

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

ALINORM 01/22

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

24º período de sesiones

Ginebra, 2-7 de julio de 2001

INFORME DE LA 28ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Ottawa, Canadá, 5-9 de mayo de 2000

NOTA: Este documento incluye la circular CL 2000/16-FL

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 5/15

CL 2000/16-FL
Mayo de 2000

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** - Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Distribución del informe de la 28ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 01/22)**

A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos 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 (producción pecuaria) (párr. 29, Apéndice II)
2. Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados – Sección 4.2.2 (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética) (párr. 37, Apéndice III)

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 15 de marzo de 2001.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Proyecto de Normas y Directrices en el Trámite 6 del Procedimiento

3. Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (disposiciones para abejas y para aditivos) (párr. 29, Apéndice IV)
4. Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados – Sección 2 Definiciones (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética) (párr. 38, Apéndice V)
5. Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados – (nombres genéricos) (párr. 53, Apéndice VI)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones deberán hacerlo por escrito, enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, y remitiendo una copia al Secretario del Comité, Sr. Ron B. Burke, Director, Bureau of Food Regulatory, International and Interagency Affairs, Health Protection Branch Health Canada, HPB Building, Room 200, Tunney's Pasture Ottawa, K1A 0L2, Canadá (Telefax N° 613.941.3537, correo electrónico: codex canada @ hc-sc.gc.ca antes del 15 de octubre de 2000).

Anteproyecto de Directrices en el Trámite 3 del Procedimiento

6. Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 64, Apéndice VII)

7. Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 73, Apéndice VIII)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones deberán hacerlo por escrito, enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, y remitiendo una copia al Secretario del Comité, Sr. Ron B. Burke, Director, Bureau of Food Regulatory, International and Interagency Affairs, Health Protection Branch Health Canada, HPB Building, Room 200, Tunney's Pasture Ottawa, K1A 0L2, Canadá (Telefax N° 613.941.3537, correo electrónico: codex canada @ hc-sc.gc.ca **antes del 15 de noviembre de 2000.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 28ª reunión del Comité del Codex sobre 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, (producción pecuaria) (párr. 29, Apéndice II);
- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados - sección 4.2.2 sobre alérgenos (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética) (párr. 37, Apéndice III);

Otros asuntos de interés para la Comisión

- convino en retener en el Trámite 7 el Proyecto de Enmienda de la Norma para Barritas de Pescados Congeladas Rápidamente (declaración sobre el núcleo de pescado) en espera de asesoramiento por parte del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (párr.10);
- convino en devolver al Trámite 6 las secciones sobre abejas y sobre aditivos del Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (párr. 29, Apéndice IV);
- convino en devolver al Trámite 6 el Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados – sección 2 Definiciones (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética) (párr. 38, Apéndice V);
- convino en devolver al Trámite 6 el Proyecto de Enmienda de la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr.53, Apéndice VI);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 64, Apéndice VII);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 73, Apéndice VIII);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos para redactarlo nuevamente y recabar observaciones al respecto (etiquetado obligatorio adicional) (párr. 49);
- convino en interrumpir el trabajo relativo al Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término “Vegetariano” (párr. 77);
- ratificó las disposiciones de etiquetado presentadas para su examen, con excepción de las contenidas en el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuáticos del Coco (párrs. 15-21).

ÍNDICE

	Párrafos
Apertura de la reunión	1- 3
Aprobación del programa.....	4
Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex	5-14
Examen de las disposiciones de etiquetado incluidas en los proyectos de normas del Codex	15-21
Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente	22-29
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.....	30-49
Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos).....	50-53
Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	54-64
Proyecto de Recomendaciones para el uso de Declaraciones de Propiedades Saludables	65-73
Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Vegetariano".....	74-77
Otros asuntos, trabajos futuros, fecha y lugar de la próxima reunión.....	78-88

LISTA DE LOS APÉNDICES

	<u>Página</u>
Apéndice I Lista de los participantes	13
Apéndice II Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (producción pecuaria).....	37
Apéndice III Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados – sección 4.2.2 (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética).....	47
Apéndice IV Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (abejas/aditivos).....	48
Apéndice V Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados – sección 2 (Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética).....	50
Apéndice VI Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos).....	51
Apéndice VII Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional.....	52
Apéndice VIII Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables	53

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 28ª reunión en Ottawa, del 9 al 12 de mayo de 2000, por amable invitación del Gobierno del Canadá. La reunión, a la que asistieron 275 delegados y observadores en representación de 44 Miembros y 30 organizaciones internacionales, fue presidida por la Dra. Anne MacKenzie, Vicepresidenta Asociada, Evaluación Científica, Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos. La lista completa de participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Inauguró la reunión la Sra. Diane Gorman, Viceministra Adjunta, Subdirección de Protección de la Salud, Ministerio de Salud de Canadá, quien recordó las considerables realizaciones obtenidas por el Comité desde su creación al haber completado la elaboración de varios textos esenciales con objeto de garantizar la información de los consumidores. La Sra. Gorman destacó la importancia de los principios del análisis de riesgos en relación con los temas de protección de la salud pública, y la necesidad de que todas las partes interesadas intervinieran en la revisión de las políticas nacionales. Esto se reflejaba en el examen de la política de etiquetado nutricional que se estaba realizando en Canadá, sobre la base de amplias consultas, y que había de concluirse a la brevedad. La Sra. Gorman destacó que el Comité tenía programado considerar asuntos muy complejos, particularmente en relación con la biotecnología, y que sus conclusiones contribuirían a facilitar el debate en curso sobre este tema; deseó pues, a los delegados el mayor de los éxitos en su importante labor.

3. El Sr. Thomas Billy, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, destacó las áreas prioritarias para asegurar el éxito del trabajo del Codex: el fundamento científico de las decisiones; el apoyo de las organizaciones patrocinadoras; el incremento de la participación de los países en vías de desarrollo, y la intervención de las organizaciones no gubernamentales. Subrayó, además, la importancia que revestían la transparencia y la eficiencia en el proceso decisorio, con miras a abordar las cuestiones críticas que había de examinar el Comité, sobre todo en lo referente a la biotecnología.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA

4. El Comité aprobó el programa provisional (CX/FL 00/1) como programa de la reunión, y convino en considerar las siguientes cuestiones en el tema 10 del programa (Otros asuntos y trabajos futuros): etiquetado relativo al país de procedencia, según lo propuesto por la delegación del Reino Unido, y una enmienda de las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* (Listas de sustancias) propuesta por la delegación de Malasia.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)¹

5. Además de las cuestiones mencionadas en el documento, la Secretaría informó al Comité de las conclusiones y el trabajo en curso de la primera reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos, sobre todo en lo referente a la elaboración de directrices para la evaluación de riesgos y de una lista de métodos de análisis. Asimismo se observó que del 29 de mayo al 2 de junio de 2000 se celebraría en Ginebra una Consulta de Expertos FAO/OMS sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos.

Etiquetado de las barritas de pescado

6. El Comité recordó que la Comisión había devuelto al Trámite 6 el Proyecto de Enmienda de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (declaración del núcleo de pescado) a efectos de recabar nuevas observaciones y someterlo a un examen posterior.

7. La Delegación de Brasil expresó que no había necesidad de exigir una declaración del núcleo de pescado, ya que la norma requería un porcentaje mínimo de pescado de 50 por ciento.

¹ CX/FL 00/2; CX/FL 00/2-Add.1 (observaciones de Cuba), CRD 6 (observaciones de Canadá), CRD 21 (Malasia, México), CRD 29 (Filipinas).

8. La Delegación del Reino Unido expresó su opinión de que el término “núcleo de pescado” tal como se usaba actualmente podía incluir ingredientes distintos del pescado, sobre todo agua, y que esto podía inducir a error a los consumidores. Por consiguiente era preferible hablar de “contenido de pescado”, a fin de reflejar la proporción efectiva de pescado que contenían las barritas. Varias delegaciones y observadores respaldaron esta posición. Asimismo se señaló que había que aclarar mejor las cuestiones relacionadas con la definición de núcleo de pescado o contenido de pescado y la metodología empleada para determinarlo.

9. El Comité convino, en principio, en que en la sección de etiquetado se debía incluir la declaración del contenido de pescado, y pidió al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros que estudiara una definición de “contenido de pescado” así como el método para su determinación. El Comité observó que ya estaba previsto que el CCFFP examinara esta cuestión basándose en un documento preparado por el Reino Unido (CX/FP 00/2-Add.2).

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

10. El Comité estuvo de acuerdo en retener en el Trámite 7 el Proyecto de Enmienda y examinarlo más a fondo en su próxima reunión teniendo en cuenta las informaciones proporcionadas por el CCFFP, con miras a su finalización.

Propuesta de un nuevo nombre genérico

11. El Comité examinó la propuesta del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos de incluir en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados un nuevo nombre genérico para las “enzimas coagulantes”. Esta cuestión se había debatido en relación con el Anteproyecto de Norma para el Queso No Madurado².

12. El Comité observó que con respecto a la declaración de las enzimas era necesario abordar las siguientes cuestiones: se propuso que el empleo del nombre genérico propuesto se limitara a las normas para quesos cuando fuera necesario, sin incluirlo en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados que era aplicable a todos los alimentos. Asimismo se propuso establecer una distinción entre el cuajo y las enzimas coagulantes, puesto que el primero debía declararse como ingrediente. El Comité señaló que el cuajo ya se declaraba en la lista de ingredientes de las normas para quesos.

13. Algunas delegaciones destacaron que el cuajo y las enzimas coagulantes figuraban en el Inventario del Codex de coadyuvantes de elaboración, y que la sección 4.2.3.2 de la Norma General eximía a los coadyuvantes de elaboración de la obligación de etiquetado; por consiguiente no había necesidad de un nombre genérico para declarar estos productos.

14. El Comité convino en que no existía una justificación para establecer un nuevo nombre genérico para las enzimas coagulantes en esta etapa, y convino en solicitar al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos que proporcionara documentos de referencia para aclarar los temas mencionados más arriba y, sobre todo, la distinción entre ingredientes y coadyuvantes de elaboración en relación con las normas para quesos.

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

Proyecto de norma revisada para la miel⁴

15. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado tal como se habían propuesto.

Proyecto de Norma colectiva para Quesos No Madurados, Incluido el Queso Fresco⁵

16. La delegación de Estados Unidos destacó que el empleo del término “desnatado” (descremado), que en su reglamentación nacional correspondía a “magro”, no estaba definido como declaración nutricional en el Codex, por lo que propuso enmendar el texto a fin de garantizar que el empleo de este término no indujera a error a los consumidores.

² ALINORM 01/11, párrs. 46-47.

³ CX/FL 00/3, CRD 7 (observaciones del Canadá), CRD 22 (México).

⁴ ALINORM 01/25, Apéndice II.

⁵ ALINORM 01/11, Apéndice II.

17. El Comité convino en que la segunda oración de la Sección 7.2 Declaración del contenido de grasa de leche debía enmendarse a fin de que dijera: “*Se podrán utilizar los siguientes términos, siempre y cuando su empleo no induzca a error a los consumidores en el país de venta al por menor del producto*”

Anteproyecto de Norma Revisada para Sueros en Polvo⁶

Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a Base de Caseína Comestible⁷

18. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado de estas normas tal como se habían propuesto.

Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco⁸

19. El Comité recordó que el Anteproyecto, elaborado por el Comité Coordinador para Asia, sería examinado por el Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5 y se remitiría al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para que procediera a finalizarla como norma mundial.

20. La delegación de Estados Unidos con el apoyo de otras delegaciones, destacó que el empleo del término “ligero” se definía en las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales, que el calificativo “desnatado (descremado)” podía inducir a error a los consumidores, y que los términos “concentrado de crema de coco” y “crema de coco concentrada” debían combinarse, puesto que aparentemente describían el mismo producto. La delegación de Brasil propuso que también se incluyera en la norma el agua de coco.

21. El Comité convino en que en esta etapa no era posible ratificar las disposiciones de etiquetado, y en que las inquietudes mencionadas más arriba debían señalarse a la atención del CCPFV para que las tuviera en cuenta al finalizar la norma.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (PRODUCCIÓN PECUARIA) (Tema 4 del programa)⁹

22. El Comité recordó que en su 27ª reunión había devuelto al Trámite 6 las disposiciones relativas a la producción pecuaria, para someterlas a un examen posterior. Estas secciones y las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 1999/10-FL habían sido examinadas por el Grupo de Trabajo, que se había reunido antes de la presente reunión del Comité. La Presidenta del Grupo de Trabajo, Sra. Ruth Lovisolo (Australia), presentó al Comité las secciones revisadas del Proyecto de Directrices e indicó que se había alcanzado el consenso con respecto a las principales disposiciones relativas a la producción pecuaria, mientras que el examen de la acuicultura se había aplazado a una fecha posterior. El Comité examinó los aspectos que se indican a continuación.

23. En lo referente al empleo del término “tradicional”, se acordó que en general éste era comprendido y se empleaba habitualmente en el Codex, por lo que no había necesidad de volver a definirlo en las Directrices.

24. Aunque en el ámbito de las Directrices se aprobaba el empleo de vacunas en determinadas circunstancias, se reconoció que muchas de éstas se obtenían mediante modificación/ingeniería genética. Se hizo notar que esta cuestión iba más allá de la competencia especializada del Grupo de Trabajo, y que era necesario que la industria orgánica la abordara a la brevedad. El Comité observó que en las Directrices el método empleado para obtener la vacuna no constituía, en la actualidad, un factor determinante de la idoneidad de la vacuna misma.

25. Se acordó que las Directrices no debían estipular plazos restrictivos para su cumplimiento, y que las autoridades competentes debían ser capaces de establecer los períodos de aplicación en función de las exigencias nacionales.

26. El Comité observó que como resultado de la revisión del proyecto de directrices se había propuesto la introducción de las enmiendas concomitantes y/o textos adicionales en el Preámbulo, la Sección 1-

⁶ ALINORM 01/11, Apéndice III

⁷ ALINORM 01/11, Apéndice VII

⁸ ALINORM 01/15, Apéndice II

⁹ ALINORM 99/22A – Apéndice IV, CX/FL 00/4 (observaciones de Estados Unidos, Japón, Paraguay, Polonia, Suiza, IFOAM), CX/FL 00/4 – Add. 1 (observaciones de la CE), CRD 3 (India), CRD 8 (Canadá), CRD 17 (Tailandia), CDR 27 (FIL), CRD 33 (Informe del Grupo de Trabajo)

Ámbito de aplicación, la Sección 2 – Descripción, la Sección 4 –Reglas de Producción y Preparación, el Anexo 1B Producción y Productos Pecuarios, y el Anexo III.

27. El Comité estuvo de acuerdo en volver a convocar el Grupo de Trabajo antes de su 29ª reunión, para que examinara las siguientes secciones: especies concretas: abejas, y la lista de aditivos y coadyuvantes de elaboración (Anexo 2, Cuadro 3). El Comité observó que el Grupo de Trabajo también examinaría la enmienda específica de la lista de sustancias propuesta por la delegación de Malasia (véase el tema 10 del programa).

28. El Comité expresó su agradecimiento a la Sra. Lovisolo y al Grupo de Trabajo por la constructiva labor realizada y por su espíritu de cooperación, gracias a los cuales se había logrado, en un tiempo breve, avanzar considerablemente hacia la finalización de las disposiciones sobre la producción ganadera.

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

29. El Comité adelantó al Trámite 8 el Proyecto de Directrices (producción pecuaria) a fin de que la Comisión lo adoptara en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice II). El Comité estuvo de acuerdo en devolver al Trámite 6, a fin de recabar nuevas observaciones, la sección referente a las abejas y la lista de aditivos y coadyuvantes de elaboración para productos ganaderos (véase el Apéndice IV).

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) (Tema 5 del programa)¹⁰

Sección 2: Definiciones y Sección 4: Etiquetado obligatorio de los alimentos preenvasados

30. El Comité recordó que la Comisión, en su 23º período de sesiones, había adoptado en el Trámite 5 el Anteproyecto de Enmienda de las Secciones 2 y 4, y que el Proyecto de Enmienda se había distribuido a efectos de recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 6. Observó asimismo que el Grupo de Trabajo, coordinado por la delegación del Canadá, había propuesto revisiones de la Sección 2 en relación con sus deliberaciones a propósito de la Sección 5. El texto preparado por el Grupo de Trabajo se presentó al Comité en el documento CX/FL 00/6.

31. Después de un intercambio de opiniones, el Comité decidió no emplear el término “biotecnología moderna”, puesto que éste abarcaba una gama vasta de técnicas que no se limitaban a la modificación genética y la ingeniería genética que constituían el eje del debate del Comité. Estuvo de acuerdo en reemplazar las palabras “alimentos e ingredientes de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos” por “alimentos e ingredientes de alimentos obtenidos mediante ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética” en toda la Sección 2 y en el título. El Comité convino, además, en suprimir los corchetes que encerraban la expresión “obtenidos por medio de la tecnología genética”.

32. El Comité estuvo de acuerdo en suprimir los corchetes de las dos referencias a la fusión celular, puesto que el texto se había aclarado ulteriormente a la luz de las observaciones remitidas por los gobiernos y del texto final del Protocolo de Cartagena sobre la seguridad biológica.

33. Con respecto al empleo de las palabras “organismo modificado genéticamente/obtenido por ingeniería genética”, muchas delegaciones y organizaciones observadoras apoyaron el uso de la expresión “modificados genéticamente” por considerar que éste resultaba más familiar para los consumidores que “obtenidos por ingeniería genética”, que sin embargo otras preferían por ser de uso corriente en sus países. El Comité decidió mantener ambos términos en la sección para tener en cuenta las situaciones distintas de los diferentes países, y suprimir los corchetes.

34. Con respecto a la definición de “deja de ser equivalente/difiere considerablemente” muchas delegaciones observaron que este párrafo guardaba estrecha relación con las disposiciones expuestas en la Sección 5 y que, por consiguiente, sería prematuro adoptar una decisión sobre la necesidad y el texto exacto de la definición antes de que el Comité hubiera examinado la mencionada sección . Algunas delegaciones y

¹⁰ ALINORM 99/22 – Apéndice VII, CX/FL 00/6, CX/FL 00/5-B (observaciones de Dinamarca, Japón, Perú, CE, IACFO, IFOAM), CRD 4 (India), CRD 9 (Canadá), CRD 16 (Cuba, Estados Unidos, Sudáfrica, Tailandia), CRD 20 (Noruega, CI), CRD 29 (Filipinas), CRD 30 (Chile), CRD 32 (Estados Unidos)

observadores propusieron suprimir este párrafo puesto que apoyaban un etiquetado general de todos los alimentos obtenidos mediante tecnología genética, independientemente de las diferencias con los alimentos e ingredientes correspondientes. Otras delegaciones y organizaciones de observadores apoyaban la inclusión de este párrafo ya que se requeriría un etiquetado específico para alimentos e ingredientes considerablemente diferentes. El Comité convino en dejar tal como estaba el texto propuesto del párrafo, colocándolo entre corchetes.

35. Varias delegaciones señalaron que la necesidad de definiciones individuales en la Sección 2 dependía de las disposiciones de la Sección 5, y que el examen de ambas debía estar estrechamente vinculado y efectuarse en forma paralela en el Procedimiento de trámites.

36. El Comité tomó nota de que no se habían recibido observaciones en el Trámite 6 con respecto a la Sección 4.2.2, relativa a la declaración de alérgenos transferidos de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4, y convino en que la Sección 4.2.2 debía adelantarse al Trámite 8 para su inclusión como sección nueva en la Norma General.

Estado de tramitación del Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética/ (Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados – Secciones 2 y 4)

37. El Comité convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Enmienda de la Sección 4.2.2 a fin de que la Comisión lo adoptara en su 24^o período de sesiones (Apéndice III).

38. El Comité convino en que el Proyecto de Enmienda de la Sección 2, con las modificaciones introducidas en la presente reunión, debía devolverse al Trámite 6 a fin de recabar observaciones de los gobiernos (Apéndice V).

Sección 5: Etiquetado obligatorio adicional

39. El Comité observó que el Grupo de Trabajo establecido en la última reunión bajo la presidencia del Canadá había presentado un anteproyecto revisado de enmienda de la Sección 5, que contenía dos opciones para su examen (CX/FL 00/6). La primera opción requería el etiquetado cuando los productos obtenidos por medios biotecnológicos diferían considerablemente del alimento correspondiente por su composición, valor nutricional o empleo previsto. La segunda exigía que se declarara el método de producción de los alimentos e ingredientes compuestos por organismos genéticamente modificados/obtenidos por ingeniería genética o que contuvieran dichos organismos o bien alimentos o ingredientes de alimentos producidos a partir de OMG/OIG que sin embargo no los contuvieran, pero en los que hubiera presencia de proteínas o ADN resultantes de la tecnología genética o considerablemente diferentes del alimento correspondiente. El Comité manifestó su aprecio al Presidente del Grupo de Trabajo, Sr. G. Reasbeck, y a los miembros del mismo por su constructivo esfuerzo de clarificar asuntos extremadamente complejos con el propósito de facilitar los debates durante la presente reunión.

40. Varias delegaciones y organizaciones observadoras apoyaron la Opción 1 del documento CX/FL 00/6, opinando que, más que el método de producción, los elementos más importantes de los que debía informarse al consumidor eran los cambios en la composición, el valor nutricional o el uso previsto de los productos.

41. Muchas otras delegaciones y organizaciones observadoras apoyaron la Opción 2 del documento que exigía que se declarara el método de producción en determinadas condiciones, por considerar que este enfoque brindaría una información más adecuada a los consumidores y les daría la posibilidad de efectuar una elección informada.

42. Varias delegaciones expresaron la opinión de que el requisito de etiquetado obligatorio era esencial en toda la cadena alimentaria. El observador de IFOAM destacó que solo debían efectuarse análisis de laboratorio como elemento adicional del análisis del circuito de los productos y de un etiquetado relacionado con el proceso de producción como el que ya se aplicaba a los alimentos producidos orgánicamente.

43. La delegación de Estados Unidos, con el apoyo de algunas delegaciones y observadores, destacó la necesidad de abordar todas las consecuencias de la exigencia de etiquetado de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos en lo referente a su aplicación, metodología, costo económico y percepción de los consumidores, y propuso que el Comité, con la ayuda del Grupo de Trabajo, examinara atentamente estos

aspectos antes de adoptar una decisión acerca de las disposiciones de etiquetado obligatorio. Se señaló, además, que los países en desarrollo tendrían dificultades técnicas para poner en práctica las disposiciones relativas al etiquetado de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos.

44. Con respecto a los niveles umbral indicados en la Opción 2, varias delegaciones destacaron que los métodos de análisis debían ser examinados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). Se observó que el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos había decidido examinar esta cuestión en su próxima reunión, que tendría lugar en marzo de 2001. El Comité reconoció la importancia de una estrecha colaboración entre los órganos del Codex y decidió pedir al CCMAS que estudiara los métodos de análisis para la detección o identificación de alimentos o ingredientes de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos. El Presidente del CCMAS, Dr. Biacs (Hungría) informó al Comité de que el CCMAS estaría en condiciones de examinar la cuestión en su próxima reunión, en febrero de 2001, teniendo en cuenta el trabajo realizado por diversas organizaciones en este campo. Mediante una carta circular se invitaría a los gobiernos y organizaciones internacionales a remitir a dicho Comité material sobre el tema. Asimismo se señaló que el Grupo de Acción sobre Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos examinaría un documento de examen preparado por Francia sobre el tema de la rastreabilidad.

45. Las delegaciones de Noruega e India, con el apoyo de otras delegaciones y organizaciones de observadores (Unión Internacional de Organizaciones de Consumidores, RAFI, IACFO), expresó la opinión de que todos los alimentos e ingredientes de alimentos producidos por ingeniería genética debían etiquetarse en consecuencia; que el etiquetado debía ser obligatorio, y que el Comité debía seguir examinando esta propuesta. Se debía exigir el etiquetado independientemente de que el producto tuviera o no propiedades o características diferentes de los de los alimentos convencionales y/o contuviera o no proteínas o ADN resultantes de tecnología genética. Las delegaciones subrayaron que sólo de esta forma los nuevos productos y las nuevas tecnologías podrían obtener la confianza de los consumidores. La delegación de la India informó al Comité de que ese país estaba promulgando una nueva legislación basada en dicho criterio.

46. La delegación de Japón sugirió que las ideas descritas en la Opción 2 podían elaborarse como directrices separadas, como en el caso de las *Directrices para la Producción, Elaboración, etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente*, en lugar de constituir una enmienda de la sección sobre etiquetado obligatorio de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. La delegación indicó que las disposiciones contenidas en la Opción 2 incluían una vasta gama de elementos, como los niveles umbral y las modalidades de declaración o los ejemplos de etiquetado, y que el enfoque propuesto daría flexibilidad a los países miembros al aplicar estos conceptos en su legislación nacional. Esta propuesta recibió el apoyo de varias delegaciones.

47. El Comité observó que muchos países miembros estaban revisando su legislación nacional en materia de etiquetado de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos a fin de garantizar a los consumidores una información más adecuada, y que era importante que el Comité siguiera avanzando en este tema a efectos de lograr una armonización internacional.

48. El Comité, reconociendo la diversidad de opiniones existente entre los países miembros, decidió devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de enmienda. Asimismo se acordó que el Grupo de Trabajo, coordinado por el Canadá, continuaría sus deliberaciones, combinaría las opciones 1 y 2 teniendo en cuenta la propuesta de Japón sobre la elaboración de directrices, y consideraría asimismo la propuesta de Noruega e India de exigir un etiquetado completo. Además, el Grupo de Trabajo examinaría todos los temas fundamentales concernientes al etiquetado debatidos en la sesión plenaria y en particular, según procediera, las cuestiones planteadas por Estados Unidos y otros participantes.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética (Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados – Sección 5)

49. El Comité convino en devolver el texto al Trámite 3 a fin de que el Grupo de Trabajo volviera a redactarlo, preparando una versión revisada que se haría circular y se examinaría en la próxima reunión.

PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (Tema 6 del programa)¹¹

50. El Comité recordó que la Comisión, en su 23º período de sesiones, había adoptado el Anteproyecto de Enmienda en el Trámite 5. Tras el pedido formulado en la última reunión del CCFL, el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos había examinado el nombre genérico de los productos de proteína de leche y había propuesto la siguiente definición:

Productos de proteína de leche: Productos lácteos que contienen como mínimo 35 por ciento (m/m) de proteína de leche de cualquier tipo. Si este contenido es superior a 50 por ciento (m/m) se omitirán las palabras “producto de”.

51. Algunas delegaciones apoyaron esta propuesta. Sin embargo, varias otras apoyaban la definición de una categoría individual de proteína de leche tal como se había acordado en la última reunión, y destacaron que el término “proteína de leche” no debería emplearse en productos que contuvieran solamente el 50 por ciento de proteína de leche puesto que esto podría inducir a error al consumidor. La delegación del Portugal, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, propuso que el Comité volviera a la propuesta anterior de adoptar un nombre genérico individual para “proteína de leche” tal como se había definido inicialmente en la parte 2 del Apéndice IX de ALINORM 99/22. Otras delegaciones propusieron indicar como contenido mínimo de proteína de leche un 30 por ciento en lugar del 35 por ciento o bien definir niveles diferentes de contenido de proteínas, por ejemplo bajo, mediano y alto, como en el caso del contenido de grasa.

52. El Comité reconoció que no había consenso para adelantar al Trámite 8 la definición de “proteína de leche/producto de proteína de leche”, y estuvo de acuerdo en que el texto considerado por el CCFL en su última reunión debía ser objeto de un examen posterior.

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

53. El Comité acordó devolver al Trámite 6 el proyecto de enmienda tal como se había propuesto en la última reunión, a fin de recabar nuevas observaciones al respecto y examinarlo en su próxima reunión (véase el Apéndice VI).

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (SECCIÓN 3.2 – LISTA DE NUTRIENTES) (Tema 7 del programa)¹²

54. El Comité recordó que el anteproyecto de enmienda, que requería el etiquetado de los azúcares, la fibra, las grasas saturadas y el sodio en caso de que se incluyera una declaración de propiedades nutricionales relativa a uno o más de estos nutrientes había sido devuelto por la Comisión al Trámite 3 en su 23º período de sesiones, por no existir consenso para su adopción en el Trámite 5.

55. La delegación de Malasia propuso aplazar el examen de esta cuestión hasta tanto el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales pudiera brindar asesoramiento sobre la necesidad del etiquetado nutricional desde el punto de vista de la salud pública. El Comité recordó que en su última reunión el CCNFSDU no había llegado a una conclusión definitiva sobre este tema y había acordado someterlo a un examen posterior. El Comité estuvo de acuerdo en que esto no debía detener el avance en la revisión de las directrices, que se había aprobado como nuevo trabajo bajo su responsabilidad.

56. La delegación del Brasil, con el apoyo de otras delegaciones, manifestó la opinión de que las autoridades nacionales debían determinar la necesidad del etiquetado nutricional teniendo en cuenta las necesidades específicas y la situación del país, y de que debían mantenerse las directrices actuales. El observador de la CIAA manifestó su apoyo a las directrices actuales por considerar que ofrecían flexibilidad, y subrayó la necesidad de estudiar otros medios para brindar información además del etiquetado de los alimentos.

¹¹ ALINORM 99/22 – Apéndice V, CX/FL 00/7 (observaciones de España), CRD 10 (observaciones del Canadá), CRD 30 (Chile), CRD 31 (Tailandia)

¹² ALINORM 99/22 – Apéndice VI, CX/FL 00/8 (observaciones de Brasil, Dinamarca, Singapur, República Eslovaca, Tailandia, CE, CIAA), CRD 5 (India), CRD 11 (Canadá), CRD 23 (Malasia, México), CRD 29 (Filipinas), CRD 30 (Chile).

57. El observador de la CE, con el apoyo de varias delegaciones, indicó que la declaración de nutrientes relativa a los azúcares, la fibra, las grasas saturadas y el sodio no debía exigirse solamente cuando se incluía una declaración al respecto, sino también cuando voluntariamente un fabricante proporcionara datos sobre uno de estos cuatro nutrientes, ya que con ello se facilitaría al consumidor una información importante.

58. El Comité tomó nota de una propuesta de incluir una referencia a la fuente de la proteína. Sin embargo, el Comité recordó que la finalidad de las directrices consistía en proporcionar información sobre los contenidos de nutrientes, mientras que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados proporcionaba la información pertinente sobre la fuente de la que éstos procedían mediante la declaración de ingredientes que figuraba siempre en la etiqueta.

59. El Comité tomó nota de varias propuestas destinadas a proporcionar más detalles sobre los nutrientes que debían incluirse: declaración del colesterol; de los ácidos grasos monoinsaturados y *trans*,- además de las grasas saturadas y los ácidos grasos poliinsaturados, y una referencia al contenido total de fibra alimentaria para clarificar el término “fibra”.

60. El Comité convino en introducir algunos cambios en el texto actual de acuerdo con lo propuesto por las delegaciones de Brasil, Nueva Zelandia, Estados Unidos y la CE, en la inteligencia de que tales cambios requerirían nuevas observaciones y un examen ulterior. Se mantuvo el texto de la Sección 3.2.1.2 de las Directrices actuales; se incluyó una declaración adicional de nutrientes (azúcares, fibra, ácidos grasos saturados y sodio) en una nueva sección 3.2.2 (entre corchetes) que se refería también a la declaración voluntaria. Se volvió a introducir el texto de la Sección 3.2.2 de las Directrices actuales (ahora con el número 3.2.3). En la sección 3.2.3 (numerada ahora 3.2.4) sobre ácidos grasos se incluyó la declaración del colesterol entre corchetes, así como una referencia a “otros constituyentes de ácidos grasos”.

61. La delegación de Malasia expresó su opinión de que si se efectuaba una declaración relacionada con los ácidos grasos saturados el texto debía incluir una referencia a los ácidos grasos *trans*-, considerando la vinculación entre éstos últimos y la enfermedad coronaria reconocida por la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre grasas y aceites en la nutrición humana. La Secretaría recordó que las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales contenían una nota a pie de página que especificaba que en las declaraciones referentes al colesterol y las grasas saturadas debía tomarse en cuenta, cuando correspondiera, el contenido de ácidos grasos *trans*-.

62. Los observadores de la IACFO y la Unión Internacional de Asociaciones de Consumidores afirmaron que apoyaban la obligación de proporcionar información nutricional completa sobre todos los alimentos, más allá de que los fabricantes decidieran o no incluir declaraciones al respecto para la comercialización o indicar las cantidades de determinados nutrientes. El observador de la IACFO alentó al Comité a considerar las ventajas del establecimiento de una norma del Codex sobre etiquetado nutricional obligatorio que dejara en manos de las autoridades nacionales la selección de las listas de nutrientes, y señaló que varios países estaban estudiando una legislación nacional sobre etiquetado obligatorio.

63. El Comité reconoció que en esta fase no había consenso para adelantar el texto revisado al Trámite 5, y que las enmiendas propuestas en la reunión exigían un debate ulterior. Se invitó a los países miembros a proporcionar observaciones detalladas antes de la reunión a efectos de clarificar el debate y facilitar nuevos avances.

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

64. El Comité convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto, con las modificaciones introducidas en la presente reunión, a fin de recabar nuevas observaciones y examinarlo en su reunión siguiente (véase el Apéndice VII).

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (Tema 8 del programa)¹³

65. El Comité recordó que el CCFL, en su 27ª reunión, había decidido establecer un Grupo de Trabajo para facilitar el examen de esta cuestión. En marzo de 2000, a fin de preparar la reunión del Grupo de Trabajo, un pequeño grupo de redacción integrado por Canadá, Estados Unidos, Francia y el Reino Unido examinó las observaciones recibidas a propósito del Anteproyecto de Recomendaciones (Apéndice VII, ALINORM 99/22A). Como resultado de ello se obtuvo el texto utilizado para el debate del Grupo de Trabajo, que se reunió inmediatamente antes de la 28ª reunión del Comité y revisó nuevamente el texto en cuestión.

66. El Presidente del Grupo de Trabajo, Dr. M. Cheney (Canadá) presentó al Comité el texto revisado (CRD 34) y explicó varios temas de debate considerados por el Grupo a saber: 1) el Grupo de Trabajo llegó a un acuerdo general con respecto al preámbulo que figuraba en el recuadro y a la definición de declaraciones de “propiedades saludables”; 2) la declaración de la función del nutriente se suprimió de las declaraciones de propiedades nutricionales y se incluyó entre las de propiedades saludables; y 3) las declaraciones de propiedades relativas a la reducción del riesgo de enfermedades, así como las disposiciones contenidas en la Sección 7, requerían un debate ulterior. El Dr. Cheney indicó que el trabajo actual debía conducir a una enmienda de las actuales Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales. Muchas delegaciones y organizaciones de observadores manifestaron su aprecio por la labor que había realizado el Grupo de Trabajo.

67. Varias delegaciones y organizaciones observadoras manifestaron preocupación acerca de las declaraciones de propiedades saludables por considerar que podrían confundir considerablemente e inducir a error al consumidor con respecto a su pertinencia, sobre todo si no iban acompañadas de programas apropiados de educación del consumidor. La delegación de la India y varias delegaciones y observadores afirmaron que no apoyaban, en particular, la elaboración de normas internacionales para las declaraciones de propiedades saludables, ya que las situaciones en las que dichas declaraciones se presentaban diferían considerablemente de un país a otro. La delegación de Malasia propuso que se pidiera al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que examinara el Anteproyecto Revisado y estableciera la base científica de las declaraciones de propiedades saludables definidas en el texto revisado (CRD 34). El observador de ICGMA destacó que las políticas nacionales de salud (mencionadas en el Preámbulo del recuadro) debían ser consecuentes con las obligaciones del comercio internacional.

68. Con respecto a la definición de las declaraciones de propiedades de incremento de función (Sección 2.2.2), varias delegaciones declararon que el concepto de esta declaración de propiedades era vago, por lo que proponían poner entre corchetes toda la Sección. Puesto que una parte de la Sección 2.2.2 estaba ya entre corchetes la delegación de Estados Unidos propuso que también se presentaran así los ejemplos, propuesta con la que estuvo de acuerdo el Comité. Muchas delegaciones expresaron la opinión de que la declaración de propiedades de reducción del riesgo de enfermedades (Sección 2.2.3) requeriría nuevas deliberaciones en lo referente a su relación con las declaraciones de propiedades de prevención de enfermedades, al igual que la disposición que exigía que las declaraciones de propiedades se presentaran en dos partes.

69. Muchas delegaciones y observadores subrayaron la importancia de la Sección 7 referente a las declaraciones de propiedades saludables, y solicitaron que se efectuara un examen atento de cada subsección. El observador de la IACFO pidió que las declaraciones de propiedades saludables estuvieran respaldadas por un consenso científico y recomendó que un grupo de trabajo examinara a fondo las cuestiones relacionadas con la percepción del consumidor, la observancia y aspectos conexos. Con respecto a la Sección 7.1, relativa a las condiciones para la inclusión de declaraciones de propiedades saludables, se pidieron más aclaraciones sobre conceptos/términos como “fundamentación científica” y “datos científicos generalmente aceptables” (Sección 7.1.1). Asimismo se propuso que se examinara el concepto de “acuerdo científico significativo” para la fundamentación de declaraciones de propiedades saludables. También se necesitaba aclarar mejor las referencias a una “cantidad razonable” (Sección 7.1.4) o una “fuente significativa y elevada” (Sección 7.1.5).

¹³ ALINORM 99/22 – Apéndice VII, CX/FL 00/9 (observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Dinamarca, España, Finlandia, Nueva Zelanda, Noruega, Reino Unido, República Eslovaca, Suecia, CIAA, IACFO, IADSA), CX/FL 00/9-Add.1 (documento revisado), CX/FL 00/9-Add.2 (Tailandia, CE) CRD 2 (ILSI), CRD 12 (Canadá), CRD 15 (Tailandia, Unión Internacional de Asociaciones de Consumidores, EFLA), CRD 24 (Malasia, México), CRD 28 (FIL), CRD 29 (Filipinas), CRD 30 (Chile), CRD 33 (Japón), CRD 34 (texto revisado preparado por el Grupo de Trabajo e informe del debate).

70. En relación con la Sección 7.3 se planteó una pregunta con respecto a la definición de un método válido para cuantificar el componente del alimento que constituía la base de la declaración. La delegación de Hungría sugirió que los métodos válidos deberían ser los ratificados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Al igual que para la Sección 7.4, se pidieron aclaraciones con respecto a quién se encargaría de vigilar las repercusiones de las declaraciones de propiedades saludables y de qué manera se efectuaría este control.

71. Con respecto a la Sección 7.5, referente a la información que debía aparecer en la etiqueta, se pidió que se aclararan y se examinaran más a fondo los siguientes aspectos: 1) quién se encargaría de verificar la precisión y la idoneidad del etiquetado; 2) necesidad de una referencia a las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (Sección 7.5.1); 3) necesidad de asegurar la coherencia con las normas elaboradas por el CCNFSDU en lo que atañe a los grupos destinatarios; y 4) posibilidad de consolidar las disposiciones sobre ingestión máxima segura y aspectos conexos en las secciones 7.2, 7.5.3, y 7.5.5.

72. El Comité observó la importancia del debate sobre el tema de las declaraciones de propiedades saludables y así como el avance del mismo, reconociendo la importancia de esta cuestión desde el punto de vista de la salud pública, así como la confusión imperante entre los consumidores y la necesidad de adoptar medidas inmediatas para garantizar la protección del consumidor.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales)

73. El Comité convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones presentado en el documento CRD 34 a fin de recabar nuevas observaciones al respecto y someterlo a consideración (véase el Apéndice VIII), y estableció que el Grupo de Trabajo presidido por la delegación de Canadá se reuniría inmediatamente antes de su próxima reunión. Acordó asimismo que el Anteproyecto de Recomendaciones debía incorporarse a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, cuyo título se debía cambiar por el de “Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales”.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DEL TÉRMINO “VEGETARIANO” (Tema 9 del programa)¹⁴

74. El Comité había convenido en su última reunión en que la delegación de Sudáfrica, en colaboración con India, volvería a redactar el Anteproyecto de Directrices teniendo en cuenta los debates mantenidos durante la reunión.

75. La delegación de Sudáfrica, con el apoyo de la India y otras delegaciones, indicó que las diferencias actuales en la definición y la interpretación del término “vegetariano” entre los distintos países eran demasiado grandes como para permitir la elaboración de unas directrices a nivel internacional, de manera que no era posible establecer una definición común en esta etapa.

76. El Comité manifestó su aprecio a las delegaciones de Sudáfrica y la India por sus esfuerzos destinados a abordar esta compleja cuestión, y convino en que no existía necesidad alguna de continuar el trabajo en este campo. Sin embargo, el Comité recomendó que los países miembros efectuaran un atento examen de la cuestión a nivel nacional a fin de facilitar la elección de los consumidores.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término “Vegetariano”

77. El Comité convino en interrumpir los trabajos relativos al Anteproyecto de Directrices.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del programa)¹⁵

Declaración cuantitativa de ingredientes

78. El Comité recordó que la Comisión le había solicitado que examinara la recomendación de la IACFO con respecto a la declaración cuantitativa de ingredientes. El observador de la IACFO manifestó la opinión

¹⁴ CX/FL 0010, CX/FL 00/10-Add.1 (observaciones de Suecia), CRD 13 (Canadá), CRD 18 (Tailandia, Unión Internacional de Asociaciones de Consumidores), CRD 25 (México), CRD 29 (Filipinas), CRD 30 (Chile).

¹⁵ CX/FL 00/12 (propuesta de la IACFO), CRD 14 (observaciones del Canadá), CRD 19 (observaciones de Tailandia), CRD 1 (propuesta del Reino Unido), CRD 26 (propuesta de Malasia).

de que las disposiciones de etiquetado en vigor no ponían a los consumidores en condiciones de efectuar una elección informada, y propuso que se exigiera una declaración cuantitativa para todos los ingredientes que constituyera un cinco por ciento como mínimo del producto final.

79. Algunas delegaciones, aunque apoyaban un examen ulterior de esta cuestión, señalaron que era necesario examinar atentamente sus repercusiones y, en particular, el umbral indicado para la declaración. La delegación de Estados Unidos estaba de acuerdo con un examen ulterior de la aplicación voluntaria de la declaración cuantitativa pero tenía objeciones con respecto a la declaración obligatoria. Se observó que en los casos en que existía una legislación con respecto a la declaración cuantitativa los requisitos indicados con este fin se basaban en criterios diversos, pero no se aplicaban a todos los ingredientes que superaban la proporción de cinco por ciento.

80. El observador de ICGMA manifestó su preocupación por las consecuencias que podría tener esta propuesta para los fabricantes, ya que no les permitiría ser flexibles en el empleo de los ingredientes y podría requerir que se revelara información que era objeto de derechos de propiedad industrial, sin que esto comportara una ventaja significativa para los consumidores.

81. El Comité estuvo de acuerdo en emprender un nuevo trabajo relacionado con un Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Sección 5.1). A reserva de su aprobación como nuevo trabajo por parte del Comité Ejecutivo, el Anteproyecto se distribuiría para recabar observaciones y se examinaría en la próxima reunión sobre la base del texto contenido en el documento de examen (CX/FL 00/12).

Declaraciones engañosas

82. La delegación de Estados Unidos informó al Comité de que se requeriría más tiempo para preparar un documento de examen sobre las declaraciones engañosas de propiedades en el contexto del etiquetado en general; se estableció que esta cuestión sería examinada en la reunión siguiente.

Etiquetado del país de procedencia

83. La delegación del Reino Unido presentó el documento CRD 1 en el que se proponía comenzar un nuevo trabajo sobre el etiquetado relativo al país de procedencia. La delegación afirmó que existía una preocupación considerable entre los consumidores y productores del Reino Unido en relación con la práctica actual de etiquetado relativo al país de procedencia, que no proporcionaba a los consumidores la información que necesitaban para poder efectuar una elección informada. Por consiguiente, se hacía necesario examinar las disposiciones actuales de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, secciones 4.5.1 y 4.5.2. El observador de la Unión Internacional de Asociaciones de Consumidores destacó la importancia que revestía este trabajo para poner a los consumidores en condiciones de efectuar una elección más informada. La delegación del Reino Unido se ofreció para redactar un documento de examen para la próxima reunión, en el que se exploraría la necesidad de comenzar un nuevo trabajo relativo a una revisión de la Norma General. Las delegaciones de Suiza y Malasia apoyaron esta propuesta y manifestaron su deseo de participar en la redacción.

84. La delegación de Estados Unidos, con el apoyo de algunas delegaciones y organizaciones observadoras, destacó que la Organización Mundial de Aduanas había trabajado en este tema y que la Organización Mundial del Comercio examinaría los resultados de dicha labor. La delegación afirmó que este elemento debía tomarse en la debida cuenta en las deliberaciones del Comité a fin de evitar toda duplicación de esfuerzos. Asimismo se destacó que sería difícil aplicar esta declaración a los ingredientes compuestos.

85. El Comité manifestó aprecio por la propuesta del Reino Unido, Malasia y Suiza de preparar un documento de examen a fin de hacerlo circular antes de su próxima reunión. Se invitó a todas las delegaciones a remitir lo antes posible al Reino Unido cualesquiera observaciones al respecto.

Substancias empleadas en la producción orgánica

86. La delegación de Malasia propuso añadir los subproductos del aceite de palma, el cacao y el coco a las substancias que podían emplearse en la fertilización y acondicionamiento del suelo que figuraban en el Cuadro 1 de las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente*.

87. Teniendo en cuenta el carácter específico de esta enmienda y el hecho de que no planteaba controversias, el Comité estuvo de acuerdo en solicitar la aprobación del Comité Ejecutivo para examinarla en el marco del Procedimiento Acelerado. Asimismo observó que tal enmienda se limitaba a los productos específicos propuestos por Malasia y no comportaría en esta etapa una revisión de las substancias autorizadas en las Directrices para la producción orgánica de alimentos.

Fecha y lugar de la próxima reunión

88. Se informó al Comité de que, en un principio, se planeaba celebrar la próxima reunión en Ottawa, del 1° al 4 de mayo de 2001; la fecha y el lugar exactos se concertarían entre el país hospedante y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia ALINORM 01/22
Proyecto de Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente (producción pecuaria)	8	Gobiernos 24° p.s. CAC	párr. 29 Apéndice II
Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado/Medios Biotecnológicos (alergenos)	8	Gobiernos 24° p.s. CAC	párr. 37 Apéndice III
Proyecto de Enmienda de la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (núcleo de pescado/contenido de pescado)	7	CCFFP 29ª CCFL	párr. 10
Proyecto de Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente (abejas y aditivos)	6	Gobiernos 29ª CCFL	párr. 29 Apéndice IV
Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado/Medios Biotecnológicos (sección 2 - Definiciones)	6	Gobiernos 29ª CCFL	párr. 38 Apéndice V
Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado (nombres genéricos)	6	Gobiernos 29ª CCFL	párr. 53 Apéndice VI
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado/Medios Biotecnológicos (sección 5 –Etiquetado obligatorio adicional)	3	Canadá Gobiernos 29ª CCFL	párr. 49
Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	3	Gobiernos 29ª CCFL	párr. 64 Apéndice VII
Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables	3	Gobiernos 29ª CCFL	párr. 73 Apéndice VIII
Anteproyecto de Directrices para el uso del Término "Vegetariano"	3	CCEXEC	párr. 77
Disposiciones de etiquetado (productos acuosos del coco)		CCPFV	párrs. 19-21
Propuestas para trabajos futuros: 1) Declaración cuantitativa de ingredientes 2) Substancias para uso en el acondicionamiento y fertilización de suelos: Enmienda – Procedimiento Acelerado	1/2/3	CCEXEC Secretaría Gobiernos 29ª CCFL	1) párrs. 78-81 2) párrs.86-87

LIST OF PARTICIPANTS/LISTES DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente:

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

ARGENTINA/ARGENTINE

Ing. Juan Carlos Ramirez
(Head of Delegation)
Coordinator of Organic Products
National Service of Health and Quality of
Agrifoods/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Paseo Colón 367-5º Piso
Buenos Aires
Tel.: +54 11 4331 6041
Fax: +54 11 4345 4110, ext. 1508
E-mail: dica@inea.com.ar

Dra. Andrea Calzetta Resio
Supervisor Tecnico – Aprobacion de alimentos
National Service of Health and Quality of
Agrifoods/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Paseo Colón 367-3º Piso (Frente)
Buenos Aires
Tel.: +54 11 4345 4110, ext. 1305
Fax: +54 11 4345 4110, ext. 1305
E-mail: eesjaita@movi.com.ar

Dra. Alicia Menendez
JEFE de Departamento
Legislacion y Normalizacion
Inal/Anmat. - Ministerio de Salud.
Estados Unidos 25
Ciudad de Buenos Aires 1101
Tel.: +54 11 4340 0800
Fax: +54 11 4340 0800/ext. 3518
E-mail: amenende@anmat.gov.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Peter Lihne
(Head of Delegation)
General Manager (Standards)
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
Box 7186 - Canberra MC ACT 2601
Tel.: +61 2 6271 2246
Fax: +61 2 6271 2278
E-mail: peter.lihne@anzfa.gov.au

Ms. Ruth Lovisolo
Manager, Codex Australia
National Office of Food Safety
Agriculture, Fisheries and Forestry - Australia
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Tel.: +61 2 6272 5112
Fax: +61 2 6272 3103
E-mail: ruth.lovisolo@affa.gov.au

Mr. Frank Lee
Scientific Affairs Manager
Goodman Fielder Ltd.
75 Talavera Road - Macquarie Park NSW 2113
Tel.: +61 2 8874 6219
Fax: +61 2 8874 6222
E-mail: frank.lee@goodmanfielder.com.au

Ms. Frances Porter
Organic Produce Export Committee
C/ - Biodynamic Research Institute
Powelltown, VICT 3797
Tel.: +61 03 5966 7333
Fax : +61 03 5966 7433

AUSTRIA/AUTRICHE

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

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Mr. Charles Crémer
Chef de service - Inspection générale des denrées
alimentaires - Ministère de la Santé publique
Cité administrative de l'Etat
Quartier Esplanade, 11 - 1010 Bruxelles
Tel.: + 32 2106388
Fax: + 32 2104816
E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Mr. Appio Claudio Muniz Acquarone Filho
(Head of Delegation)
Counsellor - Embassy of Brazil in Ottawa
450 Wilbrod Street
Ottawa, Ontario K1N 6M8, Canada
Tel.: (613) 237-1090
Fax: (613) 237-6144

Ms. Marilia Regini Nutti
Director, EMBRAPA
Ministry of Agriculture & Supply
Av. das Américas 29501
23020-470 Guaratiba
Rio de Janeiro, RJ
Tel.: +021 410 1350/410 7460
Fax: +021 410 1090
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Mr. Alexandre Carneiro Pereira
Secretary of Economic Law
Department of Consumer's Protection and Defense
Ministry of Justice
Edificio Sede – 5º Andar – Sala 530
70064-900 Brasilia-DF
Tel.: +5561 429 3664
Fax: +5561 322 1677
E-mail: alexandre.carneiro@mj.gov.br

Mr. Hoeck de Souza Miranda
Technical Officer - National Health Surveillance
Agency - Ministry of Health
Sepn 515, Bloco B
Ed. Omega - 3º Andar
70.770-502 Brasilia/DF
Tel.: +55 61 448 1084/85
Fax :55 61 448 1080
E-mail: diali@saude.gov.br

Ms. Antonia Maria de Aquino
Special Products Manager
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
Sepn 515, Bloco B
Ed. Omega - 3º Andar
70.770-502 Brasilia/DF
Tel.: +55 61 448 1083
Fax: +55 61 448 1080
E-mail: diali@saude.gov.br

Ms. Rose Mary Figueiredo Rodrigues
Technical Officer of the Secretariat of
Agricultural Protection
Ministry of Agriculture & Supply
Esplanada da ministerios
4º andar sala 440 - Brasilia - DF
Tel.: +061 218 2680
Fax: +061 218 2672/226 9850
E-mail: dnt@defesaagropecuaria.gov.br
E-mail: alima@linkexpress.com.br

CANADA

Mr. G.F. Reasbeck
(Head of Delegation)
Director of International Food Labelling
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3795
Fax: (613) 228-6611
E-mail: greasbeck@em.agr.ca

Ms. Pat Steele
Food Policy and Legislation
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3800
Fax: (613) 228-6611
E-mail: psteele@em.agr.ca

Mr. Frank Massong
Program Officer
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
Tel.: (613) 225-2342
Fax.: (613) 228-6632
E-mail: fmassong@em.agr.ca

Mr. Bart Bilmer
Office of Biotechnology
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4151
Fax: (613) 228-6604
E-mail: bbilmer@em.agr.ca

Dr. Margaret Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Canada
3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Bldg. (2203A)
Ottawa, Ontario K1A OL2
Tel.: (613) 957-0352
Fax: (613) 941-6636
E-mail: margaret_cheney@hc-sc.gc.ca

Mrs. Christina Zehaluk
Nutrition Evaluation Division
Health Canada
3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Bldg. (2203A)
Ottawa, Ontario K1A OL2
Tel.: (613) 957-1739
Fax: (613) 941-6636
E-mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Mr. Paul Mayers
Director, Bureau of Policy Integration
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, 2nd Floor, HPB Building
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613) 946-4591
Fax: (613) 946-4590
E-mail: paul_mayers@hc-sc.gc.ca

Ms. Karen McIntyre
Bureau of Policy Integration
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, 2nd Floor, HPB Building
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613) 946-4822
Fax: (613) 946-4590
E-mail: karen_mcintyre@hc-sc.gc.ca

Ms. 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

Mr. Peter A. Pink
Senior Scientist
Edible Oil Foods Association of Canada
(Procter and 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

Dr. Réjean Bouchard
Assistant Director
Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street - Suite 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel.: (613) 236-9997
Fax: (613) 236-0905
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Dr. John Henning
Director, Ecological Agriculture Projects
Department of Agricultural Economics
McGill University, Macdonald Campus
Ste. Anne de Bellevue, Quebec H9X 3V9
CANADA
Tel.: (514) 398-7826
Fax: (514) 398-8130
E-mail: inf3@musicb.mcgill.ca

Dr. Dale Armstrong
Policy Secretariat
Alberta Agriculture, Food and Rural Development
#301, 7000 – 113 Street
Edmonton, Alberta T6H 5T6
Tel.: (780) 422-7807
Fax: (780) 422-6540
E-mail: dale.armstrong@gov.ab.ca

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

Dr. Kent Jennings
Chair, Crop Protection Institute Biotechnology
Committee - C/o Cyanamid Crop Protection
88 McNabb Street
Markham, Ontario L3R 6E6
Tel.: (905) 470-3600
Fax: (905) 470-3856
E-mail: kent_jennings@py.cyanamid.com

Mr. Richard Wolfson
Health Advisory
Natural Law Party of Canada
500 Wilbrod Street
Ottawa, Ontario K1N 6N2
Tel.: (613) 565-8517
Fax: (613) 565-1596
E-mail: rwolfson@concentric.net

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

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

Mr. Barry L. Smith
Canadian Soft Drink Association
57 Hodgson Court
Kanata, Ontario K2K 2T4
Tel.: (613) 591-9844
Fax: (613) 599-4614
E-mail: blsmith2@sprint.ca

Mr. Pierre Nadeau
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: pmnadeau@ndcc.ca

Mr. Dietwald Claus
Research Analyst - National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1
Tel.: (613) 238-4116
Fax: (613) 238-6247
E-mail: dclaus@ndcc.ca

Mr. Andrew McColgan
BIOTECanada
420 – 130 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5G4
Tel.: (613) 230-5585
Fax: (613) 563-8850
E-mail: amccolgan@biotech.ca

Ms. Joyce Groote
President - BIOTECanada
420 – 130 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5G4
Tel.: (613) 230-5585
Fax: (613) 563-8850
E-mail: joyce@biotech.ca

Mr. Peter Pauker
Technical Barriers & Regulations Division (EAS)
Department of Foreign Affairs & International Trade
(DFAIT)
Lester B. Pearson Building
Tower C, 3rd Floor (Room 155)
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1A 0G2
Tel.: (613) 992-0523
Fax: (613) 943-0346
E-mail: peter.pauker@dfait-maeci.gc.ca

Mme Johanne Martel
Direction de l'appui à l'inspection des aliments
MAPAQ
200, chemin Saint-Foy
Québec (Québec) G1R 4X6
Tel.: (418) 380-2100, ext. 3089
Fax: (418) 380-2169
E-mail: johanne.martel@agr.gouv.qc.ca

Mr. Paul Haddow
Executive Director, International Affairs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6634
E-mail: phaddow@em.agr.ca

Mr. W.A. (Billy) Hewett
Director, International Trade Policy
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6634
E-mail: hewettb@em.agr.ca

Mr. Arthur Marcoux
Secrétaire filière biologique
Government of Quebec
200, chemin Ste. Foy - 11th Floor
Quebec (Quebec) G1R 4X6
Tel.: (418) 646-8371
Fax: (418) 644-3049
E-mail: arthur.marcoux@agr.gouv.qc.ca

Dr. Robert S. McDonald
Executive Director
Canadian Organic Advisory Board
506 – 206 7th Ave. S.W.
Calgary, Alberta T2P 0W7
Tel.: (403) 262-4640
Fax: (403) 262-4630
E-mail: coab@cadvison.com

Mr. Abdallah Karsiem
Policy Specialist - Policy and Farm Finance Directorate
Food Safety Strategy Development Branch
Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
1 Stone Road West
Guelph, Ontario N1G 4Y2
Tel.: (519) 826-3771
Fax: (519) 826-3492
E-mail: akarsiem@omafra.gov.on.ca

Ms. Shelley MacInnis
Assistant Director
Policy and Government Relations
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel.: (613) 236-9997
Fax: (613) 236-0905
E-mail: smacinnis@dfc-plc.ca

CHILE/CHILI

Osvaldo Álvarez-Pérez
Diplomatic Secretary
Embassy of Chile
Commercial Section
50 O'Connor Street, Suite 1413
Ottawa, Ontario K1P 6L2
CANADA
Tel.: (613) 235-4402
Fax: (613) 235-1176
E-mail: oalvarez@embachile-canada.com

Luisa Kipreos García
Responsable del Programa de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Estado N° 360
Santiago 6500750, CHILE
Tel.: +56 2 6641244
Fax: +56 2 6397110
E-mail: lkipreos@netline.cl

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF

Shiyu Shi
First Secretary - Embassy of P.R. China in Canada
401 King Edward Avenue
Ottawa, Ontario K1N 909
CANADA
Tel.: (613) 786-2478
Fax: (613) 236-5078
E-mail: syshi@buildlink.com

David Wong Wai-tat
Senior Health Inspector (Food Labelling)
43rd Floor, Queensway
Government Offices, 66 Queensway, HongKong
P.R. CHINA
Tel.: +852 2867 5581
Fax: +852 2521 4784
E-mail: dwtwong@fehhd.gov.hk

Johnny Y.K. Chu
Food Scientist
Food and Environmental Hygiene Department
43rd Floor, Queensway, Government Offices
66 Queensway, HongKong
P.R. CHINA
Tel.: +852 2867 5606
Fax: +852 2893 3547
E-mail: ykchu@fehhd.gov.hk

Xiang JinXiu
State Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine of People's Republic of China
No. 15 FangCao Di Xi Jie
Chaoyang District
100020, Beijing
Tel.: +86 10 65069048
Fax: +86 10 65069048

Xu Feng
State Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine of People's Republic of China
No. A10 Chaowai Dajie Chaoyang District
100020, Beijing
Tel.: +86 10 65994541
Fax: +86 10 65994497

CUBA

Dra. Matilde Fontanals Pimorin
Analista Superior de la Industria Pesquera
Dirección Aseguramiento de Calidad
Ministerio de la Industria Pesquera
5ta. Ave. y 248 Barlovento
Santa Fé, Municipio Playa
Ciudad de La Habana 10900
Tel.: +537 297294
Fax.: +537 249168
E-mail: doris@fishnavy.inf.cu

CZECH REPUBLIC

Petr Baudyš
Deputy Director
Czech Agricultural and Food Inspection
Kvotná 15 - Brno 60300
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 5 43540211
Fax: +420 5 43540210
E-mail: baudys@czpi.cz

**DENMARK/DANEMARK/
DINAMARCA**

Ms. Eeva-Liisa Østergaard
(Head of Delegation)
Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøjbygade 19
DK-2860 Søborg
Tel.: +45 33 95 6000
Fax: +45 33 95 6001
E-mail: elo@fdir.dk

Mr. Per Faurholt Ahle
Expert - Danish Plant Directorate
Ministry of Agriculture and Fisheries
Skovbrynet 20
DK-2800 Lyngby
Tel.: +45 45 96 6852
Fax: +45 45 96 6610
E-mail: pfa@plantedir.dk

Mr. Bruno Sander Nielsen
Adviser - Agricultural Council of Denmark
Axeltorv 3
1609 Copenhagen V
Tel.: +45 33 14 5672 - Fax: +45 33 14 9574
E-mail: bsn@agriculture.dk

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms. Mirja Hynönen
(Head of Delegation)
Senior Advisor - Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230 - 00171 Helsinki
Tel.: +358 9 160 35 36
Fax: +358 9 160 26 48
E-mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi

Ms. Auli Suojanen
Senior Food Officer
National Food Administration
P.O. Box 5 - 00531 Helsinki
Tel.: +358 9 7726 76 30
Fax: +358 9 7726 76 66
E-mail: auli.suojanen@elintarvikevirasto.fi

FRANCE/FRANCIA

Patrice Dauchet
(Chief of Delegation)
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
(DGCCRF)
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33 1 44 97 29 65
Fax: +33 1 44 97 30 37
E-mail: patrice.dauchet@dgccrf.finances.gouv.fr

Annie Loc'h
Food Law Manager - Groupe Danone
7, rue de Téhéran - 75008 Paris
Tel.: +33 1 44 35 24 32
Fax: +33 1 44 35 24 45
E-mail: aloch@groupe.danone.fr

Mariane Monod
Chargée du dossier agriculture biologique - DPEI
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
3, rue Barbet de Jouy, 75349 Paris 07 SP
Tel.: +33 1 49 55 80 03
Fax: +33 1 49 55 57 85
E-mail: mariane.monod@agriculture.gouv.fr

Carole Buy
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49 55 58 63
Fax: +33 1 49 55 47 84

Catherine Chapalain-Wallin
Société Alliance 7
194, rue de Rivoli
75001 Paris
Tel.: +33 1 44 77 85 85
Fax: +33 1 42 61 95 34
E-mail: cchapalain@alliance7.com

Françoise Costes
Société ATLA (Association de la Transformation
Laitière Française)
34, rue de Saint-Pétersbourg
75382 Paris Cedex 08
Tel.: +33 1 49 70 72 72
Fax: +33 1 42 80 63 62

Marie-Odile Gailing
Société Nestlé-France
7, boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02
Tel.: +33 1 60 53 20 40
Fax: +33 1 60 53 54 65
E-mail: marie.odile.gailing@fr.nestlé.com

Catherine Vigreux
Département des Affaires réglementaires
ANIA /Société Roquette-Frères
62136 Lestrem
Tel.: +33 3 21 63 36 00
Fax: +33 3 21 63 38 50

GERMANY/ALLEMAGNE/ALLEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski
(Head of Delegation)
Regierungsdirektor - Bundesministerium für Gesundheit
(Federal Ministry of Health)
Am Propsthof 78a
D-53121 Bonn
Tel.: +49 228 941 4130
Fax: +49 228 941 4947
E-mail: bialonski@bmg.bund.de

Dr. Alois Bogenrieder
Assistant Head of Division
Federal Ministry of Food, Agriculture and Forestry
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
Tel.: +49 228 529 3695
Fax: +49 228 529 4406
E-mail: alois.bogenrieder@bml.bund.de

Mr. Hermann Broll
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin
Tel.: +49 1888 412 3939
Fax: +49 1888 412 3715
E-mail: h.broll@bgvv.de

Mrs. Angelika Mrohs
Geschäftsführerin
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V. (Managing Director, Alliance for Food Law and
Food Science)
Godesberger Allee 142-148
D-53175 Bonn
Tel.: +49 228 819 9333
Fax: +49 228 819 9388
E-mail: amrohs@bll-online.de

Dr. Detlef Gross
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Straße 2
D-90425 Nürnberg
Tel.: +49 911 934 4463
Fax: +49 911 934 4560
E-mail: dgross@schoeller.de

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
General Director - Central Food Research Institute
Herman Ottó út 15
P.O. Box 393
H – 1022 Budapest
Tel.: +361 355 8991
Fax: +361 212 9853
E-mail: p.biacs@cfri.hu

INDIA

Shri J. Harinarayan
Joint Secretary - Department of Food
Processing Industries
Panchsheel Bhavan
Khel Gaon Marg
New Delhi 110 049
Tel.: +91 11 649 2476
Fax: +91 11 649 3298

Mrs. Shoba Koshy
Director, Department of Health
Ministry of Health and F.W.
Nirman Bhavan
New Delhi 110021
Tel.: +91 11 301 9317
Fax: +91 11 301 9317

Dr. Rajesh Kapur
Director, Department of Biotechnology
Ministry of Science and Technology
Bolock 2, CGO Complex, Lodhi Road
New Delhi 110003
Tel.: +91 11 436 0745
Fax: +91 11 436 2884/436 0747
E-mail: rkdbt@usa.net

Shri Sunder Lal
Technical Officer (PFA)
Directorate General of Health Services
Nirman Bhavan - New Delhi 110011
Tel.: +91 11 301 2290
Fax: +91 11 301 2290

Mr. Bejon Misra
Advisor - Voluntary Organisation in Interest of
Consumer Education (VOICE)
F-71, Lajpat Nagar-II
New Delhi 110024
Tel.: +011 6918969/6315375
Fax: +011 4620455
E-mail: srkhanna@giasdio1.vsnl.net.in

INDONESIA

Mrs. Indrawati S. ZA
Deputy Director
Food Control and Certification
Ministry of Health of Indonesia
JL. Percetakan Negara 23
Jakarta, 10560
Tel.: +62 21 42875584/4241781
Fax: +62 21 4253856

Prof. Dr. Ir. Tien R. Muchtadi, M.Sc.
Food Technologist
Department of Food Technology and Human Nutrition
Faculty of Agricultural Engineering and Technology
Institute of Agriculture Bogor
IPB Campus, Darmaga
P.O. Box 220 - Bogor 16002, West Java
Tel./Fax: +62 251 626725
E-mail: biogizi@bogor.wasantara.net.id

Ms. Antoinette Suwita
Smart Corporation
Plaza Bii Mnr 2, tt 14
M.H. Thamrin Kav.22
Jakarta 10350
Tel.: +62 21 3925618
Fax: +62 21 3925724

Mr. Ibnu M. Said
Counsellor (Economic)
Embassy of Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

Mr. Dhatu P.N. Padmonegoro
Third Secretary (Economic)
Embassy of Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

Mr. Budi Mulyono
Assistant to the Commercial Attache
Embassy of Indonesia - 55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

IRELAND

Mr. Martin C. O'Sullivan
(Head of Delegation)
Senior Superintending Veterinary Inspector
Department of Agriculture, Food and Rural
Development
Agriculture House, 3W Kildare Street, Dublin 2
Tel.: +353 1 607 2213 - Fax: +353 1 678 9733
E-mail: martin.osullivan@daff.irlgov.ie

Mr. Raymond Ellard
Chief Specialist, Environmental Health
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey St.
Dublin 1
Tel.: +353 1 817 1319
Fax: +353 1 817 1301
E-mail: rellard@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr.ssa Brunella Lo Turco
(Chief of Delegation)
Secretary of Italian Codex Committee
Ministero Politiche Agricole
Via XX Settembre 20 - 00100 Rome
Tel.: +39 6 4880273
Fax: +39 6 4880273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

Dra. Paola Picotto
M. Vet. Dirigente
D.A.N.S.P.V. – MIN. SANITA
Piazzale Marconi 25 - 00144 Rome
Tel.: +06 59943752
Fax : +06 59943676
E-mail: p.picotto@sanita.it

Dr. Ferdinando Menconi
Expert Juridique
Ministero delle Politiche Agricole
C/o Federalimentare
Viale Pasteur, 10 - 00144 Rome
Tel.: +39 6 5903450
Fax: +39 6 5903342

Mr. Luca Ragaglini
Expert Juridique
Ministero Politiche Agricole
C/o AIDI
Via Barnaba Oriani 92
Rome
Tel.: +06 8091071
Fax: +06 8073186
E-mail: aidi@foodarea.it

JAPAN/JAPON

Mr. Koichi Inoue
Deputy Director
Office of Health Policy on Newly Developed Foods
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tel.: +81 3 3595 2327
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: KI-GWT@mhw.go.jp

Ms. Noriko Iseki
Assistant Director (Biotech Food Safety)
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: ni-hyy@mhw.go.jp

Mr. Tomonori Nakayama
Section Chief, Inspection and Guidance Division
Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 3503 1043
Fax: +81 3 3595 2436
E-mail: TN-IKD@mhw.go.jp

Mr. Hiroshi Yoshikura
Director General, Research Institute
International Medical Centre of Japan
Ministry of Health and Welfare
1-21-1 Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo 162-8655
Tel.: +81 3 3202 7181
Fax: +81 3 5273 4526
E-mail: yoshikura@ri.imej.go.jp

Mr. Seiichiro Oyama
Director for International Standardization
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 3502 8111, ext. 4864
Fax: +81 3 3502 0438
E-mail: seiichiro_ooyama@nm.maff.go.jp

Mr. 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 3502 8111, ext. 4466
Fax: +81 3 3501 1386
E-mail: toshiro_kawashima@nm.maff.go.jp

Mr. Yutaka Ikeuchi
Assistant Director, International Affairs Section
Administration Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)
1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 3591 6450
Fax: +81 3 3502 8246
E-mail: yutaka_ikeuchi@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroaki Hamano
Technical Adviser
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
Tokyo 160-0842
Tel.: +81 3 3268 3131
Fax: +81 3 3268 3135
E-mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr. Norimasa Hosoya
Professor Emeritus (Nutrition)
University of Tokyo
Director General
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842
Tel.: +81 3 3268 3134
Fax: +81 3 3268 3136
E-mail: jhnfa@mx1.alpha-web.ne.jp

Dr. Shuji Iwata
Technical Adviser
Japan Food Industry Center
1-9-13 Akasaka, Minato-ku
Tokyo 107-0052
Tel.: +81 3 3224 2366
Fax: +81 3 3224 2397

Kazuhiko Kawamura
Deputy Director
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 3507 8592
Fax: +81 3 3502 0438

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

Lee Jae-yong
Deputy Director - Livestock Policy Division
Livestock Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
Tel.: +02 504 9431-3
Fax: +02 500 2 6 8 8
E-mail: leejyl@maf.go.kr

Lee Young-gu
Assistant Director - Food Industry Division
Ministry for Agriculture and Forestry
1 Joang-dong, Kwanchon-si
Kyonggi-do 427-760
Tel.: +82 2 500 2678
Fax: +82 2 503-7905
E-mail: youngu@maf.go.kr

Dr. Sang-cheol Lee
Senior Researcher
Nutritional Physiology Division
National Livestock Research Institute

Rural Development Administration
#564 Omokchun-dong, Kwonsun-gu
Suwon 441-350
Tel.: +82 331 290 1647
Fax: +82 331 290 1660
E-mail: leesc@nlri.go.kr

Young-mi Jang
Senior Researcher
Division of Nutrition
Department of Food Evaluation
Korea Food and Drug Administration
#5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
Seoul 122-704
Tel.: +82 2 380 1678
Fax: +82 2 382 4892
E-mail: kym4188@kfda.go.kr

Hee-Jung Lee
Researcher, Food Sanitation Council
Korea Food and Drug Administration
#5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
Seoul 122-704
Tel.: +82 2 380 1559
Fax: +82 2 383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Jai-ok Kim
Executive Director
Citizen's Alliance for Consumers Protection of Korea
(CACPK)
Chongro-Gu, Sinmunro 2ga, 89-27
Pierson Bldg. 603, KPO Box 411
Seoul 110
Tel.: +82 2 738 2555
Fax: +82 2 736 5514
E-mail: cacpk@chollian.net.kr

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Mrs. Shamsinar Abdul Talib
(Head of Delegation)
Principal Assistant Director- Food Quality Control
Division - Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel.: +6 03 2540088
Fax: +6 03 2537804
E-mail: sat@dph.gov.my

Ms. Nik Shabnam Nik Mohd. Salleh
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel.: +6 03 2540088
Fax: +6 03 2537804
E-mail: shabnam@dph.gov.my

Dr. T. Thiagarajan
Regional Manager
PORIM Regional Office – US
Palm Oil Research Institute of Malaysia
1900, 24th Street, NW
Washington, D.C. 20008, U.S.A.
Tel.: (202) 328-2700/2794/2799
Fax: (202) 332-2902
E-mail: porimwdc@aol.com

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS

Mme Zakia Driouich
Chef de la Division de la Qualité de la Normalisation et
de l'Assistance Technique
Ministère des Pêches Maritimes
B.P. 476 Agdal
Rabat, Maroc
Tel.: +212 7 68 82 72
Fax: +212 7 68 82 94
E-mail: driouich@mp3m.gov.ma

Mr. Majid Joundy
President/Chairman
Union Nationale des Industries de la Conserve de
poisson
B.P. 96, Agadir
Tel.: +212 08 84 54 46
Fax: +212 08 84 59 96
E-mail: assabel@marocnet.net.ma

MEXICO/MEXIQUE

Lic. Linda Hernández Ruiz
(Chief of Delegation)
Primer Secretario - Oficina de SECOFI
Embajada de México en Canada
45 O'Connor Street, Suite 1500
Ottawa, Ontario K1P 1A4, CANADA
Tel.: (613) 235-7782
Fax: (613) 235-1129

Ing. Eduardo Cervantes Cuevas
Industry Advisor - Canacindra
Av. San Antonio 218
Mexico, D.F.
Tel.: +52 5262 2395
Fax: +52 5262 2015

Lic. Luis Ernesto González
Deputy Trade Representative
Embassy of Mexico
45 O'Connor Street, Suite 1503
Ottawa, Ontario K1P 1A4
CANADA
Tel.: (613) 235-7782
Fax: (613) 235-1129
E-mail: luis.gonzalez@nafta-mexico.org

Ing. Raul Portillo Aldrett
Presidente del Comité de Normalización Nacional de la
Industria Alimentaria de la Cámara Nacional de la
Industria de la Transformación
Av-San Antonio 218 - Mexico D.F.
Tel.: +52 5 2622386
E-mail: rportillo@la-ko.com

Lic. Filiberto Beltran Velázquez
Industrial Adviser
Jefe de Asuntos Regulatorios de Nutrición
Kellogg América Latina - Carr. Campo Militar
Queretaro, Mexico 76200
Tel.: +42 38 12 54
Fax: +42 11 14 75
E-mail: filiberto.beltran@kellogg.com

Ing. Ricardo M. González Aguilar
Director de la Unidad de Normalización y Verificación
Amores No. 321, 1^{er} Piso
Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Tel. +52 5536 7427/5687 1081
Fax: +52 5687 7938

Eugenio Salinas Morales
Gerente de Enlace Internacional
Pulsar Internacional, S.A. de C.V.
Av. Roble 300 Torrealta D-1406
Col. Valle del Campestre
66265 Garza Garcia, N.L.
Tel.: +52 8 399 5600, ext. 5351
Fax: +52 8 399 5629
E-mail: esalinas@pulsar.com.mx

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Ms. Janita Aanen
(Head of Delegation)
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel.: +31 70 3406 872
Fax: +31 70 3405 554
Email: j.aanen@minvws.nl

Mr. P. van Doorninck
Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 16108
2500 BC The Hague
Tel.: +31 70 3405 070
Fax: +31 70 3405 435
E-mail: piet.van.doorninck@inspectwv.nl

Mr. Jan Bijloo
Food Legislation Officer
Friesland Coberco Dairy Foods
P.O. Box 124
7940 AC Meppel
Tel.: +31 0 522 276 341
Fax: +31 0 522 276 475
E-mail: j.bijloo@fcdf.nl

Mr. Gerrit Koornneef
Central Product Board for Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Tel.: +31 70 3708 323
Fax: +31 70 3708 444
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Ms. Trudy van Ommeren
Wemos Foundation
P.O. Box 1693 - 1000 BR Amsterdam
Tel.: +31 20 4688 388
Fax: +31 20 4686 008
E-mail: trudy.van.ommeren@wemos.nl

Ms. Mary Janssen
Wemos Foundation
P.O. Box 1693 - 1000 BR Amsterdam
Tel.: +31 20 4688 388
Fax: +31 20 4686 008
E-mail: mary.janssen@wemos.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDIA

Ms. Rachel Thom
(Head of Delegation)
Advisor (Food Science)
Regulation Development Group
Ministry of Health
P.O. Box 5013 - Wellington
Tel.: +64 4 496 2399
Fax: +64 4 496 2340
E-mail: rachel_thom@moh.govt.nz

Ms. Fiona Duncan
Policy Analyst
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 2526 - Wellington
Tel.: +64 4 474 4298
Fax: +64 4 474 4206
E-mail: duncanf@maf.govt.nz

Mr. Philip Fawcet
National Manager, International Standards, Dairy and
Plant Products Group
Ministry of Agriculture and Forestry
Food Assurance Authority
P.O. Box 2526 - Wellington
Tel.: +64 4 498 9874
Fax: +64 4 474 4196
E-mail: fawcetp@maf.govt.nz

Dr. Joan Wright
Counsel - Regulatory and Special Projects
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 417 - Wellington
Tel.: +64 21 334 014
Fax: +64 4 471 8539
E-mail: joan.wright@nzdb.com

NIGERIA

Prof. Tseaa Shambe
Director-General
Standards Organisation of Nigeria
Phase I, 9th Floor
Federal Secretariat, Ikoyi
P.M.B. 2102, Yaba, Lagos
Tel.: +01 2696177
Tel.: +01 2696178
E-mail: son1@linkserve.com.ng

Mr. Louis O. Njoku
Zonal Co-ordinator (Port Harcourt)
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I, 9th Floor
Ikoyi - Lagos
Tel.: +234 1 2696178
Fax: +234 64 638804

Mr. Abiola Komolafe
Zonal Co-ordinator (Kano)
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I, 9th Floor
Ikoyi - Lagos
Tel.: +234 1 2696178
Fax: +234 64 638804

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åase Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section
Department of Food Law and International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo
Tel.: +47 22 246650
Fax: +47 22 246699
E-mail: aase.fulke@snt.dep.no

Anita Utheim
Senior Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep. - N-0034 Oslo
Tel.: +47 22 246769 - Fax: +47 22 246699
E-mail: anita.utheim@snt.dep.no

Hilde Dolva
Adviser - Norwegian Agricultural Inspection Service
Fellesbygget - N-1432 Aas
Tel.: +47 64 949197 - Fax: +47 64 940208
E-mail: hilde.dolva@landbrukstilsynet.dep.no

Marianne Stordal
Federation of the Norwegian Food and Drink Industry
P.O. Box 432
N-4624 Kristiansand
Tel.: +47 38 001100
E-mail: marianne.stordal@hennig-olsen.no

Arnfinn Rage
Technical Manager - Tine Norwegian Dairies
Centre for R and D
P.O. Box 7 Kaldbakken - N-0902 Oslo
Tel.: +47 22 938895
Fax: +47 22 938599
E-mail: arnfinn.rage@tine.no

Line Andersen
The Consumer Council of Norway
P.O. Box 8104 Dep.
N-0032 Oslo
Tel.: +47 67 599727
Fax: +47 67 536010
E-mail: line.Andersen@forbrukerradet.no

Kari Norunn Vesterhus
Executive Officer
National Council on Nutrition and Physical Activity
P.O. Box 8139 Dep.
N-0033 Oslo
Tel.: +47 22 249061
E-mail: kari.vesterhus@se.dep.telemax.no

OMAN

Abdullah D. Al Zadjali
Deputy Director of Plant Protection Research Center
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 50
Seeb 121, OMAN
Tel.: +968 893 131
Fax: +968 893 097
E-mail: abdawood@hotmail.com

PHILIPPINES

Lydia M. Zara
Chief, Food Processing Section
Laboratory Services Division
Bureau of Plant Industry
San Andres, Malate, Manila
1004 Manila
Tel.: +632 524 9588/524 0768
Fax: +632 521 7650

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr. Piotr J. Zaprzalek
Director of Agricultural Markets Department
Ministry of Agriculture and Rural Development
Wspólna 36 - 00-930 Warsaw
Tel.: +48 22 623 21 22
Fax: +48 22 623 23 00
E-mail: piotr.zaprzalek@minrol.gov.pl

Mr. Pawel Budynek
Director - Agricultural and Food Quality Inspection
Zurawia 32/34 - 00-515 Warsaw
Tel.: +48 22 628 21 37
Fax: +48 22 621 48 58
E-mail: pbudynek@zigzag.pl

Dr. Urszula Soltysiak
Chair of Association Agro Bio Test Association
University of Agriculture
Nowoursynowska 166 - PL-02787 Warsaw
Tel.: +48 22 847 87 39
Fax: +48 22 847 15 62
E-mail: soltysiak@alpha.sggw.waw.pl

Ms. Anna Skrzyńska
Head of Department
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street - 00-515 Warsaw
Tel.: +48 22 625 20 28
Fax: +48 22 621 48 58
E-mail: normy@zigzag.pl

PORTUGAL

Eng^o Manuel Barreto Dias
(Head of Delegation)
D.G.F.C.Q.A.- Direcção-Geral de Fiscalização e
Controlo da Qualidade Alimentar
Av^a Conde de Valbom, n^o 98
1050 Lisboa
Tel.: +351 21 7983701
Fax: +351 21 7983834
E-mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

Dr. António Magro Tomé
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e
das Pescas
Praça do Comércio - 1100 Lisboa
Tel.: +351 21 347 5964
Fax: +351 21 798 3654
E-mail: dgfcqa.drada@mail.telepac.pt

Eng^o António Cabrera
FIPA-Federação das Indústrias Portuguesas Agro-
Alimentares
Av^a António José de Almeida, n^o 7-2^o Esq^o
1000-042 Lisboa
Tel.: +351 21 7938679
Fax: +351 21 7938537
E-mail: antonio.cabrera@unilever.com

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Mrs. Olimpia Vorovenci
(Head of Delegation)
Expert in Agro-Food Standards
Romanian Standards Association
21 - 25 Mendeleev Str., Sector 1
Bucharest 70168
Tel: +40 1 310 43 09 - Fax: +40 1 315 58 70
E-mail: voro@pcnet.ro

Mr. Flaviu Pop
Director General - SC Sere Braşov SA
13, Ciobanului Str. - Braşov 2200
Tel.: +40 68 426602
Fax: +40 68 426706
E-mail: serebv@deuroconsult.ro

Mr. Victor Ucrainet
Director General
Agriculture and Food Department
Brasov District
Str. Muresenilor 5 - Brasov 2200
Tel.: +40 68 143237
Fax: +40 68 472860

Mrs. Mihaela Moiescu
Expert in Bio Food Quality
SC Sere Braşov SA
13, Ciobanului Str. - Braşov 2200
Tel.: +40 1 310 43 09
Fax: +40 1 315 58 70

RUSSIAN FEDERATION

Ms. Svetlana N. Rusanova
Chief, Department of New Fish Technologies and
Standards
State Committee of Fisheries of the Russian Federation
12 Rozhdestvensky Bul.
103031, Moscow
Tel.: +7 095 921 82 97

Ms. Nina V. Chupakhina
Chief, Laboratory of Fish and Fishery Products
Standards
Russian Federal Research Institute of Fisheries and
Oceanography (VNIRO)
17, V.Krasnoselskaya St.
107140, Moscow
Tel.: +7 095 264 9090
Fax: +7 095 264 9187

Ms. Kira M. Mikhlina
Senior Scientist
Centre Mariculture
Russian Federal Research Institute of Fisheries and
Oceanography (VNIRO)
17, V.Krasnoselskaya St.
107140, Moscow
Tel.: +7 095 264 9054
Fax: +7 095 264 9187

SAUDI ARABIA, KINGDOM OF

Mr. Abdullah Walman Al-Azmi
Manager, Central Laboratory
and Blood Bank - Al-Qurayut General Hospital
Ministry of Health
Riyadh 11176
Kingdom of Saudi Arabia
Tel.: +9664 642 4716, ext. 328
Fax: +9664 642 4972

SINGAPORE

Mr. Sin-I Chu
(Head of Delegation)
Chief Food Officer - Food Control Department
Ministry of the Environment
Environment Building
40 Scotts Road #19-00
Singapore 228231
Tel.: +65 731 9859
Fax: +65 731 9843/731 9844
E-mail: chu_sin-i@env.gov.sg

Mrs. Wei Ling Tan
Director - Department of Nutrition
Ministry of Health
Institute of Health, Level 6
3 Second Hospital Avenue
Singapore 168937
Tel.: +65 435 3530
Fax.: +65 536 8532
E-mail: tan_wei_ling@moh.gov.sg

SOUTH AFRICA, REPUBLIC OF

Mrs. M.E. Herbst
(Head of Delegation)
Senior Medical Natural Scientist
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria
Tel.: +27 12 312 01 64
Fax: +27 12 326 43 74
E-mail: herbsm@hltrsa.pwv.gov.za

Ms. Jane Badham
Dietetic Consultant - JB Consultancy
P.O. Box 67396
2021 Bryanston
Tel.: +27 11 463 06 79
Fax: +27 11 463 06 79
E-mail: jbconsultancy@mweb.co.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D^a Elisa Revilla García
Jefe Area de Coordinación Sectorial Subdirección
General de Planificación Alimentaria
D.G. de Alimentación
Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel
1. 28071-Madrid
Tel.: +34 91 347 45 96
Fax: +34 91 347 57 28
E-mail: erevilla@mapya.es

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
(Head of Delegation)
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture
Vasagatan 8-10
SE-10333 Stockholm
Tel.: +46 8 4051168
Fax: +46 8 206496
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

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

Mrs. Kristina Sjölin
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
Tel.: +46 18 175500
Fax: +46-18 105848
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Mr. Reggie Vaz
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
Tel.: +46 18 175680
Fax: +46 18 105848
E-mail: reggie.vaz@slv.se

Dr. Göte Frid, MSc Agric.
Senior Administrative Officer
Division for Animal Production and Management
Swedish Board of Agriculture
SE-551 87 Jönköping
Tel.: +46 36 155811
Fax: +46 36 308182
E-mail: gote.frid@sjv.se

Mrs. Ulrika Ehrhardt
Manager, Regulatory Affairs
Federation of Swedish Food Industries
Box 5501
SE-114 85 Stockholm
Tel.: +46 8 783 82 77
Fax: +46 8 783 82 73
E-mail: uet@li.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Eva Zbinden
(Head of Delegation)
Head of International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
Tel.: +41 31 322 95 72
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Patrik Aebi, Ing. Agr.
Head of Section
Promotion of Quality and Sales
Swiss Federal Office for Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern
Tel.: +41 31 322 25 92
Fax: +41 31 322 26 34
E-mail: patrik.aebi@blw.admin.ch

Dr. Gayle Crozier-Willi
Regulatory Affairs - Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Tel.: +41 21 924 32 73
Fax: +41 21 924 45 47
E-mail: gayle.crozier-willi@nestle.com

Dr. Otto Raunhardt
Regulatory Affairs
Vitamins and Fine Chemicals Division
F. Hoffmann-La Roche Ltd.
VML, Bldg. 241/815
H4070 Basel
Tel.: +41 61 688 75 33
Fax: +41 61 688 16 35
E-mail: otto.raunhardt@roche.com

Dr. Marquard Imfeld
Head of Nutrition Regulatory Affairs
Novartis Consumer Health
Werk St. Johann / 503 4.04
4056 Basel
Tel.: +41 61 324 68 35
Fax: +41 61 324 68 34
E-mail: marquard.imfeld@novartis.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

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

Dr. Chumnarn Sirirugsa
Director, Office of Agricultural Standards and
Inspections
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnden Nok Ave.
10200, Bangkok
Tel.: +66 2 629 8977
Fax: +66 2 629 8978
E-mail: oasi@asiaaccess.net.th

Mr. Poonkeite Thangsombat
Vice President
Thai Food Processors' Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor Ocean Tower Bldg
Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
10110, Bangkok
Tel.: +66 2 2612684-6
Fax: +66 2 2612996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

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

Mr. Kraingsak Dangprom
Acting Director of Veterinary Public Health Division
Department of Livestock Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
201/8 Ngam Wong Ward Road
Muang Nonthaburi - Bangkok
Tel.: +66 2 2515646/2515988
Fax: +66 2 2517922

Miss Yaninee Sangyoka
Technical Officer
Thai Food Processors' Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor Ocean Tower Bldg
Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
10110, Bangkok
Tel.: +66 2 2612684-6
Fax: +66 2 2612996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Dr. Hataya Kongchuntuk
Food Specialist, Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road, Nonthaburi 11000
Tel.: +66 2 590 7183
Fax: +66 2 591 8460
E-mail: hatk@health.moph.go.th

Mr. Wattana Kunwongse
First Secretary - Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, Ontario, CANADA
Tel.: (613) 722-4444
Fax: (613) 722-6624
E-mail: wattana@mail.magma.ca

Mr. Lers Thisayakorn
Vice President
Thai Frozen Foods Association
160/194-7 13th Floor, ITF Bldg.
Silom Road, Bangkok 10500
Tel.: +66 2 634 0717/235 5622-4
Fax: +66 2 235 5625
E-mail: thaiffa@ksc.th.com

Ms. Darunee Edwards
Deputy Director - National Center for Genetic
Engineering and Biotechnology
Gypsum Metropolitan Tower, 15th Floor
539/2 Sri-Ayudhya Rd.
Rajdhevee, Bangkok 20400
Tel.: +66 2 6425322-31, ext. 107
Fax: +66 2 2488303-5
E-mail: dedwards@biotec.or.th

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

Mr. Grant Meekings
(Head of Delegation)
Head of Food Labelling and Standards Division
Food Standards Agency
P.O. Box 31037 - London SWIP 3WG
Tel.: +44 0 171 238 6278
Fax: +44 0 171 238 6763
E-mail: grant.meekings@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs. Rosemary Hignett
Food Labelling and Additives Division
Food Standards Agency
P.O. Box 31037 - London SWIP 3WG
Tel.: +44 0 171 238 6281
Fax: +44 0 171 238 6763
E-mail: rosemary.hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Richard Ross
Associate Director, Legislation and Procedural Affairs
Smithkline Beecham
Nutritional Healthcare
11 Stoke Poges Lane
Slough, Berkshire SL1 3NW
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 0 1753 502104
Fax: +44 0 1753 502007
E-mail: richard.w.ross@sb.com

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

Dr. Christine J. Lewis
(Head of Delegation)
Director, Office of Nutritional Products, Labeling and
Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-800)
200 c. St., SW - Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4561
Fax: (202) 205-4594
E-mail: clewis1@cfsan.fda.gov

Dr. Robert C. Post
Director, Labeling and Additives Policy Division
U.S. Department of Agriculture/FSIS
300 - 12th Street, SW, Room 602
Washington, DC 20250-3700
Tel.: (202) 205-0279
Fax: (202) 205-3625
E-mail: robert.post@usda.gov

Dr. Lynn Larsen
Director, Division of Nutrition and Science Policy
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety and Nutrition
200 C St. SW
Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4727
Fax: (202) 260-8957

Dr. Marilyn J. Bruno
Biotechnology – Economic Bureau
Department of State - EB/TTP/ATP
Washington, DC 20520
Tel.: (202) 647-2062
Fax: (202) 647-1894
E-mail: brunomj@state.gov

Mr. T. Keith Jones
National Organic Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 2945 South Building
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 720-3252
Fax: (202) 690-3924
E-mail: keith.jones@usda.gov

Ms. Anita Manka
Labeling and Additives Policy
U.S. Department of Agriculture
300 - 12th Street, SW, Room 602
Washington, DC 20250-3700
Tel.: (202) 205-0279
Fax: (202) 205-3625
E-mail: anita.manka@usda.gov

Dr. James Maryanski
Office of Regulations and Policy
Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HFS-13)
Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4359
Fax: (202) 401-2893
E-mail: jmaryansk@cfsan.fda.gov

Ms. Felicia B. Satchell
Deputy Director
Division of Standards and Labeling Regulations
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HFS-820)
Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4561
Fax: (202) 205-4594
E-mail: fsatchel@cfsan.fda.gov

Dr. F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Tel. : (202) 720-2057
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

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

Dr. Terri Dunahay
Foreign Agricultural Service
US Dept. of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 690-1642
Fax: (202) 690-0677

Dr. Bernice Slutsky
Biotechnology and Biosafety
International Trade Policy
Foreign Agricultural Service
US Dept. of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
Tel. : (202) 720-4261
Fax: (202) 690-0677
E-mail: slutsky@fas.usda.gov

Dr. Michael Wehr
Office of Constituent Operations
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C St., SW - Washington, DC 20204
Tel.: (202) 260-2786
Fax: (202) 205-0165
E-mail: mwehr@cfsan.fda.gov

Mr. Lee Arst
President - Coleman Natural Products, Inc.
5140 Race Court
Denver, CO 80216
Tel.: (303) 297-9393
Fax: (303) 297-0426

Ms. Katherine T. DiMatteo
Executive Director
Organic Trade Association
P.O. Box 547
74 Fairview Street
Greenfield, MA 01301
Tel.: (413) 774-7511
Fax: (413) 774-6432
E-mail: kdimatteo@ota.com

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

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

Mr. Kenneth Mercurio
Director, Labeling and Nutrition
Nestle USA, Inc.
800 N. Brand Boulevard
Glendale, CA 91203-1244
Tel.: (818) 549-6353
Fax: (818) 549-6908

Mr. Jim Riddle
Independent Organic Inspectors Association
R.R. 3, Box 162C
Winona, MN 55987
Tel.: (507) 454-8310
E-mail: jriddle@lum.net.net

Mr. 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

Ms. Janet Nuzum
Vice President and General Council - IDFA
1250 H. Street, NW
Suite 900 - Washington, DC 20005
Tel.: (202) 737-4332
Fax: (202) 331-7820

Mr. Karl Riedel
Vice-Chair – International Committee
National Nutritional Foods Association
3931 MacAthur Blvd., Suite 101
Newport Beach, CA 92600
Tel.: (714) 966-6632
E-mail: kriedel@natlife.com

Mr. J. Scott Thenell
Director, Regulatory Affairs
DNA Plant Technology Corporation
6701 San Pablo Avenue
Oakland, CA 94608
Tel.: (510) 547-2395
Fax: (510) 547-2817

Ms. Pam Chumley
Vice President
The Kellen Company
5775-G Peachtree-Dunwoody Road
Atlanta, GA 30342
Tel.: (404) 252-3663
Fax: (404) 252-0774

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

Ms. Andrea S. Gash
International Economist
Office of Multilateral Affairs
International Trade Administration
U.S. Department of Commerce
Room 3043
Washington, DC 20230
Tel.: (202) 482-3229
Fax: (202) 482-5939
E-mail: andrea_gash@ita.doc.gov

Chair, Codex Alimentarius Commission

Mr. Tom Billy
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Room 331E-JLW Building
Washington, DC 20250-3700, U.S.A.
Tel.: (202) 720-7025
Fax: (202) 205-0158
E-mail: tom.billy@usda.gov

URUGUAY, REPUBLIC OF

Mr. Fernando López Fabregat
Counsellor - Embassy of Uruguay
130 Albert Street, Suite 1905
Ottawa, Ontario K1P 5G4
CANADA
Tel.: (613) 234-2727
Fax: (613) 233-4670
E-mail: uruott@iosphere.net

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
GENERAL SECRETARIAT (EU)**

Mr. Klaus Skovsholm
Administrator
Secretariat General of Council of the European Union
(EU)
Rue de la Loi 175
B-1000, Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 285 8379
Fax: +32 2 285 7928
E-mail: klaus.skovsholm@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION (EC)

Mr. Basil Mathioudakis
Principal Administrator
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
200 rue de la Loi
B – 1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +032 2 295 91 82
Fax: +032 2 296 09 51
E-mail: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Miss Barbara Moretti
Administrator, European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
200 rue de la Loi
B – 1049 Brussels
BELGIUM
Tel.: +032 2 296 13 70
Fax: +032 2 296 09 51
E-mail: barbara.moretti@cec.eu.int

Mr. Alberik Scharpé
Deputy Head of Unit
European Commission
Agriculture Directorate-General
200 rue de la Loi
B - 1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +032 2 295 59 51
Fax: +032 2 296 12 71
E-mail: alberik.scharpe@cec.eu.int

Mrs. Daniele Tissot
Principal Administrator
European Commission
Agriculture Directorate-General
200 rue de la Loi
B - 1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +032 2 295 08 57
Fax: +032 2 296 12 71
E-mail: daniele.tissot@cec.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Hertha Deutsch
Director, Association of European Coeliac Societies
(AOECS)
Anton Baumgartner Str. 44/C5/2302
A-1230 Vienna, AUSTRIA
Tel.: +43 1 66 71 887
Fax: +43 1 66 71 88 74
E-mail: hertha.deutsch@utanet.at

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

Eva Hurt
Manager, Regulatory Affairs
Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE
(CIAA)
43, avenue des Arts
Brussels 1040, BELGIUM
Tel.: +32 2 514 11 11
Fax: +32 2 511 29 05
E-mail: e.hurt@ciaa.be

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

Dr. Warren Marty Strauss
Director, Global Regulatory Affairs
Monsanto Company
600, 13th Street NW - Suite 660
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 383-2845 - Fax: (202) 783-1924
E-mail: warren.m.strauss@monsanto.com

Mr. Eddie F. Kimbrell
Consultant
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033, U.S.A.
Tel.: (703) 631-9187
Fax: (703) 631-3866
E-mail: edkim@aol.com

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Ms. Diane McCrea
Consultant to Consumers' Association, UK
17 Vernon Road - London N8 0QD
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 20 8889 4226
Fax: +44 20 8352 0564
E-mail: diane@mccrea1.demon.co.uk

Mr. Julian Edwards
Director General - Consumers International
24, Highbury Crescent
London N5 1RX, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 20 7226 6663/ext. 215
Fax: +44 20 7354 0607
E-mail: jedwards@consint.org

Mr. Corneliu-Florin Berca
Association for Consumer Protection
34 Boulevard I C Bratianu
4th Floor, Room 24, Sector 1
704273 Bucharest, ROMANIA
Tel.: +40 1 311 0243
Fax: +40 1 311 0243
E-mail: apc@itcnet.ro

Dr. Nita Pillai
Policy Officer-Global Food Programme
24 Highbury Crescent
London N5 1RX
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 20 7226 6663
Fax: +44 20 7354 0607
E-mail: npillai@consint.org

Ms. Jean Halloran
Consumer Policy Institute-Consumers' Union
101 Truman Avenue
New York 10703-1057, U.S.A.
Tel.: (914) 378-2457
Fax: (914) 378-2928
E-mail: hallje@consumer.org

Mr. Pablo Daniel Guidarelli
ADELCO
Peron 1558 - CP 1037
Ciudad de Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4375 3733
Fax: +54 11 4375 3737
E-mail: adelco@wamani.apc.org
E-mail: guidarelli@terra.com

Dr. Gandhi Vi Demanya
Consumer Association of Ghana
P.O. Box AN 6177
Accra-North
GHANA
Tel.: +233 21 220550
Fax: +233 21 232459
E-mail: beasant@gh.com

Dr. Song Vo Kyung
CACPK
89 Sinmunro 2 ga, Chongro-ku
Pierson Building, Room 603
Seoul 110
REPUBLIC OF KOREA
Tel.: +822 739 5441 / 739 5530
Fax: +822 736 5514 / 739 5441
E-mail: cacpk@chollian.net

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

Dr. John H. Cardellina II
(Head of Delegation)
Vice President, Botanical Science and Regulatory
Affairs - Council for Responsible Nutrition
1875 Eye Street NW, Suite 400
Washington, DC 20006-5409, U.S.A.
Tel.: (202) 872-1488
Fax: (202) 872-9594
E-mail: jcardellina@crnusa.org

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@stl.monsanto.com

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)/ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION

Mr. Dietrich Gorny, President of EFLA
C/o Ziegelhüttenweg 43a
D-60598 Frankfurt, GERMANY
Tel.: +49 (0) 69 63153491
Fax: +49 (0) 69 63153553
E-mail: gornylaw@t-online.de

Dr. Volker Viechtbauer, Member of EFLA
C/o Red Bull GmbH
Brunn 115, A-5330 Fuschl am See
AUSTRIA
Tel.: +43 662 65820
Fax: +43 662 658231
E-mail: volker.viechtbauer@redbull.at

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF
DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms. Christianne Schneiders
Secretary-General - International Alliance Dietary/Food
Supplement Associations (IADSA)
Rue de l'Association 50 - 1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: cschneiders@eas.be

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)**

Tania Davidian, B.Sc. Chem.
Representative of ICC (International Association for
Cereal Science and Technology (ICC)
Bariatix International Inc.
1600 46th Ave.
Lachine, Québec H8T 3J9, CANADA
Tel.: (514) 637-5887
Fax: (514) 637-8526
E-mail: tdavidian@bariatix.ca
(And)
International Association for Cereal Science and
Technology (ICC)
A2320 Schwechat/Vienna
P.O. Box 77, Wienerstrasse 22a, AUSTRIA
E-mail: gen.sec@icc.or.at

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
CONSUMER FOOD ORGANIZATION (IACFO)**

Mr. Bruce Silverglade
President, International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
1875 Connecticut Ave., N.W.
Washington, DC 20009, U.S.A.
Tel: (202) 332-9110, Ext. 337
Fax: (202) 265-4954
E-mail : brucesilverglade@compuserv.com

Mr. Bill Jeffery
Public Policy Analyst
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
C/o Centre for Science in the Public Interest
23 Cambridge St. North
Ottawa, Ontario K1R 7A4, CANADA
Tel.: (613) 565-2140
Fax: (613) 565-6520
E-mail: jefferyb@istar.ca

Ms. Satoko Endo
IACFO C/o Japan Offspring Fund
2-5-2 Kojimachi
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN
Tel.: +81 3 5276 0256
Fax: +81 3 5276 0259
E-mail: jof@nifty.ne.jp

Ms. Natsuko Kumasawa
International Project Manager
IACFO C/o Japan Offspring Fund
2-5-2, Kojimachi
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN
Tel.: +81 3 5276 0256
Fax: +81 3 5276 0259
E-mail: jof@nifty.ne.jp

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

Mr. Patrick Heffer
Assistant to the Secretary General
ASSINSEL
Chemin du Reposoir 7
Nyon 1260, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 365 44 20
Fax: +41 22 365 44 21
Email: assinsel@worldseed.org

Mr. Bill Leask
Director, 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 BABY FOOD ACTION
NETWORK**

Dr. Arun Gupta
International Baby Food Action Network
BP-33 Pitampura
Delhi 110034, INDIA
Tel.: +91 11 7443445
Fax: +91 11 7219606
E-mail: agupta@bpni.org

**INTERNATIONAL BIOTECHNOLOGY FORUM
(IBF)**

Dr. Michael J. Phillips
Executive Director
Food and Agriculture
Biotechnology Industry Organization
1625 K Street NW
Washington, DC 20006, U.S.A.
Tel.: (202) 857-0244
Fax: (202) 857-0237
E-mail: mphillips@bio.org

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

Mr. Hiroshi Suzuki
Technical Information
Japanese Consumers' Cooperative Union
Co-op Plaza
3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
Tokyo 150-8913, JAPAN
Tel.: +81 3 5778 8109
Fax: +81 3 5778 8008
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

Mr. Tatsuhito Kasamatsu
Consumers Co-operative Kobe
1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku
Kobe, Hyogo-pre 658-0072, JAPAN
Tel.: +81 78 453 0116
Fax: +81 78 453 0185

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

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

Dr. Steve Rizk
Manager, Scientific & Regulatory Affairs
M&M/MARS, Inc.
800 High Street
Hackettstown, N.J. 07840-1518, U.S.A.
Tel.: (908) 850-2753
Fax: (908) 850-2697
E-mail: steve.rizk@effem.com

Ms. Sarah Geisert
Manager, International Quality and Regulatory Affairs
General Mills, Inc.
One General Mills Boulevard, 3NE
Minneapolis, MN 55426 - U.S.A.
Tel.: (763) 765-2595
Fax: (763) 764-2109
E-mail: geise000@mail.genmills.com

Ms. Mari Stull
Director, International Regulatory Policy
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Ave., NW
Suite 900 - Washington, DC 20009, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508
E-mail: mls@gmabrands.com

Ms. Laurie Curry
Vice President - Public Policy and Scientific Affairs
Food and Consumer Products Manufacturers of Canada
(FCPMC)
885 Don Mills Road, Suite 301
Don Mills, Ontario M3C 1V9
Tel.: (416) 510-8024
Fax: (416) 510-8043
E-mail: lauriec@fcpmc.com

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

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

Mr. Jörg Seifert
Technical Manager
41, Square Vergote
B-1030 Brussels - BELGIUM
Tel.: +32 2 743 39 22
Fax: +32 2 733 04 13
E-mail: jseifert@fil-idf.org

Mr. Thomas M. Balmer
Senior Vice President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard #400
Arlington, VA 22301 - U.S.A.
Tel.: (703) 243-6111
Fax: (703) 841-9328
E-mail: tbalmer@nmpf.org

Dr. Réjean Bouchard
Assistant Director - Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Suite 101
Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
Tel.: (613) 236-9997
Fax: (613) 236-0905
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
AGRICULTURAL PRODUCERS (IFAP)**

Ms. Kim Meegan
Policy Analyst
Canadian Federation of Agriculture
1101 - 75 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
Tel.: (613) 236-3633
Fax: (613) 236-5749
E-mail: kmeegan@istar.ca

Mr. Alex Jackson
Director, Government Affairs
American Farm Bureau Federation
600 Maryland Ave. SW, Suite 800
Washington, DC 20004, U.S.A.
Tel.: (202) 484-3644
Fax: (202) 484-3604
E-mail: alexj@fb.com

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

Mr. Alain Leon
Regulatory Affairs Advisor
International Federation of Margarine Associations
(IFMA)
Olivier van Noortlaan
Vlaardingen, Holland
Tel.: +3 11 04605892
Fax: +3 11 04605867
E-mail: alain.leon@unilever.com

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

Mr. Otto Schmid
Int'l. Federation of Organic Agriculture Movements
Codex Contact Point
Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
SWITZERLAND
Tel.: +41 62 865 72 72
Fax: +41 62 865 72 73
E-mail: otto.schmid@fibl.ch

Ms. Annie Kirschenmann
International Federation of Organic Agriculture
Movements (IFOAM)
5449 45th Street SE
Medina, ND 58467 - U.S.A.
Tel.: (701) 486-3578
Fax: (701) 486-3580
E-mail: annie@ifoam.org

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

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

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

Mr. Reginald J. Ohlson
CMA U.S.A. (Chocolate Manufacturers Association of
the U.S.A.)
7900 Westpark Drive, Suite A-320
McLean, Virginia 22102-4203 - U.S.A.
Tel.: (703) 790-5750
Fax: (703) 790-5752
E-mail: ioccc@caobisco.be

Dr. Stéphanie Smith
CMA U.S.A. (Chocolate Manufacturers Association of
the U.S.A.)
7900 Westpark Drive, Suite A-320
McLean, Virginia 22102-4203, U.S.A.
Tel.: (703) 790-5750
Fax: (703) 790-5752
E-mail: ioccc@caobisco.be

**INTERNATIONAL SOFT DRINKS COUNCIL
(ISDC)**

Ms. Julia Howell
I.S.D.C. Spokesperson
International Soft Drinks Council (I.S.D.C.)
79 Boulevard St. Michel
B-1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 7434050
Fax: +32 2 7325102
E-mail: mail@unesda-cisda.org

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

Dr. Andrée Bronner
Secretary General
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 TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE (ITIC)**

Dr. G. Vettorazzi
International Toxicology Information Centre (ITIC)
Paseo Ramón y Cajal, 1, 4-D
E-20002 San Sebastian, SPAIN
Tel.: +34 943 320 455
Fax: +34 943 320 487
E-mail: itic@lander.es

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

Dr. Robert C. Brown
Frito-Lay Technology Center
Plano, Texas 75024-4099, U.S.A.
Tel.: (972) 334-4352
Fax: (972) 334-6830
E-mail: r.brown@fritolay.com

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION
INTERNATIONAL (RAFI)**

Mr. Roger Blobaum
Owner/Manager
Blobaum and Associates
3124 Patterson Pl., NW
Washington, D.C. 20015
U.S.A.
Tel.: (202) 537-0191
Fax: (202) 537-0192
E-mail: rjblobaum@cs.com

Mr. 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

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Mr. John Mumford
Chairman, Codex Committee
World Processing Tomato Council
435 Consortium Court
London, Ontario
N6E 2S8
CANADA
Tel.: (519) 681-1875
Fax: (519) 685-5719
E-mail: ovgmb@ovgmb.org

**WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY
(WSMI) / ASSOCIATION OF THE EUROPEAN
SELF-MEDICATION INDUSTRY (AESGP)**

Mr. Johan Lindberg
Legal Affairs Executive
WSMI/AESGP
7, avenue de Tervuren
1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 735 51 30
Fax: +32 2 735 52 22
E-mail: j.lindberg@aesgp.be

**WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION
(WSRO)**

Ms. Pierrette Buklis
Canadian Sugar Institute
Waterpark Place
10 Bay Street, Suite 620
Toronto, Ontario M5J 2R8, CANADA
Tel.: (416) 368-8091
Fax: (416) 368-6426
E-mail: pbuklis@sugar.ca

WORLD VETERINARY ASSOCIATION (WVA)

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

**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 06 570 55826
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Yasuyuki Sahara
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food
Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel.: +39 06 574 54098
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: saharay@who.ch

**CANADIAN SECRETARIAT
SÉCRÉTARIAT CANADIEN
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 2395, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA
Tel.: (613)957-1748
Fax: (613)941-3537
E-mail: ronald_burke@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville
Senior Advisor, Codex and Scientific Affairs
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 2394, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA
Tel.: (613)957-0189
Fax: (613)941-3537
E-mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Mrs. Santina Scalzo
Manager, Codex Program Services
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 2392, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C1)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA
Tel.: (613)957-1749
Fax: (613)941-3537
E-mail: santina_scalzo@hc-sc.gc.ca

Mrs. Luisa Crapigna
Food Policy and Legislation Officer
Bureau of Food Safety and Consumer Protection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3791
Fax: (613) 228-6611
E-mail: lcrapigna@em.agr.ca

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

(En el trámite 8 del Procedimiento)

[Las notas editoriales se indican en letra negrita cursiva]

PREÁMBULO

Insertar las siguientes enmiendas consecuentes

3. Tercer inciso

- las directrices no menoscaban la aplicación de disposiciones más restrictivas **y reglas más detalladas** por parte de los países miembros a efectos de mantener la credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como para aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia con tales disposiciones más restrictivas.

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Enmiendas consecuentes, incluyendo nota al pie de página

1.1 Las presentes Directrices se aplican a los productos que se indican a continuación que llevan, o se tiene previsto que lleven, etiquetas descriptivas que hagan referencia a los métodos de producción orgánica:

- (a) plantas, productos vegetales, **animales y productos pecuarios, en el grado en que los principios de producción y las normas específicas de inspección para dichos productos se introducen en los Anexos 1 y 3;** y
- (b) productos **vegetales y pecuarios** elaborados¹ **destinados** al consumo humano y derivados de los arriba mencionados en (a)

SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES

2.1 Descripción

Añadir el siguiente nuevo texto al final del párrafo 2.1:

...La base de la ganadería orgánica consiste en desarrollar una relación armónica entre la tierra, las plantas y el ganado, y en respetar las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales. Ello se obtiene mediante una combinación de medidas destinadas a proporcionar piensos de buena calidad producidos orgánicamente, mantener densidades de ganado apropiadas, aplicar sistemas ganaderos apropiados a las necesidades de comportamiento, y adoptar prácticas de manejo pecuario que minimicen el estrés y buscan favorecer la salud y el bienestar de los animales, prevenir las enfermedades, y evitar el uso de medicamentos veterinarios químicos alopatícos (incluyendo los antibióticos).

2.2 Definiciones

Añadir las siguientes definiciones:

ganado significa cualquier tipo de animal doméstico o domesticado incluyendo bovinos (incluyendo los búfalos y los bisontes), ovinos, porcinos caprinos, equinos, aves de corral y abejas criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos². Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no serán considerados parte de esta definición.

¹ Hasta que se elaboren listas de ingredientes y coadyuvantes para la elaboración, de origen no agrícola, permitidos en la preparación de productos de origen animal, las autoridades competentes deberían desarrollar sus propias listas.

² Las disposiciones para la acuicultura serán elaboradas a fecha posterior.

medicamento veterinario significa cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los animales que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, tanto si se usa con fines terapéuticos como con fines profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento³

SECCIÓN 4: REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN

Añadir el siguiente párrafo nuevo:

4.4 Por derogación de las disposiciones de los párrafos 4.1 (a) y 4.2 (a), la autoridad competente puede, teniendo en cuenta las disposiciones de producción pecuaria en el Anexo 1, proveer reglas más detalladas, tanto como derogar períodos de implementación, para permitir el desarrollo gradual de las prácticas de la agricultura orgánica.

ANEXO 1

B. Ganado y productos pecuarios

Añadir el siguiente nuevo texto:

Principios generales

1. Cuando se mantienen animales para la producción orgánica, éstos deberán formar parte integrante de la unidad de la granja orgánica, y su cría y manutención deberá ajustarse a estas Directrices.
2. Los animales pueden contribuir en gran medida a un sistema de agricultura orgánica:
 - a) mejorando y manteniendo la fertilidad del suelo;
 - b) manejando la flora mediante el apacentamiento;
 - c) acentuando la biodiversidad y facilitando interacciones complementarias en la granja; y
 - d) aumentando la diversidad del sistema de explotación agrícola.
3. La producción del ganado es una actividad relacionada con la tierra. Los herbívoros deben tener acceso a los pastos y todos los demás animales deben tener acceso a espacios al aire libre; la autoridad competente podría otorgar excepciones cuando la condición fisiológica de los animales, las condiciones climáticas inclementes y el estado del terreno lo permitan, o cuando la estructura de ciertos sistemas “tradicionales” de producción agrícola restrinja el acceso a pastos, con tal que se pueda garantizar el bienestar de los animales.
4. La densidad del ganado debería ser apropiada para la región en cuestión, teniendo en consideración la capacidad de piensos, la salud de los rebaños, el equilibrio de nutrientes y el impacto sobre el medio ambiente.
5. El manejo del ganado orgánico debería tener como objetivo el utilizar métodos naturales de reproducción, minimizar el estrés, prevenir enfermedades, eliminar progresivamente el uso de medicamentos veterinarios químicos alopatícos (incluyendo los antibióticos), reducir la alimentación de los animales con productos de origen animal (como por ejemplo la harina de carne), y mantener la salud y el bienestar de los animales.

Procedencia del ganado/origen

6. La elección de razas, cepas y métodos de reproducción tendrá que ser consistente con los principios de la producción orgánica, teniendo particularmente en cuenta:
 - a) su adaptación a las condiciones locales;
 - b) su vitalidad y resistencia a enfermedades;
 - c) la ausencia de enfermedades específicas o problemas de salud asociados con ciertas razas y cepas (el síntoma de estrés porcino, el aborto espontáneo, etc.).
7. El ganado utilizado para productos que se ajusten a la Sección 1.1 (a) de estas Directrices deberá provenir, desde su nacimiento o incubación, de unidades de producción que cumplan con estas Directrices, o ser la progenie de parentales criados bajo las condiciones estipuladas en estas Directrices. Se les debe criar bajo este sistema durante toda su vida.

³ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Definiciones.

- El ganado no debe ser transferido entre unidades orgánicas y no orgánicas. La autoridad competente puede establecer reglas detalladas para la compra de ganado de otras unidades que cumplan con estas Directrices.
- Ganado existente en la unidad de producción pecuaria, pero que no cumple con estas Directrices, podrá ser convertido

8. Cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de ganado que se ajuste a los requisitos descritos en el párrafo anterior, el órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido podrá permitir que se introduzca ganado no criado conforme a estas Directrices, en circunstancias tales como:

- a) para la expansión considerable de la explotación agrícola, cuando se cambia de raza, o cuando se desarrolla una nueva especialización pecuaria;
- b) para la renovación del hato, por ejemplo cuando exista una alta mortalidad de animales causada por circunstancias catastróficas
- d) para machos de reproducción;

La autoridad competente podrá determinar las condiciones específicas bajo las cuales el ganado procedente de fuentes no orgánicas podría o no ser permitido, tomando en cuenta que los animales se introduzcan tan pronto como sea posible luego del destete.

9. Los ganados que califican para las derogaciones indicadas en el párrafo anterior, deberán cumplir con las condiciones indicadas en el Párrafo 11. Estos períodos de conversión deben ser observados si los productos han de ser vendidos como orgánicos, de acuerdo a la Sección 3 de estas Directrices.

Conversión

10. La conversión de la tierra que se va a utilizar para cultivar piensos, o para pastura, debe cumplir con las reglas indicadas en la Parte A, párrafos 1, 2 y 3 de este Anexo

11. La autoridad competente podrá reducir los períodos de conversión o las condiciones establecidas en el párrafo 9 (para el terreno) y/o el párrafo 12 (para el ganado y los productos pecuarios) en los siguientes casos:

- a) pasturas, espacios al aire libre y áreas de ejercicio utilizadas por especies no herbívoras;
- b) para bovinos, equino, ovinos y caprinos provenientes de la producción pecuaria extensiva, durante un período de implementación establecido por la autoridad competente, o para hatos lecheros convertidos por primera vez;
- c) si hay una conversión simultánea del ganado y de los terrenos utilizados exclusivamente para su alimentación dentro de la misma unidad, el período de conversión, tanto para el ganado como para los pastos y/o los terrenos utilizados para la alimentación de los animales, podrá ser reducido a dos años solo en el caso en que el ganado existente y su progenie sean alimentados principalmente con productos de la unidad.

12. Una vez que el terreno haya alcanzado la categoría de orgánico, y se introduzca ganado de una fuente no orgánica, y si los productos han de venderse como orgánicos, tal ganado debe ser criado de acuerdo a estas Directrices por al menos los siguientes períodos a ser cumplidos:

Bovino y equino

- i. productos cárnicos: 12 meses y al menos 3/4 del período de vida en producción el sistema de manejo orgánico;
- ii. terneras para la producción de carne: 6 meses cuando se introducen tan pronto sean destetadas y de menos de 6 meses de edad;
- iii. productos lácteos: 90 días durante el período de implementación establecido por la autoridad competente, luego de dicho período, seis meses.

Ovino y caprino

- i. productos cárnicos: 6 meses;
- ii. productos lácteos: 90 días durante el período de implementación establecido por la autoridad competente, luego de dicho período, seis meses.

- Porcino
 - productos cárnicos: 6 meses
- Aves de corral
 - i. productos cárnicos: todo el período de vida, tal como lo determine la autoridad competente;
 - ii. huevos: 6 semanas.

Nutrición

13. Todos los sistemas ganaderos deberán suministrar un nivel óptimo del 100 por ciento de alimentación a base de piensos (incluidos piensos “en conversión”) producidos para satisfacer los requisitos de estas Directrices.

14. Para un período de implementación, a ser determinado por la autoridad competente, los productos pecuarios mantendrán su carácter de orgánicos con tal que el 85% de los piensos, en el caso de los rumiantes, y el 80% en el de los no rumiantes, calculado con referencia a la materia seca, deriven de fuentes orgánicas producidas de conformidad con estas Directrices.

15. A pesar de lo antedicho, cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de piensos que satisfagan los requisitos descritos en el párrafo 13, como resultado, por ejemplo, de eventos no previsibles, sean naturales o causados por los seres humanos, o en el caso de condiciones climáticas extremas, el órgano de inspección/certificación podrá permitir el uso de un porcentaje restringido de piensos no producidos conforme a estas Directrices, a ser utilizados por un tiempo limitado, con tal que no contengan organismos genéticamente modificados/sometidos a la ingeniería genética o los productos de los mismos. La autoridad competente determinará tanto el porcentaje máximo de pienso no orgánico permitido como cualquier condición respecto a esta derogación.

16. Las raciones para ganados específicos deberán tener en cuenta:

- la necesidad de leche natural, preferiblemente maternal, para los mamíferos jóvenes;
- que una proporción substancial de la materia seca en las raciones diarias de los herbívoros necesita consistir de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes;
- que no se debe alimentar a los animales poligástricos solo con ensilajes.;
- la necesidad del uso de cereales en la etapa de engorde de las aves de corral;
- la necesidad de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes en la ración diaria de los cerdos y las aves de corral.

17. Todo el ganado debe tener amplio acceso al agua fresca para mantener la plena salud y vigor del ganado.

18. Si se utilizan sustancias como piensos, elementos nutricionales, aditivos para los piensos o coadyuvantes de la elaboración, la autoridad competente establecerá una lista positiva de sustancias que cumplan con los siguientes criterios:

a) criterios generales:

- se permiten sustancias para el alimento de los animales de acuerdo a la legislación nacional;
- las sustancias son necesarias/esenciales para mantener la salud, el bienestar y la vitalidad de los animales; y
- tales sustancias:
 - contribuyen a una dieta apropiada que cumple con las necesidades fisiológicas y de comportamiento de las especies involucradas; y
 - no contienen organismos genéticamente modificados/sometidos a la ingeniería genética, ni los productos de los mismos; y
 - son principalmente de origen vegetal, animal o mineral.

b) criterios específicos para los piensos y elementos nutricionales:

- los piensos de origen vegetal de fuentes no orgánicas solo pueden ser usados, bajo las condiciones de los párrafos 14 y 15, si son producidos o preparados sin solventes o tratamientos químicos;
- los pienso de origen mineral, oligoelementos, vitaminas y provitaminas solo pueden ser utilizadas si provienen de fuentes naturales. En caso de escasez de estas sustancias, o en circunstancias excepcionales, se podrán usar sustancias químicas análogas, bien definidas;
- no se deberá en general utilizar los piensos de origen animal, con la excepción de la leche y los productos lácticos, el pescado u otros animales marinos y productos de ellos derivados, o como lo disponga la legislación nacional. En cualquier caso, no se permite la alimentación de material de mamíferos a los rumiantes, con la excepción de la leche y los productos lácteos;
- no se utilizará el nitrógeno sintético ni los compuestos no protéicos de nitrógeno.

c) criterios específicos para los aditivos y los coadyuvantes de la elaboración:

- aglutinantes, agentes contra el aterronamiento, emulsificadores, estabilizadores, espesadores, surfactantes, coagulantes:): solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- antioxidantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- preservadores: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- agentes colorantes (incluyendo los pigmentos), aromatizantes y estimulantes del apetito: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- probióticas: solo se permiten aquellas provenientes de fuentes naturales;
- no habrán de utilizarse en la alimentación de los animales antibióticos, coccidiostáticos, sustancias medicinales, promotores del crecimiento, o cualquier otra sustancia que tenga como propósito estimular el crecimiento o la producción.

19. Los aditivos para ensilajes y coadyuvantes de elaboración no podrán derivarse de organismos genéticamente modificados/sometidos a la ingeniería genética, o de los productos de ellos derivados, y podrán incluir solamente:

- sal marina;
- sal gruesa de roca;
- levaduras;
- bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto natural ácido;
- enzimas;
- suero;
- azúcar; o productos del azúcar, tales como melazas;
- miel.
- bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto ácido natural cuando las condiciones de clima no permitan la fermentación adecuada y con la aprobación de la autoridad competente.

Cuidados de salud

20. La prevención de enfermedad en la producción pecuaria orgánica deberá basarse en los siguientes principios:

- a) la elección de razas y cepas idóneas, tal como se detalla en el párrafo 6 arriba mencionado;
- b) la aplicación de prácticas de manejo pecuario apropiadas para los requisitos de cada especie, alentando fuerte resistencia a las enfermedades y a la prevención de las infecciones;
- c) el uso de piensos orgánicos de buena calidad, junto con ejercicio regular y acceso a pastos y/o áreas al aire libre, que tengan el efecto de estimular las defensas inmunológicas naturales del animal;
- d) asegurando una densidad adecuada de ganado, evitando así la densidad excesiva y cualquier problema de salud animal resultante.

21. Si, a pesar de las medidas preventivas arriba mencionadas, un animal se enferma o se hiere, dicho animal debe ser tratado inmediatamente, si fuera necesario aislándolo y con estabulación adecuada. Los productores no deben dejar de dar medicamentos cuando el resultado sería un sufrimiento innecesario del

animal, incluso si el uso de dichos medicamentos fuera causa que el animal perdiera su categoría de orgánico.

22. En la producción pecuaria orgánica, el uso de productos veterinarios medicinales deberá cumplir con los siguientes principios:

- a) se permite la vacunación de los animales, el uso de antiparasíticos o el uso terapéutico de medicinas veterinarias cuando ocurren, o puedan ocurrir, enfermedades o problemas de salud y no existan tratamientos alternativos o prácticas de manejo permitidas, o en casos en que la ley lo exija;
- b) los productos fitoterapéuticos (excluyendo los antibióticos), homeopáticos o ayurvédicos y los oligoelementos serán utilizados en preferencia a los medicamentos veterinarios químicos alopáticos, con tal que su efecto terapéutico sea efectivo para la especie animal y la condición para la que se requiere el tratamiento;
- c) si no es probable que el uso de los productos arriba enumerados sea efectivo en combatir una enfermedad o herida, se podrán utilizar los medicamentos veterinarios químicos alopáticos o los antibióticos bajo responsabilidad de un veterinario; los períodos de abstención deberán ser el doble de los que requiere la legislación, con un mínimo de 48 horas en cualquier caso.
- d) se prohíbe el uso de los medicamentos veterinarios químicos alopáticos o los antibióticos como tratamiento preventivo.

23. Los tratamientos hormonales solo pueden usarse por motivos terapéuticos y bajo supervisión veterinaria.

24. No se permiten estimulantes del crecimiento o sustancias utilizadas para estimular el crecimiento o la producción.

Manejo del ganado, transporte y sacrificio

25. El mantenimiento del ganado deberá guiarse por una actitud de cuidado, responsabilidad y respeto por las criaturas vivas.

26. Los métodos de cría deberían ajustarse a los principios de la agricultura orgánica, teniendo en cuenta lo siguiente:

- i. que las razas y cepas sean idóneas para la cría en las condiciones del lugar y en un sistema orgánico;
- ii. que se prefiere la reproducción por métodos naturales, pero puede emplearse la inseminación artificial;
- iii. que no se aplicarán técnicas de trasplante de embriones ni tratamientos reproductivos hormonales;
- iv. que no se aplicarán técnicas de cruce que empleen la ingeniería genética;

27. Operaciones tales como el amarrar cintas elásticas a las colas de las ovejas, el corte del rabo, el corte de dientes, el recorte de picos o el descornado no son, en general, admitidas en el sistema de manejo orgánico. Sin embargo, algunas de estas operaciones pueden ser autorizadas, en circunstancias excepcionales, por la autoridad competente o sus delegados, por razones de seguridad (por ejemplo el descornado en animales jóvenes), o si tienen como propósito el mejorar la salud y bienestar del ganado. Tales operaciones deben ser efectuadas a la edad más apropiada, y debe reducirse a un mínimo cualquier sufrimiento de los animales. Se deben usar anestésicos cuando fuera apropiado. Se permite la castración física para mantener la calidad de los productos y de las prácticas tradicionales de producción (cerdos de carne, toretes castrados, capones, etc.), pero solo bajo estas condiciones.

28. Respecto de las condiciones de vida y la ordenación del medio ambiente deberán tenerse en cuenta las necesidades de comportamiento específicas de los animales y ocuparse de que:

- tengan suficiente movimiento libre y oportunidad de expresar sus patrones normales de comportamiento;
- tengan compañía de otros animales, particularmente de la misma clase;
- se prevenga el comportamiento anormal, heridas o enfermedades;
- se hagan arreglos para cubrir emergencias, tales como fuegos, la interrupción de los servicios mecánicos esenciales o de los suministros;

29. El transporte de ganado vivo deberá efectuarse en forma tranquila y suave, y de manera que evite las heridas, el estrés y los sufrimientos. La autoridad competente deberá establecer condiciones específicas para cumplir con estos objetivos y podrá establecer períodos máximos de transporte. En el transporte de ganado no se permite el uso de estímulos eléctricos o tranquilizantes alopáticos.

30. El sacrificio del ganado deberá conducirse en una manera que minimice el estrés y los sufrimientos, y de acuerdo a las reglas nacionales.

Alojamiento y condiciones de movimiento libre

31. El alojamiento de los animales no será obligatorio en zonas donde las condiciones climáticas sean adecuadas para permitir que los animales vivan a la intemperie.

32. Las condiciones de alojamiento deberían responder a las necesidades biológicas y de comportamiento del ganado proveyendo:

- fácil acceso a los piensos y al agua;
- aislamiento, calefacción, refrigeración, y ventilación del edificio para asegurar que la circulación de aire, nivel de polvo, humedad relativa del aire y concentración de gas sean mantenidos dentro de límites que no sean dañinos para el ganado;
- que entre abundante ventilación y luz natural;

33. El ganado podrá ser temporalmente confinado durante períodos de clima inclemente, cuando su salud o bienestar puedan estar en riesgo, o para proteger la calidad de las plantas, el suelo o el agua.

34. La densidad de alojamiento de los animales en los edificios debería;

- proporcionar comodidad y bienestar al ganado, teniendo en consideración la especie, raza y sexo de los animales;
- tomar en cuenta las necesidades de comportamiento de los animales teniendo en cuenta el tamaño del grupo y el sexo del ganado;
- proveer suficiente espacio para estar de pie de una manera natural, yacer fácilmente, dar la vuelta, asearse así mismos, asumir todos los movimientos y poses naturales, tales como el estirarse y batir las alas.

35. Los alojamientos, corrales, equipos y utensilios deberían limpiarse y desinfectarse adecuadamente para prevenir el contagio de infecciones y el acumulamiento de organismos que transmiten enfermedades.

36. Las áreas de movimiento libre, ejercicio al aire libre o espacios al aire libre deberían, de ser necesario, proporcionar suficiente protección contra la lluvia, el viento el sol y las temperaturas excesivas, dependiendo de las condiciones climáticas locales y de la raza en cuestión.

37. Las densidades del ganado que se mantiene al aire libre en pasturas, prados u otros hábitats naturales o seminaturales, deben ser lo suficientemente bajas como para prevenir la degradación del suelo y el apacentamiento excesivo de la vegetación

Mamíferos

38. Todos los mamíferos deben tener acceso a los pastos o a un área de ejercicio o espacio al aire libre, que puede estar parcialmente cubierto, y deben ser capaces de utilizar dichas áreas siempre que la condición fisiológica del animal, el clima y la condición del terreno lo permitan.

39. La autoridad competente podrá otorgar excepciones para:

- el acceso de los toros a los pastos, o en el caso de vacas, un espacio o área de ejercicios al aire abierto durante el período de invierno;
- durante la última fase del engorde.

40. El alojamiento de los animales debe ser liso, pero sin piso resbaloso. El piso no debe ser de construcción totalmente de listones o rejillas.

41. El alojamiento debe incluir una área cómoda, limpia y seca para yacer y/o descansar, de construcción sólida. En el área de descanso se deben proporcionar amplios materiales secos para las camas, y materiales para la absorción de desperdicios.

42. No se permite la estabulación de terneras en cajas individuales ni el mantener atados a los animales sin la aprobación de la autoridad competente.

43. Las cerdas deben ser mantenidas en grupos, excepto en las últimas etapas de la preñez y durante el período de lactancia. Los lechones no deben ser alojados en plataformas planas o jaulas. Las áreas de ejercicio deben permitir que los animales puedan hurgar la tierra y hocicar el estiércol.

44. No se permite encerrar conejos en jaulas.

Aves de Corral

45. Las aves de corral deben ser criadas en condiciones de movimiento libre, tener acceso a un espacio al aire libre cuando las condiciones climáticas lo permitan, y no ser enjauladas.

46. Las aves acuáticas deben tener acceso a un arroyo, estanque o lago cuando las condiciones climáticas lo permitan.

47. Las habitaciones para todas las aves deberían proporcionar un área de construcción sólida cubierta con materiales para la absorción de excretas, tales como la paja, el aserrín, la arena o la turba. Una parte del área del piso, lo suficientemente grande, debe estar disponible a las gallinas ponedoras para la colección de excrementos. Se deberían proporcionar perchas/áreas más altas para dormir, en tamaño y número conmensurado a la especie y al tamaño del grupo y de las aves, y también agujeros de entrada y salida de un tamaño adecuado.

48. En el caso de las gallinas ponedoras, cuando la duración natural del día se prologue por medio de la luz artificial, la autoridad competente prescribirá el máximo de horas teniendo en cuenta la especie, las condiciones geográficas y la salud general de los animales.

49. Por motivos de salud, entre cada camada de aves de corral que se crían, las edificaciones deben vaciarse y los espacios al aire libre deben también permanecer desocupados para permitir que vuelva a crecer la vegetación.

Manejo del estiércol

50. Las prácticas de manejo del estiércol que se utilizan para mantener cualquier área en que se aloja, encorrala o apacienta ganado, deberían ser implementadas de manera que:

- i. minimicen la degradación del suelo y el agua;
- ii. no contribuyan significativamente a la contaminación del agua por nitratos y bacterias patógenas;
- iii. optimicen el reciclado de nutrientes; y
- iv. no incluyan el incinerado ni cualquier práctica inconsistente con las prácticas orgánicas.

51. Todas las instalaciones de almacén y manipulación del estiércol, incluyendo las instalaciones de compostado, deberían ser diseñadas, construidas y operadas de manera que prevengan la contaminación de las aguas subterráneas y/o superficiales.

52. Las tasas de aplicación de estiércol deben ser a niveles que no contribuyan a la contaminación de las aguas subterráneas y/o superficiales. La autoridad competente podrá establecer tasas máximas de aplicación de estiércol o de densidad del ganado. El momento y los métodos de aplicación no deben incrementar el potencial de que corra hacia los estanques, ríos y arroyos.

Mantenimiento de registros e identificación

53. El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en el Anexo 3, párrafos 7 al 15 (**numeración revisada de los párrafos**)

ANEXO 3

REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACIÓN

Enmiendas consecuentes para los párrafos 3 y 5

A. Unidades de producción

3. La producción de acuerdo a estas Directrices debería tener lugar en una unidad donde las parcelas de terreno, las áreas de producción, **los edificios de la granja** y las instalaciones de almacén **para los cultivos** y el ganado, estén claramente separadas de aquellas de cualquier otra unidad que no produzca de acuerdo a estas directrices; talleres de preparación y/o empaque pueden formar parte de la unidad, en el caso en que su actividad se limite a preparar o envasar su propio producto agropecuario.

5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo de inspección, el productor deberá notificar al oficial u organismo de inspección/certificación oficialmente reconocido su programa de producción de cultivos **y de ganado**, haciendo un desglose por parcela de tierra/**rebaño, hato**.

Insertar un nuevo párrafo 7 (6 bis.)

7. Todo el ganado debería ser identificado individualmente, o en el caso de los pequeños mamíferos o las aves de corral, por hato o parvada. Se deberían llevar cuentas escritas y/o documentarias para permitir todo el tiempo seguir la pista del ganado dentro del sistema y proporcionar rastreo adecuado para propósitos de auditoría. El operario debería mantener registros detallados y al día de:

- i. la cruce y/o el origen del ganado;
- ii. registro de cualquier compra;
- iii. el plan sanitario a ser utilizado en la prevención y manejo de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
- iv. todos los tratamientos y medicinas administradas por cualquier motivo, incluyendo los períodos de cuarentena e identificación de los animales tratados;
- v. los piensos proporcionados y el origen de dichos piensos;
- vi. movimientos de animales dentro de la unidad;
- vii. transporte, sacrificio y/o ventas.

Enmienda consecuente al actual párrafo 11, que se convierte en párrafo 12.

11. Cuando un operario maneja varias unidades de producción en la misma área (cultivos paralelos), las unidades del área que produzcan cultivos y productos de cultivos, no cubiertos por la Sección 1, deberán estar también sujetas a los arreglos de inspección respecto a los incisos de los arriba mencionados incisos del párrafo 4, y párrafos 6 y 8. Las plantas de variedades no distinguibles de aquellas producidas en la unidad referida en el párrafo 3, no deberían ser producidas en estas unidades.

Insertar los siguientes nuevos párrafos al final del Anexo 3, A

13. En la producción pecuaria orgánica, todo el ganado en la misma unidad de producción debe ser criado de acuerdo a las reglas indicadas en estas Directrices. Sin embargo, el ganado no criado de acuerdo a estas Directrices puede estar presente en la unidad orgánica con tal que esté claramente separado del ganado producido de acuerdo a estas Directrices. La autoridad competente puede prescribir medidas más restrictivas, tales como especies diferentes.

14. La autoridad competente podrá aceptar que animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices sean apacentados en terrenos en común, con tal que:

- a) dichos terrenos no hayan sido tratados con productos otros que aquellos permitidos de acuerdo a la Sección .1 (a) y (b) de estas Directrices, por al menos tres años.
- b) Se pueda organizar una segregación clara entre los animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices y todos los demás animales.

15. Para la producción pecuaria, la autoridad competente debería asegurar, sin perjuicio a las otras disposiciones de este Anexo, que la inspección respecto a todas las etapas de producción y preparación, hasta la venta al consumidor, asegure tanto como sea técnicamente posible, que se pueda rastrear al ganado y los productos pecuarios desde la unidad de producción pecuaria, a lo largo de su elaboración y cualquier otra preparación, y hasta su envasado y/o etiquetado final.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
(ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS
E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS
DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA)**
(en el trámite 8 del procedimiento)

Sección 4.2.2

Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alergeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4.

Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alergeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alergeno no deberá comercializarse.

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO
Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE
PRODUCCIÓN Y PRODUCTOS PECUARIOS**
(en el Trámite 6 del Procedimiento)

Anexo 1, B: Producción y productos pecuarios

Requisitos específicos según la especie

Abejas

54. Las colmenas para la apicultura deberán colocarse en:
- i. zonas donde la vegetación cultivada o espontánea se ajuste a las normas de producción establecidas en la Sección 4 de las presentes Directrices, o
 - ii. zonas designadas por el órgano de inspección/certificación y que satisfagan las condiciones de la producción orgánica.
55. Podrá procederse a la alimentación de las colonias de abejas cuando las condiciones del medio ambiente requieran el establecimiento de reservas para el invierno. La alimentación deberá realizarse entre la última cosecha de miel y el período de letargo de la colonia. La alimentación podrá incluir preferentemente miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico.
- Cuando no estén disponibles, o en casos de condiciones climáticas extremas u otras circunstancias extenuantes, se podrán permitir utilizar alimentos que no satisfagan estas directrices.
56. La salud de las colonias de abejas deberá mantenerse mediante buenas prácticas agrícolas. Éstas incluyen:
- i. el uso de razas resistentes que se adaptan bien a las condiciones locales;
 - ii. la renovación periódica de las reinas;
 - iii. la limpieza y desinfección periódicas del equipo;
 - iv. la destrucción de materiales contaminados;
 - v. la renovación periódica de la cera de abejas; y
 - vi. la disponibilidad de suficiente polen y miel en las colmenas.

CUADRO [3]: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA REFERIDOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

A1. Aditivos alimentarios, incluyendo los vectores

INS	Nombre	Condiciones específicas
331	Citratos de sodio	Productos cárnicos
332	Citratos de potasio	Productos cárnicos
333	Citratos de calcio	Productos cárnicos

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
(ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E
INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS
DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA)**

(en el trámite 6 del procedimiento)

Sección 2. Definición de los términos

Para los fines de la Norma General:

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

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

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

Ejemplos de estas técnicas utilizadas en la tecnología de genes incluyen, pero no están limitadas, a:

- técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores
- técnicas que involucran la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo⁴
- técnicas de fusión celular (incluyendo la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación que sobreponen barreras naturales fisiológicas, reproductivas o de recombinación, donde las células/protoplastos del donante no caen en la misma familia taxonómica.

A no ser que el organismo donante/receptor sea derivado de cualquiera de las técnicas arriba mencionadas, los siguientes son algunos ejemplos de técnicas excluidas, sin limitarse sólo a estos ejemplos:

- fertilización in vitro
- conjugación, transducción, transformación, o cualquier otro proceso natural,
- inducción de poliploidía
- mutagénesis
- fusión celular (incluyendo la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células/protoplastos del donante caen en la misma familia taxonómica

[“deja de ser equivalente”/“es significativamente diferente” significa un alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología moderna en el que una evaluación científica demuestra, por medio de un análisis apropiado de los datos, que las características evaluadas son diferentes en comparación a las correspondientes en los alimentos o ingredientes alimentarios ya existentes, teniendo en consideración los límites aceptados de variación natural para tal alimento o ingrediente alimentario”]

⁴ [Ejemplos de estas técnicas incluyen, pero no se limitan a: microinyección, macroinyección, quimoporación, electroporación, microencapsulación y fusión de liposoma.]

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO
DE ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS)**
(En el Trámite 6 del Procedimiento)

Sección 4.2 Lista de Ingredientes

4.2.2.1 Se pueden usar los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que caen dentro de estas categorías:

[Proteína láctea/Productos de proteína láctea]: Productos lácteos conteniendo un mínimo de [30/35]% de proteína láctea (m/m) en materia seca*

* Cálculo del contenido de proteína láctea : Nitrógeno Kjeldahl x 6.38

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LAS DIRECTRICES
PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

(En el Trámite 3 del Procedimiento)⁵

3.2 Lista de Nutrientes

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), grasa.

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 uno o más de los siguientes: azúcares, fibra, grasa saturada y sodio se declaren voluntariamente [o debido a que se haga una declaración de propiedades para uno de estos nutrientes], la declaración de nutrientes consistirá de la información sobre azúcares, fibra, ácidos grasos saturados y sodio en adición a los requisitos de la Sección 3.2.1]

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, la cantidad de azúcares totales tendrá que aparecer en la lista en adición a los requisitos de la Sección 3.2.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/o otro(s) constituyente(s) de carbohidratos(s). ~~Cuando se realiza una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra, se debe declarar la cantidad de fibra dietética.~~

3.2.4. Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos [o colesterol], deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos polinsaturados de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.4.7 y 3.2.1 [Podrán indicarse también las cantidades de cualquier otro constituyente(s) de ácidos grasos.]

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

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

3.2.6 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas⁶.

3.2.7 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 3.2.6. de las presentes directrices.

⁵ Las enmiendas al texto actual de las directrices están subrayadas.

⁶ Como norma, para decidir qué cantidad es significativa se debería considerar el 5% de la ingesta recomendada (de la población pertinente) aportada por la ración cuantificada en la etiqueta.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD Y DECLARACIONES NUTRICIONALES
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD¹
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

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

Las declaraciones de propiedades de salud deben ser consistentes con las políticas nacionales de salud pública y apoyar tales políticas. Las declaraciones de propiedades de salud deberán estar [acompañadas/apoyadas] por educación específica para el consumidor. Se prohíben las declaraciones de propiedades del tipo descrito en la Sección 3.4 de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 Las presentes directrices se refieren al uso de declaraciones nutricionales y de propiedades de salud en el etiquetado de los alimentos.
- 1.2 Las presentes directrices se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud sin menoscabo de las disposiciones específicas incluidas en las normas o directrices del Codex relativas a Alimentos para Regímenes Especiales y Alimentos para Fines Médicos Especiales.
- 1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades y no sustituyen ninguna de las prohibiciones contenidas en ellas.

2. DEFINICIONES

- 2.1 Por *declaración de propiedades nutricionales*² se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares especiales, no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de vitaminas y minerales. Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:
 - (a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;

¹ Las enmiendas al texto actual de las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales están subrayadas
² Esta definición es idéntica a la misma definición en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985, Rev.1-1993).

- (b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;
- (c) la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

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

(Ejemplos:³ "Fuente de calcio"; "alto contenido de fibra y bajo de grasa");)

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

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

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

2.2.1 Por *declaración de función de los nutrientes* se entiende una declaración de propiedades nutricionales que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo⁴.

(Ejemplos: "El calcio ayuda al desarrollo de fuertes huesos y dientes";
"Las proteínas ayudan a formar y reparar los tejidos orgánicos";
"El hierro es un factor en la formación de los glóbulos rojos";
"La vitamina E protege las grasas de los tejidos contra la oxidación";
"Contiene ácido fólico: el ácido fólico contribuye al crecimiento normal del feto.")

2.2.2 Declaraciones de propiedades de incremento de función - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones fisiológicas, o las actividades biológicas, pero no incluye declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud [o a una condición vinculada con la salud], o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.

[Ejemplos: "Algunos oligosacáridos no digeribles mejoran el desarrollo de flora bacteriana específica en el tracto digestivo"
"El folato puede ayudar a reducir los niveles de homocisteína plasmática"]

2.2.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos – Son declaraciones de propiedades respecto al consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta total, que podría ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad [o condición relacionada con la salud]. La declaración debe incluir dos partes:

- 1) información sobre la relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por
- 2) información sobre la composición del producto pertinente para esta relación.

³ Los ejemplos se incluyen para esclarecer las definiciones.

⁴ Esta definición es idéntica a la misma definición en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 23-1997).

La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica [o condiciones relacionadas a la salud]. Existen factores múltiples para enfermedades y el alterar uno de estos factores puede o no tener efectos benéficos. La presentación de declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe asegurar, por ejemplo, utilizando lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo, que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención.

(Ejemplos: “El hierro puede ayudar a reducir el riesgo de anemia. El alimento X tiene un contenido alto de hierro”;
“Una dieta baja en grasas saturadas puede reducir el riesgo de enfermedades cardíacas. El alimento X es bajo en grasas saturadas”;
“El folato puede reducir los riesgos para la mujer de dar a luz a una criatura con defectos al tubo neural. El alimento X tiene un contenido alto de folato”
“Un insumo suficiente de calcio puede reducir los riesgos de osteoporosis más tarde en la vida. El alimento X tiene un contenido alto de calcio”)

3. ETIQUETADO NUTRICIONAL

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

4. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

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

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

6. DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS

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

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

- 6.2 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La información siguiente deberá figurar cerca de la declaración comparativa:
- 6.2.1 La cuantía de la diferencia relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.
- 6.2.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o alimentos deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.
- 6.3 La comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%, y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "de bajo contenido" o "fuente de" en el Cuadro de estas Directrices.
- 6.4 El uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD

7.1 Las declaraciones de propiedades de salud deberían autorizarse si se cumplen las condiciones siguientes:

7.1.1 – Las declaraciones de propiedades de salud deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de declaración de propiedades que se efectúa, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables [y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos].⁵

7.1.2 - Cualquier declaración de propiedades debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes del país donde se vende el producto. Solo se debería permitir las declaraciones de propiedades que apoyen la política nacional de salud y sus objetivos.

[7.1.3 – La declaración de propiedades respecto a un alimento o constituyente alimentario deberá efectuarse en el contexto de la dieta total.]

7.1.4 – La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el efecto alegado debería ser apropiada en el contexto de una dieta normal.

7.1.5 – Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento, el alimento en cuestión debería ser:

(i) – una fuente significativa del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o,

(ii) - “bajo en”, “reducido en”, o “libre del” constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo

⁵ Referencia a los Criterios científicos para declaración de propiedades de salud elaborados por el CCNFSDU por inserir

Cuando corresponda, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para “alto en”, “bajo en”, “reducido en”, o “libre del”.⁶

7.1.6 – Solo deberían ser objeto de una declaración de función de nutrientes aquellos nutrientes para los cuales se haya establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN) en las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional, o aquellos nutrientes mencionados en directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional que tenga jurisdicción.⁷

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

7.3 Las declaraciones de propiedades de salud deberían ser capaces de hacerse cumplir: si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberán estar disponibles métodos para evaluar la presencia del constituyente en la cantidad alegada.

7.4 Las declaraciones de propiedades de salud deberían monitorearse y evaluarse a intervalos regulares.

7.5 La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o rotulación del alimento:

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

7.5.2 – Información sobre el grupo al que se le destina, de ser apropiado

7.5.3 – Información sobre como usar el alimento para obtener el beneficio alegado, de ser apropiado..

7.5.4 – Consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento, y a grupos que deben evitar el alimento, de ser apropiado.

[7.5.5 – Insumo inocuo máximo del alimento, cuando fuera necesario.]

7.5.6 - Etiquetado nutricional completo.

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

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

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

⁶ Directrices para el uso de declaraciones nutricionales (CAC/GL 23-1997)

⁷ Esta definición es idéntica a la sección 7.3 de las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales (CAC/GL 23-1997).

- 8.2 Podrá admitirse cierta flexibilidad en la enunciación de las declaraciones de propiedades, a condición de que dichas declaraciones no dejen de ser fieles al régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.
- 8.3 Las declaraciones de propiedades referidas a "régimenes saludables" o a cualquier expresión equivalente, se considerarán como declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán adaptarse a ellas.
- 8.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos criterios mínimos con respecto a otros nutrientes importantes relacionados con las directrices dietéticas.
- 8.5 No se deberán describir los alimentos como "saludables" ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento es en sí y de suyo comunique salud.
- 8.6 Podrán describirse los alimentos como integrantes de un "régimen saludable" a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.

CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (Parte A)

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
A. NO MAS DE		
Energía	Contenido bajo Exento	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos) 4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasa	Contenido bajo Exento	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos) 0,5 g por 100 g/ml
Grasa saturada	Contenido bajo ⁸ Exento	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de calorías 0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Contenido bajo ¹ Exento	0,02 g por 100 g (sólidos) 0,01 g por 100 ml (líquidos) 0,005 g por 100 g (sólidos) 0,005 g por 100 ml (líquidos) y, para las dos declaraciones, menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de calorías de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Sodio	Contenido bajo Contenido muy bajo Exento	0,12 g por 100 g 0,04 g por 100 g 0,005 g por 100 g

⁸ En el caso de la declaración de "contenido bajo de grasa saturada", los ácidos grasos trans deben tenerse en cuenta cuando ello sea aplicable. Por consiguiente, esta disposición se aplica a los alimentos que se declaran con "contenido bajo de colesterol" y "exento de colesterol".