar en mayor detalle el fundamento científico de las declaraciones de propiedades saludables, y que sería útil remitir este asunto al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales a fin de que diera su asesoramiento al respecto.

58. En general, el Comité estuvo de acuerdo en que en cualquier caso las declaraciones de propiedades saludables no debían referirse a un alimento particular sino colocarse en el contexto de la dieta en su conjunto, y en que debían estar respaldadas por pruebas científicas. La delegación de Dinamarca propuso que se suprimieran los ejemplos A y B referentes a alimentos individuales. La delegación de Estados Unidos destacó que si bien el término "prevención" de las enfermedades quizás podía generar cierta confusión, las declaraciones de propiedades permitidas realmente se referían a una reducción del riesgo en el contexto de la dieta. La delegación de Sudáfrica indicó que su país aplicaba un criterio análogo para la aprobación de declaraciones de propiedades saludables.

¹⁰ CX./FL 98/10 (observaciones de Dinamarca, Francia, Alemania, Nueva Zelandia, Consumers International), CRD 3 (Canadá, Tailandia, CIAA, EDA, ICGMA, FIL), CRD 15 (ILSI), CRD 24 (India).

59. El observador de CIAA, con el apoyo de los de ICGMA y la FIL, manifestó la opinión de que debían autorizarse las declaraciones de propiedades saludables que se basaran en pruebas científicas, puesto que proporcionarían una información útil para el consumidor y facilitarían la innovación en la industria. El observador del SCPI manifestó su parecer de que permitiendo la inclusión de declaraciones de propiedades saludables no se aumentaría en medida significativa la información proporcionada al consumidor en cuanto a los aspectos sanitarios y nutricionales.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables

60. El Comité, reconociendo la necesidad de un debate ulterior sobre este tema, convino en devolver el texto al Trámite 3 para recabar observaciones adicionales al respecto y examinarlo en su reunión siguiente, y acordó además remitirlo al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales para que éste diera su opinión respecto del fundamento científico de las declaraciones de propiedades saludables (véase el Apéndice X).

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA BEBIDAS PARA DEPORTISTAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS (Tema 12 del programa)¹¹

61. El Comité recordó que en su última reunión había examinado una propuesta de Sudáfrica de que se elaboraran recomendaciones para las "bebidas deportivas" y las "bebidas energéticas", y había solicitado orientación a la Comisión en cuanto a cómo proceder en este sector. La Comisión, en su 22º período de sesiones, convino en que en relación con las "bebidas deportivas" y las "bebidas energéticas" el problema principal podría relacionarse con las declaraciones de propiedades que se hacían para tales productos, y asignó este trabajo al CCFL, que también debía coordinar su labor con el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 97/37, párr. 122).

62. El Anteproyecto de Recomendaciones para las Bebidas Deportivas y Bebidas Energéticas fue presentado al Comité por la delegación de Sudáfrica, que subrayó que la propuesta se limitaba exclusivamente al examen de las declaraciones de propiedades y no comprendía otros aspectos como la composición de los productos. Se observó que tales declaraciones de propiedades podían inducir a error a los consumidores, por lo cual era necesario definir su terminología con criterios científicos sólidos.

63. El Comité debatió la necesidad de elaborar ulteriormente las Recomendaciones. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo en considerar las directrices como una cuestión general relacionada con las declaraciones de propiedades, sin vincularlas a declaraciones de propiedades relativas a ningún producto en particular. La delegación de Malasia manifestó su opinión de que la Sección 1.4 generaba confusión, y propuso que se añadieran otras disposiciones, en una nueva Sección 2.8, que estipularan que las bebidas deportivas no estaban destinadas a ser consumidas por los lactantes ni a emplearse como líquidos sustitutivos. La delegación del Reino Unido expresó la opinión de que era necesario definir solamente un número limitado de declaraciones de propiedades, a saber, isotópico, hipersónico, hipotónico.

64. Otras delegaciones eran del parecer de que no había gran diferencia entre el contenido energético de las bebidas para deportistas y las gaseosas, y que de todas maneras ciertos grupos de población (por ej., los atletas) podían satisfacer sus necesidades nutricionales mediante una dieta normal. Se sugirió que, si había de proponerse alguna recomendación con respecto a las bebidas deportivas, ésta debía basarse en una necesidad demostrada de satisfacer las exigencias de ciertos grupos de población. En el caso de las bebidas energéticas, el CCNFSDU debía definir el nivel apropiado de energía. También se señaló que

¹¹ CX/FL 98/11 y observaciones presentadas por Australia, Dinamarca, España, Polonia, República Eslovaca, Tailandia, AFCASOLE, ETC, ISDC, ISDI (CX/FL 98/11-Add. 1), Canadá, Noruega, Tailandia, Uruguay (CRD 4), India (CRD 25), Tailandia (CRD 28) y Austria (CRD 30).

cualquier disposición que se propusiera en relación con el contenido de aditivos de estos productos debía ser examinada por el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en el contexto de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que no era apropiado incluir cafeína en las bebidas deportivas o de electrolitos. Algunas delegaciones manifestaron su parecer de que el contenido máximo de 0,05% de alcohol indicado para los productos "exentos de alcohol" era demasiado bajo, y que algunos zumos (jugos) de fruta no podrían cumplir con este requisito. El observador de la FIL señaló que en las bebidas deportivas y energéticas se empleaban ingredientes lácteos, y que esto debía tomarse en cuenta en la ulterior elaboración del texto.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para las Bebidas Deportivas y Energéticas

65. El Comité agradeció el esfuerzo de Sudáfrica y aceptó su ofrecimiento de volver a redactar el documento a la luz de las observaciones recibidas y del debate hasta aquí expuesto, para luego hacerlo circular y que el Comité lo volviera a examinar en su reunión siguiente. El Comité señaló que el documento podría remitirse al CCNFSDU a fin de que éste diera su opinión respecto al uso de bebidas deportivas para satisfacer necesidades dietéticas especiales.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DEL TÉRMINO "VEGETARIANO" (Tema 13 del programa)¹²

66. El Comité recordó que en su última reunión había examinado una propuesta de Sudáfrica referente a la elaboración de definiciones de "vegetariano", por estar muy difundida la venta de tales productos con una variedad de declaraciones de propiedades que podía generar confusión en el consumidor (ALINORM 97/22A, párrs. 72-73). Una vez que la Comisión, en su 22º período de sesiones, había aprobado este nuevo trabajo, el anteproyecto de directrices se había distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3.

67. El Anteproyecto de Recomendaciones para el uso del término "vegetariano" fue presentado por la delegación de Sudáfrica, que observó que el empleo de dicho término sin otra calificación creaba confusión en el consumidor, especialmente teniendo en cuenta las distintas dietas que se incluían en esta clasificación genérica (por ejemplo, "vegetariana", "ovolactovegetariana", "lactovegetariana" y "vegan"). La propuesta se presentaba como enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados o bien de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades.

68. La delegación de la India señaló que la mayor parte de la población de su país era estrictamente vegetariana, por lo que sugirió que el término "vegetariano" o "estrictamente vegetariano" se utilizara exclusivamente para productos que no contuvieran carne, carne de aves de corral, pescado, productos lácteos, ni huevos. India y otras delegaciones observaron que cualquier término propuesto debía ser definido cuidadosamente, teniendo en cuenta la variedad de denominaciones existentes (por ejemplo, "vegan") y las diferencias culturales entre los distintos países del mundo.

69. Otras delegaciones eran de la opinión de que no se necesitaban definiciones de términos específicos, especialmente por considerar que la Norma General para el Etiquetado y las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades abarcaban suficientemente tales declaraciones de propiedades mediante el empleo de listas de ingredientes en el etiquetado. El Comité estuvo de acuerdo en que no era necesario elaborar directrices generales o normas para el uso del término "vegetariano", y en que todo el trabajo en este campo debía limitarse a la elaboración de definiciones para las declaraciones de propiedades empleadas en las etiquetas de los productos.

¹² CX/FL 98/12 y observaciones de Australia, Dinamarca, España, República Eslovaca, (CX/FL 98/12-Add. 1); Canadá, Noruega, Uruguay (CRD 8); Tailandia (CRD 13); India (CRD 26).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso del Término "Vegetariano"

70. El Comité agradeció el esfuerzo de Sudáfrica y aceptó su ofrecimiento de volver a redactar el documento, en colaboración con la India, a la luz de las observaciones recibidas y del debate resumido más arriba, para luego hacerlo circular y someterlo a un nuevo examen en la siguiente reunión del Comité.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 14 del programa)

71. El Comité no tuvo otros asuntos para debatir. El observador del CSPI expresó su opinión de que el Comité debía potenciar sus esfuerzos a fin de que las normas se basaran en el principio de "armonización ascendente", tal como se indicaba en el informe de esta organización sobre el etiquetado de alimentos en el siglo XXI, que se había proporcionado a los delegados.

72. El Comité tomó nota de que tenía previsto provisionalmente celebrar su 27ª reunión en Ottawa, del 19 al 23 de abril de 1999, y que la fecha exacta sería determinada por el país anfitrión y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia ALINORM 99/22
Anteproyecto de Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente (Texto principal)	8	Gobiernos 23° período de sesiones (p.s) de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA)	párr. 21 Apéndice II
Anteroyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado (Hipersensibilidad) (Lista de ingredientes)	8	Gobiernos 23° p.s CCA	párr. 32 Apéndice III
Anteproyecto de Enmienda de la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente	8	Gobiernos 23° p.s. CCA	párr. 36 Apéndice IV
Anteproyecto de Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente (Sección 5.1 y Producción Animal)	6	Gobiernos 27ª CCFL	párr. 21 Apéndice V
Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado (Hipersensibilidad) ("Regla del 25%")	6	Gobiernos 27ª CCFL	párr. 32 Apéndice VI
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado/Medios Biotecnológicos (Definición y alérgenos)	5	Gobiernos 23ª p.s.CCA	párr. 49 Apéndice VII
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado/Medios Biotecnológicos (Etiquetado obligatorio)	3	Gobiernos 27ª CCFL	Apéndice VIII
Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado (Nombres genéricos)	3	Gobiernos 27ª CCFL	párr. 40 Apéndice IX
Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables	3	Gobiernos 27ª CCFL 21ª CCNFSU	párr. 60 Apéndice X
Anteproyecto de Enmienda de las Directrices para el Etiquetado Nutricional	3	Gobiernos 27ª CCFL 21ª CCNFSU	párr. 53 Apéndice XI
Anteproyecto de Recomendaciones para Bebidas para Deportistas y Bebidas Energéticas	3	Sudáfrica Gobiernos 27ª CCFL	párr. 65
Anteproyecto de Directrices para el uso del Término "Vegetariano"	3	Sudáfrica/India Gobiernos 27ª CCFL	párr. 71

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente: Dr. Anne MacKenzie
Associate Vice-President
Science Evaluation
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)226-6638
Internet: amackenzie@em.agr.ca

ARGENTINA/ARGENTINE

Juan Carlos Ramirez
Coordinador Productos Ecologicos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Av. Paseo Colon 367 3/ piso Fte.
1063 Buenos Aires
Tel.: +54 1 3115645/3124050
Fax: +54 1 3115645/3124050

Dra. Andrea Calzetta Resio
Supervisor Técnico de Aprobación de
Productos Alimenticios
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Av. Paseo Colón 367 3/ piso Fte.
1063 Buenos Aires
Tel.: +54 1 3454110/4112/int. 1305
Fax: +54 1 3343207
E-mail: eesjaita@movi.com.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Peter Tough
(Head of Delegation)
Manager, Australia NZ Standards Development
Australia New Zealand Food Authority
Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610
Tel.: +61 2 62712222
Fax: +61 2 62712278
E-mail: peter.tough@anzfa.gov.au

Ms. Ruth Lovisolo
Manager
Food Standards Policy Section
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858
Canberra City ACT 2601
Tel.: +61 2 62725112
Fax: +61 2 62723103
E-mail: ruth.lovisolo@dpi.gov.au

Mr. Frank Lee
Scientific Affairs Manager
Goodman Fielder Ltd.
P.O. Box 1
Summer Hill, NSW 2130
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 97973514
Fax: +61 2 97989339
E-mail: frank.lee@goodmanfielder.com.au

Mr. Rod May
Organic Produce Advisory Committee
RMB 1299
Blampied, VIC 3364
AUSTRALIA
Tel.: +61 3 53457342
E-mail: capck@netconnect.com.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr. Gertraud Fischinger
(Head of Delegation)
Federal Chancellery, Dep. VI
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel.: +43 1 71172/4114 - Fax: +43 1 7137952
E-mail: gertraud.fischinger@bmg.gv.at

Dr. Volker Viechtbauer
Red Bull GmbH
Brunn 115
A-5330 Fuschl am See, AUSTRIA
Tel.: +43 662 6582/67
Fax: +43 662 6582/68
E-mail: volker.viechtbauer@red-bull.co.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Roland Marijnissen
(Chef de délégation)
Ministère de la Santé Publique
Inspection Générale des Denrées Alimentaires
CAE - Quartier Esplanade 11^{ème} étage
Boulevard Pachéco 19, boîte 5
Bruxelles 1010
Tel.: +32 2 2104843
Fax: +32 2 2104816
E-mail: roland.marijnissen@health.fgov.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Mr. Nestor Forster Junior
(Head of Delegation)
Second Secretary - Embassy of Brazil
450 Wilbrod Street
Ottawa, Ontario K1N 6M8, CANADA
Tel.: (613)237-1090
Fax: (613)237-6144
E-mail: brasemb@travel-net.com

Mr. Paulo Roberto André
Ministry of Agriculture and Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco Anexo, 4^o
Andar, Saba 422, SECAR/DIPOA
Brasília/DF.CEP. 70.530.900, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182171
Fax: +55 61 2269850

Ms. Antônia de Aquino
Food Assistant - Ministry of Health
Esplanada dos Ministérios
Bloco G - 8/ Andar -
Brasília 70.058-900, BRAZIL
Tel.: +55 61 3152166
Fax: +55 61 3152727
E-mail: diali@saude.gov.br

Mr. Luiz Antônio Barreto de Castro, PhD
Alternate Head
Secretario Executivo
Esplanada dos Ministérios BI E sala 316
Brasília - DF - CEP 70067-900, BRAZIL
Tel.: +55 61 2265949/3177895/3177822
Fax: +55 61 3177881
E-mail: labc@mct.gov.br

Ms. Marília Regini Nutti
Alternate Head
Director, Brazilian Agricultural Research Company
(EMBRAPA)
Av. das Américas 29501
23020-470 Guaratiba
Rio de Janeiro, RJ
Tel.: +55 21 4101350
Fax: +55 21 4101090
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Sílvia M. Yokoyama
Regulatory Affairs Supervisor - L.A.
Brazilian Association of Food Industry
Rua Paes Leme, 524 - 14/
05424-904 - São Paulo - SP
Tel.: +55 11 8176048
Fax: +55 11 2121974
E-mail: silvia.m.yokoyama@monsanto.com

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN

Ngassam Célestin
Conseiller Économique
Haut-Commissariat du Cameroun
170 Clemow Ave.
Ottawa, Ontario K1S 2B4, CANADA
Tél.: (613)236-1522
Rés: (613)731-4840/236-3885

CANADA

Gerry Reasbeck
(Head of Delegation)
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)228-6611

Pat Steele
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)228-6611

Dr. Margaret Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Canada
3rd Floor, Sir Frederick Banting Building
LOCATOR #2203A
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-0352
Fax: (613)941-6636

Margaret Kenny
Associate Director
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)228-6696 ext. 4185
Fax: (613)228-6604
E-mail: mkenny@em.agr.ca

Tom Hauschild
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342 ext. 4719
Fax: (613)228-6632
E-mail: thauschild@em.agr.ca

Maria Andruczyk
Label and Complaints Investigations Officer
Canadian Food Inspection Agency
Fish Inspection Directorate
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0YA
Tel.: (613)225-2342 ext. 4557
Fax: (613)228-6654
E-mail: mandruczyk@em.agr.ca

Arthur Marcoux
Conseiller, produits d'origine végétale
Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation
Direction des normes et des programmes " la
qualité des aliments et " la santé animale
200, chemin Ste-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tel.: (418)646-8371
Fax: (418)644-3049

Mike Dolinski
Alberta Ministry of Agriculture
Room 304 J.G.
O'Donoghue Bldg. 7000 113 Street
Edmonton, Alberta T6H 5T6
Tel.: (403)422-4873
Fax: (403)422-0783

Pam Bensimon
FCPMC
Director
Scientific and Regulatory Affairs
885 Don Mills Road, Suite 301
Don Mills, Ontario M3C 1V9
Tel.: (416)510-8024 ext. 2228
Fax: (416)510-8023
E-mail: pamb@fcPMC.com

Ms. Paulette G. Vinette
President & CEO
Canadian Soft Drink Association
55 York Street - Room 330
Toronto, Ontario M5J 1R7

Tel.: (416)362-2424
Fax: (416)362-3229
E-mail: 102005.1662@compuserve.com

Barry L. Smith
Industry Representative
Canadian Soft Drink Assn.
57 Hodgson Court
Kanata, Ontario K2K 2T4
Tel.: (613)591-9844
Fax: (613)599-4614
E-mail: bsmith@easyinternet.net

Eunice Chao
FCPMC
Senior Nutrition Scientist
Kellogg Canada Inc.
6700 Finch Avenue West
Etobicoke, Ontario M9W 5P2
Tel.: (416)675-5238
Fax: (416)675-5211
E-mail: eunice.chao@kellogg.com

Peter A. Pink
FCPMC
Professional & Regulatory Services Manager
(Proctor & Gamble Inc.)
P.O. Box 355, Station A
4711 Yonge Street
Toronto, Ontario M5W 1C5
Tel.: (416)730-4782
Fax: (416)730-4449
E-mail: pink.pa@pg.com

Audrey Baran
Canadian Organic Growers (Ottawa Chapter)
P.O. Box 2176
Almonte, Ontario K0A 1A0
Fax: (613)256-7155

Anne Macey
Canadian Organic Growers
106 Old Scott Road
Salt Spring Island, B.C. V8K 2L6
Tel.: (250)537-5511
Fax: (250)537-2681
E-mail: macey@saltspring.com

Timothy Finkle
Vice President - National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1
Tel.: (613)238-4116 - Fax: (613)238-6247
E-mail: tfinkle@ndcc.ca

Gail Ewan
 Assistant Director, Nutrition
 Dairy Farmers of Canada
 1801 McGill College Ave. 7000
 Montreal, Quebec H3A 2N4
 Tel.: (514)284-1092 - Fax: (514)284-0449
 E-mail: gewan@dfc-plc.ca

Réjean Bouchard
 Assistant Director
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, Ontario
 Tel.: (613)236-9997 - Fax: (613)236-0905

Shelley MacInnis
 Assistant Director of Policy
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, Ontario
 Tel.: (613)236-9997

Erina de Valk
 Further Poultry Processors Association
 of Canada (FPPAC)
 203-2525 St. Laurent Blvd.
 Ottawa, Ontario K1H 8P5

Mr. Bob Ingratta
 Crop Protection Institute
 c/o Monsanto Canada Inc.
 350-441 MacLaren Avenue
 Ottawa, Ontario K2P 2H3
 Tel.: (613)234-5121 - Fax: (613)234-2063
 E-mail: bob.g.ingratta@monsanto.com

Gloria Shanks
 AAIA Coordinator
 National Anaphylaxis Committee
 20 South Road
 Doaktown, N.B. E0C 1G0
 Tel.: (506)365-4501 - Fax: (506)365-4501

Mary Allen
 AAIA Sole Committee on Food Labelling
 Allergy/Asthma Information Association
 7 Eastern Drive
 Aylmer, Québec J9H 2K8
 Tel.: (819)684-4767 - Fax: (613)591-7428

Duff Steele
 Technical Director, Canadian Nut Council
 c/o Bestfoods Canada Inc.
 401 The West Mall
 Toronto, Ontario M9C 5H9
 Tel.: (416)620-2387 - Fax: (416)620-3583
 E-mail: duff.steele@bestfoods.ca

Mr. Christopher Kyte
 President
 Food Institute of Canada

1600 Scott Street, Suite 415
 Ottawa, Ontario K1Y 4N7
 Tel.: (613)722-1000 - Fax: (613)722-1404
 E-mail: fic@foodnet.fic.ca

Brewster Kneen
 Convenor, British Columbia Biotechnology Circle
 P.O. Box 3028
 Mission, B.C. V2V 4J3
 Tel.: (604)820-4270 - Fax: (604)820-4270
 E-mail: bkneen@rapidnet.net

Ms. Katharine E. Gourlie
 Katharine Gourlie Associates
 Regulatory and Strategic Consultants
 171 James Street
 Ottawa, Ontario K1R 5M6
 Tel.: (613)236-4033 - Fax: (613)236-1958

Elisabeth Sterken
 Director, Infant Feeding Action Coalition Canada
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1
 Tel.: (416)595-9819 - Fax: (416)591-9355
 E-mail: infact@ftn.net

Robert McMaster
 Executive Director, Natural Affairs Action Group
 247-3044 Bloor Street West
 Toronto, Ontario M8X 1C4
 Tel.: (416)207-0887 - Fax: (416)207-0727
 E-mail: rpm@icon.net

Dr. Richard Wolfson
 Health Advisor, Natural Law Party of Canada
 500 Wilbrod Street
 Ottawa, Ontario K1N 6N2
 Tel.: (613)565-1838 - Fax: (613)565-6546
 E-mail: rwolfson@concentric.net

Raphael Thierrin
 Website Designer & Organic Industry Consultant
 Ecobio Design and Business Services
 Calgary, Alberta
 Tel.: (403)686-3310
 E-mail: raphael@ecobio.com

John Henning
 Assoc. Prof., McGill University
 Dept. Of Agr. Economics
 Ste. Anne de Bellevue
 Québec (Québec) H9X 3V9
 Tel.: (514)398-7826
 Fax: (514)398-8130
 E-mail: inf3@musicb.mcgill.ca

CHILE/CHILI

Cecilia Castillo Lancellotti
 Jefe de Nutrición - Ministerio de Salud
 Mac Iver 541, Santiago, CHILE
 Tel.: +41 22 6300481/6300500

Fax: +41 22 6300507/6382238
E-mail: ccastill@pasteur.minsal.cl

CHINA/CHINE

Zhu Guangpei (Head of Delegation)
Deputy Director General
State Administration of Import & Export
Commodity Inspection (SACI)
10A, Chaowai Da Jie, Chaoyang District, Beijing
100020 P.R. OF CHINA
Tel.: +86 10 65993809 - Fax: +86 10 65993849
E-mail: saci.edi@public.gb.com.cn

Wang Yuezhong
Chief Inspector
Shandong Import & Export Commodity Inspection
Bureau
70, Qutangxia Road, Qingdao, P.R. of China
Qingdao, P.R. of China 266002
Tel.: 86 532 2674474 - Fax: 86 532 2670025
E-mail: qdjhlabc@public.qd.sd.cn

COTE D'IVOIRE

Kouadio Kouakou
Conseiller Économique
Ambassade de Côte d'Ivoire
9, av. Marlborough
Ottawa, Ontario K1N 8E6, CANADA
Tel.: (613)236-9910/236-9919
Fax: (613)563-8287

CUBA

Orlando Ruqué Martí
Lic. Químico - Analista Superior
Dirección Aseguramiento de la Calidad
Ministerio Industria Pesquera
5^{TA} Ave. Y 248, Barlovento
Playa, C. Habana, CUBA
Tel.: +53 7 297294 - Fax: +53 7 249168
E-mail: bmando@server.mip.tor.cu

Lic. Celestino F. Iglesias Ayora
Director - Center Nacional de Envases y Embalajes
Ave. del Bosque No. 121
Nuevo Vedado
Ciudad de la Habana, CUBA
Tel.: +53 7 810197 - Fax: +53 7 333150

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Ms. Eeva-Liisa Østergaard
(Head of Delegation)
Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C

Tel.: +45 33956164 - Fax: +45 33956060
E-mail: elo@vd.dk

Mr. Per Faurholt Ahle
Expert - Danish Plant Directorate
Skovbrynet 20
DK-2800 Lyngby
Tel.: +45 45966600 - Fax: +45 45966615
E-mail: pfa@plantedir.dk

Mr. Jørgen Hald Christensen
Head of Section, Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22
DK-8000 Aarhus C
Tel.: +45 87312000 - Fax: +45 82312001
E-mail: jhc@mejeri.dk

Ms. Helle Emsholm
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel.: +45 33956194 - Fax: +45 33956001
E-mail: hee@vfd.dk

Ms. Pia Valentin Mortensen
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel.: +45 33956166 - Fax: +45 33956060
E-mail: pvm@vd.dk

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Mr. Tero Tolonen
Senior Officer, Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 232
00171 Helsinki
Tel.: +358 9 1603405 - Fax: +358 9 1602443
E-mail: tero.tolonen@mmm.fi

FRANCE/FRANCIA

Patrice Dauchet
Chef de déléation
Ministère Économie, Finances et Industrie
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33 1 44972965 - Fax: +33 1 44973037

M. Hervé Reverbori
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49555584 - Fax: +33 1 49555948

Jean Rodesch
Directeur des Affaires Européennes
Groupe Pernod Ricard

45, rue de Trèves
B-1040 Bruxelles, BELGIQUE
Tel.: +32 2 2301758 - Fax: +32 2 2300288
E-mail: gr.pernod.ricard.aff.euro@skynet.bc

Mme Françoise Costes
Chargée de missions scientifiques
et réglementaires - ATLA
34, rue de Saint-Pétersbourg
75382 Paris Cedex 08
Tel.: +33 1 49707272 - Fax: +33 1 42806362

Mme Marie-Odile Gailing
Responsable Affaires Scientifiques
et Règlementaires
Nestlé France
7, Boulevard Pierre Carle
BP. 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02
Tel.: +33 1 60532040 - Fax: +33 1 60535465
E-mail: marie_odile.gailing@fr.nestle.com

Anne-Laure Gassin
Directeur, Nutrition - Europe, Kellogg's
93118 Rosny-sous-Bois Cedex
Tel.: +33 1 49350181 - Fax: +33 1 49350111
E-mail: anne-laure.gassin@kellogg.com

M. Hervé La Prairie
President
International Federation of Organic
Agriculture Movements (IFOAM)
Menehy Bihan
F-29460 Daoulas
Tel.: +33 2 98258604 - Fax: +33 2 98258976
E-mail: herve.laprairie@wanadoo.fr

Annie Loc'h
Affaires Règlementaires - Groupe Danone
7, rue de Téhéran
Paris 75008
Tel.: +33 1 44352232 - Fax: +33 1 44352445
E-mail: aloch@groupe.danone.com

GERMANY/ALLEMAGNE/ALLEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski
(Head of Delegation)
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78 a
D-53108 Bonn
Tel.: +49 228 9414130 - Fax: +49 228 941 4947

Prof. Dr. Hildegard Przyrembel
Director and Professor
Federal Institute for Health Protection of Consumers
and Veterinary Medicine
Thielallee 88-92 - 14195 Berlin
Tel.: +49 30 84123221 - Fax: +49 30 84123715
E-mail: h.przyrembel@bgvv.de

Dr. Marcus Girnau
Adviser
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Str. 2
D-90425 Nürnberg
Tel.: +49 911 9344460 - Fax: +49 911 9344560

Thomas Kuetzemeier
Managing Director, German Dairy Association
137 Meckenheimer Allee, 53115 Bonn
Tel./Fax: +49 228 982430
E-mail: v.d.m.bt-online.de

Ms. Angelika Mrohs
Managing Director, Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn
Tel.: +49 228 819930 - Fax: +49 228 375069
E-mail: blm.bve@t-online.de

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
(Head of Delegation)
General Director, Central Food Research Institute
Herman Otto ut 15
P.O. Box 393 - Budapest H-1022
Tel/Fax: +36 1 1558991
E-mail: H9740BIA@ELLA.HU

INDIA/INDE

Devdas Chhotray
Joint Secretary
Ministry of Food Processing Industries
Government of India
Panchsheel Bhawan - Azad Kranti Marg
New Delhi 110 049
Tel.: +91 11 6492476 - Fax: +91 11 6493228
E-mail: mofpi@hub.nic.in
Dr. Sri Ram Khanna
Hony Mng. Trustee
(1) Voluntary Organisation in Interest of
Consumer Education (Voice)
F-71, Lajpat Nagar-II, New Delhi-110024
Tel.: +91 11 6918969/6315375
Fax: +91 11 4626189
E-mail: srkhanna@giasdL01.vsnL.net.in
(2) 108 Golf Links, New Delhi 110003
Tel.: +91 11 4620455

INDONESIA/INDONESIE

Doddy Hidajat
Industrial & Trade Attache
Embassy of Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613)799-4665 - Fax: (613)724-1105
E-mail: hidajat@prica.org

ITALY/ITALIE/ITALIA

Mr. Ciro Impagnatiello
Ministère des politiques agricoles
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Tel.: +39 6 46655016/46656510
Fax: +39 6 4880273

Dott. Ferdinando Menconi
Federalimentale
Viale Pasteur, 10
00144 Rome
Tel.: +39 6 5903450 - Fax: +39 6 5903342

Mr. Luca Ragaglini
A.I.D.I. (Associazione Industrie Dolciarie Italiane)
Via Barnaba Oriani 92
00197 Rome
Tel.: +39 6 8091071 - Fax: +39 6 8073186

JAPAN/JAPON

Hiroaki Hamano
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Tel.: +81 3 34032112 - Fax: +81 3 34780059

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Food Sanitation Investigation Council
(Jap. Health & Nutrition Food Assoc.)
6-1 Jingumae, 2-chome - Shibuya
Tokyo 150
Tel.: +81 3 54108231 - Fax: +81 3 54108235

Yoichi Ishida
General Manager
Japan Dairy Products Association
1-14-19, Kudan-kita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
Tel.: +81 3 32644131 - Fax: +81 3 32644139

Hiroshi Ito
Director, Office of Sustainable Agriculture
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100
Tel.: +81 3 35936495 - Fax: +81 3 35020869

Toshiro Kawashima
Deputy Director, Livestock Farming Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries (MAFF)
1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 35028111 ext. 4466
Fax: +81 3 35028205
E-mail: toshiro_kawashima@nm.maff.go.jp

Keizo Mitani

Deputy General Manager, Planning & Research
Dept., Japan Food Industry Center
6-18 Kamimeguro 3-Chome - Meguro-ku
Tokyo 153-0051
Tel.: +81 3 37162892 - Fax: +81 3 37162700

Michiko Momma
(Science and Technology Agency)
Senior Specialist
Office of Resources, Policy Division
Science and Technology Policy Bureau
2-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8966
Tel.: +81 3 35815271 - Fax: +81 3 35815199

Hidenori Murakami
Director, Standard and Labelling Division
Foods and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 35014094 - Fax: +81 3 35020438

Noriya Nakajima
Chief, Inspection and Guidance Section
Inspection and Guidance Division
Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
1-2-2, Kasumigaseki - Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 35952436 - Fax: +81 3 35031043

Akihiko Nishiyama
Director for International Standardization
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 35028111 ext. 4864
+81 3 35078592 DIRECT
Fax: +81 3 35020438

Hiroshi Takimoto
Ministry of Health and Welfare
Senior Veterinary Officer, Office of Health Policy
on Newly Developed Foods
Environmental Health Bureau,
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku - Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 35031711 ext. 2458
Fax: +81 3 35037965

Kyoko Sato
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100
Tel.: +81 03 35028111 ext. 4863
Fax: +81 03 35020438

Mamoru Tawaratsumida
Chief, Animal Production Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
(MAFF) - 1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 35028111 ext. 4547
Fax: +81 3 35013777

Kaoru Tokutsu
Deputy Director, Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 35031711 ext. 2447
Fax: +81 3 35037965
E-mail: kt-vin@mhw.go.jp

**KOREA, REPUBLIC OF/REPUBLIQUE DE
COREE/REPUBLICA DE COREA**

Young-Soo Ahn
Deputy Director
Ministry of Agriculture and Forestry
1. Joongang-dong, Kwachonsi
Kyunggido 427-760
Tel.: +82 2 5037284 - Fax: +82 2 5072306
E-mail: anys@maf.go.kr

Hae-Rang Chung
Senior Researcher, Korea Institute of Food
Hygiene
57-1, Noryangjin-dong, Dongjak-ku
Seoul 156-050
Tel.: +82 2 8262100 - Fax: +82 2 8241762
E-mail: chunghr@foodnet.re.kr

Hee-Jung Lee
Researcher, Ministry of Health and Welfare
1. Joongang-dong, Kwachonsi
Kyunggido 427-760
Tel.: +82 2 5003000 - Fax: +82 2 5037534
E-mail: cxcodex@unitel.co.kr

Kwang-Ha Lee
Assistant Manager, National Agricultural Product
Inspection Office
Anyangsi - Kyunggido 430-016
Tel.: +82 2 343460126 - Fax: +82 2 343460903
E-mail: napio@maf.go.kr

Prof. Dr. Sang-Mok Sohn
Director, Research Institute of Organic Agriculture
Dan Kook University - Cheonan 330-714
Tel.: +82 417 5503633 - Fax: +82 417 5531618
E-mail: dkusohn@chollian.net

Chong-Hyuk Suh
Research Director and Advisor to the Minister
KREI - Hoegi-dong, Dongdaemungu
Seoul 130-710

Tel.: +82 2 5037276 - Fax: +82 2 5037249

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Dr. T. Thiagarajan
(Head of Delegation)
Regional Manager (Americas)
Palm Oil Research Institute of Malaysia
1900, 24th Street N.W.
Washington, D.C. 20008, U.S.A.
Tel.: (202)328-2794 - Fax: (202)332-2902
E-mail: porimwdc@aol.com

Dr. Latiffah A. Latiff
Medical Officer of Health, Ministry of Health
101-301, Block C, Business Centre
Jalan SS611, Kelana Jaya, Petaling Jaya
Selangor 47301, MALAYSIA
Tel.: (613)704-5333 - Fax: (613)705-1458
E-mail: lati@tm.net.my

Mohd. Salleh Kassim
Executive Director, Malaysian Palm Oil Council of
America, Inc. - Americas Region
John Hancock Center, Suite 2644
875 N. Michigan Avenue, Chicago, IL 60611.
Tel.: (312)944-3180 - Fax: (312)944-1272
E-mail: mpocusa@aol.com

MEXICO/MEXIQUE

Juan Antonio Dorantes Sanchez
(Head of Delegation)
Standardization Director
General Bureau of Standards (DGN) Secofi
Av. Puente de Tecamachalco #6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juarez, Estado de Mexico 53950
Tel: (525)729-94-82 - Fax: (525)729-94-84
E-mail: jdorante@secofi.gob.mx

Linda E. Hernandez-Deslauriers
Assistant Trade Representative
SECOFI - Ottawa
Embassy of Mexico
45 O'Connor Street - Suite 1503
Ottawa, Ontario K1P 1A4, CANADA
Tel.: (613)235-7782 - Fax: (613)235-1129
E-mail: secofica@fox.nstn.ca

Nelson G. Almeida, Ph.D.
Manager of Scientific Research and Regulatory
Development - Latin America
Kellogg de México, S.A. de C.V.
Km. 1 Carr. +Campo Militar
Apdo. Postal 78
76200 Querétaro, Qro., México
Tel.: (524)211-1415/11-1300
Fax: (524)211-1475
E-mail: nelson.almeida@kellogg.com

Mauricio Graciano Palacios, MBA
Gerente de Asuntos Regulatorios y Profesionales

Procter & Gamble de México, S.A. de C.V.
San Andrés Atoto No. 326, San Fco. Cuautlalpan
Naucalpan, Estado. de México 53560
Tel.: (525)625-4616 - Fax: (525)625-4647
E-mail: graciano.m@pg.com

Ernesto Salinas Gomez-Roel
Nestlé Mexico S.A. de C.V.
Unidad Normas Alimentarias
Av. Ejercito Nacional No. 453, Col. Granada
C.P. 11520 Mexico, D.F.
Tel.: (525)250-9944 ext. 1553 or 262-5000
Fax: (525)531-2521
E-mail: ernesto.salinas@mx.nestle.com

Raul Portillo Aldrett
Presidente del Comite Tecnico de Normalizacion
Canacintra
Ave. San Antonio 256 Col. Ampliacion Napoles
Mexico, D.F. 03849
Tel.: (525)262-2386 - Fax: (525)262-2005
E-mail: rportillo@la.ko.com

Eduardo Cervantes
Industry Adviser, Canacintra
Av. San Antonio 256, Col. Ampliacion Napoles
Mexico, D.F. 03849
Tel.: (525)262-2394 - Fax: (525)262-2005

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Ms. J. Aanen
(Head of Delegation)
Policy Officer, Ministry of Health, Welfare and
Sport
P.O. Box 5406 - 2280 HK Rijswijk
Tel.: +31 70 3406872 - Fax: +31 70 3405554
Email: j.aanen@minvws.nl

Mr. A. Onneweer
Ministry of Agriculture
Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401 - 2500 EK The Hague
Tel.: +31 70 3784361 - Fax: +31 70 3786141
E-mail: a.f.onneweer@mkg.agro.nl

Hugo Van Buuren
Legal Officer
Ministry of Public Health, Welfare and Sports/
The General Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 5840 - Rijswijk 2280 HV
Tel.: +31 70 3406299 - Fax: +31 70 3405435
E-mail: hb@ry.nl

J.A. Bijloo
Food Legislation Officer
Friesland Coberco Dairy Foods
P.O. Box 124, Meppel 7940 AC
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 522238836 - Fax: +31 70 522238206
E-mail: jbijloo@coberco.com

Mr. Gerrit Koornneef
Central Product Board for Arable Products
P.O. Box 29739 - 2502 LS The Hague
Tel.: +31 70 3708323 - Fax: +31 70 3708444
Email: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDIA

Ms. Elizabeth Aitken
(Head of Delegation)
Senior Advisor (Nutrition), Ministry of Health
Food and Nutrition Section
P.O. Box 5013 - Wellington
Tel.: +64 4 496 2425 - Fax: +64 4 496 2340
E-mail: elizabeth_aitken@moh.govt.nz

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åse Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section, Department of Food Law and
International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O.B. 8187 Dep - N-0034 Oslo
E-mail: aase.fulke@snt.dep.telemax.no

Mrs. Ragnhild Kjelkevik
Special Adviser - Food and Nutrition Policy
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo
Tel.: +47 22 24 6650 - Fax: +47 22 24 6699
E-mail: ragnhild.kjelkevik@snt.dep.telemax.no

Mr. Ole Berthil Olsen
Senior Adviser
Department of Food Law and International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O.B. 8187 Dep - N-0034 Oslo
Tel.: +47 22 24 66 50 - Fax: +47 22 24 66 99
E-mail: ole.olsen@snt.dep.telemax.no

PERU/PEROU

Ing. Jose Bravo
Secretario del Comité de Fabricantes
de Esencias
Colorantes y Conexos de la Sociedad
Nacional de Industrias
Av. Republica de Panama 4050
Lima, PERU
Tel.: +511 4413336

Mr. Augusto Galarza
Segundo Secretario
Embajada del Peru
130 Albert Street, Suite 1901
Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
Tel.: (613)238-1777 - Fax: (613)232-3062
E-mail: emperuca@magi.com

Ing. Vilma Morales Quillama

Directora de Higiene de Alimentos
 Direccion Ejecutiva de Higiene de Alimentos y
 Control de Zoonosis
 Direccion General de Salud Ambiental - Digesa
 Ministerio de Salud
 Amapolas No. 350-Urb.
 San Eugenio - Lince, Lima 14
 Tel.: +511 4402340
 Fax: +511 4406797

PHILIPPINES/PHILIPPINES/FILIPINAS

Mr. Lamberto V. Monsanto
 Counsellor
 Embassy of the Republic of the Philippines
 130 Albert Street, Suite 606
 Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
 Tel.: (613)233-1121 - Fax: (613)233-4165
 E-mail: ottawape@istar.ca

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Joanna Markowska
 Specialist
 Ministry of Agriculture and Food Economy
 30, Wspolna Street
 00-930 Warsaw
 Tel.: +48 22 6232083 - Fax: +48 22 6232070

Anna Skrzynska
 Agricultural and Food Quality Inspection
 ul. Zurawia 32/34, Box 25
 00-515 Warsaw
 Tel.: +48 22 6252028 - Fax: +48 22 6214858

PORTUGAL

Lopes Costa, António Manuel
 (Chefe de delegation)
 MinistFre Agriculture
 Av. Conde Valbom 98, 1050 Lisboa
 Tel.: +351 1 7983600 - Fax: +351 1 7983834

António Cabrera
 Technical Adviser - FIMA/VG
 Largo Monterroio Mascarenhas 1
 1070 Lisbon
 Tel.: +351 1 3892011 - Fax: +351 1 3892413
 E-mail: antonio.cabrera@unilever.com

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Savu Constantin
 Veterinary Surgeon
 Veterinary University
 105, Splaiul Independentei
 Sector 5, Bucarest 70200

Tel.: +40 1 6743855- Fax: +40 1 3124744

Pop Flaviu
 General Director
 S.C. Sere Brasov S.A.
 13 Ciobanului Street, Brasov
 COD 2200, Brasov 2200
 Tel.: +40 1 3124744 - Fax: +40 1 3124744

Vorovenci Olimpia
 Expert in Agro-Food Products Standardisation
 Romanian Standards Institute
 13 J.L. Calderon Street, Cod. 70201
 Sector 2, Bucarest 70201
 Tel.: +40 1 3124744 - Fax: +40 1 3124744

RUSSIAN FEDERATION/FEDERATION DE LA RUSSIE/FERERACION DE RUSIA

Ms. Svetlana Rusanova
 (Head of Delegation)
 Principal Specialist, Department of Fisheries
 12, Rozhdestvensky Bvl. , Moscow 103031
 Tel.: +7 95 9218297 - Fax: +7 95 9286297

Ms. Nina Chupakhina
 Chief of Laboratory of Standards, VNIRO
 17, V. Krasnoselskaya Street, Moscow 107140
 Tel.: +7 95 2649090 - Fax: +7 95 2649187

Ms. Kira Mikhlina
 Senior Scientist, Centre Mariculture VNIRO
 17, V. Krasnoselskaya Street
 Moscow 107140
 Tel.: +7 95 2649154 - Fax: +7 95 2649187

SLOVAK REPUBLIC/RÉPUBLIQUE SLOVAQUE/REPUBLICA DE ESLOVAQUIA

Mr. Josef Kalas
 (Head of Delegation)
 General Director
 Slovak Agricultural and Food Inspection
 Mileticova 23 - Bratislava 81549
 Tel.: +421 7 5444349 - Fax: +421 7 5444280

Dr. Katarina Chudikova
 Director, Environmental Hygiene
 Ministry of Health
 Limbova 2 - Bratislava 83343
 Tel.: +421 7 3788215 - Fax: +421 7 376142

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/AFRICA DEL SUR

Mrs. Antoinette Booyzen
 (Head of Delegation)
 Assistant Director: Labelling
 Directorate: Food Control - Department of Health
 Private Bag X828, Pretoria 0001
 Tel.: +27 12 3120490 - Fax: +27 12 3264374

Ms. Jane Badham
 Director, JB Consultancy - Rep Food Industry
 P.O. Box 67396 - Bryanston
 Gauteng 2021
 Tel./Fax: +27 11 8032935
 E-mail: jbconslt@icon.co.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D^a Elisa Revilla García
 Jefa de Area de Coordinación
 Sectorial de la Subdirección General
 de Planificación
 Dirección General de Política Alimentaria
 e Industrias Agrarias y Alimentarias
 Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
 P^o Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid
 Tel.: +34 1 3474596 - Fax: +34 1 3475728

D^a M^a Angeles Ortega Hurtado de Mendoza
 Jefa de Servicio de Coordinación de la
 Subdirección General de Ordenación del
 Consumo - Instituto Nacional del Consumo
 Príncipe de Vergara, 54. 28071 Madrid
 Tel.: +34 1 5782110
 Fax: +34 1 5763927

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
 (Head of Delegation)
 Head of Section
 Ministry of Agriculture
 SE-103 33 Stockholm
 Tel.: +46 8 4051168 - Fax: +46 8 206496
 E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mr. Göte Frid
 Swedish Board of Agriculture
 Division for Animal Production and Management
 S9E-551 82 JÖNKÖPING
 Tel.: +46 36 155811 - Fax: +46 36 308182
 E-mail: gote.frid@sjv.se

Mrs. Birgitta Lund
 Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Box 622 - SE-751 26 UPPSALA
 Tel.: +46 18 175500 - Fax: +46-18 105848
 E-mail: bilu@slv.se

Mr. Kåre Wahlberg
 National Food Administration
 Box 622 - SE-751 26 UPPSALA
 Tel.: +46 18 171412 - Fax: +46 18 105848
 E-mail: kwah@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Eva Zbinden
 (Head of Delegation)
 Attorney, Head Unit International Standards

Swiss Federal Office of Public Health
 Berne 3003
 Tel.: +41 31 3229572 - Fax: +41 31 3229574
 E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Patrik Aebi
 Ing. Agr., Swiss Federal Office of Agriculture
 Berne 3003
 Tel.: +41 31 3222592 - Fax: +41 31 3224497
 E-mail: patrik.aebi@blw.admin.ch

Dr. Marquard Imfeld
 Novartis Nutrition Ltd.
 Monbijoustrasse 118
 Berne 3007
 Tel.: +41 31 3776863 - Fax: +41 31 3776348
 E-mail: marquard.imfeld@nutrition.novartis.com

Dr. Jan Kruseman
 Nestec Ltd.
 Ave. Nestlé 55 - Vevey 1800
 Tel.: +41 21 9243273 - Fax: +41 21 9244547
 E-mail: jan.kruseman@nestle.com

Dr. Otto Raunhardt
 F. Hoffmann-La Roche Ltd.
 Vitamins & Fine Chemicals Division
 CH-Basel 4070
 Tel.: +41 61 6887533 - Fax: +41 61 6881635
 E-mail: otto.raunhardt@roche.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Mrs. Chantana Jutiteparak
 (Head of Delegation)
 Senior Expert in Food and Drug Standards
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanondh Road, Muang District
 Nondhaburi 11000
 Tel.: +66 2 5907151-2/5918447
 Fax: +66 2 5918446
 E-mail: chantana@fda.moph.go.th

Dr. Hataya Kongchuntuk
 Food Specialist
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanon Road, Nonthaburi 11000
 Tel.: +66 2 5907183 - Fax: +66 2 5918460
 E-mail: hatk@health.moph.go.th

Mr. Wattana Kunwongse
 Official from the Royal Thai Embassy
 275 Slater Street, Suite 1801
 Ottawa, Ontario K1P 5H9, CANADA
 Tel.: (613)238-4002 - Fax: (613)238-6226

Mr. Kanok Abhiradee
 The Federation of Thai Industries
 2100 Ramkamhaeng Road

Bangkapi, Bangkok 10240
Tel.: +66 2 3752320 - Fax: +66 2 3755850

Mr. Prasit Lisawad
Minister Counsellor (Commercial)
Office of Commercial Affairs
Royal Thai Embassy
275 Slater Street, Suite 1801
Ottawa, Ontario K1P 5H9, CANADA
Tel.: (613)238-4002 - Fax: (613)238-6226
E-mail: thai_comm_ott@cyberus.ca

Mr. Wanchai Somchit
Executive Manager
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel.: +66 2 2612684-6/261-2995
Fax: +66 2 2612996-7

Mr. Poonkeite Thangsombat
Chairman of Seafood Packers Group
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel.: +66 2 2612684-6, 2612995
Fax: +66 2 2612996-7

Mr. Lers Thisayakorn
Vice President, Thai Frozen Foods Association
160/194-7 13th floor
I.T.F. Building
Silom Road, Bangkok
Tel.: +66 2 2355622-4 - Fax: +66 2 2355625
E-mail: unitedco@box1.a-net.net.th

Mrs. Kusumaln Trivitayanurak
The Federation of Thai Industries
39/90 M00-8 Phaholyothin Road
Ladpraw, BKK 10230
Tel.: +66 2 3932286 ext. 195 - Fax: +66 2 3983140
E-mail: trivitk@mps.wl.th

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Standards Officer 8
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St., Ratchathewi, Bangkok 10400
Tel.: +66 2 2023441 - Fax: +66 2 2487987
E-mail: patratip@tisi.go.th

UNION OF MYANMAR

Mr. Htein Lin Aung
Third Secretary
Embassy of the Union of Myanmar
85 Range Road, Suite 902
Ottawa, Ontario, K1N 8J6, CANADA
Tel.: (613)232-6434 - Fax: (613)232-6435

E-mail: uni@internet.ca
**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Denise Love
(Head of Delegation)
Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 2386281 - Fax: +44 171 2386763

Keith Gregory
Food Labelling and Standard Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, Room 325D
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 2386254 - Fax: +44 171 2386763

Dr. C.E. Fisher
Food Contaminants Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House - 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 2386196 - Fax: +44 171 2385337
E-mail: c-fisher@fsci.maff.gov.uk

Richard Ross
Legislation Manager, Unigate European Food
St. Ivel House - Interface Business Park
Wootton Bassett
Wiltshire SN4 8QE
Tel.: +44 179 3843429 - Fax: +44 179 3843454

UNITED STATES OF AMERICA/ETATS-UNIS D'AMERIQUE/ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Elizabeth J. Campbell
(Head of Delegation)
Acting Director
Office of Food Labelling
Food and Drug Administration
200C Street S.W. (HFS-150)
Washington, D.C. 20204
Tel.: (202)205-5229
Fax: (202)205-4594
E-mail: ecampbe1@bangate.fda.gov

Robert C. Post, Ph.D.
Director, Labelling and Compounds Review
Division
U.S. Department of Agriculture/FSIS
300-12th Street S.W. - Room 602
Washington, D.C. 20250-3700
Tel.: (202)205-0279
Fax: (202)205-3625
E-mail: robert.post@usda.gov

Marilyn J. Bruno
Agricultural Trade Policy
Department of State - EB/TTP/ATP
Washington, D.C. 20521-3526

Tel.: (202)647-2062 - Fax: (202)647-1894
E-mail: brunomj@ms6820wpoa.us-state.gov

Felicia B. Satchell
Chief, Food Standards Branch
Office of Food Labelling
Food and Drug Administration
200C Street S.W. (HFS-158)
Washington, D.C. 20204
Tel.: (202)205-5099 - Fax: (202)205-4594
Email: fsatchel@bangate.fda.gov

T. Keith Jones
Program Manager, National Organic Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue S.W.
Room 2945 South Building
Washington, D.C. 20090
Tel.: (202)720-3252 - Fax: (202)690-3924

Anita Manka
Labelling and Compounds Review Division
U.S. Dept. of Agriculture/FSIS
300-12th Street S.W. - Room 602
Washington, D.C. 20250-3700
Tel.: (202)205-0623 - Fax: (202)205-3625
E-mail: anita.manka@usda.gov

James Maryanski, Ph.D.
Strategic Manager, Biotechnology
Center for Food Safety and Applied Nutrition
200 C Street S.W. (HFS-13)
Washington, D.C. 20204
Tel.: (202)205-4359 - Fax: (202)401-2893
E-mail: jmaryans@bangate.fda.gov

Ellen Matten
Staff Officer, U.S. Codex Office
FSIS, USDA
Room 4861-South Bldg
Washington, D.C. 20250-3700
Tel.: (202)720-4063 - Fax: (202)720-3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

F. Edward Scarbrough, Ph.D.
U.S. Manager for Codex
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861, South Building
Washington, D.C. 20250
Tel.: (202)720-2057 - Fax: (202)720-3157
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

Audrey Talley
Agriculture Marketing Specialist, Foreign
Foreign Agriculture Service/Trade Policy
U.S. Department of Agriculture
Room 5545 - South Bldg.
Washington, D.C. 20250
Tel.: (202)720-9408 - Fax: (202)690-0677
E-mail: atalley@ag.gov

Cheryl Callen
Director, Regulatory Affairs - Nabisco
200 DeForest Avenue
East Hanover, NJ 07936-1944
Tel.: (973)503-4194 - Fax: (973)503-2471
E-mail: callenc@nabisco.com

Katherine T. DiMatteo
Executive Director, Organic Trade Association
P.O. Box 1078
Greenfield, MA 01301
Tel.: (413)774-7511 - Fax: (413)774-6432
E-mail: ota@igc.apc.org

Eyvette Flynn
Senior Policy Analyst
Institute for Agriculture & Trade Policy
2105 First Avenue, South
Minneapolis, MN 55404-2505
Tel.: (612)870-0453 - Fax: (612)870-1486
E-mail: Eflynn@iatp.org

Marsha A. Echols
Washington Counsel
National Association for the
Specialty Food Trade, Inc.
3286 M Street N.W.
Washington, D.C. 20007
Tel.: (202)625-1451 - Fax: (202)625-9126
E-mail: me@maechols.com

Regina Hildwine
Director, Food Labelling and Standards,
Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue N.W.
Washington, D.C. 20005
Tel.: (202)639-5926
Fax: (202)639-5932 /639-5943 or 637-8473
E-mail: rhildwi@nfpa-food.org

C.W. McMillan
C.W. McMillan Company - Consultant
P.O. Box 10009
Alexandria, VA 22310-0009
Tel.: (703)960-1982
Fax: (703)960-4976

Kenneth Mercurio
Director, Labelling and Nutrition
Nestle USA, Inc.
800 N. Brand Blvd.
Glendale, CA 1203-1244
Tel.: (818)549-6353 - Fax: (818)549-6908
E-mail: ken.mercurio@us.nestle.com

Jim Riddle
Independent Organic Inspectors Association

R.R. 3, Box 162C
Winona, MN 55987
Tel./Fax: (507)454-8310
E-mail: jriddle@luminet.net

Karl Riedel
Chair, National Nutritional Foods Association
International Committee c/o Sidley & Austin
875 Third Avenue
New York, NY 10022
Tel.: (212)906-2265 - Fax: (212)906-2201
E-mail: kriedel@natlife.com

Charles A. Ritson
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences - Bestfoods
700 Sylvan Avenue
Englewood Cliffs, NJ 07632-9976
Tel.: (201)894-2560 - Fax: (201)894-2355
E-mail: critson@bestfoods.com

Allen R. Saylor
Director, Division of Regulatory Affairs
and International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street N.W. - Suite 900
Washington, D.C. 20005
Tel.: (202)737-4332 - Fax: (202)331-7820
E-mail: asaylor@idfa.org

J. Edward Thompson
Chief Food and Drug Counsel -Kraft Foods Inc.
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093-2758
Tel.: (847)646-2492 - Fax: (847)646-4431
E-mail: jthompson@kraft.com

John Fagan, Ph.D.
Chief Scientist, Genetic ID
500 North Third Street
Fairfield, Iowa 52556
Tel.: (515)472-9979 - Fax: (515)472-9198
E-mail: jfagan@genetic-id.com

URUGUAY

Maria del Pilar Lozano Bonet
Delegado Oficial Ante Subcomité Nacional
Etiquetados
Ministerio de Economía y Finanzas
25 de Mayo
Montevideo 11000
Tel.: +598 2 9021043/9004106
Fax: +598 2 9021043

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITY (EC)/COMMISSION DE LA

COMMUNAUTE EUROPEENNE/COMISION DE LA COMUNIDAD AUROPEA

Ms. Nathalie Sauze
Principal Administrator
European Commission
Directorate General III: Industry
200, rue de la Loi, B-1049 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 2954765 - Fax: +32 2 2951735

Mr. Roland Feral
Principal Administrator
European Commission
Directorate General DG XXIV: Consumer
Policy and Consumer Health Protection
200, rue de la Loi, B-1049 Bruxelles
Tel.: +32 2 2958415 - Fax: +32 2 2991856

Mrs. Almudena Rodríguez Sánchez-Beato
Administrator
Législation des produits végétaux et
de la nutrition animale
Commission européenne
Direction générale VI - Agriculture
Rue de la Loi 200, B-1049 Bruxelles
Tel.: +32 2 2961068 - Fax: +32 2 2965963

Mr. Alberik Scharpé
Head of Sector
European Commission
Directorate VI - Agriculture
Rue de la Loi 200, B-1049 Bruxelles
Tel.: +32 2 2955951 - Fax: +32 2 2965963

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION GENERAL SECRETARIAT (EU)

Mr. Paul Reiderman
Administrator
Council of Ministers of the European Union
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 2858563 - Fax: +32 2 2857928

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Hertha Deutsch
Director, Association of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Str. 44/C5/2302
Vienna, A-1230, AUSTRIA
Tel.: +43 1 66 71 887 - Fax: +43 1 66 71 8874

CENTER FOR SCIENCE IN THE PUBLIC INTEREST (CSPI)

Bruce Silverglade
Center for Science in the Public Interest
1875 Connecticut Avenue N.W., Suite 300

Washington, D.C. 20009, U.S.A.
Tel.: (202)332-9110 ext. 337 -Fax: (202)265-4954
E-mail: brucesilverglade@compuserve.com

Bill Jeffery
Public Policy Analyst, CSPI
147 Aylmer Avenue
Ottawa, Ontario K1S 2Y1, CANADA

**CONFÉDÉRATION MONDIALE DE L'INDUSTRIE
DE LA SANTÉ ANIMALE (COMISA)**

Mr. Eddie Kimbrell
Consultant
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033, U.S.A.
Tel.: (703)631-9187 - Fax: (703)631-3866

W. Martin Strauss, Ph.D.
Director, Worldwide Regulatory Affairs
Monsanto Company
3025 Windward Plaza, Suite 105
Alpharetta, GA 30005, U.S.A.
Tel.: (770)667-8600 - Fax: (770)521-9419
Email: warren.m.strauss@monsanto.com

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

Dominique Taeymans
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Confédération des industries agro-alimentaires
de l'UE (CIAA)
Avenue des Arts 43, B-1040 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 5141111 - Fax: +32 2 5112905
E-mail: d.taeymans@ciaa.be

Hurt Eva
Manager, Regulatory Affairs
Confederation of Food and Drink
Industries of the EU (CIAA)
Avenue des Arts, 43 Brussels 1040
BELGIUM
Tel.: +32 2 5141111 - Fax: +32 2 5112905
E-mail: e.hurt@ciaa.be

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Diane McCrea
Consultant to Consumers' Association, UK
17 Vernon Road, London N8 0QD
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 181 8894226 - Fax: +44 181 3520564
E-mail: diane@mccreal.demon.co.uk

Ms. Lisa Lefferts
5280 Rockfish Valley Highway
Faber, VA 22938-4001, U.S.A.
Tel.: (804)361-2420 - Fax: (804)361-2421
E-mail: lefferts@sprynet.com

Prof. Luiz Eduardo Carvalho
Fed. Univ. of Rio de Janeiro - UFRJ
P.O. Box 33066
22440-031 Rio de Janeiro, Brazil
Tel.: +55 21 2397819 - Fax: +55 21 2602299
E-mail: luizeduardo@ax.apc.org

Mr. Julian Edwards
Director General, Consumers International
24 Highbury Crescent
London N5 1RX, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 171 2266663 -Fax: +44 171 3540607
E-mail: jedwards@consint.org

Ms. Amy Wolfcale
Consumers Union
101 Truman Avenue
Yonkers, NY 10703-1075, U.S.A.
Tel.: (914) 378-2437 - Fax: (914) 378-2992
E-mail: wolfam@consumer.org

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION (EDA)

Christophe Wolff
Legislative Officer
14, rue Montoyer, B-1000 Bruxelles
BELGIUM
Tel.: +32 2 5495040- Fax: +32 2 5495049
E-mail: eda@arcadis.be
Website: www.euromilk.org

**EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION
(EFLA)/ASSOCIATION EUROPEENNE POUR LE
DROIT DE L'ALIMENTATION/ASOCIACION
EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO**

Dietrich Gorny
President, European Food Law Association
c/o Auwaltsbüro Goruy
Ziegelhüttenweg 43a - D-60598 Frankfurt/M.
GERMANY
Tel.: +49 69 63153491 - Fax: +49 69 63153553
E-mail: gornylaw@t-online.de

GREENPEACE INTERNATIONAL

Mr. Stefan Flothmann
Greenpeace Germany - Grosse Elbstrasse 39
D-22767 Hamburg, GERMANY

Charles Margolis
Campaigner, Greenpeace International
736 West End Ave. 8D
New York, N.Y. 10025, U.S.A.
Tel.: (212)865-5645 - Fax: (212)865-4128
E-mail: charles.margolis@dialb.greenpeace.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Dr. A.E. Léon
Safety & Regulatory Affairs
Unilever Research Laboratorium Vlaardingen
Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 10 4605892 - Fax: +31 10 4605867
E-mail: alain.leon@unilever.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Joyce A. Nettleton, D.Sc., R.D.
Director, Science Communications
Institute of Food Technologists
221 North LaSalle Street - Suite 300
Chicago, Illinois 60601, U.S.A.
Tel.: (312)782-8424 - Fax: (312)782-8348
E-mail: janettleton@ift.org

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF PLANT
BREEDERS/ASSOCIATION INTERNATIONALE
DES SÉLECTIONNEURS (ASSINSEL)**

Patrick Heffer
Assistant to the Secretary General
FIS/ASSINSEL* Secretariat
Chemin du Reposoir 7
Nyon 1260, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 3619977 - Fax: +41 22 3619219
Email: assinsel@iprolink.ch

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

Hiroshi Suzuki
Japanese Consumers' Cooperative Union
5th floor, Myojo Bldg.
3-50-11, Sendagaya
Shibuya, Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 34979136 - Fax: +81 3 54745542

Tatsuhito Kasamatsu
Consumers Co-operative Kobe
1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku
Kobe, 658-0072, JAPAN
Tel.: +81 78 4530116 - Fax: +81 78 4530185

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

Ms. Claire Regan
(Head of Delegation)
Senior Director
Scientific and Regulatory Affairs
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue N.W. - Suite 900
Washington, D.C. 20007, U.S.A.
Tel.: (202)337-9400 - Fax: (202)337-4508
E-mail: crr@gmabrands.com

Mr. Mark Mansour
Corporate Counsel, Global Regulatory Affairs
Kellogg Company
One Kellogg Square - P.O. Box 3599
Battle Creek, MI 49016-3599, U.S.A.
Tel.: (616)961-2213 - Fax: (616)961-3276
E-mail: mark.mansour@kellogg.com

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

Mr. J.H. Christensen
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK-8000 Aarhus, DENMARK
Fax: +45 87 312001

Mr. D. Tulloch
Suite 203
45 Argyle Avenue
Ottawa, Ontario K2P 1B3, CANADA
Fax: (613)230-8756

Mr. T.M. Balmer
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard #400
Arlington, Virginia 22201, U.S.A.
Fax: (703)841-9328

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT
JUICE PRODUCERS (IFU)**

Mrs. Kristen Gunter
National Juice Products Assn. Staff Counsel
500 S. Florida Avenue Ste. 200
Lakeland, Florida 33803, U.S.A.
Tel.: (941)680-9908 - Fax: (941)683-2849
E-mail: gunchad@aol.com

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

Mr. Otto Schmid
(Head of Delegation)
IFOAM Codex Contact Point
Research Institute of Organic Agriculture,
Ackerstrasse
CH-5070 Frick, SWITZERLAND
Tel.: +41 62 8657262 or 41 1 9401280
Fax: +41 62 8657273 or 41 1 9401255

E-mail: otto.schmid@fibl.ch

Mr. Ken Commins
Executive Director, IFOAM Accreditation Program
118 ½ 1st Avenue South, Suite 15
Jamestown, ND 58401, U.S.A.
Tel.: (701)252-4070 - Fax: (701)252-4124
E-mail: ioas@daktel.com

Mrs. Jan Deane
Coordinator IFOAM Standards Committee
Northwood Farm, Christow
Exeter, Devon EX6 7PG
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 164 7252915 - Fax: +44 164 7252201
E-mail: jandean@compuserve.com

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
(IFAC)**

Andrew G. Ebert, Ph.D.
President, International Food Additives Council
5775 Peachtree Dunwoody Road
Suite 500-G
Atlanta, Georgia 30342, U.S.A.
Tel.: (404)252-3663 - Fax: (404)252-0774
E-mail: ifac@assnhq.com

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
ASSOCIATION (IFFA)**

Robert L. Garfield
Vice-President
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge - Ste. 1000
McLean, Virginia 22102-7805, U.S.A.
Tel.: (703) 821-0770 - Fax: (703) 821-1350
E-mail: affi@dn.net

Helen Falco
Advisor, Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey, SWITZERLAND
Tel.: +41/21 924 4213 - Fax: +41/21 924 4547
E-mail: helen.falco@nestle.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

Robert G. Bursey, Ph.D.
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto U.S.A., Inc.
1120 Connecticut Avenue N.W. - Suite 416
Washington, D.C. 20036, U.S.A.
Tel.: (202)457-0284 - Fax: (202)457-0107
E-mail: ajiws@intr.net
or burseyb@ajiusa.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Dr. Janet E. Collins
Manager, Applied Nutrition
Monsanto Company
P.O. Box 3780
Buckingham Station
Arlington, VA 22203, U.S.A.
Tel.: (703)276-7108 - Fax: (703)276-0934
E-mail: janet.e.collins@monsanto.com

Ms. Sarah Geisert
General Mills
One General Mills Blvd.
Minneapolis, MN 55426-1348, U.S.A.
Tel.: (612)540-2595 - Fax: (612)540-7287
E-mail: geise000@mail.genmills.com

Dr. Kenneth Hiller
The Procter & Gamble Company
6071 Center Hill Avenue - F3A00
Cincinnati, OH 45224-1703, U.S.A.
Tel.: (513)634-2495 - Fax: (513)634-1813
E-mail: hiller.lk@pg.com

Dr. David Neumann
International Life Sciences Institute
1126 Sixteenth Street N.W.
Washington, D.C. 20036, U.S.A.
Tel.: (202)659-0074 - Fax: (202)659-3617
E-mail: dneumann@ilsi.org

Dr. Leila Saldanha
Kellogg (Aust.) Pty. Ltd.
ACN 004 100 105
41-51 Wentworth Avenue
Pagewood, NSW 2019, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 93845442 - Fax: +61 2 93845395
E-mail: leila.saldanha@kellogg.com

**INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA,
CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY
(IOCCC)**

Dr. Roy Armfield
Chocolate Manufacturers Association
7900 Westpark Drive - Suite A-320
McLean, Virginia 22102-4203, U.S.A.
Tel.: (703)790-5011 - Fax: (703)790-0168
E-mail: roy.armfield@effem.com

Mr. Reginald J. Ohlson
President, IOCCC
Rue Defacqz, 1
Brussels 1000, BELGIUM
Tel.: (322)539-1800 - Fax: (322)539-1575
E-mail: sweets@ioccc.bc

Dr. Carol Shively-Knight
Vice President, Chocolate Manufacturers
Association
7900 Westpark Drive - Suite A-320
McLean, Virginia 22102-4203, U.S.A.

Tel.: (703)790-5011
 Fax: (703)790-0168
 E-mail: cknight@candyusa.org

**INTERNATIONAL SEED TRADE FEDERATION
 (FIS)**

Dr. William Leask
 Executive Secretary
 Canadian Seed Trade Federation (CSTA)
 39 Robertson Road - Suite 302
 Nepean, Ontario K2H 8R2, CANADA
 Tel.: (613)829-9527 - Fax: (613)829-3530
 E-mail: bleask@cdnseed.org

INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL

Ms. Julia C. Howell
 Director, Regulatory Submissions
 The Coca Cola Company
 P.O. Box Drawer 1734
 Atlanta, GA 30301, U.S.A.
 Tel.: (404)676-4224 - Fax: (404)676-7166
 E-mail: jhowell@na.ko.com

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

Dr. Andrée Bronner
 International Special Dietary Foods Industries
 194, rue de Rivoli
 F-75001 Paris, FRANCE
 Tel.: +33 1 53458787 - Fax: +33 1 53458780
 E-mail: andree.bronner@wanadoo.fr

**INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION
 (ISA)**

Mr. Richard D'Aloisio
 c/o Pepsi-Cola Company
 Scientific & Regulatory Affairs
 350 Columbus Avenue
 Valhalla, NY 10595, U.S.A.
 Tel.: (914)742-4688 - Fax: (914)742-4749
 E-mail: richard.d'aloisio@intl.pepsi.com

**INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION
 CENTRE (ITIC)**

Ms. Gloria Brooks-Ray
 Principle Advisor, Codex Alimentarius
 Novigen Sciences, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, NJ 07046, U.S.A.
 Tel.: (973)334-4652 - Fax: (973)334-4652
 E-mail: gbr@novigen.com

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION
 INTERNATIONAL (RAFI)**

J. Michael Sligh
 Director
 Rural Advancement Foundation
 International (RAFI)
 P.O. Box 4672
 Chapel Hill, NC 27514, U.S.A.
 Tel.: (919)929-7099 - Fax: (919)929-7795
 E-mail: msligh@rafiusa.org

Roger Blobaum
 RAFI
 3124 Patterson Pl., N.W.
 Washington, D.C. 20015, U.S.A.
 Tel.: (202)537-0191 - Fax: (202)537-0192

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

Selma Doyran
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 6 57055826 - Fax: +39 6 57054593
 E-mail: selma.doyran@fao.org

David Byron
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 6 57054419 - Fax: +39 6 57054593
 E-mail: david.byron@fao.org

Mungi Sohn
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 6 57055524 - Fax: +39 6 57054593
 E-mail: mungi.sohn@fao.org

FAO

Dr. Steve L. Taylor
 FAO Consultant
 University of Nebraska
 Department of Food Science & Technology
 Lincoln, NE, USA

WHO

Dr. Yasuyuki Sahara
 Scientist, Food Safety Unit
 World Health Organization

Avenue Appia 20
CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 7914324 - Fax: +41 22 7910746
E-mail: saharay@who.ch

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

Mr. Ron Burke
Director and Codex Contact Point for Canada
Bureau of Food Regulatory,
International and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-1748
Fax: (613)941-3537
E-mail: ronald_burke@hc-sc.gc.ca

Ms. Kathy Greiner
Codex Coordinator
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
CANADA
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)228-6617
E-mail: kgreiner@em.agr.ca

Allan McCarville
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-0189
Fax: (613)941-3537
E-mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Santina Scalzo
Executive Assistant to the Director (Codex
Contact Point for Canada)
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-1749
Fax: (613)941-3537
E-mail: santina_scalzo@hc-sc.gc.ca

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

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

Índice

Preámbulo

Sección

1. Ambito de aplicación
2. Descripciones y definiciones
3. Etiquetado y declaraciones de propiedades
4. Reglas de producción y preparación
5. Requisitos para la inclusión de sustancias en el Anexo 2
6. Sistemas de inspección y certificación
7. Importaciones
8. Revisión constante de las Directrices

Anexo 1: Principios de producción orgánica
Plantas y productos vegetales
Elaboración, envasado, manipulación, almacenamiento y transporte

Anexo 2: Sustancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos

Anexo 3: Requisitos mínimos de inspección y medidas precautorias en el marco del sistema de inspección

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

PREÁMBULO

1. Estas directrices se han preparado con el fin de ofrecer un enfoque concertado respecto a los requisitos que socalzan la producción, el etiquetado y la producción de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente.

2. La finalidad de estas directrices es:

- proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado, y contra declaraciones de propiedades no demostradas;
- proteger a los productores de artículos orgánicos contra descripciones falsas de otros productos agrícolas que los presentan como orgánicos;
- asegurar que todas las fases de la producción, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización estén sujetas a inspección y cumplan con estas directrices;
- armonizar las disposiciones para la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos de producción orgánica;
- proporcionar unas directrices internacionales para sistemas de control de alimentos orgánicos, con objeto de facilitar el reconocimiento de sistemas nacionales como equivalentes a los efectos de las importaciones; y
- mantener y mejorar los sistemas de agricultura orgánica en cada país para que contribuyan a la preservación en el ámbito local y mundial.

3. Estas directrices representan, en esta etapa, un primer paso hacia la armonización oficial internacional de los requisitos para productos orgánicos, desde el punto de vista de las normas de producción y comercialización, las disposiciones en materia de inspección y los requisitos de etiquetado. Es aún muy limitada, en este sector, la experiencia de elaboración y aplicación de tales requisitos. Además, la idea que tiene el consumidor del método de producción orgánica puede diferir de una región a otra del mundo en determinados aspectos, detallados pero importantes. Por consiguiente, en la etapa actual se considera que:

- las directrices constituyen un instrumento útil para ayudar a los países a desarrollar sistemas nacionales que regulen la producción, la comercialización y el etiquetado de alimentos orgánicos;
- es preciso que las directrices se mejoren y actualicen regularmente para tomar en cuenta los progresos técnicos y la experiencia adquirida en su aplicación;
- las directrices no menoscaban la aplicación de disposiciones más restrictivas por parte de los países miembros a efectos de mantener la credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como de aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia de tales disposiciones más restrictivas.

4. Estas directrices establecen principios de producción orgánica en granja y para las fases de preparación, almacenamiento, transporte, etiquetado y comercialización, y aportan una indicación de los insumos permitidos para la fertilización y acondicionamiento del suelo, para combatir las plagas de las plantas y las enfermedades, y como aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos del etiquetado, el uso de ciertas expresiones que llevan a deducir que se han usado métodos de producción orgánica se ha limitado a los productos de productores supervisados por un organismo o autoridad de inspección.

5. La agricultura orgánica forma parte de una vasta gama de metodologías que apoyan la protección del medio ambiente. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agroecosistemas óptimos, que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico. En el intento de describir más claramente el sistema orgánico se usan también términos como “biológico” y “ecológico”. Los requisitos para los alimentos producidos

orgánicamente difieren de los relativos a otros productos agrícolas en el hecho de que los procedimientos de producción son parte intrínseca de la identificación y etiquetado de tales productos, así como de las declaraciones de propiedades atribuidas a los mismos.

6. “Orgánico” es un término de etiquetado que indica que los productos se han producido con arreglo a las normas de la producción orgánica, y que están certificados por un organismo o autoridad de certificación debidamente constituido. La agricultura orgánica se basa en la reducción al mínimo del empleo de insumos externos, y evita el empleo de fertilizantes y abonos orgánicos. Debido a la contaminación ambiental generalizada las prácticas de agricultura orgánica no pueden garantizar la ausencia total de residuos. Sin embargo, se aplican métodos destinados a reducir al mínimo la contaminación del aire, el suelo y el agua. Los manipuladores, elaboradores y vendedores al por menor adhieren a normas que mantienen la integridad de los productos de agricultura orgánica. La meta principal de la agricultura orgánica es lograr un nivel óptimo de salud y productividad de las comunidades interdependientes de organismos del suelo, plantas, animales y seres humanos.

7. La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema. La finalidad de un sistema de producción orgánica es:

- a) aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;
- b) incrementar la actividad biológica del suelo;
- c) mantener la fertilidad del suelo a largo plazo;
- d) reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo al mínimo el empleo de recursos no renovables;
- e) basarse en recursos renovables y en sistemas agrícolas organizados localmente;
- f) promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire, y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que puedan resultar de las prácticas agrícolas;
- g) manipular los productos agrícolas haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;
- h) establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia de la tierra y el tipo de cultivos y ganado que hayan de producirse.

8. El concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor se adopta ya como práctica afirmada. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción, y la distancia cada vez más grande entre productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación.

9. Un componente integral de la certificación es la inspección del sistema de gestión orgánica. Los procedimientos para la certificación del productor se basan fundamentalmente en una descripción anual de la empresa agrícola, preparada por el productor mismo en cooperación con el organismo inspector. De igual modo, en el plano de la elaboración, se formulan normas que sirven de patrón para la inspección y verificación de las operaciones de elaboración y las condiciones de la planta. Cuando el procedimiento de inspección es aplicado por un órgano o autoridad de certificación es necesario que exista una separación clara entre las funciones de inspección y certificación. Para mantener su integridad, los órganos o autoridades de certificación que certifican los procedimientos del productor deben estar desvinculados de los intereses económicos en relación con la certificación de los productores.

10. Fuera de una pequeña porción de productos agrícolas que se comercializan directamente desde la granja a los consumidores, la mayoría de los productos llegan a los consumidores a través de canales comerciales establecidos. Para reducir al mínimo las prácticas engañosas en los mercados se precisan medidas específicas, que aseguren que las empresas que se dedican a la elaboración y el comercio sean objeto de una comprobación efectiva. Tratándose, pues, de la regulación de un proceso más que de un producto final, se requiere la acción responsable de todas las partes interesadas.

11. Los requisitos para las importaciones deben estar basados en principios de equivalencia y transparencia, tal y como está establecido en los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos¹. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países por lo general evaluarán los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.

12. En el reconocimiento de que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y de que los principios y normas orgánicas se elaborarán ulteriormente en el marco de estas directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) las habrá de revisar regularmente. El CCFL iniciará este proceso de revisión invitando a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentarle propuestas de enmiendas a estas directrices, antes de cada reunión de este Comité.

SECCIÓN 1. AMBITO DE APLICACION

1.1 Estas directrices se aplican a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica:

- (a) plantas y productos vegetales sin elaborar, y
- (b) producto elaborado para consumo humano derivado principalmente de los productos mencionados en (a).

1.2 Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes a métodos de producción orgánica cuando en la etiqueta o en la declaración de propiedades, incluido el material publicitario y los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se describan mediante:

- los términos "orgánico", "biodinámico", "biológico", "ecológico", o vocablos de significado similar, incluidas formas abreviadas, que, en el país donde el producto se lanza al mercado, sugieren al comprador que el productor o sus ingredientes se han obtenido mediante métodos de producción orgánica.

1.3 El párrafo 1.2 no se aplica cuando estos vocablos no tienen conexión clara con el método de producción.

1.4 Estas directrices son aplicables sin perjuicio de otras disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) que gobiernan la producción, preparación, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en el párrafo 1.1.

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.

SECCIÓN 2. DESCRIPCION Y DEFINICIONES

2.1 Descripción

Los alimentos sólo podrán llevar una referencia a métodos de producción orgánica si son el producto de un sistema de agricultura orgánica que utiliza prácticas de gestión orientadas a mantener ecosistemas de productividad sostenible, y combaten las malezas, plagas y enfermedades por medio de una mezcla diversa de formas de vida mutuamente dependientes, mediante la reutilización de residuos vegetales y animales, la selección y rotación de cultivos, la ordenación del agua, y prácticas adecuadas de labranza y cultivo. La

¹ CAC/GL 20-1995

fertilidad del suelo se mantiene y mejora mediante un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo así como su naturaleza física y mineral, como medio para proporcionar un suministro equilibrado de nutrientes para la vida animal y vegetal y conservar los recursos del suelo. La producción debe ser sostenible, y reutilizará los nutrientes de las plantas como parte esencial de la estrategia de fertilización. El control de enfermedades y plagas se logra estimulando una relación equilibrada depredador/anfitrión, aumentando las poblaciones de insectos beneficiosos, y mediante el control biológico y cultural y la eliminación mecánica de plagas y partes vegetales afectadas.

2.2 Definiciones

A efectos de estas Directrices:

producto agrícola/producto de origen agrícola significa cualquier artículo o producto, en bruto o elaborado, que se comercializa para consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos) o como pienso;

fiscalización es un examen sistemático y funcionalmente independiente para determinar si las actividades y sus resultados cumplen con los objetivos previstos²;

certificación es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación, o los organismos de certificación oficialmente reconocidos, garantizan por escrito o por un medio equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de un alimento puede basarse, si procede, en una variedad de actividades de inspección que puede comprender la inspección constante del proceso de producción, la fiscalización de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados³;

organismo de certificación es un organismo encargado de verificar que los productos vendidos o etiquetados como “orgánicos” se hayan producido, elaborado, preparado, manipulado e importado de conformidad con estas directrices;

autoridad competente es el organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia;

organismos obtenidos/modificados genéticamente: a efectos de proporcionar una definición provisional⁴, se entenderá por organismos obtenidos/modificados genéticamente y productos de éstos todos los materiales obtenidos mediante técnicas que alteran el material genético de una manera que no ocurre en la naturaleza por apareamiento y/o recombinación natural;

Las técnicas de ingeniería/modificación genética incluyen, sin limitarse a éstas, las siguientes: DNA recombinante, fusión celular, microinyección y macroinyección, encapsulación, supresión y duplicación de genes. No se incluyen entre los organismos modificados genéticamente los resultantes de técnicas como conjugación, transducción e hibridación.

ingrediente es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada⁵;

inspección es el examen de los alimentos o sistemas alimentarios de control de los mismos, de las materias primas, de la elaboración y la distribución, incluyendo ensayos en alimentos en curso de producción

² CAC/GL 20-1995

³ CAC/GL 20-1995

⁴ En ausencia de una definición acordada por la Comisión del Codex Alimentarius para los organismos obtenidos/modificados genéticamente, se ha formulado esta definición para proporcionar a los gobiernos una orientación inicial en la aplicación de las presentes directrices. Por consiguiente, esta definición seguirá siendo objeto de examen a la luz de otras consideraciones de la Comisión y de sus comités. Mientras tanto, los países miembros podrán también aplicar definiciones nacionales.

⁵ Codex Alimentarius Volumen 1A - Requisitos Generales, Sección 4 - Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Stan 1-1985 Rev 1-1991)

y en productos finales, con objeto de verificar que sea conformes a los requisitos⁶. En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración.

etiquetado se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de éste, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación⁷;

comercialización significa el tener para la venta o exhibir para este fin, ofrecer para la venta, vender, entregar o colocar en el mercado de cualquier otra forma;

acreditación oficial es el procedimiento mediante el cual un organismo gubernamental con jurisdicción para ello reconoce formalmente la competencia de un órgano de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación. En el caso de la producción orgánica la autoridad competente puede delegar la función de acreditación en un organismo privado.

sistemas de inspección oficialmente reconocidos/sistemas de certificación oficialmente reconocidos son sistemas que han sido oficialmente aprobados o reconocidos por un organismo gubernamental con jurisdicción en la materia⁸;

operador es cualquier persona que produce, prepara o importa, con miras a su posterior comercialización, productos como los mencionados en la Sección 1.1, o que comercializa tales productos;

producto de protección fitosanitaria es toda sustancia que tenga la función de evitar, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies de plantas o animales indeseables, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o piensos;

preparación indica las operaciones de sacrificio, elaboración, conservación y envasado de productos agrícolas; y también las modificaciones introducidas en la etiqueta a efectos de presentar el método de producción orgánica.

producción se refiere a las operaciones que se llevan a cabo para suministrar productos agrícolas en el estado en que se dan en la finca, incluido el envasado inicial y etiquetado del producto.

SECCIÓN 3: ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

3.1 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados⁹.

3.2 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en la Sección 1.1(a) podrá mencionar la producción orgánica sólo cuando:

- (a) tales indicaciones muestren claramente que se refieren a un método de producción agrícola;
- (b) el producto se haya producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importado cumpliendo los requisitos establecidos en la Sección 7;
- (c) el producto haya sido producido o importado por un operador que está sujeto a las medidas de inspección mencionadas en la Sección 6, y
- (d) el etiquetado se refiera al nombre y/o número de código del organismo inspector o de certificación reconocido al que está sujeto el operador que ha efectuado la producción o la operación más reciente de elaboración.

3.3 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en el párrafo 1.1(b) podrán referirse a métodos de producción orgánica solamente si se verifican las siguientes condiciones:

⁶ CAC/GL 20-1995

⁷ Codex Stan 1-1985 (Rev 1-1991)

⁸ CAC/GL 20-1995.

⁹ Codex Stan 1-1985 (Rev 1-1995)

- a) la indicación muestra claramente que se relacionan con un método de producción agrícola y se vinculan al nombre del producto agrícola en cuestión, a menos que tal indicación figure claramente en la lista de ingredientes;
- b) todos los ingredientes de origen agrícola del producto son o derivan de productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importados con arreglo a lo dispuesto en la Sección 7;
- c) el producto no contiene ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el Anexo 2, Cuadro 5A;
- d) los mismos ingredientes no tienen orígenes diferentes, orgánico y no orgánico;
- e) el producto o sus ingredientes no han sufrido durante su preparación tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante, o de sustancias no enumeradas en el Anexo 2, Cuadro 4B;
- f) el producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema de inspección periódica con arreglo a lo indicado en la Sección 6 de estas Directrices; y
- g) en el etiquetado se menciona el nombre y/o número de código del organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocidos al que está sujeto el operador que ha realizado la operación de preparación más reciente.

3.4 A título de derogación del párrafo 3.3(b), ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito indicado en ese párrafo podrán emplearse, hasta un nivel máximo del 5% m/m de los ingredientes totales del producto final con exclusión de la sal y el agua, en la preparación de productos según lo indicado en el párrafo 1.1(b);

- en caso de que tales ingredientes de origen agrícola no se hallen disponibles o no lo estén en cantidad suficiente, de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas directrices.

3.5 En espera de una nueva revisión de las directrices y de conformidad con lo estipulado en la Sección 8, los países miembros pueden considerar lo siguiente con respecto a los productos mencionados en el párrafo 1.1(b) que se comercializan en su territorio:

- la elaboración de disposiciones de etiquetado específicas para los productos que contienen menos del 95% de ingredientes de origen agrícola;
- el cálculo de los porcentajes indicados en 3.4 (5%) y 3.5 (95%), basado en los ingredientes de origen agrícola (en lugar de todos los ingredientes con exclusión del agua y la sal);
- la comercialización del producto con etiquetado de transición/conversión que contenga más de un ingrediente de origen agrícola.

3.6 Al elaborar disposiciones de etiquetado para productos que contienen menos de 95% de ingredientes orgánicos de conformidad con el párrafo anterior, los países miembros pueden considerar los siguientes elementos, en particular para los productos que contengan 95% y 70% de ingredientes orgánicos:

- a) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3(c), (d), (e), (f) y (g);
- b) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánica sólo aparecen en el panel frontal como referencia al porcentaje aproximado de los ingredientes totales, incluidos los aditivos pero con exclusión de la sal y el agua;
- d) los ingredientes figuran en orden descendiente (m/m) en la lista de ingredientes;
- e) las indicaciones de la lista de ingredientes figuran en el mismo color y con estilo y tamaño de caracteres idénticos a los de las otras indicaciones de dicha lista.

Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos

3.7 Los productos de granjas en transición a métodos de producción orgánica sólo podrán ser etiquetados como "en transición a orgánicos" después de 12 meses de producción empleando métodos orgánicos, a condición de que:

- a) se satisfagan plenamente los requisitos mencionados en los párrafos 3.2 y 3.3;
- b) las indicaciones referentes a la transición/conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en granjas y/o unidades agrícolas que hayan completado el período de conversión;
- c) tales indicaciones se den en forma de palabras tales como "producto en curso de conversión a cultivo orgánico", o una frase o expresión similar, y figuren en un color, tamaño y estilo de caracteres que no les den mayor prominencia que la descripción de venta del producto;
- d) los alimentos compuestos de un solo ingrediente pueden ser etiquetados como "en transición a orgánicos" en el panel principal de exhibición;
- e) el etiquetado mencione el nombre y el código del organismo oficial u oficialmente aprobado de certificación al está sujeto el operador que ha realizado la preparación más reciente.

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

3.8 El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de un producto especificado en el párrafo 1.1 deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Anexo 3, párrafo 10.

SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN

4.1 Los métodos de producción orgánica requieren lo siguiente para la producción de los productos mencionados en el párrafo 1.1(a):

- a) deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Anexo 1;
- b) en el caso de que no se cumpla lo especificado en a), las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 1 y 2 o aprobadas por los distintos países que cumplan con los criterios establecidos en la Sección 5.1 pueden emplearse como productos de protección fitosanitaria, fertilizantes, acondicionadores del suelo, en la medida en que las disposiciones nacionales pertinentes no prohíban el uso en cuestión en la agricultura en general en el país interesado.

4.2 Los métodos orgánicos de elaboración requieren, para la elaboración de los productos referidos en el párrafo 1.1(b), lo siguiente:

- a) deben satisfacerse, por lo menos, los requisitos del Anexo 1;
- b) las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 3 y 4, o sustancias aprobadas por países individuales que satisfagan los criterios establecidos en la Sección 5.1, pueden emplearse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes de elaboración siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a productos alimentarios y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

4.3 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Anexo 1.

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

5.1 Criterios (en el Trámite 6 – véase el Apéndice V)

5.2 Los países deben elaborar una lista de sustancias que satisfacen los requisitos de las presentes directrices. Las sustancias incluidas en la lista elaborada por un país, pero que no figuren en el Anexo 2 de las presentes directrices, pueden formar parte del juicio y decisión sobre la equivalencia a que se hace referencia en la Sección 7.4 de estas directrices. En la elaboración de sus listas nacionales los países podrán reducirlas a las sustancias enumeradas en el Anexo 2. Los países podrán incluir en sus listas sustancias distintas de las enumeradas en el Anexo 2 sólo en caso de que:

- tales adiciones se basen en los criterios formulados en 5.1;
- las adiciones se notifiquen de conformidad con los párrafos 5.3 y 5.4 *infra*.

5.3 Cuando un país proponga la inclusión de una sustancia en el Anexo 2 deberá presentar las siguientes informaciones:

- (a) una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso;
- (b) cualquier información que demuestre que se cumplen los requisitos de la Sección 5.1.-

Carácter abierto de las listas

5.4 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o exclusión de otras ya presentes. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas directrices.

SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACION¹⁰

6.1 Los sistemas de inspección y certificación se usan para verificar el etiquetado y las declaraciones de propiedades de alimentos producidos orgánicamente. La elaboración de estos sistemas debería tener en cuenta los Principios para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y las Directrices para el Diseño, Operación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos^{11, 12}.

6.2 Las autoridades competentes deben establecer un sistema de inspección aplicado por una o más autoridades y/o organismos de inspección/certificación¹³ oficialmente reconocidos a los cuales deberían someterse los operadores que producen, preparan o importan productos como los mencionados en el párrafo 1.1.

6.3 Los sistemas de inspección y certificación oficialmente reconocidos deben comprender, por lo menos, la aplicación de las medidas y otras precauciones definidas en el Anexo 3.

6.4 Para la puesta en práctica del sistema de inspección aplicado por el organismo oficial u organismo o autoridad de inspección/certificación oficialmente reconocido, los países deben identificar a una autoridad competente responsable de la aprobación y supervisión de tales organismos;

- la autoridad competente identificada puede, sin dejar de ser responsable de las decisiones y medidas que se adopten, delegar la evaluación y supervisión de los organismos de inspección y certificación privados en terceros, públicos o privados, que de aquí en adelante se denominarán “autoridad designada”. Los terceros, públicos o privados, en que se deleguen estas competencias no deberán desempeñar funciones de inspección y/o certificación;
- a tal efecto el país importador puede reconocer a un tercero como organismo de acreditación si el país exportador no posee una autoridad competente identificada y un programa nacional para este fin.

6.5 Con objeto de obtener la aprobación como organismo de inspección/certificación oficialmente reconocido, la autoridad competente o designada debe tomar en consideración lo siguiente:

- a) los procedimientos normales de inspección/certificación que han de seguirse, incluyendo la descripción detallada de las medidas de inspección y precauciones que el organismo se compromete a imponer a los operadores sujetos a inspección;

¹⁰ Los sistemas regidos por organismos de certificación en algunos países pueden ser equivalentes a los aplicados por organismos de inspección; por este motivo se ha utilizado la expresión "inspección y certificación" en todos los casos en que tales sistemas pueden ser sinónimos.

¹¹ CAC/GL 20-1995, ALINORM 97/30a, apéndice II.

¹² Véanse también otras normas internacionales acordadas, por ejemplo ISO 65.

¹³ En los procesos de aprobación de alimentos orgánicos se hace referencia a menudo a la certificación efectuada por un “organismo de certificación” o un “organismo de inspección”. Cuando estas funciones las desempeña el mismo organismo debe haber una separación clara entre los papeles de inspección y de certificación.

- b) las sanciones que el organismo tiene intención de aplicar cuando se encuentren irregularidades y/o infracciones;
- c) la disponibilidad de recursos apropiados en forma de personal cualificado, servicios administrativos y técnicos, experiencia y fiabilidad en materia de inspección;
- d) la objetividad del organismo con respecto a los operadores sujetos a inspección.

6.6 La autoridad competente o designada debe:

- a) cerciorarse de la objetividad de las inspecciones efectuadas en nombre del organismo de inspección o certificación;
- b) verificar la eficacia de las inspecciones;
- c) tomar conocimiento de cualquier irregularidad y/o infracción encontrada, y de la sanción aplicada;
- d) retirar la aprobación del organismo de inspección o certificación en caso de que éste no cumpla con los requisitos mencionados en a) y b), o de que ya no satisfaga los criterios indicados en el párrafo 6.5 o no cumpla con los requisitos indicados en los párrafos 6.7 al 6.9.

6.7 Las autoridades oficiales y/o los organismos de certificación oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:

- a) asegurar que se apliquen a las empresas sujetas a inspección, por lo menos, las medidas de inspección y precauciones especificadas en el Anexo 3; y
- b) no revelar informaciones o datos confidenciales obtenidos durante sus actividades de inspección o certificación a personas que no sean el responsable de la empresa en cuestión y las autoridades competentes.

6.8 Los organismos de inspección y/o certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:

- a) facilitar el acceso a sus oficinas e instalaciones a la autoridad competente o designada para fines de fiscalización y, a efectos de la verificación aleatoria de sus operadores, darles acceso a las instalaciones de los mismos, así como toda información y asistencia que la autoridad competente o designada estime necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones de conformidad con estas directrices;
- b) enviar cada año a la autoridad competente o designada una lista de los operadores sujetos a inspección en el año precedente, y presentar a la mencionada autoridad un informe anual conciso.

6.9 La autoridad designada y los organismos de certificación oficiales u oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:

- a) asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de las Secciones 3 y 4, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones proporcionadas en el párrafo 1.2 con respecto al método de producción orgánica sean eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;
- b) si se observa una infracción manifiesta, o una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir al operador afectado la comercialización de productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que ha de acordarse con la autoridad competente o designada.

6.10 Deben aplicarse los requisitos de las Directrices para el intercambio de información entre países sobre el rechazo de alimentos importados¹⁴ en aquellos casos en que la autoridad competente detecte irregularidades y/o infracciones en la aplicación de dichas directrices.

SECCIÓN 7. IMPORTACIONES

¹⁴ ALINORM 97/30, Apéndice 2

7.1 Los productos importados con arreglo al párrafo 1.1 sólo podrán comercializarse en caso de que la autoridad competente u organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección indicando que el lote designado en el certificado se ha obtenido en el marco de un sistema de producción, preparación e inspección para el que se aplican, como mínimo, las reglas prescritas en todas las secciones y anexos de estas directrices, y que satisface la decisión de equivalencia a la que se hace referencia en 7.4.

7.2 El original del certificado mencionado en el párrafo 7.1 debe acompañar los bienes, hasta el local del primer destinatario; el importador deberá luego conservar, para fines de inspección/fiscalización, el certificado de la transacción por un período mínimo de dos años.

7.3 La autenticidad del producto debería mantenerse desde la importación hasta que llega al consumidor. Perderán su condición de orgánicos los productos orgánicos importados que no se ajusten a los requisitos de estas directrices por haber sufrido un tratamiento de cuarentena, requerido por los reglamentos nacionales, que no sea conforme a las presentes directrices,.

7.4 Todo país importador puede:

- a) exigir información detallada, en particular informes preparados por expertos y aceptados mutuamente por las autoridades competentes de los países exportadores e importadores, sobre las medidas aplicadas en el país exportador para permitirle evaluar y decidir sobre la equivalencia con sus propias reglas siempre y cuando éstas últimas satisfagan los requisitos de estas directrices, y/o
- b) disponer, conjuntamente con el país exportador, la visita a lugares donde puedan examinarse las reglas de producción y preparación y las medidas de inspección/certificación, incluidas la producción y preparación, tal como se aplican en el país exportador;
- c) requerir, para evitar que se confunda al consumidor, que el producto se etiquete de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados, de conformidad con las disposiciones de la Sección 3, en el país importador para los productos en cuestión.

SECCIÓN 8. REVISIÓN CONSTANTE DE LAS DIRECTRICES

8.1 De conformidad con el objetivo de las Directrices de brindar asesoramiento a los gobiernos, se invita a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentar propuestas al CCFL en cualquier momento. Una vez que se haya acordado el documento final, el CCFL efectuará cada cuatro años una revisión de estas directrices, revisando cada dos años (o según las necesidades) las listas incluidas en el Anexo 2 con objeto de tomar en cuenta las últimas novedades en este campo.

8.2 En primera instancia las propuestas deben dirigirse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle terme di Caracalla, 00100, Roma, ITALIA.

PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

A. Plantas y productos vegetales

1. Los principios enunciados en el presente Anexo deben haberse aplicado en las parcelas, fincas o unidades agrícolas durante un período mínimo de conversión de dos años antes de la siembra. En el caso de cultivos perennes que no sean pastizales el período requerido es de tres (3) años como mínimo antes de la primera cosecha de productos de acuerdo a lo indicado en el párrafo 1.1 (a) de estas directrices. La autoridad competente o, en caso de delegación de competencias, el organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido podrá decidir en ciertos casos (por ejemplo, dos años o más de barbecho) si prolongar o reducir este período teniendo en cuenta el uso previo de la parcela; sin embargo, el período debe ser de 12 meses o más prolongado.

2. Cualquiera sea su duración, el período de conversión sólo podrá empezar una vez que la unidad de producción se haya puesto bajo un sistema de inspección según lo requerido en 6.2 y una vez que la unidad haya empezado a poner en práctica las reglas de producción mencionadas en la Sección 4 de estas directrices.

3. Si no se convierte toda una finca de una vez, la conversión podrá hacerse progresivamente de manera que estas directrices se apliquen desde el principio de la conversión en los terrenos pertinentes. La conversión de la producción convencional a la producción orgánica debe efectuarse utilizando técnicas permitidas tal como se definen en estas directrices. En los casos en que no se efectúe la conversión de toda una finca al mismo tiempo, la explotación deberá subdividirse en unidades tal como se indica en el Anexo 3, parte A, párrafos 3 y 11.

4. En los sectores en curso de conversión y en los ya convertidos a la producción orgánica no se deben alternar (pasando de uno a otro y viceversa) métodos de producción orgánica y convencional.

5. La fertilidad y actividad biológica del suelo se deberán mantener y mejorar, cuando corresponda, mediante:

- a) el cultivo de leguminosas, abonos vegetales o plantas de raíces profundas en un programa apropiado de rotación multianual de cultivos;
- b) la incorporación al suelo de materias orgánicas, compostadas o no, procedentes de fincas cuya producción se ajusta a estas directrices. Los derivados de la ganadería, tales como el estiércol de granja, pueden utilizarse si proceden de granjas cuya producción se ajusta a estas directrices;

Las sustancias especificados en el Anexo 2, Tabla 1 podrán aplicarse solamente si no es posible brindar una nutrición suficiente al cultivo o al suelo mediante los métodos establecidos en 5(a) y b) *supra* o, en el caso del estiércol, si no se dispone del precedente de producción orgánica.

- c) para la activación del composte se pueden utilizar microorganismos apropiados o preparaciones a base de plantas;
- d) para los fines indicados en el párrafo 5 pueden emplearse también preparaciones biodinámicas a base de cuesco molido, estiércol de granja, o plantas.

6. Las plagas, enfermedades y malezas pueden controlarse mediante una de las medidas siguientes, o una combinación de las mismas:

- selección de especies y variedades apropiadas;
- programas de rotación apropiados;
- cultivo mecánico;
- protección de los enemigos naturales de las plagas ofreciéndoles un hábitat favorable, como setos y lugares de anidamiento, zonas de protección ecológica que mantienen la vegetación original para hospedar a los depredadores de las plagas;

- ecosistemas diversificados. Estos variarán de un lugar geográfico a otro. Por ejemplo, zonas de protección ecológica para contrarrestar la erosión, agrosilvicultura, cultivos rotatorios, etc.;
- eliminación de maleza al fuego;
- enemigos naturales, incluida la liberación de depredadores y parásitos;
- preparaciones biodinámicas a partir de cusco molido, estiércol de granja o plantas;
- recubrimiento con capa orgánica y siega;
- apacentamiento del ganado;
- controles mecánicos como trampas, barreras, luz y sonido;
- esterilización al vapor cuando no se puede llevar a cabo una rotación o renovación adecuada de la tierra.

7. Sólo en casos de amenaza inmediata al cultivo, y allí donde las medidas identificadas en el anterior párrafo 6 no resulten o no resultarían efectivas, se podrá recurrir a los productos mencionados en el Anexo 2.

8. Las semillas y el material de reproducción vegetativa deben proceder de plantas cultivadas de acuerdo con las disposiciones de la Sección 4.1 de esta directrices durante una generación como mínimo o, en el caso de los cultivos perennes, durante dos temporadas de crecimiento. Si un operador está en condiciones de demostrar al organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de material que cumpla con los requisitos mencionados más arriba, el organismo de inspección/certificación podrá apoyar:

- a) en primera instancia, el uso de semillas sin tratar o de material vegetativo reproductivo, o
- b) si a) no está disponible, el uso de semillas y material vegetativo reproductivo tratados con sustancias diferentes de las incluidas en el Anexo 2.

La autoridad competente podrá establecer criterios para limitar la aplicación de la derogación mencionada en el párrafo 8 *supra*.

9. La recolección de plantas comestibles que crecen espontáneamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas, así como de partes de las mismas se considerará un método orgánico de producción siempre que:

- los productos provengan de una zona de recolección claramente definida y sujeta a las medidas de inspección/certificación indicadas en la Sección 6 de estas directrices;
- las zonas de recolección no hayan sido tratadas con productos distintos de los mencionados en el Anexo 2 por un período de tres años antes de la recolección;
- la recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural o el mantenimiento de las especies en la zona de recogida;
- los productos procedan de un operador, que administra la cosecha o recolección de los mismos, que esté claramente identificado y conozca bien la zona de recolección.

B. Manipulación, almacenamiento, transporte, elaboración y envasado

1. La integridad del producto orgánico debe mantenerse durante toda la fase de elaboración. Esto se logra empleando técnicas apropiadas para los ingredientes específicos, con métodos de elaboración cuidadosos que limitan la refinación y el empleo de aditivos y coadyuvantes de elaboración. En los productos orgánicos no deben utilizarse radiaciones ionizantes para fines de control de plagas, conservación del alimento, eliminación de agentes patógenos o saneamiento.

Control de plagas

2. Para el manejo y control de plagas deberán aplicarse las siguientes medidas, por orden de preferencia:

- a) El sistema primario para combatir las plagas debe consistir en métodos preventivos, como la perturbación y eliminación de los hábitat de los organismos de plagas y del acceso de éstos a las instalaciones;
 - b) si los métodos preventivos resultan insuficientes, para combatir las plagas se habrán de elegir en primer lugar métodos mecánicos/físicos y biológicos;
 - c) si los métodos mecánicos/físicos y biológicos resultan insuficientes para combatir las plagas, se podrán usar las sustancias plaguicidas que aparecen en el Anexo 2, Cuadro 2 (u otras sustancias cuyo uso esté autorizado por la autoridad competente de conformidad con la Sección 5.2), siempre y cuando esté aceptado por la autoridad competente su empleo en la manipulación, almacenamiento, transporte, o en las instalaciones de elaboración, y de manera tal que se evite que entren en contacto con los productos orgánicos.
3. Las plagas han de evitarse empleando buenas prácticas de fabricación. Las medidas de lucha contra las plagas aplicadas dentro de las zonas de almacenamiento o recipientes de transporte pueden comprender barreras físicas y otros tratamientos como el empleo de sonido, ultrasonidos, luz, luz ultravioleta, trampas (trampas de feromonas y cebos estáticos), temperatura controlada, atmósfera controlada (dióxido de carbono, oxígeno, nitrógeno), tierra diatomácea.
4. En los productos preparados con arreglo a las presentes directrices no se debe permitir el uso de plaguicidas no enumerados en el Anexo 2 para tratamientos después de la cosecha o con fines de cuarentena. La aplicación de estos tratamientos hará que los alimentos producidos orgánicamente pierdan su carácter de orgánicos.

Elaboración y fabricación

5. Los métodos de elaboración deben ser mecánicos, físicos o biológicos (por ejemplo, fermentación o ahumado), y reducir al mínimo el empleo de ingredientes no agrícolas y aditivos como los enumerados en el Anexo 2, cuadros 3 y 4.

Envasado

6. Los materiales de envasado se elegirán, de preferencia, entre los biodegradables, reciclables o reciclados.

Almacenamiento y transporte

7. Durante toda operación de almacenamiento, transporte y manipulación se deberá mantener la integridad del producto, aplicándose a tal efecto las siguientes precauciones:
- a) En todo momento se debe proteger a los productos orgánicos para que no se mezclen con productos no orgánicos; y
 - b) en todo momento se debe proteger a los productos orgánicos del contacto con materiales y sustancias cuyo uso no está autorizado en el cultivo y manipulación orgánicos.
8. Si se certifica solamente una parte de la unidad, los restantes productos no comprendidos en estas directrices se deberán almacenar y manipular por separado, y será necesario identificar con claridad ambos tipos de productos.
9. Los depósitos de productos orgánicos a granel deberán mantenerse completamente separados de los almacenes de productos convencionales, debiendo etiquetarse claramente a tal efecto.
10. Las zonas de almacenamiento y recipientes empleados para el transporte de productos orgánicos deberán limpiarse con métodos y materiales permitidos en la producción orgánica. Se deberán tomar medidas para evitar la posible contaminación por cualquier plaguicida u otro tratamiento no enumerado en el Anexo 2 antes de emplear una zona de almacenamiento o recipiente que no esté dedicado exclusivamente a productos orgánicos.

SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA POLUCIÓN 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; 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 ¹⁵ .
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. 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 organismo inspector. La composición inicial del sustrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista.
Compostes de desechos domésticos orgánicos	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.
Cenizas de madera	-----

¹⁵ El término “agricultura industrial” designa los sistemas de gestión industrial que dependen considerablemente de insumos veterinarios y piensos no permitidos en la agricultura orgánica.

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, <i>sylvinite</i>]	Menos de 60% de cloro.
Sulfato de potasa (por ej. <i>patenkali</i>)	Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Carbonato de calcio de origen natural (por ej. creta, marga, <i>maerl</i> , piedra caliza, creta fosfato)	-----
Roca de magnesio	-----
Roca calcárea de magnesio	-----
Sales de Epsom (sulfato de magnesio)	-----
Yeso (Sulfato de calcio)	-----
Vinaza y sus extractos	Vinaza amónica excluida.
Cloruro sódico	Sólo de sal mineral
Fosfato cálcico de aluminio	Máximo 90 mg/kg P ₂ O ₅ .
Oligoelementos (por ej. borón, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Polvo de piedra	-----
Arcilla (por ej. bentonita, perlita, ceolita)	-----
Organismos biológicos naturales (por ej. gusanos)	-----
Vermiculita	-----
Turba	Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostes modulares. Otros usos, según lo admita el organismo o autoridad de certificación.
Humus de gusanos e insectos	-----
Ceolitas	-----
Carbón vegetal	-----

Cloruro de cal	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Excrementos humanos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. De ser posible, aireados o compostados. No aplicables a cultivos para consumo humano.
Subproductos de la industria azucarera (por ej. vinaza)	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.

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

Substancia	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
I. Vegetales y animales	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una substancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de rotenona obtenidas de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia spp.</i>	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	No tratadas químicamente.
Gelatina	-----
Lecitina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Caseína	-----
Acidos 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 <i>Shiitake</i>)	-----
Extracto de <i>Chlorella</i>	-----
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
II. Minerales	
Compuestos inorgánicos (Mezcla de Burdeos, hidróxido de cobre, oxiclорuro de cobre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Mezcla de Burgundy	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Sales de cobre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

	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
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ej. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus <i>Granulosis</i> , etc.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
IV. Otros	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Jabón de potasio (jabón blando)	-----
Alcohol etílico	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparados homeopáticos y ayurvédicos	-----
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	-----
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
V. Trampas	
Preparados de feromona	-----
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

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

3.1. Aditivos alimentarios, incluidos los portadores

SIN	Nombre	Condiciones específicas
170	Carbonatos de calcio	-----
220	Dióxido de azufre	Productos del vino
270	Acido láctico	Productos vegetales fermentados
290	Dióxido de carbono	-----
296	Acido málico	-----
300	Acido ascórbico	Si no está disponible en forma natural
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	-----
322	Lecitina	Obtenida sin emplear blanqueadores, disolventes orgánicos
330	Acido cítrico	Productos de frutas y hortalizas
335	Tartrato de sodio	Pastelería/confitería
336	Tartrato potásico	Cereales/pastelería/confitería
341i	Monofosfato de calcio	Solo como gasificante de la harina
400	Acido algínico	-----
401	Alginato sódico	-----
402	Alginato potásico	-----
406	Agar	-----
407	Carragaenina	-----
410	Goma de algarrobo	-----
412	Goma de guar	-----
413	Goma de tragacanto	-----
414	Goma arábica	Leche, grasa y productos de confitería
415	Goma Xantan	Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas
416	Goma Karaya	-----
440	Pectinas (sin modificar)	-----
500	Carbonatos de sodio	Pasteles y galletas/confitería
501	Carbonatos potásicos	Cereales/pasteles y galletas/confitería
503	Carbonatos de amoníaco	-----
504	Carbonatos de magnesio	-----
508	Cloruro de potasio	Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales en conserva, salsas vegetales/ketchup y mostaza
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos/productos grasos/frutas y hortalizas/productos de soja

511	Cloruro de magnesio	Productos de soja
516	Sulfato de calcio	Pasteles y galletas/productos de soja/levadura de panadería. Portador
524	Hidróxido de sodio	Productos de cereales
938	Argón	-----
941	Nitrógeno	-----
948	Oxígeno	-----

3.2. Agentes aromatizantes

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

3.3 Agua y sales

Agua potable.

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

3.4 Preparaciones de microorganismos y enzimas

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

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

CUADRO 6: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN/PREPARACION DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

Nombre	Condiciones específicas
Agua	----
Cloruro de calcio	Agente coagulante
Carbonato de calcio	----
Hidróxido de calcio	----
Sulfato de calcio	Agente coagulante
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente coagulante
Carbonato de potasio	Secado de uvas
Dióxido de carbono	----
Nitrógeno	----
Etanol	Disolvente
Acido tánico	Agente de filtración
Albúmina de clara de huevo	----
Caseína	----
Gelatina	----

Colapex	----
Aceites vegetales	Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio	Gel o solución coloidal
Carbón activado	----
Talco	----
Bentonita	----
Caolina	----
Tierra diatomácea	----
Perlita	----
Cáscaras de avellana	----
Cera de abeja	Agente liberador
Cera de carnauba	Agente liberador
Acido sulfúrico	Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar
Hidróxido de sodio	Ajuste del pH en la producción de azúcar
Acido y sales tartáricas	----
Carbonato de sodio	Producción de azúcar
Preparaciones de componentes de corteza	----
Hidróxido de potasio	Ajuste del pH en la elaboración del azúcar
Acido cítrico	Ajuste del pH

Preparaciones de microorganismos y enzimas:

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

REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACION

1. Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado con arreglo a la Sección 3 de estas directrices se ajuste a las prácticas internacionalmente acordadas. El organismo o autoridad de certificación oficialmente reconocido y la autoridad competente deben establecer políticas y procedimientos conformes a estas directrices.

2. Es esencial que el organismo inspector tenga acceso a todos los registros y documentos y al establecimiento sujeto al plan de inspección. El operador que es objeto de inspección deberá también permitir el acceso a la autoridad competente o designada y proporcionar toda la información necesaria a efectos de la fiscalización por terceros.

A. Unidades de producción

3. La producción deberá tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, zonas de producción e instalaciones de almacenamiento estén claramente separadas de las de cualquier otra unidad que no produzca según estas directrices; los talleres de preparación y/o envasado pueden formar parte de la unidad, si la actividad se limita a la preparación y envasado de los productos agrícolas de la misma.

4. Cuando se aplican por primera vez los arreglos de inspección, el operador y el organismo de certificación oficial o reconocido oficialmente deberán redactar y firmar un documento que comprenda:

- una descripción completa de la unidad y/o las zonas de recogida que muestre los lugares de producción y almacenamiento, así como las parcelas y, cuando corresponda, los locales donde se efectúan determinadas operaciones de preparación y/o envasado;
- en caso de recolección de plantas silvestres, las garantías dadas por terceros, si procede, que puede aportar el productor para asegurar que se cumplen las disposiciones del Anexo 1, párrafo 10;
- todas las medidas prácticas que deben tomarse en la unidad para asegurar el cumplimiento de estas directrices;
- la fecha de la última aplicación, en las parcelas y/o zonas de recolección pertinentes, de productos cuyo uso no es compatible con la Sección 4 de estas directrices;
- una promesa formal por parte del operador de que efectuará las operaciones de acuerdo con las Secciones 3 y 4 y aceptará, en caso de infracción, la aplicación de las medidas a las que se hace referencia en la Sección 6, párrafo 9 de estas directrices.

5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo inspector, el operador deberá notificar al organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido su calendario de producción agrícola, desglosado por parcelas de tierra.

6. Se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales para permitir que el organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido determine el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas, y el uso que se ha hecho de tales materiales; por otra parte, se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales de la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los productos agrícolas vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deberán, de preferencia, ser contabilizadas diariamente. Si la unidad elabora sus propios productos sus cuentas deben contener la información requerida en B2, tercer inciso de guión, de este Anexo.

7. Queda prohibido el almacenamiento, dentro de la misma unidad, de insumos diferentes de aquéllos cuyo uso es compatible con el párrafo 4.1(b) de estas directrices.

8. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o en forma aleatoria.

9. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a los locales de producción y almacenamiento y a las parcelas de tierra, así como a las cuentas y documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.

10. Los productos a los que se refiere la Sección 1 de estas directrices que no se hallen en el envase destinado al consumidor final deberán transportarse de modo que se evite la contaminación o sustitución del contenido por sustancias o productos no compatibles con estas directrices, e incorporar la información siguiente, sin perjuicio de cualquier otra declaración requerida por la ley:

- el nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
- el nombre del producto; y
- que se trata de un producto orgánico.

11. Cuando un operador maneja varias unidades de producción en la misma zona (cultivos paralelos), las unidades de la zona que producen cultivos o productos agrícolas no comprendidos en la Sección 1 deberán también ser objeto de las disposiciones en materia de inspección relacionadas con los incisos de guión del párrafo 4 y de los párrafos 6 y 7 *supra*. No deberán producirse en estas unidades plantas de variedades indistinguibles de las producidas en la unidad de acuerdo con lo indicado en el párrafo 3 *supra*.

Si la autoridad competente concede derogaciones, debe especificar los tipos de producción y las circunstancias en las cuales tales derogaciones tienen vigor, así como los requisitos complementarios de inspección que han de aplicarse: por ejemplo, visitas no anunciadas a los lugares; inspecciones extraordinarias durante la cosecha; necesidad de documentación adicional; evaluación de la capacidad del operador para impedir la mezcla de productos, etc.

En espera de una nueva revisión de estas directrices con arreglo a lo indicado en la Sección 8, los países pueden aceptar cultivos paralelos de la misma variedad, por más que no sean distinguibles, siempre y cuando se apliquen las medidas de inspección adecuadas.

B. Unidades de preparación y envasado

1. El productor y/o el operador deben proporcionar:

- una descripción completa de la unidad, que muestre las instalaciones empleadas para la preparación, envasado y almacenamiento de los productos agrícolas antes y después de las operaciones relativas a los mismos;
- todas las medidas prácticas que han de tomarse en el ámbito de la unidad para asegurar el cumplimiento de estas directrices.

Esta descripción, así como las medidas en cuestión, deberán estar firmadas por el responsable de la unidad y por el organismo de certificación.

Además, el informe deberá comprender un compromiso por parte del operador de realizar las operaciones de modo que den cumplimiento a la Sección 4 de estas directrices y aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas mencionadas en el párrafo 6.9 de estas directrices. Asimismo deberá estar refrendado por ambas partes.

2. Se deberán mantener registros escritos que permitan a la autoridad u organismo de certificación comprobar:

- el origen, naturaleza y cantidades de los productos agrícolas comprendidos en la Sección 1 de estas directrices que se hayan entregado a la unidad;
- la naturaleza, cantidades y consignatarios de los productos mencionados en la Sección 1 de estas directrices que hayan salido de la unidad;
- cualquier otra información, tal como el origen, naturaleza y cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los

productos elaborados, que requiera el organismo o autoridad de certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.

3. Cuando se elaboren, envasen o almacenen también productos no mencionados en la Sección 1 de estas directrices:

- la unidad deberá disponer de zonas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento de los productos mencionados en la Sección 1 de estas directrices, antes y después de las operaciones;
- las operaciones deberán realizarse continuamente hasta que se complete la tirada o el lote, y en lugar o momento separados respecto a operaciones similares realizadas con productos no comprendidos en la Sección 1 de estas directrices;
- si tales operaciones no se efectúan con frecuencia éstas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo o autoridad de certificación;
- se deberán tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes, a fin de evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas directrices.

4. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.

5. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a la unidad y a los registros y cuentas, así como los a documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.

PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS QUE PUEDEN CAUSAR HIPERSENSIBILIDAD (PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS)¹

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

Sección 4.2.1.3

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto (para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional) constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

Sección 4.2.1.4

Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:

Cereales que contienen gluten; es decir, trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;

Crustáceos y sus productos;

Huevos y productos de los huevos;

Pescado y productos pesqueros;

Maní, soja y sus productos;

Leche y productos lácteos (lactosa incluida);

Nueces de árboles y sus productos derivados; y

Sulfito en concentraciones de 100 mg/kg o más.

(Las actuales secciones 4.2.1.4 y 4.2.1.5 se transforman, respectivamente, en 4.2.1.5 y 4.2.1.6)

Sección 4.2.2.1

Con excepción de los ingredientes enumerados en la sección 4.2.1.3, y a menos que un nombre genérico sea más informativo, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos..... (el resto de la sección queda como antes)

Sección 4.2.3.2

Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, así como los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La exención no se refiere a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración enumerados en la Sección 4.2.14.

¹ Las adiciones propuestas se han subrayado. La sección 4.2.1.3, que se repite aquí para facilitar la consulta, es actualmente objeto de examen. (véase también el Apéndice VI).

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y
FILETES DE PESCADOS EMPANADOS O REBOZADOS, CONGELADOS
RÁPIDAMENTE**

(en el Trámite 8 del Procedimiento)

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 El nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "barritas", "porciones" o "filetes de pescado", "empanados" y/o "rebozados", según proceda, o bien otros nombres específicos que se empleen de conformidad con la ley o las costumbres del país en que se vende el alimento y de forma que no confunda ni induzca a error o engaño al consumidor.

6.1.2 En la etiqueta deberá figurar la referencia a las especies o mezcla de especies.

6.1.3 En la etiqueta deberá declararse la proporción del núcleo de pescado.

6.1.4 En la etiqueta deberá figurar también la expresión "congelado rápidamente" o bien el término "congelado", según las costumbres del país en que se vende el alimento, de forma que describa un producto sometido a los procedimientos de congelación que se definen en el apartado 2.2.

6.1.5 En la etiqueta deberá indicarse si los productos están preparados con carne picada de pescado, filetes de pescado o bien una mezcla de ambos, de conformidad con la ley o las costumbres del país en que se vende el alimento y de forma que no confunda ni induzca a error o a engaño al consumidor.

6.1.6 En la etiqueta se declarará que el producto debe mantenerse en condiciones que mantengan la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución.

ALINORM 99/22**APENDICE V**

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

**SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2
Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PIASES²**

(en el Trámite 6 del Procedimiento)

5.1 Los criterios mínimos siguientes deberán emplearse para enmendar las listas de sustancias permitidas a las que se hace referencia en la Sección 4. Estas listas incluyen productos de uso ya habitual en la agricultura orgánica, así como productos nuevos que tienen que satisfacer estos criterios. Cada uno de los insumos es necesario/esencial y deberá considerarse en el contexto en que se emplee el producto. Su uso satisface los principios de producción orgánica de acuerdo con lo indicado en estas directrices. Se deberán evaluar las alternativas disponibles, incluso los insumos que ya se hallan en uso en la producción orgánica:

- a) si se utilizan como fertilizantes, para acondicionar el suelo:
- son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para satisfacer necesidades de nutrientes específicas de los cultivos, o para acondicionamiento del suelo y para fines de rotación específicos que no puedan satisfacerse mediante las prácticas enumeradas en el Anexo 1 o empleando otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2; y
 - los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y podrán sufrir los procesos siguientes: físicos (eg. mecánicos, térmicos); enzimáticos; microbianos; y
 - su empleo no produce, ni contribuye a, efectos inaceptables o contaminación del medio ambiente, incluidos los organismos del suelo; y
 - su empleo no produce ningún efecto inaceptable en la calidad e inocuidad del producto final.
- b) si estas sustancias se utilizan para controlar enfermedades, plagas o malezas:

deberán ser esenciales para el control de organismos nocivos o enfermedades específicas contra los cuales no se dispone de otras alternativas biológicas, físicas o de fitomejoramiento y/o prácticas eficaces de control, y

- las sustancias deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y podrán sufrir los procesos siguientes: físicos (por ej. mecánicos, térmicos); enzimáticos; microbianos (por ej. compostaje de desechos, digestión);
 - su uso no ocasionará, ni contribuirá a, efectos inaceptables o a la contaminación del medio ambiente;
- no obstante, si son productos idénticos a los naturales que se utilizan en trampas y distribuidores como las feromonas, que se sintetizan químicamente, se considerará su adición a las listas en caso de que los productos no estén disponibles en cantidades suficientes en su forma natural, siempre y cuando las condiciones para su uso no provoquen directa o indirectamente una presencia de residuos del producto en las partes comestibles.

- c) si se emplean como aditivos o coadyuvantes de la elaboración, o para la conservación de alimentos:

² Se recomienda a los gobiernos utilizar estos criterios por un período de prueba de dos años con el fin de adquirir la experiencia necesaria, de acuerdo con los principios de producción orgánica a nivel nacional.

- de preferencia se tratará de sustancias que se encuentran en la naturaleza, y podrán haber sufrido procesos preferiblemente físico-mecánicos (por ej. extracción, precipitación), biológicos/enzimáticos (por ej. fermentación) y procesos microbianos;
 - no obstante, si son productos idénticos a los naturales que se sintetizan químicamente y no es posible preparar o preservar tales productos sin recurrir a tales ingredientes, se considerará su adición a las listas en caso de que los ingredientes no se hallen disponibles en cantidades suficientes en su forma natural;
 - no es posible producir un producto similar sin emplear aditivos o coadyuvantes de elaboración;
 - el consumidor no resultará engañado con respecto a la naturaleza, la sustancia y la calidad del alimento;
- la finalidad es mantener el valor nutricional del producto, aumentar la calidad de conservación o estabilidad de los productos, y dar a éstos una composición, una consistencia y un aspecto aceptables;
- no se produce un efecto perjudicial para el medio ambiente.

ALINORM 99/22**APENDICE VI****PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS QUE PUEDEN CAUSAR HIPERSENSIBILIDAD (PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS)³**

(En el Trámite 6 del Procedimiento)

Sección 4.2.1.3

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto (para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional) constituya menos del [5%] del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.

³ Se ha subrayado la enmienda propuesta

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS

(ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS)

(en el Trámite 5 del Procedimiento)

[Sección 2 Definición de los términos]

Productos obtenidos por medios biotecnológicos

Para los fines de la Norma General:

Se entiende por "productos obtenidos por medios biotecnológicos [nuevos/modernos]" los alimentos que contienen, o están compuestos de, organismos modificados genéticamente, [o alimentos obtenidos de organismos modificados genéticamente pero que no los contienen.]

[“Organismo” es toda entidad biológica capaz de replicación o de transferir material genético].

[“Organismo obtenido/modificado genéticamente” es un organismo en el que el material genético se ha modificado de una manera que no se produce en la naturaleza por multiplicación y/o recombinación natural.]

Entre las técnicas de modificación genética figuran, por dar sólo algunos ejemplos:

- las técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores
- las técnicas que implican la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo, entre ellas la microinyección y la microencapsulación
- las técnicas de fusión o de hibridación de células [incluida la fusión del protoplasto] en las cuales se forman nuevas combinaciones de material genético heredable a través de la fusión de dos o más células mediante métodos que no se presentan de modo natural

He aquí algunos ejemplos (aunque no los únicos posibles) de técnicas que dan como resultado una modificación genética:

[a condición de que no comporten el uso de moléculas de ADN recombinante o OMG]:

- fertilización *in vitro*
- conjugación, transducción, transformación o cualquier otro proceso natural,
- [inducción de poliploidia]

[a condición de que no comporte el uso de OMG como organismo receptor o parental]:

- mutagénesis
- [fusión celular [incluida la fusión del protoplasto] o células vegetales en las que los organismos resultantes también pueden producirse mediante métodos tradicionales de fitomejoramiento]

Sección 4.2.2

Deberá declararse la presencia, en cualquier alimento o ingrediente de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, de un alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4¹

Cuando no sea posible proporcionar información suficiente sobre la presencia de un alérgeno a través del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no debería comercializarse.

¹ El Anteproyecto figura en ALINORM 99/22, Apéndice III.

**ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO
DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS****(ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE
ALIMENTOS PREENVASADOS)**

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

Sección 5. Requisitos obligatorios adicionales**Alimentos obtenidos por medios biotecnológicos**

Cuando un alimento o ingrediente de alimentos obtenido por medios biotecnológicos, tal como se define en la Sección 2, deja de ser sustancialmente equivalente al correspondiente alimento o ingrediente existente por lo que respecta a:

- la composición
- el valor nutritivo
- el uso al que está destinado,

se deberán identificar claramente en el etiquetado las características que los hacen diferentes del alimento de referencia. En particular, deberán aplicarse los siguientes requisitos:

- si el contenido de nutrientes se modifica considerablemente, deberá darse una declaración de nutrientes de conformidad con las Directrices para el Etiquetado Nutricional.
- si las modalidades de *almacenamiento, preparación, cocción* son apreciablemente diferentes de las utilizadas para el alimento equivalente, se deberán proporcionar unas claras instrucciones para el uso.

[Estos requisitos se aplican también a los alimentos nuevos que no se hayan obtenido por medios biotecnológicos pero que sean considerablemente diferentes del alimento convencional correspondiente.]

Propuesta alternativa

[Todos los alimentos que constituyan o contengan organismos modificados genéticamente deberán llevar un etiquetado específico. Los alimentos producidos a partir de organismos genéticamente modificados pero que contengan organismos de este tipo deberán etiquetarse siempre si, teniendo en cuenta las variaciones naturales, un análisis adecuado demuestra que difieren de los alimentos convencionales equivalentes.

Habrá de indicarse en la etiqueta la presencia de cualquier sustancia que esté ausente en los alimentos equivalentes existentes, pueda tener consecuencias para la salud de determinados sectores de la población y/o pueda dar lugar a objeciones éticas.]

Se establece una equivalencia sustancial demostrando que las características evaluadas para el organismo modificado genéticamente, o el alimento específico de él derivado, son equivalentes a las mismas características del término de comparación convencional (alimentos o componentes de alimentos convencionales ya disponibles en el suministro alimentario), dentro de la variación natural de tales características, sobre la base de un análisis apropiado de los datos.

Asimismo deberá declararse siempre la presencia, en alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, de material proveniente de las fuentes a las que se refiere la Sección 4.2.2.2, que no esté presente en un producto alimenticio equivalente ya existente.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS**

(En el trámite 3 del Procedimiento)

Sección 4.2 Lista de ingredientes

4.2.2.1 Para designar los ingredientes incluidos en esta clase se podrán emplear los siguientes nombres genéricos:

Productos a base de proteínas de leche: los productos con un mínimo de 35% y menos del 50% de proteínas de leche (m/m en el extracto seco) y que no son productos lácteos tradicionales como la leche desnatada en polvo o las proteínas de suero

Proteínas de leche: productos con un mínimo de 50% de proteínas de leche (m/m en el extracto seco)

o bien

4.2.2.1 Para designar los ingredientes incluidos en esta clase se podrán emplear los siguientes nombres genéricos:

Proteínas de leche: todos los tipos de proteína de leche (caseínas, caseinatos y proteínas de sueros) y mezclas de los mismos

**ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES
PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES²**
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

Las declaraciones de propiedades saludables deben ser coherentes con la política sanitaria nacional y prestar respaldo a la misma. Sólo han de autorizarse aquellas declaraciones de propiedades saludables que respalden la política sanitaria nacional

2.2 [Por declaración de propiedades saludables se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, un nutriente u otra sustancia contenida en un alimento y una enfermedad o una condición relacionada con la salud.]

(Ejemplos:

A. Efectos relacionados con la salud del organismo que se atribuyen directamente a un alimento, un nutriente o una sustancia

"El aceite de pescado X reduce los triglicéridos en la sangre y aumenta el tiempo de coagulación."

"El salvado X reduce el nivel de colesterol en la sangre."

"El aceite vegetal X tiene bajo contenido de grasa saturada y favorece la reducción del nivel de colesterol en la sangre. "

"Contiene fibras solubles que reducen el nivel de colesterol en la sangre."

"Contiene sorbitol. Los polialcoholes se absorben más lentamente que el azúcar y reducen la reacción insulínica."

B. Prevención de enfermedades atribuida a nutrientes o a sustancias contenidas en un alimento

"X contiene fibras solubles que reducen el riesgo de cardiopatías."

"X tiene bajo contenido de grasas saturadas, lo que reduce el riesgo de cardiopatías."

C. Prevención de enfermedades o efectos relacionados con la salud vinculados a la alimentación

"Una alimentación con bajo contenido de grasas reduce el riesgo de cáncer. X es un alimento con bajo contenido de grasas."

"Las grasas saturadas aumentan el nivel de colesterol en la sangre. Una alimentación con bajo contenido de grasas saturadas reduce el nivel de colesterol en la sangre y el riesgo de enfermedades cardiovasculares. X tiene bajo contenido de grasas saturadas."

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES

7.1 Sin menoscabo de lo indicado en la Sección 8, no deberá permitirse una declaración de propiedades saludables en el sentido de que un alimento, nutriente o sustancia contenidos en un alimento causan una condición adversa relacionada con la salud en el organismo.

7.2 [Deberá, no deberá] permitirse una declaración de propiedades en el sentido de que el consumo o el escaso consumo de un alimento, un nutriente, o una sustancia contenidos en un alimento como parte de un regimen alimentario total pueda causar efectos en una [enfermedad] o una condición relacionada con la salud, con sujeción a las condiciones siguientes:

7.2.1 Que exista consenso científico, apoyado por la autoridad competente, respecto a la existencia de una relación entre el alimento, nutriente o sustancia y la enfermedad o condición adversa relacionada con la salud.

² El texto se incorporará a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, del que formaba parte en un principio. La numeración de las secciones se refiere a dichas Directrices.

- 7.2.2 Que la redacción de la declaración de propiedades la coloque en el contexto de un régimen alimentario total.
- 7.2.3 "El alimento con respecto del cual se hace la declaración deberá:
- i) ser una fuente significativa del nutriente o de la sustancia en casos en que se recomiende un mayor consumo; o,
 - ii) tener "bajo contenido" del nutriente o sustancia, o estar "exento" de los mismos, en casos en que se recomiende un menor consumo."
- 7.2.4 La declaración de propiedades no deberá afirmar o sugerir que el consumo de un alimento determinado curará, evitará o tratará una enfermedad. Por último,
- 7.2.5 [No se deberá efectuar ninguna declaración de propiedades indicando que el consumo de un alimento producirá la ingestión de un nutriente o una sustancia en cantidades que aumenten el riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. El tipo y cantidad del nutriente y sustancia mencionados deben especificarse claramente]

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LAS DIRECTRICES
PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL**
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

3.2 Nutrientes que han de declararse

3.2.1 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información siguiente:

3.2.1.1 Valor energético; y

3.2.1.2 Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, carbohidratos con exclusión de la fibra alimentaria), **azúcares, fibra**, grasas, **grasas saturadas, sodio**; y

3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, y

3.2.1.4 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional.

3.2.2 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, ~~deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la Subsección 3.2.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/o otro(s) constituyente(s) de carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, deberá declararse dicha cantidad de fibra dietética.~~

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos polinsaturados de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.3.7.

3.2.4 Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:

3.2.4.1 Deberán declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país en cuestión.

3.2.5 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas.³

3.2.6 *En caso de que un producto esté sujeto a los requisitos de etiquetado de una norma del Codex, las disposiciones relativas a la declaración de nutrientes establecida en esa norma tendrán prioridad, pero no entrarán en conflicto, con las disposiciones de las Secciones 3.2.1 a 3.2.5 de las presentes directrices.*

³ Como norma, para decidir qué cantidad es significativa se debería considerar el 5% de la ingesta recomendada (de la población pertinente) aportado por la ración cuantificada en la etiqueta.