

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 01/22A

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 29ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Ottawa, Canadá, 1 – 4 de mayo de 2001

Nota: El presente documento incluye la circular CL 2001/19-FL

Y0651/S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 5/15

CL 2001/19-FL
Mayo de 2001

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

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

ASUNTO: **Distribución del informe de la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 01/22A)**

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 (Apicultura y aditivos para productos pecuarios) (párr. 40, Apéndice II)
2. Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Definiciones (Proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de determinadas técnicas de modificación genética/ingeniería genética) (párr. 64, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones sobre los documentos susodichos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las 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 10 de junio de 2001**.

Anteproyecto de directrices en el Trámite 5 del Procedimiento acelerado

3. Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (Cuadro 1: Sustancias empleadas en la fertilización y acondicionamiento del suelo) (párr. 45, Apéndice III)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que el Anteproyecto de Norma podría tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento Acelerado para la Elaboración de Normas del Codex, enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia **antes del 10 de junio de 2001**.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Proyectos de normas en el Trámite 6 del Procedimiento

4. Proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 86, 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, 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 Bldg, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa K1A OL2, Canadá (Nº fax 613.941.3537, correo electrónico: codex_canada@hc-sc.gc.ca , **antes del 15 de diciembre de 2001.**

Anteproyectos de normas y directrices en el Trámite 3 del Procedimiento

5. Anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de determinadas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes de alimentos Obtenidos por medio de Determinadas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética) (párr. 79, Apéndice V)
6. Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (Anteproyecto de Recomendaciones para el uso de declaraciones de propiedades saludables) (párr.110, Apéndice VIII)
7. Anteproyecto de Enmienda a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 95, Apéndice VII)
8. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Declaración cuantitativa de ingredientes) (párr. 117, Apéndice IX)

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, 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 Bldg, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa K1A OL2, Canada (Nº fax 613.941.3537, correo electrónico: codex_canada@hc-sc.gc.ca , **para los puntos 5 y 6 antes del 15 de octubre de 2001 y para los puntos 7 y 8 antes del 15 de diciembre de 2001.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 29ª 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 (Apicultura y aditivos para productos pecuarios) (párr. 40, Apéndice II);
- convino en adelantar al Trámite 5 del Procedimiento acelerado el Anteproyecto de Enmienda a las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* (Cuadro 1: Sustancias empleadas en la fertilización y acondicionamiento del suelo) (párr. 45, Apéndice III);
- acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Definiciones* (Proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de determinadas técnicas de modificación genética/ingeniería genética) (párr. 64, Apéndice IV);

Otros asuntos de interés para la Comisión

- Convino en devolver al Trámite 6 el Proyecto de Enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (nombres genéricos) (párr. 86, Apéndice VI);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de determinadas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes de Alimentos Obtenidos por medio de Determinadas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética) (párr. 79, Apéndice V)
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de enmienda a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 95, Apéndice VII);
- acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (Anteproyecto de Recomendaciones para el uso de declaraciones de propiedades saludables) (párr.110, Apéndice VIII);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Declaración cuantitativa de ingredientes) (párr. 117, Apéndice IX);
- acordó emprender nuevos trabajos relacionados con 1) la revisión de las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Sección 5 – Criterios y Anexo 2 – Sustancias autorizadas* (párr. 48); y 2) un Anteproyecto de enmienda a la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (País de origen) (párr. 122);
- ratificó las disposiciones sobre etiquetado de los proyectos de normas sometidos a su examen (párrs. 14-25).

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS	4 – 14
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO DE LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX .	14 – 18
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE.....	19 – 20
COMITÉ DEL CODEX SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES	21
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS.....	22 – 23
COMITÉ DEL CODEX SOBRE SOPAS Y CALDOS.....	24
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PROTEÍNAS VEGETALES	25 – 27
ANTEPROYECTOS DE ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE.....	28 – 40
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES: CUADRO 1: SUSTANCIAS QUE SE PUEDEN EMPLEAR EN LA FERTILIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL SUELO	41 – 48
PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR CIERTAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: DEFINICIONES.....	49 – 63
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA (ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.....	63 – 80
PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: NOMBRES GENÉRICOS.....	81 – 86
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL	87 – 95
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES	96 – 110
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES	111 – 117
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO RELATIVO AL PAÍS DE ORIGEN	118 – 122
OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	123 - 124

LISTA DE APÉNDICES

Páginas

APÉNDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES	18
APÉNDICE II	DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS) (EN EL TRÁMITE 8)	47
APÉNDICE III	DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS) (EN EL TRÁMITE 5)	53
APÉNDICE IV	ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS (EN EL TRÁMITE 8).....	54
APÉNDICE V	DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (EN EL TRÁMITE 3)...	55
APÉNDICE VI	ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (EN EL TRÁMITE 6).....	60
APÉNDICE VII	ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LAS DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL (EN EL TRÁMITE 3)	61
APÉNDICE VIII	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 SALUD	62
APÉNDICE IX	ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (EN EL TRÁMITE 3).....	70

INTRODUCCIÓN

1) El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 29ª reunión en Ottawa, del 1 al 4 de mayo de 2001, por amable invitación del Gobierno del Canadá. A la reunión asistieron 299 delegados y observadores en representación de 50 Estados Miembros y 39 organizaciones internacionales. Presidió la reunión la Dra. Anne MacKenzie, Vicepresidenta Asociada, Evaluación de la Ciencia, Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2) Inauguró la reunión el Sr. Ronald L. Doering, Presidente del Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos, quien recordó que las normas y directrices sobre etiquetado elaboradas por el Comité, uno de los Comités más importante e influyente, eran sumamente pertinentes y significativas para los consumidores a nivel mundial. El Sr. Doering subrayó que las etiquetas de los alimentos no sólo proporcionaban información acerca de la composición y contenido nutricional de los distintos alimentos sino que, cada vez más, servían a los consumidores como guía fundamental para hacer una elección acertada de los alimentos. El Sr. Doering señaló también que el Comité había sido felicitado por el considerable avance que había hecho recientemente en diversas esferas importantes y por su labor actual al abordar nuevas cuestiones sobre etiquetado. Deseó a los delegados todo tipo de éxitos en esta importante labor que conseguiría aumentar la protección de la salud de los consumidores a la vez que contribuiría a establecer prácticas leales en el comercio internacional de alimentos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)

3) El Comité aprobó el programa provisional (CX/FL 01/1, CX/FL 01/1-Add.1) como programa de la reunión. El Comité acordó que las declaraciones propuestas por las delegaciones de Australia y Sudáfrica sobre la ausencia de alimentos producidos mediante tecnologías genéticas (declaraciones negativas) se examinarían en el Tema 5 del programa.

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

4) Se informó al Comité de las conclusiones y medidas que habían adoptado el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (base científica de las declaraciones de propiedades saludables) y el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (declaración del contenido de pescado) en respuesta a las peticiones del CCFL, presentadas en el documento de trabajo.

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

5) El Comité señaló que el CCMAS había considerado su petición referente a métodos de análisis para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos y había acordado que debería desempeñar una función de coordinación general con respecto a los métodos para la detección o identificación de tales alimentos, teniendo en cuenta además la labor de las organizaciones internacionales competentes en este ámbito. El Presidente del CCMAS (el Profesor Biacs, Hungría) indicó que, en su siguiente reunión (noviembre de 2002), el Comité examinaría los métodos para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos como se había solicitado, incluidas las propuestas que hubiera formulado el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.

Comité sobre Aguas Minerales Naturales

6) El Comité tomó nota de la petición del CCNMW referente al contenido de fluoruro y acordó que, en un primer momento, el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales sería más competente para abordar esa cuestión desde el punto de vista nutricional, y que el CCFL podría examinar después los aspectos relacionados con el etiquetado si fuera necesario.

¹ CX/FL 01/2, CRD 7 (observaciones de la India, IBFAN), CRD 14 (observaciones del Canadá)

7) En relación con la pregunta relativa al agua utilizada en la preparación de alimentos y preparados para lactantes, el Comité tomó nota de que el CCNFSDU estaba revisando actualmente la Norma del Codex para Preparados para Lactantes y convino en que las preguntas planteadas por el CCNMW se abordaran en la revisión de la Norma, que incluía una sección sobre Información para su uso.

8) La delegación del Senegal señaló los problemas relacionados con la alimentación de lactantes en África, sobre todo en relación con la utilización y contaminación del agua, y el Comité reconoció la importancia de abordar esas preguntas en la revisión de la Norma para Preparados para Lactantes.

9) En respuesta a las preguntas relativas a la presencia de contaminantes, y en particular de plomo en el agua y preparados para lactantes, la Secretaría informó al Comité de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había adelantado al Trámite 8 varios niveles máximos para el plomo en los alimentos, incluidos los preparados para lactantes (0,02 mg/kg).² El Comité señaló además que en el *Proyecto de Norma para Aguas Embotelladas/Envasadas Distintas de las Aguas Minerales Naturales* se establecía que “todas las aguas embotelladas deberán ajustarse a los requisitos relacionados con la salud estipulados en las *Directrices de la OMS para la calidad del agua potable* más recientes”.³

Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos

10) Además de las cuestiones mencionadas en el documento, el Comité señaló que el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (Chiba, Japón, marzo de 2001) había adelantado al Trámite 5 el *Anteproyecto de Principios para el análisis de riesgos de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos* y el *Anteproyecto de Directrices para la realización de la evaluación de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos de los alimentos obtenidos por medio de plantas de ADN recombinante*. Había acordado utilizar la expresión “biotecnología moderna” según la definición del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre Diversidad Biológica para asegurar la coherencia, y había solicitado al CCFL que examinara la posibilidad de utilizar la misma definición en su trabajo, aunque algunas delegaciones y observadores opinaron que para los fines del etiquetado de los alimentos tal vez fuera apropiado utilizar términos y definiciones que fueran más fáciles de entender por los consumidores.⁴ El Grupo de Acción había examinado además los métodos analíticos disponibles, y había acordado que debería haber intercambio y colaboración con el CCMAS a fin de que éste examinara la validación de métodos de análisis, y finalmente los ratificara, y había acordado informar al CCFL sobre sus avances en esta materia.

11) La delegación de Francia hizo referencia al debate sobre la rastreabilidad que se había mantenido en el Grupo de Acción y señaló que la labor del CCFL en varias esferas, especialmente en los alimentos producidos orgánicamente y los alimentos modificados genéticamente, evidenciaba la importancia de la rastreabilidad en toda la cadena alimentaria. El Comité señaló que el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos había solicitado a la Comisión que examinara la rastreabilidad desde una perspectiva general a fin de proporcionar orientación a los Comités pertinentes y de asegurar un enfoque armonizado en todo el Codex, basándose en un documento preparado por la Secretaría.

12) El Comité mantuvo un intercambio de opiniones para decidir si debía o no tomar medidas específicas relativas a la rastreabilidad. Muchas delegaciones y algunos observadores manifestaron que esta materia era un aspecto esencial de la labor del Comité y propusieron que éste informara a la Comisión de su deseo de participar activamente en el trabajo futuro sobre la rastreabilidad.

13) La delegación de la Argentina recordó que en su última reunión el Comité sobre Principios Generales había examinado la rastreabilidad, esperaba con interés recibir el asesoramiento de la Comisión sobre esta materia y había señalado su función de asegurar la coherencia en el enfoque de tales materias en todo el sistema del Codex. Confiaba en contribuir satisfactoriamente al desarrollo futuro de ese asunto (ALINORM 01/33A, párr. 15).

² ALINORM 01/12, Apéndice XI

³ ALINORM 01/20, pág. 22, Sección 3.2.1 Límites para sustancias químicas y radiológicas en función de la salud

⁴ ALINORM 01/34A, párr. 23

14) Varias delegaciones, entre ellas la de los Estados Unidos de América, subrayaron que era prematuro emprender cualquier trabajo en el Comité antes de que la Comisión hubiera dado una orientación clara a los Comités del Codex sobre el modo de proceder a este respecto, dado especialmente que ésta parecía ser una materia controvertida. El Comité acordó que se le mantuviera informado de los nuevos debates sobre la rastreabilidad en la Comisión y los Comités del Codex.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO DE LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX (Tema 3 del programa)⁵

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Proyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzanas en Conserva

14) La delegación de la India propuso que apareciera la declaración del importador, además de los requisitos actuales, en la Sección sobre Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, ya que era importante para los fines de inspección. Por tanto, el Comité acordó que la Sección sobre Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor se refiriera “al nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor y/o el importador” en la primera y la segunda frases.

15) El Comité convino en que se formulara una enmienda similar para todas las normas que se estaban examinando en la presente reunión y recomendó que otros Comités del Codex tuvieran en cuenta su decisión al examinar las disposiciones sobre etiquetado de las normas del Codex.

16) El Comité ratificó las otras disposiciones sobre etiquetado propuestas. Se tomó nota de que la traducción correcta en francés de compota de manzanas era ‘purée de pommes’.

Proyecto de Norma Revisada para las Peras en Conserva

17) El Comité acordó que se añadiera al final de la Sección 7.2.2 que “cuando las peras se presenten sin pelar, se deberá mencionar en la etiqueta” y ratificó las otras disposiciones propuestas.

18) El Comité acordó además que en la versión española de la norma se incluyeran los términos siguientes alternativos al texto actual, teniendo en cuenta los diferentes términos utilizados en los países de habla española:

‘Stemmed’ o ‘Unstemmed’: ‘con cabo’, ‘sin cabo’

‘Dice’ o ‘Diced’ or ‘Cubes’: ‘cubos’, ‘cubeteados’ o ‘en cubos’

‘Pieces’ o ‘Irregular pieces’: ‘trozos’ o ‘trozos irregulares’

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

Proyecto de Norma Revisada para la Manteca de Cacao

Proyecto de Norma Revisada para el Cacao en Pasta, el Cacao/Chocolate (Licor) y la Torta de Cacao

19) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado propuestas en las normas susodichas.

Proyecto de Norma Revisada para el Cacao en Polvo (Cacao) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcar

20) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado y acordó añadir una sección sobre Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor para que fuera coherente con las otras normas sobre productos del cacao.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES

21) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado propuestas en el Anteproyecto de Norma para Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas de las Aguas Minerales Naturales).

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Proyecto de Norma para las Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos Crustáceos y Moluscos

22) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado propuestas.

⁵ CX/FL 01/3, CRD 15 (observaciones del Canadá)

23) El Comité tomó nota de que, en su siguiente reunión, el CCFFP examinaría más detenidamente el Proyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas, incluida la sección sobre etiquetado, y acordó examinarla una vez que se hubiera finalizado.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE SOPAS Y CALDOS

24) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado propuestas en el Proyecto de Norma para “Bouillons” y Consomé.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PROTEÍNAS VEGETALES

25) El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado propuestas en el Proyecto de Norma para Productos de Proteína de Trigo, Incluido el Gluten de Trigo.

26) La delegación de la India solicitó una aclaración relativa a la referencia al final del año y no al final del mes en la Sección 8.3 Marcado de la fecha. El Comité señaló que era coherente con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, en la que se exigía una declaración del mes y el año excepto cuando el mes fuera diciembre; en ese caso sería suficiente indicar el año (Sección 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación).

27) El Comité señaló que en la referencia a la Norma General se mencionaba la revisión de 1991 aunque la norma había sido enmendada en 1999 porque esa revisión no había sido completa. Sin embargo, la última versión de la norma (1999) se aplicaba como en el caso de todas las otras normas del Codex y textos afines y como se indicaba en la nota a la norma publicada.

ANTEPROYECTOS DE ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (Tema 4 del programa)⁶

SECCIÓN SOBRE LAS ABEJAS Y LOS ADITIVOS (Tema 4a del programa)

28) El Comité recordó que, en su 28ª reunión, había adelantado al Trámite 8 las disposiciones sobre producción pecuaria, mientras que había devuelto al Trámite 6 las disposiciones relativas a la apicultura y los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración para productos pecuarios para un examen más detallado. El Grupo de Trabajo, que se había reunido antes de la presente reunión, había examinado esas secciones y las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 2000/16. 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 un consenso sobre el texto revisado.

Apicultura

29) Al emprender su labor, el Grupo de Trabajo había observado, en particular, que las Directrices del Codex deberían ser suficientemente flexibles para permitir que todos los Miembros del Codex adaptaran las normas para la apicultura a sus características nacionales. Además había tomado nota de que el control del sistema de las operaciones de apicultura orgánica era fundamental para asegurar la conformidad con los principios de producción orgánica establecidos en las Directrices.

30) Las enmiendas formuladas a la Sección sobre las abejas incluían una modificación del título de la sección a fin de hacerlo más coherente con el texto acordado previamente. El título diría ahora “Apicultura y productos apícolas”. Los Miembros del Grupo de Trabajo habían acordado que el texto incluyera los siguientes epígrafes: principios generales, conversión, origen de las abejas, ubicación de las colmenas, salud de las abejas, gestión de las colmenas y mantenimiento de registros.

31) En el texto revisado se habían tenido en cuenta una serie de cuestiones que proporcionarían a los consumidores las garantías necesarias acerca de la apicultura y los productos apícolas orgánicos. Se había reconocido que, ya que las abejas desempeñaban una valiosa función polinizadora, también actuaban como indicadores de la higiene del medio ambiente. Sin embargo, la calidad orgánica de los productos apícolas procedentes de sitios de recolección que no cumplían los requisitos orgánicos estaba muy amenazada. La mayor preocupación a este respecto se refería a los sitios que habían sido tratados con productos químicos agrícolas convencionales y a los cultivos modificados genéticamente.

⁶ ALINORM 01/22, Apéndice IV, CX/FL 01/4 (observaciones de Chile, Dinamarca, Francia, Nueva Zelandia y la CE), CX/FL 01/4-Add.1 (Brasil, IFOAM), CRD 16 (Canadá), CRD 26 (Tailandia), CRD 29 (Cuba), CRD 39 (Japón), CRD 44 (informe del Grupo de Trabajo)

32) El Grupo de Trabajo había convenido en que debería haber suficiente suministro de alimentos para las abejas a fin de asegurar que éstas no buscaran alimento en zonas que podrían no cumplir con los requisitos orgánicos. Asimismo había acordado que una buena gestión de las colmenas aseguraría que quedara en las colmenas una reserva suficiente de alimentos para los períodos de reposo. Se habían articulado disposiciones específicas sobre alimentación de las colonias de abejas en circunstancias climáticas extenuantes que podrían limitar el suministro de alimentos.

33) Al perfeccionar el texto en relación con el estado de salud de las abejas y las colmenas se había subrayado la importancia de las medidas preventivas. Dentro de este marco, se había señalado que la respuesta a ciertas enfermedades se determinaría mediante reglamentos nacionales. El texto se había mejorado también para asegurar que en los registros detallados se incluyeran mapas de los desplazamientos de las colmenas.

34) Al ultimar el texto relativo la apicultura y productos apícolas, se habían hecho ciertas enmiendas consiguientes en los “Requisitos mínimos de inspección y medidas precautorias en el sistema de inspección o certificación”, presentadas en el Anexo 3, en los párrafos 5 y 7 del texto en el Trámite 8 acordado por el CCFL⁷ en su última reunión. El Comité convino en que se adelantara al Trámite 8 el texto revisado de las secciones sobre apicultura propuesto por el Grupo de Trabajo.

Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración para productos pecuarios

35) Se informó al Comité de que había diferentes opiniones entre los miembros del Grupo de Trabajo en relación con la utilización de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en productos orgánicos elaborados. Algunos delegados consideraron que deberían limitarse en la medida de lo posible los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración, y que esa limitación estimularía a la industria alimentaria a buscar tecnologías innovadoras que lograran la conformidad con las Directrices.

36) Otros delegados señalaron que los consumidores esperaban que los alimentos de origen convencional y orgánico se presentaran de cierta manera y que las características de los alimentos variaban según las zonas donde se habían producido los alimentos. Consideraron que no se debería privar a los consumidores de toda una serie de productos alimenticios tradicionales de origen orgánico y que los aditivos alimentarios y los coadyuvantes de elaboración autorizados en las normas elaboradas por los Comités del Codex sobre productos, como por ejemplo el CCMMP, se deberían autorizar también en el producto orgánico equivalente.

37) Las principales preocupaciones para el Grupo de Trabajo habían sido las relativas a la utilización de colorantes, aromas, nitratos y nitritos en productos pecuarios orgánicos elaborados.

38) Además, se habían encontrado defectos en los criterios para aditivos y coadyuvantes de elaboración destinados a la preparación o conservación de alimentos que figuraban en la Sección 5 de las Directrices (CAC/GL 32-1999), ya que no proporcionaban una orientación suficiente sobre la función de las sustancias tradicionales o la necesidad de su utilización continua en productos respecto de los cuales se hacían declaraciones de propiedades orgánicas. Por tanto, sólo se había llegado al acuerdo de elaborar una lista provisional y limitada de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración a fin de que se incluyera en una categoría independiente en los Cuadros 3 y 4. En vista de la naturaleza restrictiva de esas listas, se había añadido una nota en ambos casos para asegurar que los países elaboraran una lista propia que satisficiera las expectativas de sus respectivos consumidores. El Comité estuvo de acuerdo con este enfoque y convino en adelantar al Trámite 8 el texto propuesto.

39) El Comité expresó su agradecimiento a la Sra. Lovisolo y al Grupo de Trabajo por su positiva contribución a la terminación de esas dos secciones del Proyecto de Directrices y por su valiosa labor sobre las Directrices en los últimos años.

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

40) El Comité adelantó al Trámite 8 el Proyecto de Directrices (Apicultura y productos apícolas, y Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración para productos pecuarios) con miras a su adopción por la Comisión en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice II).

⁷

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES: CUADRO 1: SUSTANCIAS QUE SE PUEDEN EMPLEAR EN LA FERTILIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL SUELO (Tema 4b del programa)⁸

41) El Comité recordó que, en su 28ª reunión, la delegación de Malasia había propuesto que en el Cuadro 1 de las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente* se añadieran los subproductos del aceite de palma, el cacao y el coco a las sustancias que se pueden emplear en la fertilización y acondicionamiento del suelo. En vista de la naturaleza específica y no controvertida de esta enmienda, el Comité había propuesto utilizar el Procedimiento acelerado, y esta propuesta había sido aprobada posteriormente por el Comité Ejecutivo en su 47ª reunión.

42) El Grupo de Trabajo había examinado la propuesta de Malasia con las observaciones recibidas y había acordado que los materiales propuestos se deberían incluir en la lista de insumos para la fertilización y acondicionamiento del suelo. Sin embargo, varios miembros del Grupo de Trabajo habían considerado que tales productos deberían estar exentos de aditivos sintéticos, de conformidad con los criterios para la utilización de materiales en sistemas orgánicos presentados en la Sección 5 de las Directrices. Se deberían aplicar estos criterios al seleccionar insumos para sistemas de producción orgánica.

43) El Grupo de Trabajo había señalado también que en los países en desarrollo la industria orgánica estaba en una fase poco adelantada y era más importante en esos momentos alentar tanto el desarrollo de la industria como el reciclado de materiales vegetales. Por consiguiente, el Grupo de Trabajo había llegado a la conclusión de que los materiales vegetales que contenían aditivos sintéticos se podrían utilizar siempre que fueran adecuadamente convertidos en abono antes de la aplicación, aunque este requisito no se incluía específicamente en las condiciones relativas a los subproductos de las industrias de la palma y el cacao.

44) El Comité tomó nota además de la propuesta de México para que se incluyeran subproductos del proceso de producción de la caña de azúcar y del azúcar. Reconoció que esos insumos ya estaban autorizados como sustancias que se podían emplear en la fertilización y acondicionamiento del suelo en el Anexo 2, Cuadro 1: Subproductos de la industria del azúcar, y Abonos orgánicos de residuos vegetales.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

45) El Comité adelantó el Anteproyecto de Enmienda a las Directrices (Anexo 2, Cuadro 1, Sustancias que se pueden emplear en la fertilización y acondicionamiento del suelo) al Trámite 5 del Procedimiento acelerado con miras a su adopción por la Comisión en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice III).

Examen de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

46) El Comité tomó nota de una propuesta del Grupo de Trabajo, que había encontrado problemas en la aplicación de los requisitos para la inclusión de sustancias en el Anexo 2 de las Directrices y en los criterios para la elaboración de listas de sustancias por los países. Asimismo tomó nota de que en la Sección 8 de CAC/GL 32-1999 se había fijado un proceso de examen de las Directrices. El Comité observó además que, a consecuencia de los avances tecnológicos en la industria de los alimentos orgánicos, sería necesario actualizar las listas de insumos.

47) El Comité acordó que se iniciara un examen de los criterios para los insumos presentados en la Sección 5 de las Directrices de modo que las decisiones sobre futuros insumos se basaran en datos técnicos. Esto sería útil para una futura evaluación objetiva de las propuestas relativas a insumos para los productos alimenticios orgánicos. Los criterios se examinarían al mismo tiempo que se revisaba el Anexo 2.

48) El Comité acordó solicitar a la Comisión que aprobara como nuevo trabajo la revisión de la Sección 5 y el Anexo 2 de las Directrices. Convino además en que, previa aprobación de la Comisión, se solicitaran a los Estados Miembros y a las organizaciones internacionales, mediante una circular, observaciones sobre la Sección 5 y el Anexo 2 y que los criterios revisados propuestos se elaboraran y se distribuyeran en el Trámite 3 antes de la siguiente reunión del CCFL a fin de facilitar su examen en la siguiente reunión. Estaba previsto que se ultimaran las enmiendas y se enviaran a la Comisión con miras a su adopción en su 25º período de sesiones de 2003.

⁸ CL 2000/43-FL, CX/FL 01/05 Corrigendum: observaciones de Brasil, Canadá, Cuba, Francia, Japón, Malasia, México, Tailandia, IFOAM, CRD 17 (Canadá), CRD 27 (Tailandia).

PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS): DEFINICIONES (Tema 5a del programa)⁹

49) El Comité recordó que el Proyecto de Enmienda (Definiciones) había sido adoptado en el Trámite 5 por la Comisión en su 23º período de sesiones y que se había examinado en la última reunión del CCFL, el cual había formulado varias enmiendas y había devuelto el texto al Trámite 6 para que se recabaran nuevas observaciones.

50) La delegación de la Argentina, apoyada por la delegación del Brasil, propuso que se sustituyera la definición actual por la definición de “biotecnología moderna” a fin de que fuera coherente con la decisión del Grupo Especial de Acción Intergubernamental, que había acordado utilizar la definición del Protocolo de Cartagena. Esas delegaciones señalaron también que las Definiciones deberían estar en el mismo Trámite que el resto del texto para facilitar el debate. El Presidente recordó que el Proyecto de Definiciones había sido adoptado por la Comisión en 1999 en el Trámite 5 y que el Comité no podía modificar esa decisión.

51) La delegación de Noruega, aun reconociendo la necesidad de coherencia en el Codex, subrayó que era necesario que se examinaran las definiciones para los fines del etiquetado de los alimentos y en relación con las indicaciones que se utilizarían de hecho en la etiqueta. La delegación indicó que el resultado de una búsqueda realizada en Internet había demostrado claramente que las referencias a la “modificación genética/ingeniería genética” (combinada) aparecían 30 veces más que las referencias a la “biotecnología moderna” en relación con los alimentos, y que esas expresiones se utilizaban mucho más. La delegación de la India propuso sustituir el texto actual por una referencia a “los alimentos e ingredientes de alimentos modificados genéticamente, y los productos derivados de ellos” ya que era más fácilmente comprensible para los consumidores.

52) El Comité mantuvo un amplio debate sobre la necesidad de mantener la definición de “modificación genética/ingeniería genética” o sustituirla por la definición de “biotecnología moderna”. Varias delegaciones subrayaron la necesidad de coherencia en todo el Codex y con el Protocolo de Cartagena y apoyaron la referencia a “biotecnología moderna”. Varias otras delegaciones y observadores recalcaron la necesidad de mantener una definición para los fines del etiquetado que correspondiera a los términos utilizados comúnmente y comprensibles para los consumidores de todo el mundo, y a los reglamentos establecidos por varios países. La delegación de los Estados Unidos de América señaló además que sería difícil encontrar un término que fuera aceptable a nivel mundial. Asimismo, varias delegaciones señalaron que el Protocolo de Cartagena se refería a organismos vivos modificados, y que, por consiguiente, la terminología utilizada actualmente en el texto era coherente con el Protocolo.

53) La delegación de Irlanda manifestó que la sustitución de “modificación genética/ingeniería genética” por la expresión “biotecnología moderna” confundiría a los consumidores y recomendó mantener la terminología actual. El observador de la Unión Internacional de Consumidores indicó que como resultado de las consultas efectuadas a sus Miembros en todo el mundo, la expresión “modificación genética/ingeniería genética” era aceptable, mientras que la expresión “biotecnología moderna” no lo era. Las delegaciones de la India y Nigeria apoyaron las opiniones de Irlanda y CI.

54) El observador de la IFOAM, apoyado por el observador de la RAFI, manifestó que se debería asegurar la coherencia con la definición de organismos obtenidos mediante ingeniería genética/modificados genéticamente existente en las *Directrices para la producción, elaboración, comercialización y etiquetado de alimentos producidos orgánicamente* y expresó su preocupación por la adopción de una nueva definición que podría influir en las disposiciones actuales para los alimentos producidos orgánicamente. La Secretaría indicó que, dado que las Directrices eran un texto adoptado, la elaboración de otro texto del Codex con un ámbito de aplicación diferente no influiría en sus disposiciones; la definición de las Directrices se había adoptado con el fin concreto de definir la declaración de propiedades “orgánicas” mientras que el texto que se estaba examinando se refería a los requisitos generales de etiquetado.

⁹ ALINORM 01/22, Apéndice V, CX/FL 01/6 (observaciones de España, Nueva Zelandia, Malasia), CX/FL 01/6-Add.1 (Canadá, la India, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, CE, 49PBC) CRD 8 (Brasil, Malasia, IBFAN). CRD 30 (Cuba), CRD 42 (Paraguay)

55) La delegación de la Argentina solicitó que la expresión “obtenidos por medio de ciertas técnicas” se sustituyera por “derivados de ciertas técnicas...” para definir con más precisión el ámbito de aplicación. El Comité decidió referirse a “obtenidos por medio de/derivados de” en la versión española del texto.

56) El Comité examinó también la expresión “dejan de ser equivalentes/son significativamente diferentes”. La delegación de Malasia propuso que se mantuviera el texto actual sin corchetes ya que ambas expresiones eran aceptables y que se hiciera una referencia a las “técnicas” y no a las “tecnologías” a fin de asegurar la coherencia en todo el texto. Varias delegaciones propusieron mantener solo “dejan de ser equivalentes”. La delegación de la India propuso que se utilizara la expresión “no son equivalentes” ya que proporcionaba una información clara al consumidor. Otras delegaciones indicaron que la noción de equivalencia no estaba claramente definida y era susceptible de diversas interpretaciones, y apoyaron la expresión “son significativamente diferentes” dado que era más precisa desde una perspectiva científica.

57) Atendiendo a la propuesta de la delegación de los Países Bajos, el Comité acordó que se suprimiera esa definición, ya que no parecía necesaria, y convino en que la utilización de esos términos se estudiaría más detenidamente al examinar los requisitos de etiquetado, incluido el Ámbito de aplicación, Secciones 3.1 y 6.1 (Declaraciones en la etiqueta).

58) El Comité examinó un texto de transacción para las definiciones propuestas por la delegación del Canadá y lo modificó ulteriormente después de un debate en un pequeño grupo de redacción (Canadá, los Estados Unidos de América, Malasia, México, Senegal, Suecia, la Unión Internacional de Consumidores, Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Productos Alimenticios), en la forma siguiente: se mantuvieron y aclararon las definiciones del texto actual y se añadió la definición de “biotecnología moderna”, a fin de tener en cuenta los diferentes enfoques adoptados por los países miembros con respecto a las definiciones que se estaban examinando en el CCFL.

59) La delegación de la India, apoyada por el observador de la IBFAN, manifestó que la biotecnología moderna no estaba definida claramente y no se debería incluir, y que no se debería modificar el texto acordado en la última reunión. El observador de la IFOAM, apoyado por la delegación de la India, propuso que la expresión “biotecnología moderna” se mencionara sólo en una nota a pie de página con fines aclaratorios y que no se utilizara en el etiquetado. El observador de la IBFAN apoyó esta opinión e indicó que podría interpretarse que la utilización de la expresión “biotecnología moderna” tenía fines de promoción.

60) La delegación de Nigeria manifestó su disconformidad con el texto revisado ya que la expresión “biotecnología moderna” sólo debería utilizarse a nivel nacional en los países donde estuviera autorizada, pero que no se debería utilizar a nivel internacional, y que el proceso de modificación genética se debería declarar siempre en la etiqueta, especialmente considerando los efectos negativos que se podrían derivar de los productos intermedios. El Comité señaló que en la Sección 6 del Anteproyecto de Directrices se incluían varios ejemplos de declaraciones en la etiqueta.

61) Muchas delegaciones y observadores apoyaron el texto revisado como fórmula de transacción, a fin de lograr un avance significativo en las importantes cuestiones que se estaban considerando, en el entendimiento de que los requisitos de etiquetado se tratarían en el texto que se estaba estudiando en el tema 5b del programa, y el Comité acordó que se enviara al Trámite 8 el Proyecto de Definiciones para su adopción definitiva.

62) Las delegaciones de Alemania, Austria y Suiza indicaron que podrían apoyar en general el texto de transacción, pero que necesitarían más tiempo a fin de llegar a una decisión definitiva, y que podrían hacerlo antes del período de sesiones de la Comisión.

63) Las delegaciones de Argentina, Brasil, Costa Rica y los Estados Unidos de América expresaron sus reservas sobre las Definiciones revisadas, ya que los países miembros necesitarían más tiempo para examinar el texto; sin prejuzgar su contenido, propusieron que se devolviera a fin de recabar nuevas observaciones y que se examinara en la siguiente reunión. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que el hecho de que las Definiciones continuaran estando separadas de las Directrices podría complicar el trabajo del Comité.

Estado de tramitación del Proyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medio de Ciertas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética (Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados): Definiciones

64) El Comité acordó enviar el Proyecto de Enmienda al Trámite 8 con miras a su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS) (Tema 5b del programa)¹⁰

63) El Comité recordó que, en su última reunión, había devuelto el Anteproyecto de Recomendaciones para que un Grupo de Trabajo, coordinado por Canadá, lo redactara de nuevo a fin de fusionar las diferentes opciones sobre etiquetado propuestas en las observaciones y durante el debate.

64) El Presidente del Grupo de Trabajo (Sr. Gerry Reasbeck, Canadá) informó al Comité de que un pequeño Grupo de Redacción se había reunido dos veces con el fin de facilitar la revisión del texto y expresó su agradecimiento a la India y el Brasil por haber hospedado esas reuniones entre las reuniones del Comité. Como resultado de un amplio debate, el Grupo de Trabajo había revisado el texto en forma de Directrices que permitían diferentes opciones de etiquetado, incluido el etiquetado general, y proporcionaban orientación sobre los requisitos de etiquetado en cada caso. En las Directrices presentadas en el documento CX/FL 01/7 se incluía además una explicación de las modificaciones efectuadas en el Anexo 2 y un documento de debate sobre algunas cuestiones planteadas en la última reunión del CCFL (Anexo A).

65) El Comité expresó su agradecimiento al Sr. Reasbeck y al Grupo de Trabajo por su considerable esfuerzo y su constructivo enfoque al abordar esas cuestiones complejas, a fin de facilitar la labor del Comité.

Observaciones generales

66) La delegación de la Argentina formuló en principio una reserva general con respecto a todo el documento, debido a sus probables repercusiones en el comercio internacional, recordando los objetivos básicos del Codex y las *Declaraciones de Principios referentes a la función que desempeña la ciencia y la medida en que se tienen en cuenta otros factores*. La delegación destacó que el etiquetado de los alimentos de acuerdo con el proceso de producción había sido objeto de decisiones negativas en el marco de la OMC. Recordó que el Comité sobre Principios Generales había acordado en su última reunión que la referencia a “otros factores” distintos de la ciencia debía basarse en las recomendaciones de otros foros multilaterales. En consecuencia, pidió que no se emprendieran ulteriores trabajos en relación con ese documento. La delegación de los Estados Unidos de América se refirió también a los derechos y obligaciones convenidos previamente en la OMC. La Secretaría recordó que el CCGP había debatido la función de la ciencia y otros factores en relación con el análisis de riesgos y había propuesto varios Criterios para el examen de otros factores en relación con las *Declaraciones de Principios* pero no se había alcanzado un acuerdo sobre la referencia a las “recomendaciones de las organizaciones intergubernamentales multilaterales pertinentes” y el texto correspondiente (entre corchetes) se había remitido a la Comisión para que lo examinara (ALINORM 01/33A, párrs. 92-98). La Secretaría recordó también que la elaboración de disposiciones sobre etiquetado para diferentes tipos de alimentos, incluidos los producidos por medios biotecnológicos, era conforme con el mandato del CCFL y del Codex.

67) Algunas delegaciones se opusieron a la elaboración de unas Directrices que propusieran diferentes opciones en función del enfoque reglamentario adoptado en los países miembros, ya que éste no era el método habitual del Codex y no estaba claro cómo se aplicaría en caso de controversias comerciales. Esas delegaciones indicaron que el Codex debería formular más bien recomendaciones generales que pudieran aplicarse en todos los países como base para la armonización internacional.

Finalidad

68) El Comité convino en que la finalidad era “proporcionar directrices para garantizar” que el etiquetado ofrecía la información necesaria y modificó el texto en consecuencia.

¹⁰ CX/FL 01/7, CX/FL 01/7-Add.1 (observaciones del Canadá, India, Sudáfrica, Suiza, CE, CI, 49PBC), CRD 5 (Argentina), CRD 9 (Brasil, Malasia, Tailandia, IBFAN), CRD 34 (Nueva Zelandia), CRD 35 (Indonesia), CRD 43 (Paraguay), CRD 45 (Nigeria), CRD 46 (Egipto)

69) El Comité tomó nota de las propuestas de sustituir “obtenidos por medio de” por “derivados de” ciertas técnicas y sustituir “ciertas técnicas” por “técnicas” en la finalidad y el título. Sin embargo, tras un intercambio de opiniones, el Comité convino en mantener el texto utilizado en las Definiciones que se habían terminado anteriormente (véase el párr. 64 supra).

70) Algunas delegaciones propusieron que se hiciera referencia a una información “verificable”, ya que si la información no podía verificarse no había garantías contra el etiquetado y las declaraciones de propiedades engañosas. Otras delegaciones se opusieron a esa inclusión, dado que limitaría la información proporcionada a los consumidores.

71) Varias delegaciones propusieron que se suprimiera la referencia a “facilitar la elección de los consumidores” puesto que no era necesario y quedaba claro que la información se proporcionaba “a los consumidores”. Otras delegaciones subrayaron que el objetivo general del etiquetado de los alimentos era facilitar la elección de los consumidores, y se mantuvo en la Finalidad.

72) La delegación de la Argentina, apoyada por varias delegaciones, opinó que la información debía atañer “a la protección de la salud de los consumidores y al fomento de prácticas equitativas en el comercio de alimentos”, como se indicaba en la segunda de las *Declaraciones de Principios referentes a la función que desempeña la ciencia y la medida en que se tienen en cuenta otros factores*. Algunas delegaciones señalaron que no era pertinente una referencia de esa índole, ya que la finalidad del etiquetado era asegurar la información de los consumidores independientemente de las preocupaciones relativas a la salud. Como fórmula conciliatoria, el Comité acordó que se hiciera también referencia a la tercera de las *Declaraciones de Principios* relativa al etiquetado, como había propuesto el observador de la Unión Internacional de Consumidores.

73) El Comité convino en que el texto revisado del primer párrafo, incluidas las enmiendas susodichas, se colocara entre corchetes con miras a un examen ulterior (véase el Apéndice V). La delegación de la India propuso que se suprimiera el segundo párrafo. El Comité no examinó en concreto el segundo párrafo y no lo modificó.

Ámbito de aplicación

74) La delegación de la Argentina propuso que se incluyera una declaración en el sentido de que las normas del Codex no debían afectar a otras obligaciones de los países miembros a nivel internacional, como había recomendado el Comité sobre Principios Generales (véase también el párr. 66).

75) La delegación de la India propuso que se hiciera una referencia a los “alimentos e ingredientes de alimentos modificados genéticamente, y los productos derivados de ellos” que “no son equivalentes” ya que ello era más fácil de comprender para los consumidores, y que se mantuviera únicamente “y” entre los diferentes casos descritos en la Sección 1.1 para indicar que las Directrices se aplicaban en todos los casos.

76) El Comité acordó sustituir “alimentos e ingredientes correspondientes ya existentes” por “homólogo convencional”¹¹ para asegurar la coherencia con la expresión utilizada por el Grupo de Acción sobre Alimentos obtenidos por medios biotecnológicos y la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente de origen vegetal.

77) La delegación de Italia propuso que el etiquetado no se limitara a los alimentos destinados al consumidor final, sino que se aplicara a toda la cadena alimentaria. El Comité tomó nota de que sería necesario un debate más amplio sobre esta cuestión, puesto que la finalidad de las Directrices hacía referencia actualmente a proporcionar información a los consumidores.

78) El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Noruega de dividir la Sección 1.1 en tres subsecciones (1.1.1, 1.1.2 y 1.1.3) para dejar claro que las tres opciones que se presentaban podían seguir siendo objeto de examen, y se mantuvo “y/o” entre ellas. Las delegaciones del Canadá y de los Estados Unidos de América propusieron que la actual Sección 1.1.2 se mantuviera entre corchetes hasta que se tomara una decisión sobre el etiquetado para indicar el método de producción. La delegación de Australia señaló que no se había llegado a un acuerdo sobre los métodos o los criterios para determinar la aplicación/el cumplimiento del Anteproyecto de Directrices. El Comité no siguió examinando esa sección por el momento.

¹¹ Por “homólogo convencional” se entiende un organismo o variedad relacionada, o sus componentes y/o productos, para los cuales existe ya una experiencia que ha establecido su inocuidad sobre la base de su uso común como alimento (ALINORM 01/34A, Apéndice II).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética (Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de los Alimentos e Ingredientes de Alimentos Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética)

79) El Comité no pudo seguir examinando las Directrices por falta de tiempo y convino en que el texto actual, tal como se había modificado en la presente reunión, se devolviera al Trámite 3 para recabar más observaciones (véase el Apéndice V). También se acordó que el actual Grupo de Trabajo, ampliado a todos los países miembros y organizaciones internacionales interesados y coordinado por el Canadá, trabajaría por correo electrónico para examinar las observaciones recibidas a fin de preparar un texto revisado que se examinaría en la siguiente reunión.

Otros asuntos

80) El Comité no pudo examinar la propuesta de las delegaciones de Australia y Sudáfrica relativa a las Declaraciones de Propiedades Negativas (CRD 1) y convino en que se estudiaría en la siguiente reunión conjuntamente con el Anteproyecto de Directrices.

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: NOMBRES GENÉRICOS (Tema 6 del programa)¹²

81) El Comité recordó que el Anteproyecto de Enmienda se había devuelto al Trámite 6 para recabar más observaciones, debido a la falta de consenso sobre la definición de un nombre genérico para los “productos de proteína de leche” y la “proteína de leche”.

82) La delegación de Nueva Zelanda recordó que, dada la evolución tecnológica, había una gran variedad de productos de proteína de leche en el mercado y que la descripción técnica de esos productos no sería apropiada para fines de etiquetado e información de los consumidores. El Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos había propuesto por consiguiente establecer un nombre genérico que abarcara los “productos de proteína de leche” con un contenido mínimo de proteína de leche del 35 por ciento y la “proteína de leche” con un 50 por ciento.

83) Algunas delegaciones apoyaron la propuesta presentada por el CCMMP. Otras delegaciones propusieron que el nombre genérico se mantuviera únicamente para los productos de proteína de leche (35 por ciento). La delegación de la India, apoyada por la delegación de Indonesia, propuso un único nombre genérico para los productos de proteína de leche con un contenido mínimo del 30 por ciento de dicha proteína. Otras delegaciones propusieron que el contenido mínimo de proteína para los “productos de proteína de leche” fuera superior al 35 por ciento, por ejemplo el 50 por ciento.

84) La delegación de Suecia, hablando en nombre de la CE, así como la delegación de Suiza, propusieron que se utilizara un único nombre genérico “proteína de leche” y estimaron que ese nombre debía utilizarse únicamente para los ingredientes con un contenido alto de proteína de leche, por ejemplo el 50 por ciento. Expresaron la opinión de que el uso del nombre genérico “productos de proteína de leche” sería engañoso para los consumidores.

85) El Presidente tomó nota de que no había consenso sobre la definición de un nombre genérico, aunque esta cuestión se había debatido ampliamente en reuniones anteriores, y señaló que tal vez el Comité deseara examinar de nuevo la necesidad de proseguir este trabajo en su siguiente reunión.

Estado de tramitación del Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Nombres genéricos

86) El Comité acordó devolver el Proyecto de Enmienda al Trámite 6 para recabar más observaciones y examinarlo en la siguiente reunión (véase el Apéndice VI).

¹² ALINORM 01/22, Apéndice VI, CX/FL 01/8 (observaciones de España, Nueva Zelanda), CX/FL 01/8-Add.1 (Reino Unido, CE), CRD 6 (FIL), CRD 18 (Canadá), CRD 25 (India, Tailandia)

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Tema 7)¹³

87) En su última reunión, el Comité había devuelto al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda por el que se exigía el etiquetado de los azúcares, la fibra, las grasas saturadas y el sodio cuando fuera aplicable el etiquetado nutricional, ya que no se había podido llegar a un consenso sobre el texto y varias enmiendas que se habían propuesto durante la reunión.

88) La delegación de México expresó la opinión de que el etiquetado nutricional debía tener un carácter meramente voluntaria y propuso que se añadiera a tal efecto una nueva sección y que se suprimiera al mismo tiempo la Sección 3.2.2 sobre declaración de nutrientes adicionales.

89) La delegación del Reino Unido propuso que se exigiera también el etiquetado nutricional cuando se hiciera una declaración de propiedades saludables, ya que de ese modo se proporcionaría a los consumidores información esencial para realizar una elección fundamentada. Varias delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores apoyaron esa propuesta y el Comité modificó el texto de la Sección 3.2.2 en consonancia. La delegación de Suecia, hablando en nombre de la CE y refiriéndose a las observaciones que había presentado por escrito, estimó que cuando se hacían declaraciones de propiedades relativas al colesterol, era necesario que fueran acompañadas de información obligatoria y que esto debía quedar evidenciado en la Sección 3.2.4.

90) La delegación de la Argentina propuso que se añadiera una declaración de la fibra alimentaria en la Sección 3.2.1.2 y se mantuvieran las referencias a la fibra alimentaria en la Sección 3.2, y que se declararan los ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados y el colesterol en la Sección 3.2.4. La delegación de Nueva Zelanda propuso que, además de la referencia a los nutrientes, en la Sección 3.2.1.3 se incluyera otra a las “sustancias biológicamente activas” a fin de reconocer la importancia para la salud de algunas sustancias no nutrientes.

91) Varias delegaciones y los observadores de CI y la IBFAN propusieron que se mantuviera la Sección 3.2.2. actual (declaración de nutrientes adicionales) sin corchetes, que se suprimiera la última frase de la Sección 3.2.3 relativa a la fibra alimentaria y que se incluyera la declaración de los ácidos grasos trans- en las Secciones 3.2.2 y 3.2.4.

92) El observador de la WSRO expresó la opinión de que en las Secciones 3.2.2 y 3.2.3 no se debía exigir la declaración de los azúcares, ya que esa disposición no estaba justificada por datos científicos actuales y por consiguiente se contradecía con la primera *Declaración de Principios*. El observador de la CIAA se mostró partidario del texto actual de las Directrices y expresó la opinión de que los nutrientes debían declararse de forma voluntaria o cuando se hiciera una declaración relativa a un nutriente concreto.

93) Tras un amplio intercambio de opiniones, el Comité acordó mantener la Sección 3.2.2, la última frase de la Sección 3.2.3 y la última frase de la Sección 3.2.4 entre corchetes. Se incluyó la declaración de los ácidos grasos trans- en las Secciones 3.2.2 y 3.2.4 y se mantuvo la referencia al colesterol sin corchetes en la Sección 3.2.4 (declaración de ácidos grasos).

94) Además del debate sobre el texto actual, el Comité tomó nota de las observaciones generales de las delegaciones del Canadá, Dinamarca, los Estados Unidos de América y el Japón y del observador de la IACFO a favor del etiquetado nutricional obligatorio, independientemente de las declaraciones de propiedades que se realizaran.

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

95) El Comité acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda, modificado en la reunión actual, para recabar nuevas observaciones y examinarlo en la siguiente reunión (véase el Apéndice VII).

¹³ ALINORM 01/22, Apéndice VII, CX/FL 01/9 (observaciones de Australia, Chile, Dinamarca, Malasia, Nueva Zelanda, CIAA), CRD 3 (Canadá, Tailandia, CE), CRD 24 (WSRO), CRD 31 (Cuba), CRD 37 (Indonesia)

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (Tema 8 del programa)¹⁴

96) El Comité recordó que, en su 28ª reunión, se había convenido en que, teniendo en cuenta el gran número de revisiones propuestas y las cuestiones que requerían ulteriores deliberaciones, el Grupo de Trabajo establecido en la 27ª reunión se reuniría inmediatamente antes de la 29ª reunión para examinar las observaciones recibidas y redactar de nuevo el texto.

97) El Presidente del Grupo de Trabajo, Dr M. Cheney (Canadá), presentó al Comité el texto redactado de nuevo y un resumen de los debates del Grupo de Trabajo (CRD 48). Se destacó que el Grupo de Trabajo 1) había modificado el nombre del proyecto por el de Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables, introduciendo de ese modo cambios trascendentales en todo el texto, 2) había conservado la referencia a la educación de los consumidores en el preámbulo, en lugar de trasladarla a la Sección 7 como condición para las declaraciones de propiedades saludables, y 3) había convenido en que no se debía permitir que en las preparaciones para lactantes y alimentos para niños de corta edad figurasen declaraciones de propiedades saludables.

98) Había habido un debate considerable en el Grupo de Trabajo sobre si las declaraciones de funciones de los nutrientes debían o no incluirse en las declaraciones de propiedades saludables y no en las declaraciones de propiedades nutricionales. Se habían expresado posiciones discrepantes respecto de las declaraciones sobre la reducción del riesgo de enfermedades: algunas delegaciones habían subrayado su importancia desde el punto de vista de la salud pública, mientras que otras habían manifestado preocupación en cuanto a si existían o no datos científicos suficientes para justificar esas declaraciones de propiedades. El Grupo de Trabajo había convenido en que tal vez fuera necesario examinar la Sección 3.4 de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979 (Rev.1-1991) teniendo en cuenta las declaraciones sobre la reducción del riesgo de enfermedades, ya que algunos delegados habían indicado que la reducción del riesgo de enfermedades sería equivalente a la prevención de éstas, y que esa declaración era contraria a la Sección 3.4. Se había considerado útil el empleo de ejemplos para indicar la finalidad y diferenciar los tipos de declaraciones de propiedades saludables que se estaban examinando en el contexto de la dieta total, y un pequeño grupo de trabajo (integrado por Alemania, el Canadá, Suecia, Suiza y la CIAA) había examinado el cuadro de ejemplos presentado por Suecia¹⁵ con objeto de ilustrar las diferencias entre los diversos tipos de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. Se recomendó que continuara el trabajo de elaboración de ejemplos aceptables relativos a las declaraciones de propiedades saludables.

99) Muchas delegaciones y organizaciones que asistían en calidad de observadores expresaron su reconocimiento por la labor que había realizado el Grupo de Trabajo para afrontar esas cuestiones complejas relacionadas con las declaraciones de propiedades saludables.

100) El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Suecia de incluir un cuadro de ejemplos de declaraciones de propiedades saludables al final de las Directrices y convino en añadir a ese cuadro los ejemplos de las declaraciones de propiedades que figuraban ya en otras secciones de las Directrices (véase el Apéndice VIII).

101) La delegación de Malasia se opuso a la inclusión de ejemplos en las Directrices, ya que se podía interpretar erróneamente que esos ejemplos eran concluyentes; se les podía otorgar demasiada importancia; no eran exhaustivos; y en la Sección 7.1 se estipulaban ya las condiciones para permitir declaraciones de propiedades saludables.

102) Las delegaciones de México y Brasil declararon que las secciones 7.1 a 7.4 debían aplicarse a la publicidad, señalaron que el Grupo de Trabajo no había debatido esa cuestión, aunque se mencionaba en el mandato del CCFL, y propusieron que se examinara en la siguiente reunión.

103) El Comité acordó incluir en la Sección 1, Ámbito de aplicación, una disposición en virtud de la cual no estaban autorizadas las declaraciones de propiedades saludables para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad, a menos que se estipulara expresamente en las normas pertinentes del Codex

¹⁴ ALINORM 01/22, Apéndice VIII, CX/FL 01/10 (observaciones de Australia, Dinamarca, España, Malasia, Nueva Zelandia, Suecia, CIAA, EFLA, IADSA, FIL, ILSI), CX/FL 01/10-ADD.1 (Tailandia), CRD 10 (IBFAN), CRD 19 (Canadá), CRD 32 (Cuba), CRD 36 (Indonesia), CRD 40 (Japón), CRD 48 (texto revisado preparado por el Grupo de Trabajo e informe sobre los debates)

¹⁵ CX/FL 01/10 y CRD 48

establecidas por los comités competentes, como el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

104) La delegación de la India expresó la opinión de que para respaldar declaraciones de propiedades debía establecerse la relación entre enfermedades y régimen alimenticio sobre una base científica clara, y que debían definirse el tamaño de las porciones y las instrucciones de uso para diferentes grupos de la población. La delegación propuso que se suprimiera la sección sobre declaraciones relativas a la reducción del riesgo de enfermedades, ya que dichas declaraciones eran engañosas para los consumidores, y que se prohibieran las declaraciones de propiedades comparativas y saludables para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad.

105) Algunas delegaciones expresaron su preocupación con respecto a la Sección 2.2.3 Declaraciones relativas a la reducción del riesgo de enfermedades, ya que estimaron que su inclusión era prematura, y propusieron que se suprimiera. La delegación de los Países Bajos propuso que se incluyeran las “Declaraciones relativas a la reducción del factor de riesgo de enfermedades”, ya que serían más apropiadas en vista de los datos científicos disponibles para respaldar esas declaraciones. Varias delegaciones apoyaron esa propuesta y señalaron que de hecho utilizaban esa declaración para reducir el factor de riesgo de enfermedades en sus países respectivos.

106) La delegación de Sudáfrica y el observador del ICGMA propusieron que se suprimiera la referencia a las políticas nacionales de salud en el Preámbulo, ya que crearía obstáculos al comercio.

107) El Comité acordó que, en el caso de las “Declaraciones relativas a la reducción del riesgo de enfermedades”, además de la información sobre la relación aceptada entre régimen alimenticio y salud, sería necesaria información sobre la composición del producto pertinente para esa relación “a menos que la relación se base en uno o varios alimentos enteros que la investigación no asocia con determinados constituyentes del alimento”. Se enmendó el texto en consonancia.

108) Algunas delegaciones analizaron si las declaraciones relativas a la reducción del riesgo de enfermedades estarían o no en contradicción con la Sección 3.4 de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991)) y recomendaron que se siguiera examinando la relación entre las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades y las disposiciones relativas a las declaraciones de propiedades saludables.

109) Algunas delegaciones expresaron reservas con respecto a la Sección 2.2.2 Declaraciones de propiedades de aumento de funciones, ya que esa expresión sería probablemente engañosa para los consumidores.

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

110) El Comité convino en que era necesario seguir elaborando el Anteproyecto de Directrices y devolverlo al Trámite 3 para recabar más observaciones y examinarlo en la siguiente reunión (véase el Apéndice VIII). Se acordó que un Grupo de Trabajo presidido por Canadá, en el que podrían participar todos los países miembros y organizaciones interesadas, se reuniría entre las reuniones del Comité e inmediatamente antes de su siguiente reunión para facilitar la revisión del texto.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES (Tema 9 del programa)¹⁶

111) El Comité recordó que en su 28ª reunión el CCFL había acordado emprender un nuevo trabajo sobre un Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Sección 5.1) relativa al etiquetado sobre la declaración cuantitativa de ingredientes (DCI). Posteriormente el Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión, había aprobado esta propuesta como nuevo trabajo (ALINORM 01/3, párr. 43 y Apéndice III).

¹⁶ CL 2000/35-FL, CX/FL 01/11 (observaciones de Costa Rica, Cuba, España, Malasia, Nueva Zelandia, Polonia, Sudáfrica, CIAA, IACFO, ICGMA, ISDC), CRD 2 (observaciones de la CE, CI), CRD 11 (observaciones de Tailandia, IBFAN), CRD 20 (observaciones del Canadá), CRD 33 (observaciones suplementarias de la IACFO), CRD 38 (observaciones de Indonesia)

112) El observador de la IACFO presentó al Comité el texto revisado (CRD 33) y expresó la opinión de que la DCI era cada vez más importante para evitar que el etiquetado indujera a error a los consumidores y para permitir a éstos realizar una elección fundamentada en relación con las propiedades saludables y la calidad del producto. Por consiguiente el observador propuso que el etiquetado de todos los alimentos con varios ingredientes incluyera una lista de éstos en la que se indicara el porcentaje, en peso, de cada uno de los ingredientes principales (incluidos los ingredientes de los ingredientes compuestos). El observador de CI apoyó esta propuesta.

113) La delegación de Tailandia analizó detalladamente los reglamentos sobre etiquetado que había mencionado la IACFO e informó al Comité de que los reglamentos obligatorios sobre la DCI aplicados en Tailandia exigían que se declarase el porcentaje aproximado de los ingredientes principales sin especificar su proporción. Se entendía por ingredientes principales los que eran esenciales en la composición del alimento.

114) Muchas delegaciones y observadores expresaron su preocupación por el etiquetado sobre la DCI y señalaron que era necesario examinar atentamente los umbrales de la declaración. La delegación de Suecia, hablando en nombre de la CE, apoyó el principio del etiquetado sobre la DCI pero puso en duda la justificación para declarar sistemáticamente la cantidad de cada ingrediente por encima de un porcentaje determinado. Las delegaciones de México y Costa Rica expresaron la opinión de que sólo debía declararse la cantidad de un ingrediente cuando éste figurase de manera destacada en un gráfico o texto, inclusive en el nombre del alimento, o se considerase valioso. La delegación de México puso también en entredicho las disposiciones de la enmienda propuesta, dado que la declaración del porcentaje de todos los ingredientes podía vulnerar los derechos de propiedad intelectual de los fabricantes. La delegación de la India indicó que la innovación de los productos desaparecería si se aplicase la declaración cuantitativa de los ingredientes.

115) Algunas delegaciones señalaron que el etiquetado sobre la DCI debía considerarse voluntario. La delegación del Canadá indicó que no apoyaba la necesidad de un etiquetado universal sobre la DCI, teniendo en cuenta la cantidad considerable de información que se preveía ya en la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* y directrices afines para facilitar la elección de los consumidores. Esta opinión fue respaldada por las delegaciones de los Estados Unidos de América y Chile. Algunas delegaciones se mostraron partidarias de que se mantuviera el texto actual de la Norma, pero convinieron en que sería necesario proseguir el examen de la declaración cuantitativa.

116) El Comité, reconociendo la diversidad de opiniones entre los países miembros, decidió distribuir los textos alternativos presentados en los documentos CL 2000/35-FL y CRD 33. También se invitó a la delegación de los Estados Unidos de América a que presentara propuestas detalladas relativas al etiquetado voluntario añadiendo la Sección 7.3 a la *Norma General*.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Declaración cuantitativa de ingredientes)

117) El Comité acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda, que se proponía en los documentos CL 2000/35-FL y CRD 33, para distribuirlo y examinarlo en su siguiente reunión (véase el Apéndice IX).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO RELATIVO AL PAÍS DE ORIGEN (Tema 10 del programa)¹⁷

118) El Comité recordó que en su última reunión había examinado una propuesta de la delegación del Reino Unido para iniciar un nuevo trabajo sobre el etiquetado relativo al país de origen, ya que éste era un elemento importante de información para los consumidores y varios países estaban estudiando actualmente esta cuestión a nivel nacional. El Comité había acordado que se preparara un documento detallado de debate con miras a su examen ulterior en la 29ª reunión.

¹⁷ CX/FL 01/12, CRD 4 (observaciones de CI, 49PBC), CRD 21 (Canadá), CRD 28 (Tailandia), CRD 41 (Japón)

119) La delegación del Reino Unido presentó el documento de debate en colaboración con las delegaciones de Suiza y Malasia, e indicó que las disposiciones actuales de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* no tenía plenamente en cuenta las preocupaciones de los consumidores en relación con la declaración del origen. El documento examinaba también las repercusiones prácticas de las disposiciones suplementarias sobre etiquetado, esbozaba diferentes soluciones relativas a las nuevas disposiciones sobre la declaración del país de origen tanto para los alimentos como para los ingredientes e incluía propuestas concretas para enmendar la *Norma General*.

120) Muchas delegaciones y observadores expresaron su reconocimiento por este documento de debate de gran alcance y apoyaron la propuesta del Reino Unido de que se iniciara una revisión de las disposiciones sobre la declaración del origen contenidas actualmente en la *Norma General*.

121) Algunas delegaciones, entre ellas la de los Estados Unidos de América, y observadores expresaron su preocupación en cuanto a la justificación de requisitos suplementarios sobre etiquetado para los ingredientes por su origen; la viabilidad y los aspectos prácticos de la declaración del origen de los ingredientes; y las posibles repercusiones en el comercio internacional. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que los resultados de las consultas que se estaban manteniendo en la Organización Mundial de Aduanas se examinarían en el marco de la OMC. El observador del ICGMA corroboró las preocupaciones expresadas con respecto a la viabilidad, justificación y aplicación práctica de la propuesta y señaló que las Secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la *Norma General* trataban suficientemente el etiquetado relativo al país de origen. El observador opinó por último que el Comité debía seguir centrándose en las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos que tenían por objeto proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio, y no debería modificar la *Norma* actual.

122) El Comité acordó recabar la aprobación de la Comisión para emprender un nuevo trabajo sobre una enmienda a la *Norma General* para modificar las disposiciones actuales sobre el etiquetado relativo al país de origen (Sección 4.5). Se convino que, previa aprobación de la Comisión, la delegación del Reino Unido, con la ayuda de Suiza, Malasia y otros países interesados, prepararía un Anteproyecto de Enmienda basado en el documento de debate, para que se distribuyera en el Trámite 3 y se examinara en la siguiente reunión del Comité.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa)¹⁸

ETIQUETAS ENGAÑOSAS DE LOS ALIMENTOS

123) El Comité recordó que en su 28ª reunión había acordado examinar en su 29ª reunión un documento de debate sobre esta cuestión preparado por la delegación de los Estados Unidos de América. Sin embargo, debido a la falta de tiempo en la reunión actual, el Comité acordó que las etiquetas engañosas de los alimentos se examinarían en la siguiente reunión basándose en el documento de debate (CX/FL 01/13).

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN

124) Se informó al Comité de que estaba previsto provisionalmente celebrar la siguiente reunión en Halifax del 6 al 10 de mayo de 2002, habiéndose de determinar las gestiones concretas entre el país hospedante y la Secretaría del Codex.

¹⁸ CX/FL 01/13 (documento de debate preparado por los Estados Unidos)

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento ALINORM 01/22A
Proyecto de Directrices para los Alimentos Producidos Orgánicamente (apicultura y aditivos para productos pecuarios)	8	Gobiernos 24° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	párr. 40 Apéndice II
Proyecto de Enmienda a la Norma General (Proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de MG/IG): Definiciones	8	Gobiernos 24° p.s. de la Comisión	párr. 64 Apéndice IV
Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para los Alimentos Producidos Orgánicamente (Cuadro 1)	5A ¹⁹	Gobiernos 24° p.s. de la Comisión	párr. 45 Apéndice III
Proyecto de Enmienda a la Norma General sobre Etiquetado (nombres genéricos)	6	Gobiernos 30ª reunión del CCFL	párr. 86 Apéndice VI
Anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de MG/IG (Anteproyecto de Directrices)	3	Gobiernos Canadá 30ª reunión del CCFL	párr. 79 Apéndice V
Anteproyecto de Enmienda a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	3	Gobiernos 30ª reunión del CCFL	párr. 95 Apéndice VII
Anteproyecto de Directrices sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables)	3	Gobiernos 30ª reunión del CCFL	párr. 110 Apéndice VIII
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General (Declaración cuantitativa de ingredientes)	3	Gobiernos 30ª reunión del CCFL	párr. 117 Apéndice IX

¹⁹

Procedimiento acelerado

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

ALBANIA

Mr. Nazri Haxhiu
Director, Directory of Quality and Inspection of Food
Ministry of Agriculture and Food
Skenderbe Square
Tirana
ALBANIA
Tel.: +355 4 222 682
Fax: +355 4 222 682
E-mail: luljeta.cuko@usa.net

Ms. Luljeta Cuko
Expert in Directory of Quality and Inspection of Food
Ministry of Agriculture and Food
Skenderbe Square
Tirana
ALBANIA
Tel.: +355 4 222 297
Fax: +355 4 222 682
E-mail: luljeta.cuko@usa.net

ARGENTINA/ARGENTINE

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

Minister Eduardo Ablin
Ministerio de Relaciones Exteriores
Comercio Internacional y Culto
C1007 ABR Buenos , ARGENTINA
Tel: +54 11 4819 7020
Fax: +54 11 4819 7566
E-mail: psg@mrecic.gov.ar

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

Dra. Alicia Menéndez
Jefe de Departamento
Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
Administración Nacional de Medicamentos
Alimentos y Tecnología Médica
Ministerio de Salud
Estados Unidos 25 – Buenos Aires
Tel.: +54 11 4340 0800, interno 3518/9
Fax: +54 11 4340 0800, interno 3518
E-mail: amenende@anmat.gov.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Peter Liehne
(Head of Delegation)
General Manager (Standards)
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
P.O. Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel.: +61 2 6271 2246
Fax: +61 2 6271 2278
E-mail: peter.liehne@anzfa.gov.au

Ms. Sue Jeffreson
Program Manager (Nutrition & Labelling)
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
P.O. Box 7186
Canberra MC ACT 2610
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6271 2614
Fax: +61 2 6271 2278
E-mail: sue.jeffreson@anzfa.gov.au

Mr. Richard Souness
Manager, Food Standards and Safety
Agriculture, Fisheries and Forestry Australia
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 3053
Fax: +61 2 6272 4367
E-mail: richard.souness@affa.gov.au

Mr. Brian Corcoran
First Assistant Secretary
Department of Health and Aged Care
GPO Box 9848
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6289 9262
Fax: +61 2 6289 9291
E-mail: brian.l.corcoran@health.gov.au

Ms. Frances Lisson
Deputy High Commissioner
Australian High Commission
50 O'Connor Street, Suite 710
Ottawa, Ontario K1P 6L2
CANADA
Tel.: (613) 236-0841
Fax: (613) 236-4376
E-mail: frances.lisson@dfat.gov.au

Mr. Tony Downer
Assistant Director, Scientific and Technical
Australian Food and Grocery Council
2-4 Brisbane Avenue
Barton ACT 2600
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6273 1466
Fax: +61 2 6273 1477
E-mail: tony.downer@afgc.org.au

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

Mr. Rod May
Organic Federation of Australia
RMB 1299
Blampied, VIC 3364, AUSTRALIA
Tel.: +61 3 5345 7487
E-mail: capck@netconnect.com.au

AUSTRIA/AUTRICHE

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

BARBADOS

Mr. Kenneth Mullin
Technical Officer – Food
Barbados National Standards Institution
“Flodden”, Culloden Road, Bridgetown
St. Michael, BARBADOS
Tel.: (246) 426 3870
Fax: (246) 426 1495
E-mail: office@bnsi.com.bb

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Mr. Michel Coenen
Director - SIA
Avenue de Rodebeek, 30
1030 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 7438746
Fax: +32 2 7368175
E-mail: michel@sia-dvi.be

Mr. Christian Papeians
Engineer - Ministry of Small Enterprises, Traders and
Agriculture
WTC III – Boulevard Simon Bolivar 30 - 6th Floor
1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 0 2 208 36 98
Fax: +32 0 2 208 37 05
E-mail : christian.papeians@cmlag.fgov.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Luiz Alberto Figueiredo Machado
(Head of Delegation)
Counsellor – Economic Affairs
Embassy of Brazil
450 Wilbrod Street
Ottawa, Ontario K1N 6M8, CANADA
Tel.: (613) 237-1090
E-mail: machado@brasembottawa.org

Marilia Regini Nutti
Director, EMBRAPA, Food Technology
Ministry of Agriculture & Supply
Av. das Américas 29501
23020-470 Guaratiba
Rio de Janeiro, RJ
BRAZIL
Tel.: +55 21 410 1350/410 7460
Fax: +55 21 410 1090
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

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 Brasília, DF
BRAZIL
Tel.: +55 61 448 1083
Fax: +55 61 448 1080
E-mail: alimentos@anvisa.gov.br
E-mail: antonia.maria@anvisa.gov.br

Roberto Freitas Filho
Director, Department of Consumer's Protection and
Defense
Ministry of Justice
Edifício Sede. 5º Andar. Sala 522
70064-900 Brasília, DF
BRAZIL
Tel.: +55 61 429 3105
Fax: +55 61 322 1677
E-mail: roberto.freitas@mj.gov.br

CANADA

Mr. Greg Orriss
(Head of Delegation)
Director, Bureau of Food Safety and Consumer
Protection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3795
Fax: (613) 228-6611
E-mail: orrissgr@em.agr.ca

Mr. G.F. Reasbeck
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
CANADA
Tel.: (613) 692-4949
Fax : (613) 692-1616
E-mail: reasbeck@sympatico.ca

Mr. Paul Mayers
Director
Bureau of Food Policy Integration
Health Canada
Health Protection Building (0702A4)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A OK9, CANADA
Tel.: (613) 946-4591
Fax: (613) 946-4590
E-mail: paul_mayers@hc-sc.gc.ca

Mr. Billy Hewett
Director, Policy, International Affairs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A OY9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4193
Fax: (613) 228-6634
E-mail: hewettb@em.agr.ca

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

Mr. Paul Haddow
Executive Director, International Affairs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A OY9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4203
Fax: (613) 228-6634
E-mail: haddowp@em.agr.ca

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

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

Ms. Krista Esslinger
Scientific Evaluator
Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
3rd Floor, Sir Frederick Banting Building (2203A)
Ottawa, Ontario K1A OL2
CANADA
Tel.: (613) 946-3915
Fax: (613) 941-6636
E-mail: krista_esslinger@hc-sc.gc.ca

Ms. Gail Daniels
Chief, Dairy Programs
Food of Plant Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A OY9
CANADA
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6119
E-mail: gdaniels@em.agr.ca

Mr. John McCool
Honey Program Specialist
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A OY9
CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4771
Fax: (613) 228-6611
E-mail: jmccool@em.agr.ca

Mr. Victor G. Bradley
Deputy Director
Technical Barriers and Regulations Division
Department of Foreign Affairs and International
Trade
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1A OG2
CANADA
Tel.: (613) 996-4819
Fax: (613) 943-0346
E-mail: victor.bradley@dfait-maeci.gc.ca

Ms. Christine (Chris) Moran
Trade Policy Officer
Technical Barriers and Regulations Division
Department of Foreign Affairs and International
Trade
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1A OG2
CANADA
Tel.: (613) 995-7646
Fax: (613) 944-0756
E-mail: christine.moran@dfait-maeci.gc.ca

Ms. Bonnie Cohen, MSc. RD
Nutrition Program Manager
Canadian Egg Marketing Agency
Suite 1501
112 Kent Street
Ottawa, Ontario K1P 5P2
CANADA
Tel.: (613) 238-2524, ext. 264
Fax: (613) 238-1967
E-mail: bcohen@canadaegg.ca

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
CANADA
Tel.: (416) 510-8024, ext. 2266
Fax: (416) 510-8043
E-mail: lauriec@fcpmc.com

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

Dr. John Henning
Chair, Dept. of Agriculture Economics &
Director, Ecological Agriculture Projects
McGill University
Ste. Anne de Bellevue
Quebec, Quebec H9X 3V9
CANADA
Tel.: (514) 398-7826/7820
Fax: (514) 398-8130
E-mail: henning@macdonald.mcgill.ca

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

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

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

Ms. Anne Macey
Canadian Organic Growers
106 Old Scott Road
Saltspring Island, B.C. V8K 2L6
CANADA
Tel.: (250) 537-5511
Fax: (250) 537-8415
E-mail: macey@saltspring.com

Mr. Andrew McColgan
Associate, Government Relations
BIOTECCanada
420 – 130 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5G4
CANADA
Tel.: (613) 230-5585, ext. 625
Fax: (613) 563-8850
E-mail: amccolgan@biotech.ca

Mr. Pierre Nadeau
Vice President
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1
CANADA
Tel.: (613) 238-4116
Fax: (613) 238-6247
E-mail: pmnadeau@trytel.com

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

Mr. Anthony van Heyningen
Director, Policy and Research
Canadian Soft Drink Association
121 Richmond Street West, Suite 901
Toronto, Ontario M5H 2K1
CANADA
Tel.: (416) 362-2424
Fax: (416) 362-3229
E-mail: anthony@softdrink.ca

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

Dr. Joseph Caron
Analyste, politiques et réglementation
Action réseau consommateur
1215 rue de la visitation, Bureau 103
Montréal (Québec) H2L 3B5, CANADA
Tel.: (514) 521-6820 - poste 27
Fax: (514) 521-0736
E-mail: josephcaron@videotron.ca

CHILE

Mr. Emilio Matas
(Head of Delegation)
Coordinator of the Food Labelling National Under
Committee
Ministry of Economy
Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC)
Teatinos 120-1^{er} P.50-Santiago, CHILE
Tel.: +56 2 3880205
Fax: +56 2 6640552
E-mail: ematas@sernac.cl

Ms. Luisa Kipreos
Agricultural Engineer
Ministry of Health/Ministerio de Salud Publica
Mac Iver 541, Santiago, CHILE
Tel.: +56 2 6641244
Fax: +56 2 6397110
E-mail: lkipreos@netline.cl

Mr. Osvaldo Alvarez
Third Secretary, Comercial
Embassy of Chile - Government of Chile
50 O'Connor Street, Suite 1, CANADA
Tel.: (613) 235-4402
Fax: (613) 235-1176
E-mail: oalvarez@chile.ca

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF

Ms. He Danying
State Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine of People's Republic of China
No. A 10 Chaowai Street, Chaoyang District
Beijing, 100020
CHINA
Tel.: +8610 65993945
Fax: +8610 65994497
E-mail: hedy@ciq.gov.cn

Mr. Jiao Yang
State Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine of People's Republic of China
No. 15 FangCao di Xi Jie, Chaoyang District
Beijing, 100020, CHINA
Tel.: +8610 65952806
Fax: +8610 65994497
E-mail: sun3@a-1.net.cn

Ms. Li Ning
Development Center of Science and Technology
Ministry of Agriculture
CHINA
Tel.: +010 64191432
Fax: +010 65085601
E-mail: wqhuai@yeah.net

Zhang Ling Guang
Senior Engineer
Department of Standar Dization
China State Bureau of Technical Supervision
4 Zhi Chun Road
Beijing 100088, P.R. CHINA
Tel.: +8610 62032662/62022288-3815
Fax: +8610 620322662

Mr. Tam Chun-shing
Superintendent, Food Surveillance and Labelling
Food and Environmental Hygiene Department
43rd Floor, Queensway Government Offices
66 Queensway, Hong Kong
P.R. CHINA
Tel.: +852 2867 5567
Fax: +852 2521 4784
E-mail: cstam@fehd.gov.hk

Ms. Joan Yau Chung-wan
Scientific Officer
Food and Public Health Branch
Food and Environmental Hygiene Department
43rd Floor, Queensway Government Offices
66 Queensway, Hong Kong
P.R. CHINA
Tel.: +852 2867 5561
Fax: +852 2893 3547
E-mail: jcwau@fehd.gov.hk

COSTA RICA

Ing. Jorge Arturo Jara
(Head of Delegation)
Vice President
Cámara de la Industria Alimentaria (CACIA)
P.O. Box 7097 – 1000
San Jose, COSTA RICA
Tel.: (506) 234 1127
Fax: (506) 299 3337
E-mail: jjara@la.ko.com

Max Valverde Soto
Abogado
Asesor Legal Fundación AMBIO
Calle #8A Entre avenida 0 y8 bis, calle 33
P.O. Box 1487-1002
San José, COSTA RICA
Tel.: +506 253 89 75
Fax: +506 225 12 09
E-mail: m_valverde@hotmail.com
E-mail: funambio@sol.racsa.co.cr

CUBA, REPUBLIC OF

Dra. Matilde Fontanals Pimorin
(Head of Delegation)
Analista Superior de la Industria Pesquera
Dirección Aseguramiento de Calidad
Ministerio de la Industria Pesquera (DAC)
5ta. y 248, Barlovento
Santa Fé, Playa, La Habana 10900
REPUBLIC OF CUBA
Tel.: +537 297294
Fax: +537 249168
E-mail: doris@fishnavy.inf.cu

DENMARK

Ms. Kirsten Falkum
(Head of Delegation)
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, DENMARK
Tel.: +45 339 56000
Fax: +45 339 56001
E-mail: kfa@fdir.dk

Ms. Helle Emsholm
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, DENMARK
Tel.: +45 339 56194
Fax: +45 339 56001
E-mail: hee@fdir.dk

DOMINICAN REPUBLIC

Ing. Radhamés García López
Sub-Director General
Dirección General de Normas (DIGENOR)
Calle Leopoldo Navarro
Esq. México
El Huacal, Piso 11
Santo Domingo, D.N.
REPUBLICA DOMINICANA
Tel.: +809 685 1180
Fax: +809 688 3843 / 682 9967
E-mail: digenor@codetel.net.do

EGYPT, THE ARAB REPUBLIC OF

Dr. Ahmed M. Khorshid
Agricultural Counsellor
Embassy of Egypt
3521 International Court, NW
Washington, D.C. 20008
U.S.A.
Tel.: (202) 966-2080
Fax: (202) 895-5493
E-mail: agegypt@aol.com

Bahaa EL Attar
Minister Counsellor
Head of Commercial Office
Embassy of Egypt
85 Range Road, Suite 207
Ottawa, Ontario K1N 8J6
CANADA
Tel.: (613) 238-6263
Fax: (613) 238-2578
E-mail: comoff@netrover.com

FRANCE/FRANCIA

Patrice Dauchet
(Chief of Delegation)
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie (DGCCRF)
Bureau C3
59, boulevard Vincent Auriol
75739 Paris Cedex 13, FRANCE
Tel.: +33 01 44 97 29 65
Fax: +33 01 44 97 30 37
E-mail: patrice.dauchet@dgccrf.finances.gouv.fr

Dr. Carol Buy
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15, FRANCE
Tel.: +33 01 49 55 58 63
Fax: +33 01 49 55 59 48
E-mail: carol.buy@agriculture.gouv.fr

Mariane Monod
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (DPEI)
Bureau signes de qualité et agriculture biologique
3, rue Barbet de Jouy
75349 Paris 07 SP
FRANCE
Tel.: +33 01 49 55 80 03
Fax: +33 01 49 55 57 85
E-mail: mariane.monod@agriculture.gouv.fr

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

Façoise Debuttet
Chambre Syndicale des Eaux Minérales
10, rue de la Trémoille
75008 Paris, FRANCE
Tel.: +33 01 47 20 31 10
Fax : +33 01 47 20 27 62
E-mail : francoise.debuttet@wanadoo.fr

Marie-Odile Gailing
Nestlé France
7, boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02, FRANCE
Tel.: +33 01 60 53 20 40
Fax: +33 01 60 53 54 65
E-mail: marie.odile.gailing@fr.nestle.com

Annie Loc'h
DANONE
7, rue de Téhéran
75008 Paris, FRANCE
Tel.: +33 01 44 35 24 32
Fax: +33 01 44 35 24 45
E-mail: aloch@groupe.danone.com

GERMANY/ALLEMAGNE/ ALLEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski
(Head of Delegation)
Regierungsdirektor
Federal Ministry of Consumer Protection, Food &
Agriculture
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn-Duisdorf, GERMANY
Tel.: +49 0228 529 4651
Fax: +49 0228 941 4947
E-mail: gerhard.bialonski@bvrel.bund.de

Mr. Norbert Kirchner
Government Expert
Federal Ministry of Consumer Protection, Food &
Agriculture
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
GERMANY
Tel.: +49 0228 529 4482
Fax: +49 0228 529 4406
E-mail: Norbert.Kirchner@bml.bund.de

Mr. Hermann Broll
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin, GERMANY
Tel.: +49 1888 412 3639
Fax: +49 1888 412 3635
E-mail: h.broll@bgvv.de

Prof. Dr. Hildegard Przyrembel
Director and Professor
Federal Institute for Health Protection
of Consumers and Veterinary Medicine
Thielallee 88-92
D-14195 Berlin, GERMANY
Tel.: +49 1888 412 3221
Fax: +49 1888 412 3715
E-mail: h.przyrembel@bgvv.de

Mrs. Angelika Mrohs
Managing Director
BLL, German Federation for Food Law & Food
Science
Godesberger Allee 142-148
D-53175 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 0228 819 9333
Fax: +49 0228 37 50 69
E-mail: amrohs@bll-online.de

Mr. Peter Loosen
Manager, Scientific & Regulatory Affairs
BLL, German Federation for Food Law & Food
Science
Godesberger Allee 142-148
D-53175 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 0228 81 99 3-41
Fax: +49 0228 37 50 69
E-mail: ploosen@bll-online.de

Dr. Detlef Groß
Legal Advisor
Sudzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Straße 2
D-90425 Nurnberg, GERMANY
Tel.: +49 911 934 44 63
Fax: +49 911 934 45 60
E-mail: dgross@schoeller.de

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
(Head of Delegation)
Head of Biotechnical Division
Central Food Research Institute
Herman Ottó út 15
P.O. Box 393
H – 1536 Budapest, HUNGARY
Tel.: +361 355 8875
Fax: +361 212 9853
E-mail: p.biacs@cfri.hu

Mrs. Katalin Ösz
Ministry of Agriculture and Regional Development
P.O. Box 1
H-1860 Budapest 55, HUNGARY
Tel.: +361 301 4419
Fax: +361 301 4808
E-mail: katalin.osz@fvm.hu

INDIA/INDE

Mr. Govinda Nair
Joint Secretary (Seeds)
Department of Agriculture & Co-operation
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan
New Delhi – 110001, INDIA
Tel.: +91-11-3384468
E-mail: nair@krishi.del.nic.in

Dr. V. Prakash
Director
Central Food Technological Research Institute
Mysore – 570 013, INDIA
Tel.: +91-821-517760
Fax: +91-821-516308
E-mail: prakash@cftri.com

Dr. Rajesh Kapur
Director - Ministry of Science & Technology
Department of Biotechnology
Block-2, CGO Complex, Lodhi Road
New Delhi-110 003, INDIA
Tel.: +91-11-4360745
Fax: +91-11-4363018
E-mail: rkdbt@usa.net

Mr. G. Venkataramani
Director
Department of Food Processing Industries
Ministry of Agriculture
Panchsheel Bhavan, August Kranti Marg
New Delhi – 110 049, INDIA
Tel.: +91-11-649-3224
Fax: +91-11-649-3228
E-mail: venkataramani@hotmail.com

Mr. Bejon Misra
Advisor
Voluntary Organisation in Interest of Consumer
Education (VOICE)
F-71, Lajpat Nagar-II
New Delhi - 110024
INDIA
Tel.: +91-11-6918969/6315375
Fax: +91-11-4620455
E-mail: consumeralert@ld.eth.net

INDONESIA/INDONESIE

Mr. Ibnu Said
(Head of Delegation)
Minister-Counsellor (Economic)
Embassy of Indonesia
Kedutaan Besar Republik Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5
CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105
E-mail: said@indonesia-ottawa.org

Mr. Ibnu Wahyutomo
Second Secretary (Economic)
Embassy of Indonesia
Kedutaan Besar Republik Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5
CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

Mr. Dharma Budhi
Commercial Attache
Embassy of Indonesia
Kedutaan Besar Republik Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5
CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105
E-mail: budhi@indonesia-ottawa.org

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

Mr. Frank Kenny
(Head of Delegation)
Senior Superintending Veterinary Inspector
Department of Agriculture, Food and Rural
Development
Kildare Street
Dublin 2, REPUBLIC OF IRELAND
Tel.: +353 1 607 2119
Fax: +353 1 678 9733
E-mail: frank.kenny@daff.irlgov.ie

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

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr^{SSA} Brunella Lo Turco
Secretary of Italian Codex Committee
Ministero Politiche Agricole
Via XX Settembre 20
00100 Rome
ITALY
Tel.: +39 6 46656509
Fax: +39 6 4880273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

Dr. Giuseppe Porcelli
Dirigente Chimico
Ministero della sanita
Piazzale delli industriazzo
Roma 00182
ITALY
Tel.: +39 6 59943238
Fax: +39 6 59943676
E-mail: davu13@sanita.it

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

JAPAN/JAPON

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

Dr. Yasuhisa Nakamura
Deputy Director, Standards Division
Department of Food Sanitation
Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax: +81 3 3501 4868
E-mail: nakamura-yasuhisa@mhlw.go.jp

Mr. Hideo Eno
Chief, Compliance and Narcotics Division
Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2346
Fax: +81 3 3501 0034
E-mail: eno-hideo@mhlw.go.jp

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

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

Mr. Jun Warata
Deputy Director,
Policy Planning Division
Livestock Industry Department
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
(MAFF)
Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3501 1083
Fax: +81 3 3501 0873
E-mail: jun_warata@nm.maff.go.jp

Dr. Norimasa Hosoya
Technical Adviser, Japan Health Food and Nutrition
Food Association
2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842, JAPAN
Tel.: +81 3 3268 3134
Fax: +81 3 3268 3136
E-mail: jhnfa@mx1.alpha-web.ne.jp

Mr. Hiroaki Hamano
Technical Adviser, Japan Health Food and Nutrition
Food Association
2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842, JAPAN
Tel.: +81 3 3268 3131
Fax: +81 3 3268 3135
E-mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Mr. Yoichi Ishida
Managing Director
Japan Dairy Industry Association
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyodaku
Tokyo 102-0073, JAPAN
Tel.: +81 3 3261 9161
Fax: +81 3 3261 9175
E-mail: jpda@mx1.alpha-web.ne.jp

Dr. Shuji Iwata
Technical Adviser
Japan Food Industry Center
Sankaido Building, 7th Floor
9-13 Akasaka 1-chome, Minato-ku
Tokyo 107-0052, JAPAN
Tel.: +81 3 3224 2367
Fax: +81 3 3224 2398
E-mail: s-iwata@suntoryfoods.co.jp

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

KENYA

Mr. Joseph Kimaru Keeru
Senior Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
KEBS Centre
P.O. Box 54974
Nairobi, KENYA
Tel.: +254 2 502211 / 19
Fax: +254 2 503293
E-mail: Kebs@africaonline.co.ke

**KOREA, REPUBLIC OF
COREE, REPUBLIQUE
COREA, REPÚBLICA DE**

Dr. Shin-Woo Lee
Senior Researcher
Division of Research Planning
Rural Development Administration
#250 Seodun-Dong, Kwonsun-gu
Suwon, 441-707
KOREA
Tel.: +82 31 299 2625
Fax: +82 31 299 2568
E-mail: shinwlee@rda.go.kr

Hye Kyung Park
Senior Researcher
Division of Nutrition
Department of Food Evaluation
#5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
Korea Food & Drug Administration
Seoul 122-704
KOREA
Tel.: +82 2 380 1678
Fax: +82 2 382 4892
E-mail: phkfda@kfda.go.kr

Sun Kyoung Yoon
Senior Researcher, Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
#5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
Korea Food & Drug Administration
Seoul 122-704
KOREA
Tel.: +82 2 380 1559
Fax: +82 2 383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Kyungsoo Han
Deputy Director of GMO Task Force
Ministry of Agriculture and Forestry
Kwacheon City, Kyunggi-do
427-719
KOREA
Tel.: +82 2 500 2928
Fax: +82 2 503 7798
E-mail: hanks313@maf.go.kr

Hojoon Lee
Senior Researcher
San 46-1
Baekhyun dong, Bundang gu
Songnam si Kyunggi do 463-746
KOREA
Tel.: +82 31 780 9220
Fax: +82 31 780 9264
E-mail: hjlee@kfri.re.kr

Dr. Seong-Han Sohn
Senior Researcher
National Institute of Agricultural Science and
Technology
#250 Seodun-Dong, Kwonsun-gu
Suwon 441-707, KOREA
Tel.: +82 31 290 0366
Fax: +82 31 290 0391

Ms. Kim Jai OK
President
Citizens' Alliance for Consumer Protection Korea
(CACPK)
603, Pierson Bld., SinmunRo 2 ga 89-27
Chongro-Ku
Seoul 110, KOREA
Tel.: +82 2 739 5441
Fax: +82 2 736 5514
E-mail: cacpk@chollian.net

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Ms. Nik Shabnam Nik Mohd. Salleh
(Head of Delegation)
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E
Jalan Dungun, Damansara Height
50490 Kuala Lumpur, MALAYSIA
Tel.: +6 03 2555943/2540088
Fax: +6 03 2537804
E-mail: shabnam@dph.gov.my or ccp-
malaysia@dph.gov.my

Dr. Zainal Che Mee
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Department of Public Health
Ministry of Health
4th Floor, Block E
Jalan Dungun, Damansara Height
50490 Kuala Lumpur, MALAYSIA
Tel.: +603 2555943/2540088
Fax: +603 2537804
E-mail: zainalcm@dph.gov.my or
ccpmalaysia@dph.gov.my

Dr. T. Thiagarajan
Science Attache
Office of the Science Attaché
Embassy of Malaysia
1900, 24th Street NW
Washington, DC 20008, U.S.A.
Tel.: (202) 328-2799/2794
Fax: (202) 332-2902
E-mail: mpobtas@aol.com

MEXICO/MEXIQUE

Juan Antonio Dorantes
(Head of Delegation)
Director de Normalización
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Pte. De Techmachalco #6
Col. Lomas de Tecamachalco, 11850
Navcalpan de Juárez
MEXICO
Tel.: +525 729 9482
Fax: +525 729 9484
E-mail: jdorante@economia.gob.mx

M. EN B. Elvira Espinosa Gutierrez
Directora de Normalización Sanitaria
Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y
Servicios
Donceles 39, Centro C.P. 06010
Mexico, D.F.
MEXICO
Tel.: +518 36 96 / 5101075, ext. 206
Fax: +512 96 28
E-mail: dgcsbysmex@iserve.net.mx
E-mail: eespinosa@mail.ssa.gob.mx

Raól Portillo Aldrett
Advisor
Commercial Chamber
Ruben Dario 115
Col. Bosques de Chapultepec
Mexico D.F. 11580
MEXICO
Tel.: +525 2622386
E-mail: rportillo@la.ko.com

Samuel Ibarra
CIBIOGEM Mexico
Insurgentes 489 PH3
Col. Condesa
Mexico City 06140
MEXICO
Tel.: +52 5 7227392
Fax: +52 5 5740191
E-mail: samuelibarra@yahoo.com

Jorge Ruiz Ascencio
Directeur General
Con Mexico
Cuadeevon de la Banca 118
Mexico D.F. 11500
MEXICO
Tel.: +525 281 22 15
E-mail: energya@prodigy.net.mx

Eugenio Imaz
Deputy Trade Representative
Secretaría de Economía
Embassy of Mexico
1503-45 O'Connor Street
Ottawa, Ontario K1P 1A4, CANADA
Tel.: (613) 235-7782
Fax: (613) 235-1129
E-mail: e.imaz@nafta-mexico.org

Sandra Pina
Technical Coordinator
AgroBIO Mexico, A.C.
Georgia 114-701 - Colonia Napoles
Mexico City 01680, MEXICO
Tel.: +525 5436260
Fax: +525 6690878
E-mail: sandrapina@prodigy.net.mx

Juan Jose Zavala Elias
Director Negociaciones Sanitarias y Iitosanitarias
Secretaría de Economía Mexico
Alfonso Neyes 30 Piso 18
Col. Hipódromo - Condesa
Col. Santa Ursula Xitla
Mexico D.F. CP 06179, MEXICO
Tel.: +525 7299168
Fax: +525 7299308
E-mail: jzavala@economia.gob.mx

Hector Cortes
Technical Assistant
Ministry of Agriculture
Embassy of Mexico in Canada
45 O'Connor Street, Suite 1500
Ottawa, Ontario K1P 1A4, CANADA
Tel.: +563 07 33
E-mail: hcortes@embramexcan.com

Elvia Aguilar Esperanza
Jefe de Regulacion Alimentaria
Jugos del Valle S.A. de C.V. / Canainca
Insurgentes #30 Barrio Texcacoa
Tepetzotlan
Estado de México 054600, MEXICO
Tel.: +52 5899 1000, ext. 1437
Fax: +52 5899 1064
E-mail: eaguilar@jvalle.com.mx

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS

Mr. Larbi Hachimi
Directeur du laboratoire officiel d'analyses et de
recherches chimiques (LOARC)
Casablanca, MAROC
Tel.: +212 22 30 21 96/98
Fax: +212 22 30 19 72
E-mail: loarc@casanet.net.ma

M^{me} Beqqali Himdi Ihssane
Chef du Bureau de Normalisation et du Codex
Alimentarius á la Direction de l'Elevage
Ministère de l'Agriculture – Rabat, MAROC
Tel.: +212 37 76 84 17
Fax: +212 37 76 44 04

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Mr. Rob Top
(Head of Delegation)
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3406963
Fax: +31 70 3405554
E-mail: r.top@minvws.nl

Mr. Hans vd Heuvel
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3784418
Fax: +31 70 3786141
E-mail: j.j.m.van.den.heuvel@vvm.agro.nl

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

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

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

Mr. S. Rajasekar
(Head of Delegation)
Manager WTO/SPS & Codex Coordinator & Contact
Point for New Zealand
MAF Policy
P.O. Box 2526
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 474 4216
Fax: +64 4 473 0118
E-mail: RAJ@maf.govt.nz

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

Mr. Jim Sim
Manager – Food
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington
NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 496 2123
Fax: +64 4 496 2340
E-mail: jim_sim@moh.govt.nz

Dr. Joan Wright
Counsel - Regulatory and Special Projects
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 417
Wellington
NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 471 8553
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
NIGERIA
Tel.: +01 2696177
Tel.: +01 2696178
E-mail: shambet@sononline.ng.org
E-mail: dg@sononline.ng.org

Mrs. Margaret E. Eshiett
Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Phase I, 9th Floor
Federal Secretariat
Ikoyi, Lagos
NIGERIA
Tel.: +234 01 2696177
Tel.: +234 01 2696178
E-mail: dg@sononline.ng.org

Mr. Tersoo I. Orngudwem
Assistant Director
Standards Organisation of Nigeria
Phase I, 9th Floor
Federal Secretariat
Ikoyi, Lagos
NIGERIA
Tel.: +01 2696177
Tel.: +01 2696178
E-mail: dg@sononline.ng.org
Website: www.sononline.ng.org

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åse Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section, General Affairs and Labelling
Department of Food Law and
International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo
NORWAY
Tel.: +47 22 246729
Fax: +47 22 246699
E-mail: aase.fulke@snt.dep.no

Turid Ose
Adviser, General Affairs and Labelling
Department of Food Law and
International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo
NORWAY
Tel.: +47 22 24 67 42
Fax: +47 22 24 66 99
E-mail: turid.ose@snt.no

Marianne Stordal
Federation of the Norwegian Food and Drink
Industry
c/o Hennig-Olsen Is AS
P.O. Box 432
N-4664 Kristiansand S
NORWAY
Tel.: +47 38 00 11 53
Fax: +47 38 00 11 99
E-mail: marianne.stordal@hennig-olsen.no

Line Andersen
Adviser
The Consumer Council of Norway
P.O. Box 4594 Nydalen
N-0404 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 40 05 00
Fax: +47 23 40 05 01
E-mail: line.andersen@forbrukerradet.no

PHILIPPINES

Ms. Daisy E. Tanafranca
(Head of Delegation)
SRS and Program Leader
Packaging Research and Development Center
Industrial Technology Development Institute
Department of Science and Technology
Bicutan, Taguig, Metro Manila
PHILIPPINES
Tel.: +63 2 837 2071, ext. 2271
Fax: +63 2 837 7530
E-mail: dtanafranca@yahoo.com

Ms. Cynthia Ricafort
Commercial Attaché
Office of the Trade Representative
Philippine Consulate General
94 Cumberland Street, Suite 905
Toronto, Ontario M5P 1A3
CANADA
Tel.: (416) 967-1788
Fax: (416) 967-6236
E-mail: dtitoronto@aol.com

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Andrzej Zdziennicki
Head Specialist
Department of Agricultural Policy
Ministry of Agriculture and Rural Development
30, Wspólna Street
00-930 Warsaw, POLAND
Fax: +48 22 6232070/6232300

Magdalena Bonecka
Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Department of European Integration and Foreign
Cooperation
32/34 Zurawia Street
00-950 Warsaw, POLAND
Tel.: +48 22 6216421, ext. 301
Fax: +48 22 6214858
E-mail: integracjacis@cis.gov.pl

PORTUGAL

Dr. Antonio J.N. Ramos
Director General
Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da
Qualidade Alimentar (DGFCQA)
Av. Conde de Valbom, 98
1050 Lisboa, PORTUGAL
Tel.: +351 21 7983600
Fax: +351 21 7983834
E-mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepac.pt

Eng^o António Lopes Costa
Assessor Principal
Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da
Qualidade Alimentar (DGFCQA)
Av. Conde de Valbom, 98
1050 Lisboa, PORTUGAL
Tel.: +351 21 7983600 - Fax: +351 21 7983834
E-mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepac.pt

Eng^o António Cabrera
Federação das Indústrias Portuguesas Agro
Alimentares (FIPA)
Av. António José de Almeida, n^o 7, 2^o Esq
1000-042 Lisboa, PORTUGAL
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 to ASRO
and Director General to BIOROM INSPECTA
21 - 25 Mendeleev St., Sector 1
Bucharest 70168, ROMANIA
Tel: +40 1 310 43 09
Fax: +40 1 315 58 70 / 321 29 28
E-mail: voro@pcnet.ro

Ms. Emilia-Mihaela Vorovenci
Director of Certification Programme
BIOROM INSPECTA
Emil Girleanu 13, Sc1-19
Sector 3, Bucharest, ROMANIA
Tel.: +40 1 321 29 28 - Fax : +40 1 321 29 28
E-mail: voro@pcnet.ro

SAUDI ARABIA/ARABIE SAOUDITE

Abdulaziz Sh. Al-Shuwaish
Standards General Dept.
Saudi Arabian Standard Organization
P.O. Box 50037
Riyadh 11523, SAUDI ARABIA
Tel.: 4520000, ext. 1212
E-mail : azizsh20@hotmail.com

SENEGAL

Mme Mame Sine M'Bodj N'Diaye
Chef de Division Agroalimentaire
Institut Sénégalais de Normalisation
57, avenue Georges Pompidou
BP 4037 – Dakar, SENEGAL
Tel.: +221 823 25 86
Fax: +221 823 25 87
E-mail: wilane@telecomplus.sn

M. Diakhaidia Diarra
Président, Comité National Codex
Service National Alimentation – Nutrition
Ministère Santé
Dakar
SENEGAL
Tel.: +825 7732 / 8603198
E-mail: zak@sentoo.sn

SINGAPORE

Mrs. Tan Wei Ling
Head
Nutrition Programme Management
Health Promotion Board
3 Second Hospital Avenue
Singapore 168937
REPUBLIC OF SINGAPORE
Tel.: +65 435 3530
Fax.: +65 438 3605
E-mail: tan_wei-ling@hpb.gov.sg

Ms. Loo Fey Min Janet
Food Scientist
Nutrition Programme Management
Health Promotion Board
3 Second Hospital Avenue
Singapore 168937
REPUBLIC OF SINGAPORE
Tel.: +65 435 3672
Fax: +65 438 3605
E-mail: janet_loo@hpb.gov.sg

Mr. Darwin Lai Kah Soon
Manager, Labelling & Advertisement Consultation
Food Control Department
Ministry of the Environment
40 Scotts Road
The Environment Building, 19th Storey
Singapore 228231, SINGAPORE
Tel.: +65 731 9039
Fax: +65 731 9843 / 731 9844
E-mail: lai_kah_soon@env.gov.sg

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD SUDAFRICA

Mrs. A. Booyzen
Assistant Director
Directorate: Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA
Tel.: +27 12 3120163
Fax: +27 12 3264374
E-mail: booyza@health.gov.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D^a. Mercedes del Pozo Lozano
Técnico Superior
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
D.G.S.P.C.
Ministerio de Sanidad y Consumo
P^o del Prado, 18-20
28071-Madrid
SPAIN
Tel.: +34 915 96 1969
Fax: +34 915 96 4487
E-mail: mpozo@msc.es

D^a. M^a Dolores Chiquero Sánchez
Jefe de Servicio De Desarrollo Alimentario
Subdirección General de Planificación Alimentaria
D.G. Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
P^o Infanta Isabel, 1
28071-Madrid
SPAIN
Tel.: +34 91 347 1955
Fax: +34 91 347 5728
E-mail: mchiquer@mapya.es

SUDAN/SOUDAN

Ahmed Mohammed Elzipier
Director of Food Control Department (FMOH)
Sudan Government
Sudan-Federal Ministry of Health-Food Control
Department
Khartoum
SUDAN
Tel.: +249 11 773006

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Ms. Eva Rolfsdotter Lönberg
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 42
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: eva.lonberg@slv.se

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

Ms. Svanhild Foldal
Chief Government Inspector
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax : +46 18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

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

Mrs. Kerstin Jansson
Head of Section
Ministry of Agriculture
SE-103 33 Stockholm
SWEDEN
Tel.: +46 8 40 51 16 8
Fax: +46 8 20 64 96
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Dr. Göte Frid
Senior Administrative Officer
Division for Animal Production and Management
Swedish Board of Agriculture
SE-551 87 Jönköping
SWEDEN
Tel.: +46 36 15 58 11
Fax: +46 36 30 81 82
E-mail: gote.frid@sjv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

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

Mrs. Franziska Zimmermann, lic. iur
State Secretariat for Economic Affairs
Federal Department for Economic Affairs
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 324 08 47
Fax: +41 31 324 09 58
E-mail: franziska.zimmermann@seco.admin.ch

Dr. Gayle Crozier Willi
International Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
Vevey CH-1800
SWITZERLAND
Tel.: +41 21 924 3273
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: gayle.crozier-willi@nestle.com

Ms. Simone Koenig
F. Hoffmann-La Roche Ltd.
Vitamins and Fine Chemicals Division
Regulatory Affairs
CH-4070 Basel
SWITZERLAND
Tel.: +41 61 688 84 30
Fax: +41 61 688 16 35
E-mail: simone.Koenig@roche.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Dr. Songsak Srianujata
(Head of Delegation)
Associate Professor
Director, Institute of Nutrition
Mahidol University
Putthamonthon 4 Salaya
73170, Nakhonpathom
THAILAND
Tel.: +66 2 441 9740
Fax: +66 2 441 9344
E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Mrs. Darunee Edwards
Deputy Director
National Center for Genetic Engineering and
Biotechnology
National Science and Technology Development
Agency
Gypsum Metropolitan Tower, 15th Floor
539/2 SriAyudhya Rd., Rajdhevee
20400, Bangkok
THAILAND
Tel.: +66 2 642 5322-31, ext. 107
Fax: +66 2 248 8303-5
E-mail: dedwards@biotec.or.th

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Standard Officer 8
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St., Ratchathewi
10400, Bangkok
THAILAND
Tel.: +66 2 202 3441
Fax: +66 2 248 7987
E-mail: patratip@tisi.go.th

Ms. Patchanee Intaraluk
Food Specialist
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road
11000, Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +66 2 590 7356
Fax: +66 2 591 8476

Mr. Poonkeite Tangsombat
President
Thai Food Processors' Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor Ocean Tower Bldg
Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
10110, Bangkok, THAILAND
Tel.: +66 2 261 2684-6
Fax: +66 2 261 2996-7

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, THAILAND
Tel.: +66 2 261 2684-6
Fax: +66 2 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

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

Mr. Wattana Kunwongse
First Secretary-Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, Ontario K1Y 0A2, CANADA
Tel.: (613) 722-4444
Fax: (613) 722-6624
E-mail: wattana@mail.magma.ca
E-mail: thaiott@magma.ca

Mr. Prakarn Virakul
Minister Counsellor (Agriculture)
Office of Agricultural Affairs
1024 Wisconsin Avenue NW
Washington, DC 20007, U.S.A.
Tel: (202) 338-1543
Fax: (202) 338-1549
E-mail: moacdc@erols.com

TUNISIA/TUNISIE

Mr. Amara Meftah
(Chief of Delegation)
Directeur Général
Ministère de l'Industrie
Rue 8011 Immeuble Innouzha
Cité Montplaisir – Tunis, TUNISIE
Tel.: +01 289 562
Fax : +01 789 159
E-mail: mefteh.amara@email.tn

Dr. Bouali Saaidia
Directeur Général
Centre Technique de l'Agro-Alimentaire
(C.T.A.A.)
Ministère Industrie
12 rue de l'Usine-Z.I. – Charguia II
2035 Ariana, TUNISIE
Tel.: +216 1 940 198 / 941 015
Fax: +216 1 941 080
E-mail: ctaa@email.ati.tn

Mme Ghâïet-El-Mouna ANNABI
Directeur de la Qualité et de la Protection du
Consommateur
Ministère du Commerce
12, rue de l'Arabie Saoudite
1002 Tunis
TUNISIE
Tel.: +216 1 780 336
Fax: +216 1 799 729
E-mail: annabi.gem@planet.tn

UGANDA

Dr. Sam Zaramba
Chairman, Codex Coordinating Committee (Uganda)
Ministry of Health
P.O. Box 825
Kampala, UGANDA
Tel.: +256 041 340882
Fax: +256 041 344616

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

Mrs. Rosemary Hignett
Food Labelling, Standards and Consumer Protection
Food Standards Agency
Aviation House - 125 Kingway
London NC2B 6NH
UNITED KINGDOM
Tel : 00 44 020 7276 8178
Fax : 00 44 020 7276 8132
E-mail: rosemary.hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
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 Street, SW
Washington, DC 20204, U.S.A.
Tel.: (202) 205-4561
Fax: (202) 205-4594
E-mail: lewisc@cfsan.fda.gov

Dr. Robert C. Post
Director, Labeling and Consumer Protection Staff
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
300 - 12th Street, SW
Room 602 – Annex Building
Washington, DC 20250-3700, U.S.A.
Tel.: (202) 205-0279
Fax: (202) 205-3625
E-mail: robert.post@usda.gov

Ms. Felicia B. Satchell
Director, Division of Standards and Labeling
Regulations
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, U.S.A.
Tel.: (202) 205-4168
Fax: (202) 205-5925
E-mail: felicia.satchell@cfsan.fda.gov

Ms. Rosalyn L. Murphy
Labeling and Consumer Protection Staff
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
300 – 12th Street, SW
Washington, DC 20250-3700, U.S.A.
Tel.: (202) 205-0623
Fax: (202) 205-3625
E-mail: Rosalyn.Murphy@usda.gov

Dr. James Maryanski
Office of Regulations and Policy
Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HFS-13)
Washington, DC 20204, U.S.A.
Tel.: (202) 205-4359
Fax: (202) 401-7739
E-mail: jmaryansk@cfsan.fda.gov

Ms. Beth Hayden
National Organic Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue SW
Room 2945 – South Building
Washington, DC 20250-3700
U.S.A.
Tel.: (202) 720-3252
Fax: (202) 690-3924
E-mail: beth.hayden@usda.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 20250-3700
U.S.A.
Tel. : (202) 205-7760
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

Ms. Ellen Matten
Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 – South Building
Washington, DC 20250-3700
U.S.A.
Tel.: (202) 720-4063
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

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

Dr. Terri G. Dunahay
Foreign Agricultural Service
U.S. Dept. of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 5548 – South Building
Mail Stop 1027
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 690-1642
Fax: (202) 690-0677
E-mail: dunahayt@fas.usda.gov

Mr. Donald Hodgen
Office of Consumer Goods
International Trade Administration
U.S. Department of Commerce
Washington, DC 20230
U.S.A.
Tel.: (202) 482-3346
Fax: (202) 482-3981
E-mail: Donald_A_Hodgen@ita.doc.gov

Ms. Jennifer Yoder
U.S. Department of Commerce
International Trade Administration
Washington, DC 20230
U.S.A.
Tel.: (202) 482-3227
Fax: (202) 482-5939
E-mail: Jennifer_Yoder@ita.doc.gov

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

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

Ms. Janet Nuzum
Vice President and General Counsel
International Dairy Foods Association (IDFA)
1250 H. Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20005
U.S.A.
Tel.: (202) 737-4332
Fax: (202) 331-7820
E-mail: jnuzum@idfa.org

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

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

Mr. Alex C. Jackson
Director of 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

Dr. Bernice Slutsky
Science Policy Advisor
Foreign Agricultural Service
U.S. Dept. of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 720-4261
Fax: (202) 690-2519
E-mail: slutsky@fas.usda.gov

Ms. Barbara Sanchez, RPh., MS
Office of the Commissioner
Office of International Program
Food and Drug Administration
5600 Fisher Lane HFG-1
Rockville, MD 20857, U.S.A.
Tel.: (301) 827-4544
Fax: (301) 827-1451
E-mail: bsanchez@oc.fda.gov

Mr. Richard White
Office of the United States Trade Representative
600 17th Street NW
Winder Building, Room 415
Washington, DC 20508, U.S.A.
Tel.: (202) 395-9582
Fax: (202) 395-4579
E-mail: rwhite@ustr.gov

Mr. Al I. Perez
Senior Adviser on Biotechnology
Bureau of Economic and Business Affairs
U.S. Department of State
Office of Trade Policy and Programs
Washington, D.C. 20520, U.S.A.
Tel.: (202) 647-2062
Fax: (202) 647-1894
E-mail: perezai@state.gov

VIETNAM

Lê Dinh Hùng
Director, National Fisheries Inspection and Quality Assurance Branch
30, Ham Nghi Avenue, District 1
Ho Chi Minh City
VIETNAM
Tel.: +84 8 210815
Fax: +84 8 212 613
E-mail: nafi4@hcm.vnn.vn

Ta Van Lâm
Deputy Chief of the General Planning Division
National Fisheries Inspection and Quality Assurance Center – HQ in Hanoi
10, Nguyen Cong Hoan Street
Badinh District
Hanoi, VIETNAM
Tel.: +84 4 8310983
Fax: +84 4 8317221
E-mail: nafiqacen@hn.vnn.vn

Mr. Nguyen Van Thanh
Senior Expert
Department of Science and Technology
Ministry of Fisheries
No. 10, Nguyen Cong Hoan
Badinh District
Hanoi, VIETNAM
Tel.: +84 4 7719630
Fax: +84 4 8317221
E-mail: nafiqacen@hn.vnn.vn

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION (EU)

Mr. Kari Töllikkö
Administrator
The Council of the European Union (EU)
Rue de la Loi 175
B-1048, Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 285 7841
Fax: +32 2 285 6198
E-mail: kari.tollikko@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION (EC)

Mr. Patrick Deboyser
Health and Consumer Protection Directorate General (Sanco D 04)
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 295 15 29
E-mail: patrick.deboyser@cec.eu.int

Miss Barbara Moretti
Administrator, European Commission
Health and Consumer Protection Directorate General
(Sanco D 04)
European Commission
200 rue de la Loi
B – 1049 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 296 13 70
Fax: +32 2 296 09 51
E-mail: barbara.moretti@cec.eu.int

Ms. Daniele Tissot
Directorate General Agriculture
(AGRI B 04)
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 295 08 57
E-mail: daniele.tissot@cec.eu.int

Ms. Joanna Kioussi
Directorate General Trade
(Trade F 01)
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 299 03 82
E-mail: joanna.kioussi@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 71 887
E-mail: hertha.deutsch@utanet.at

BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION (BIO)

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: mphilips@bio.org

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

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

Mrs. M.O. Gailing
Confederation of the Food and Drink Industries of the EU (CIAA)
Avenue des Arts 43
Brussels 1040, BELGIUM
Tel.: +32 2 514 11 11
Fax: +32 2 511 29 05
E-mail: Marie-Odile.Gailing@fr.nestle.com

CONFEDERATION OF INTERNATIONAL SOFT DRINKS ASSOCIATIONS (CISDA)

Mr. Richard Ross
C/o Confederation of International Soft Drinks Associations (CISDA)
79 Boulevard Saint Michel
B-1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 743 40 50
Fax: +32 2 732 51 02
E-mail: mail@unesda-cisda.org

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

Dr. Warren Martin 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) 783-0382
E-mail: warren.m.strauss@monsanto.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
Fax: +44 20 7354 0607
E-mail: jedwards@consint.org

Mr. Pablo Daniel Guidarelli
ADELCO
Peron 1558, 7
CP 1037
Ciudad de Buenos Aires
ARGENTINA
Tel.: +54 11 4372 0658
Fax: +54 11 4375 3737
E-mail: adelco@wamani.apc.org

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

Ms. Marjana Peterman
Chair
Slovene Consumer's Association
Frankopanska 5
1000 Ljubljana, SLOVENIA
Tel.: +00386 1 474 060 0
Tel./Fax: +00386 1 433 33 71
E-mail: zveza.potrosnikov-slo@guest.arnes.si

Mr. Nestor Bikorimana
President, Association Burundaise des
Consommateurs
B.P. 6492, Bujumbura, BURUNDI
Tel.: +257 221 577
Fax: +257 221 815
E-mail: abuco@cbinf.com

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

Dr. Annette Dickinson
Vice President, Scientific & Regulatory Affairs
Council for Responsible Nutrition
1875 Eye Street NW, Suite 400
Washington, DC 20006, U.S.A.
Tel.: (202) 872-1488
Fax: (202) 872-9594
E-mail: annette@crnusa.org

Mr. Carl E. Jackson
President, Bio San Laboratories, Inc.
8 Bowers Road
P.O. Box 325 - Organic Park
Derry, NH 03038-0325, U.S.A.
Tel.: (603) 432-5022 - Fax: (603) 432-6254
E-mail: cej@biosan.net

Dr. Luis A. Mejia
Director, Regulatory and Scientific Affairs
Archer Daniels Midland Company
4666 Faries Parkway - P.O. Box 1470
Decatur, IL 62525-5666, U.S.A.
Tel.: (217) 451-2201
E-mail: mejia@admworld.com

Mr. John Venardos
Vice President, Regulatory Affairs
Herbalife International
1800 Century Park East, Suite 1500
Century City, CA 90067, U.S.A.
Tel.: (310) 258-7146, ext. 32546
Fax: (310) 258-7124
E-mail: johnv@herbalife.com

Mr. Eddie F. Kimbrell
President, Kimbrell & Associates
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033-3523, U.S.A.
Tel.: (703) 631-9187
Fax: (703) 631-3866
E-mail: edkim@aol.com

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

Mr. Dietrich Gorny
Vice-President
European Food Law Association (EFLA)
C/o Anwaltsburo Gorny
Ziegelhüttenweg 43a
D-60598 Frankfurt am Main, GERMANY
Tel.: +49 (0) 69 63 15 34 91
Fax: +49 (0) 69 63 15 35 53
E-mail: gornylaw@t-online.de

Ms. Daniela Muchna
Legal Counsel
European Food Law Association (EFLA)
C/o Red Bull GmbH
Brunn 115
Fuschl am See A5330, AUSTRIA
Tel.: +43 662 65 82 67
Fax: +43 662 65 82 68
E-mail: daniela.muchna@redbull.at

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

Mr. Brewster Kneen
Director
S-6, C-27, R.R. 1
Sorrento, B.C. VOE 2WO, CANADA
Tel.: (250) 675-4866
Fax: (250) 675-4866
E-mail: brewster@ramshorn.bc.ca

**GLOBAL CROP PROTECTION FEDERATION
(GCPF)**

Mrs. Susanne Maise
Manager, International Scientific & Regulatory
Affairs
Global Crop Protection Federation (GCPF)
143, Avenue Louise
B-1050 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 542 04 10
Fax: +32 2 543 04 19
E-mail: susanne.maise@gcpf.org

GREENPEACE INTERNATIONAL

Ms. Holly Penfound
Campaign Co-ordinator – Environmental Health
Greenpeace Canada
250 Dundas Street, Suite 605
Toronto, Ontario M5T 2Z5
CANADA
Tel.: (416) 597-8408, ext. 3050
Fax: (416) 597-8422
E-mail: holly.penfound@dialb.greenpeace.org

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

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
E-mail: gbr@novigen.com

Dr. Stephanie A. Smith
Institute of Food Technologists
1025 Connecticut Avenue NW, Suite 503
Washington, DC 20036
U.S.A.
Tel.: (202) 466-5980
Fax: (202) 466-5988
E-mail: sasmith@ift.org

Mr. Robert V. Conover
Godfrey, Leibsle, Conover, Blackburn & Howarth,
S.C.
11 N. Wisconsin Street
P.O. Box 260
Elkhorn, WI 53121-0260, U.S.A.
Tel.: (262) 723-3220
Fax: (262) 723-5091
E-mail: rconover@godfreylaw.com

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

Ms. Clara Thompson
International Policy Adviser
International Alliance of 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: iadsa@eas.be

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
BOUILLONS AND SOUP INDUSTRIES (AIIBP)**

Dr. Maurice Smith
Unilever Research Laboratory
Olivier van Noortlaan, 120
P.O. Box 114
3130 AC Vlaardingen, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 10 460 64 92
Fax: +31 10 460 64 97
E-mail: maurice.smith@unilever.com

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

Mr. Bruce Silverglade
(Head of Delegation)
President, International Association of Consumer
Food Organizations (IACFO)
1875 Connecticut Ave., N.W., Suite 300
Washington, DC 20009, U.S.A.
Tel: (202) 332-9110, ext. 337
Fax: (202) 265-4954
E-mail : silvergladeb@cs.com

Mr. Bill Jeffery
Canadian Coordinator
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
c/o Centre for Science in the Public Interest
412 – 1 Nicholas St.
Ottawa, Ontario K1N 7B7
CANADA
Tel.: (613) 565-2140
Fax: (613) 565-6520
E-mail: jefferyb@istar.ca

Ms. Natsuko Kumasawa
International Project Manager
International Association of Consumer Food
Organizations (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. Satoko Endo
International Association of Consumer Food
Organizations (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. Bill Leask
Director, Canadian Seed Trade Association (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 (IBFAN)**

Ms. Elisabeth Sterken
Director - Infant Feeding Action Coalition
(INFACT Canada)
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B1, CANADA
Tel.: (416) 595-9819
Fax: (416) 591-9355
E-mail: esterken@infactcanada.ca

Ms. Patti Rundall
Policy Director, Baby Milk Action
23 St. Andrew's Street
Cambridge CB2 3AX
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1223 464420
Fax: +44 1223 464417
E-mail: prundall@babymilkaction.org

**INTERNATIONAL BIOTECHNOLOGY
FORUM (IBF)**

Mr. Steve Daugherty
Director, International Relations
DuPont-Pioneer
400 Iocust Street
Des Moines, Iowa 50306
U.S.A.
Tel.: (515) 334-6833
Fax: (515) 248-4844
E-mail: daugherty@phibred.com

Mr. Craig Thorn
Principal
DTB Associates
1001 Pennsylvania Avenue NW
Washington, DC 20004, U.S.A.
Tel.: (202) 347-0066
Fax: (202) 624-7222
E-mail: cthorn@dtbassociates.com

**INTERNATIONAL CHAMBER OF
COMMERCE (ICC)/CHAMBRE DE
COMMERCE INTERNATIONALE (ICC)**

Dr. Quentin B. Kubicek
Manager, Biotechnology Regulatory Affairs & Policy
Development
DuPont Agricultural Products
Walker's Mill Building, P.O. Box 80038
Wilmington, DE 19880-0038, U.S.A.
Tel.: (302) 892-8889
Fax: (302) 992-6098
E-mail: Quentin.b.kubicek@usa.dupont.com

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

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
E-mail: t.kasamatsu@clubaa.com

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

Ms. Mari Stull
Director, International Regulatory Policy
The Grocery Manufacturers of America, Inc.
1010 Wisconsin Ave., NW, Suite 900
Washington, DC 20007
U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508
E-mail: mstull@gmabrands.com

Dr. Sandra Bartholmey
The Quaker Oats Company
Principal Scientist and Director
International Affairs
617 West Main St.
Barrington, IL 60010
U.S.A.
Tel.: (847) 304-2006
Fax: (847) 304-2029
E-mail: sandra_bartholmey@quakeroats.com

Dr. Janet E. Collins
Director, Global Organizations
Monsanto Company
600 Thirteenth Street, NW, Suite 660
Washington, D.C. 20005
U.S.A.
Tel.: (202) 383-2861
Fax: (202) 783-0382
E-mail: janet.e.collins@monsanto.com

Ms. Cynthia Brazzel
Director, Government Affairs
The Kellogg Company
611 Pennsylvania Avenue SE, Suite 165
Washington, DC 20003
U.S.A.
Tel.: (202) 543-4343
Fax: (202) 543-4701
E-mail: Cynthia.brazzel@kellogg.com

Mr. Mark Mansour
Partner
Keller and Heckman
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
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. Katharine Schmidt
Acting Director, Scientific & Regulatory Affairs
Food and Consumer Products Manufacturers of
Canada (FCPMC)
885 Don Mills Road, Suite 301
Don Mills, Ontario M3C 1V9, CANADA
Tel.: (416) 510-8024, ext. 2276
Fax: (416) 510-8043
E-mail: katharines@fcPMC.com

Mr. Charles Ritson
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Unilever/Bestfoods North America
700 Sylvan Avenue
International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632-9976, U.S.A.
Tel.: (201) 894-2560
Fax: (201) 894-2355
E-mail: charles.ritson@unilever.com

Ms. Raffaella Cristanetti
Manager
Grocery Manufacturers of America, Inc.
1010 Wisconsin Ave. NW, Suite 900
Washington, DC 20007, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508

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

Mr. Jorgen Hald Christensen
Head of Division - Danish Dairy Board
22, Frederiks Allé
DK-8000 Aarhus C, DENMARK
Tel.: +45 87 31 2000
Fax: +45 87 31 2001
E-mail: jhc@mejeri.dk

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

Mr. Thomas Kutzemeier
Verband der Deutschen Milchwirtschaft E.V.
Meckenheimer Allée 137
D-53115 Bonn
GERMANY
Tel.: +49 228 98 24 30
Fax: +49 228 98 24 320
E-mail: V.D.M.@t-online.de

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

Prof. Peter A. Biacs
Chairman, Sci-Techn. Comm.
IFU International Fruit Juice Union
Bvd. De Capucines, 85
Paris, FRANCE
E-mail: ifu.int.fed.fruitjuices@wanadoo.fr

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

Dr. Alain Leon
Regulatory Affairs Advisor
International Federation of Margarine Associations
(IFMA)
Unilever NV - P.O. Box 114
NL-3130AC Vlaardingen, NETHERLANDS
Tel.: +31 10 460 5892
Fax: +31 10 460 5867
E-mail: alain.leon@unilever.com

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

Mr. Otto Schmid
IFOAM Codex Contact Point
Research Institute of Organic
Agriculture (FiBL)
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
SWITZERLAND
Tel.: +41 62 865 72 53
Fax: +41 62 865 72 73
E-mail: otto.schmid@fibl.ch or
otto.schmid@bluewin.ch

Ms. Annie Kirschenmann
IFOAM Board Member
President & CEO
International Certification Services
5449 45th Street SE
Medina, ND 58467, U.S.A.
Tel.: (701) 486-3578
Fax: (701) 486-3580
E-mail: annie@ifoam.org

Mr. Alexander Beck
IFOAM Standards Committee Member
Büro L&Q
Zum Pilsterhof 7
D-97789 Oberleichtersbach
GERMANY
Tel.: +0049 0 9741 4834
Fax: +0049 0 9741 6300
E-mail: alex_beck@t-online.de

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES
COUNCIL (IFAC)**

Ms. Eunice Cuirle
Manager, Global Regulatory Affairs
International Food Additives Council
(FMC Biopolymer)
1735 Market Street
Philadelphia, PA 19103
U.S.A.
Tel.: (215) 299-6999
Fax: (215) 299-6368
E-mail: eunice_cuirle@fmc.com

Dr. Jay Ansell, DABT
Manager, Regulatory Affairs
CP Kelco
Hercules Plaza
Wilmington, Delaware 19894-0001
U.S.A.
Tel.: (302) 594-6057
E-mail: jansell@herc.com

**INTERNATION FROZEN FOOD
ASSOCIATION (IFFA)**

Ms. Jennie Page
Manager, Regulatory & Technical Affairs
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, VA 22102-7805
U.S.A.
Tel.: (703) 821-0770
Fax: (703) 821-1350
E-mail: jpage@affi.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE
TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

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

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

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Ms. Catherine Nnoka
International Life Sciences Institute
1126 Sixteenth Street, NW
Washington, DC 20036-4810
U.S.A.
Tel.: (202) 659-0074
Fax: (202) 659-3859
E-mail: cnnoka@ilsa.org

Dr. Toshio Shimizu
ILSI Japan
2-22-20-202, Akasaka, Minato-ku
Tokyo 107-0052
JAPAN
Tel.: +81 32 5549 4637
Fax: +81 32 5549 4638
E-mail: shimizut@d2.dion.ne.jp

**INTERNATIONAL SEED TRADE
FEDERATION (FIS)**

Mr. Patrick Heffer
Coordinator, Scientific and Technical Matters
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: p.heffer@worldseed.org

**INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL
(ISDC)**

Ms. Paivi Julkunen
International Soft Drink Council
Nihonbashi-Muromachi 3-3-3
Chuo-Ku
Tokyo, 103-0022
JAPAN
Tel. +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
E-mail: pjulkunen@na.ko.com

Ms. Marybeth Fritz
Advisor - International Soft Drink Council
Nihonbashi-Muromachi 3-3-3
Chuo-Ku
Tokyo, 103-0022, JAPAN
Tel. +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
E-mail: marybeth.fritz@pepsi.com

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

Mr. Eduardo R. Mendez
International Union of Food Science and Technology
(IUFoST)
P.O. Box 60-486
Mexico D.F. 03800, MEXICO
Tel.: +525 687 4426
Fax: +525 543 9189
E-mail: ermendez@datasys.com.mx

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION
INTERNATIONAL (RAFI)**

Mr. Michael Sligh
Policy Director
Rural Advancement Foundation
International (RAFI)-USA
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 SELF-MEDICATION INDUSTRY
(WSMI)**

Mr. Scott Sawler
Manager, Scientific & Regulatory Affairs
Nonprescription Drug Manufacturers Association of
Canada (NDMAC)
1111 Prince of Wales Drive, Suite 406
Ottawa, Ontario K2C 3T2, CANADA
Tel.: (613) 723-0777
Fax: (613) 723-0779
E-mail: scott.sawler@ndmac.ca

Dr. Richard Ross
Associate Director, Legislation & Procedural Affairs
Glaxo SmithKline Consumer Health
11 Stoke Pages Lane
Slough
UK Berkshire SL1 3WW
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1753 502 104
Fax: +44 1753 502 007
E-mail: richard.w.ross@sb.com

**WORLD SUGAR RESEARCH
ORGANISATION (WSRO)**

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

WORLD VETERINARY ASSOCIATION (WVA)

Dr. Gordon E. Dittberner
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**

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

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

Dr. Yoshiko Saito
Scientist, Food Safety
Department of Protection of the Human Environment
Sustainable Development and Healthy Environment
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
SWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 43 24
Fax: +41 22 791 48 07
E-mail: saitoy@who.int

**CANADIAN SECRETARIAT/
SECRETARIAT CANADIEN/
SECRETARIADO CANADIENSE**

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

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

Mrs. Santina Scalzo
Manager, Codex Program Services
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Products and Food Branch
Health Canada
HPB Building, 2nd Floor
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

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE
(GANADO y PRODUCTOS PECUARIOS)**

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

**ANEXO 1, B: Producción y productos pecuarios
Requisitos específicos según la especie**

Apicultura y productos de la apicultura

Principios Generales

54. La apicultura es una actividad importante que contribuye a la mejora del medioambiente, a la agricultura y a la producción forestal por medio de la acción de polinización de las abejas.
55. El tratamiento y manejo de las colmenas deben respetar los principios de la agricultura orgánica.
56. Las áreas de recolección deben ser lo suficientemente grandes como para proveer nutrición adecuada y suficiente, y acceso al agua.
57. Las fuentes de néctar natural, ambrosía y polen deberán consistir esencialmente de plantas producidas orgánicamente y/o de vegetación espontánea (silvestre).
58. La salud de las abejas deberá estar basada en la prevención, tal como la selección adecuada de razas, un medio ambiente favorable, dieta balanceada y prácticas apropiadas de manejo.
59. Las colmenas consistirán básicamente de materiales naturales que no presenten riesgos de contaminación para el medio ambiente o para los productos de la apicultura.
60. Cuando se ubica a las abejas en áreas silvestres, se deberá tener en consideración la población indígena de insectos.

Ubicación de las colmenas

61. Las colmenas para la apicultura deberán colocarse en áreas donde la vegetación cultivada y/o espontánea se ajuste a las normas de producción establecidas en la Sección 4 de las presentes Directrices.
62. El organismo o autoridad oficial de certificación aprobará las áreas que aseguren fuentes apropiadas de ambrosía, néctar y polen en base a informaciones proveídas por los operadores y/o por medio del proceso de inspección.
 - El organismo o autoridad oficial de certificación podrá designar un radio específico a partir de la colmena en el que las abejas podrían tener acceso a nutrición adecuada y suficiente que cumpla con los requisitos de estas Directrices.

63. El organismo o autoridad oficial de certificación deberá identificar zonas donde no deberán ubicarse las colmenas que cumplan con estos requisitos, debido a fuentes potenciales de contaminación con sustancias prohibidas, organismos genéticamente modificados o contaminantes medioambientales.

Alimentos

64. Al final de la estación de producción las colmenas deberán dejarse con reservas de miel y polen suficientemente abundantes como para que la colonia sobreviva el período de dormancia.
65. Podrá procederse a la alimentación de las colonias para superar deficiencias temporales de alimento debido a condiciones climáticas u otras circunstancias excepcionales. En tales casos, de estar disponibles, se deberá utilizar miel o azúcares producidas orgánicamente. Sin embargo, el organismo o autoridad oficial de certificación podrá permitir el uso de mieles o azúcares no producidas orgánicamente. Se deberán establecer

límites de tiempo para tales derogaciones. La alimentación deberá realizarse solamente entre la última cosecha de miel y el comienzo del siguiente período de flujo de néctar o ambrosía.

Período de Conversión

66. Los productos de la apicultura se pueden vender como producidos orgánicamente cuando estas Directrices hayan sido cumplidas por al menos un año. Durante el período de conversión, la cera deberá ser reemplazada por cera producida orgánicamente. En casos en que no pueda reemplazarse toda la cera durante el período de un año, el período podrá extenderse con la aprobación del organismo o autoridad oficial de certificación. Como derogación:

- Cuando no se encuentre disponible cera de abejas producida orgánicamente, cera de otras fuentes que no cumplan con estas Directrices podrá ser autorizada por el organismo o autoridad de certificación, con tal que venga del opérculo o de áreas en las que no se hayan usado materiales prohibidos.

67. No es necesario reemplazar la cera cuando en la colmena no se haya utilizado previamente productos prohibidos.

Origen de las abejas

68. Las colonias de abejas pueden convertirse a la producción orgánica. Las abejas introducidas deben proveer de unidades de producción orgánica, de estar disponibles.

69. Al escoger las razas se debe tomar en cuenta la capacidad de las abejas de adaptarse a las condiciones locales, su vitalidad y su resistencia a las enfermedades.

Salud de las abejas

70. La salud de las colonias de abejas deberá mantenerse por medio de buenas prácticas agrícolas, con énfasis en la prevención de enfermedades a través de la selección de razas y el manejo de las colmenas. Esto incluye:

- i) el uso de razas resistentes que se adaptan bien a las condiciones locales;
- ii) la renovación periódica de las reinas, de ser necesario;
- iii) la limpieza y desinfección periódicas del equipo;
- iv) la renovación periódica de la cera de abejas;
- v) la disponibilidad de suficiente polen y miel en las colmenas;
- vi) la inspección sistemática de las colmenas para detectar anomalías;
- vii) el control sistemático de crías macho en la colmena;
- viii) el mover las colmenas enfermas a áreas aisladas, de ser necesario; o
- ix) la destrucción de colmenas y materiales contaminados.

71. Para el control de pestes y enfermedades se permiten el uso de:

- ácido láctico, oxálico y acético
- ácido fórmico
- azufre
- aceites etéricos naturales (por ejemplo, mentol, eucaliptol o alcanfor)
- *Bacillus thuringiensis*
- vapor y llama directa.

72. Cuando fallan las medidas preventivas, se podrán utilizar medicamentos veterinarios con tal que:

- se dé preferencia a tratamientos fitoterapéuticos y homeopáticos, y
- Si se usan productos medicinales alopáticos sintetizados químicamente, los productos de la apicultura no se deberán vender como orgánicos. Las colmenas tratadas deberán aislarse y pasar por un período de conversión de un año. Toda la cera debe reemplazarse con cera que cumpla con estas Directrices, y
- Cada tratamiento veterinario debe estar claramente documentado.

73. La práctica de eliminar las crías machos solo se autoriza para limitar las infestaciones de *Varroa jacobsoni*.

Manejo

74. El panal de fundación deberá manufacturarse de cera producida orgánicamente.

75. Se prohíbe la destrucción de las abejas en los panales como método relacionado a la cosecha de productos de la apicultura.

76. Se prohíbe las mutilaciones, tal como el recortar las alas de las reinas.

77. Se prohíbe el uso de repelentes sintéticos durante las operaciones de extracción de la miel.

78. El uso del humo se debe mantener a un mínimo. Los materiales aceptados para ahumar deberán ser naturales o de materiales que cumplan con los requisitos de estas Directrices.

79. Se recomienda que las temperaturas se mantengan lo más bajo que sea posible durante la extracción y proceso de los productos derivados de la apicultura.

Mantenimiento de registros

80. El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en el Anexo 3, párrafo 7. Se deberán mantener mapas indicando la ubicación de todas las colmenas.

Enmiendas Consecuentes al:

ANEXO 3 en el Trámite 8 (ALINORM 01/22 Adjunto IV referido)

REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS INCLUIDAS EN LA ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACIÓN al Trámite 8

5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo de inspección, el productor deberá notificar al organismo de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido respecto a su programa de producción de productos vegetales y pecuarios, dando un desglose por parcela/rebaño, hato o colmena.

7. Todos el ganado deberá ser identificado individualmente o, en el caso de los mamíferos menores o aves, por rebaño, hato o en el caso de abejas, por colmena. Se deberán mantener un relato escrito y/o documental que permita rastrear todo el tiempo el ganado y las colonias de abejas dentro del sistema, y proveer suficiente historial de rastreo para propósitos de auditoría. El operador debería mantener registros detallados y actualizados sobre:

- i) la cruce y/o orígenes del ganado;
- ii) registro de cualquier compra;
- iii) el plan sanitario a utilizarse en la prevención y manejo de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
- iv) todos los tratamientos y medicamentos administrados por cualquier motivo, incluyendo los períodos de cuarentena e identificación de animales o colmenas tratadas;
- v) alimentos proveídos y fuente de tales alimentos;
- vi) movimiento del ganado dentro de la unidad y movimiento de las colmenas dentro de las áreas de recolección designadas, tal y como se identifican en mapas;
- vii) transporte, sacrificio y/o ventas;
- viii) extracción, procesado y almacén de todos los productos de la apicultura.

ENMIENDAS AL ANEXO 2, TABLA 3 del CAC/GL 32-1999

en el Trámite 8

INGREDIENTES NO AGRÍCOLAS MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

3.1 Aditivos alimentarios, incluyendo portadores

INS	Nombre	Condiciones específicas
<i>Enmiendas consecuentes al comienzo de la Tabla, insertar el siguiente subtítulo:</i>		
<u>Para productos vegetales</u>		
170	Carbonatos de Calcio	---- etc
<i>Insertar el siguiente subtítulo al final de la Tabla:</i>		
<u>Para productos pecuarios y de la apicultura.</u>		
La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2		
153	Ceniza de madera	Quesos tradicionales
170	Carbonatos de calcio	Productos lácteos. No como colorantes.
270	Acido láctico	Funda (tripa) de salchichas
290	Dióxido de carbono	---
322	Lecitina	Obtenida sin utilizar blanqueadores ni solventes orgánicos. Productos lácteos / alimentos infantiles basados en la leche / productos grasos /mayonesa
331	Citratos de sodio	Salchichas / pasteurización de claras de huevo / productos lácteos
406	Agar	---
407	Carragaenina	Productos lácteos
410	Goma de algarrobo	Productos lácteos / productos cárnicos
412	Goma guar	Productos lácteos /carnes enlatadas / productos de los huevos
413	Goma de tragacanto	---
414	Goma arábica	Productos lácteos / productos grasos / productos de confitería
440	Pectina (no modificada)	Productos lácteos
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos / productos cárnicos
938	Argón	---
941	Nitrógeno	---
948	Oxígeno	---

TABLA 4. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA REFERIDOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

Substancia	Condición específica
<p><i>Enmiendas consecuentes al comienzo de la Tabla, insertar el siguiente subtítulo:</i> <u>Para productos vegetales</u></p>	
<p><i>Insertar lo siguiente al final de la Tabla 4</i> <u>Para productos pecuarios y de la apicultura.</u> La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de substancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2.</p>	
Carbonatos de calcio	---
Cloruro de calcio	Reforzador de la textura; agente de coagulación en la elaboración de queso.
Caolín	Extracción de propóleos.
Ácido láctico	Productos lácteos; agente de coagulación; regulador del pH del baño de sal para el queso.
Carbonato de sodio	Productos lácteos: substancia neutralizante.
Agua	---

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN,
ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE
(GANADO y PRODUCTOS PECUARIOS)
(En el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado)**

ENMIENDAS AL ANEXO 2, TABLA 1

Tabla 1

Substancias que se pueden emplear en la fertilización y acondicionamiento del suelo

Substancias	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
..... Subproductos de la industria azucarera (por ejemplo, Vinasa)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
<i>Insertar lo siguiente</i> Subproductos de las palmas oleaginosas, del coco y del cacao (incluyendo los racimos de cáscaras de frutas, efluentes de la producción de aceite de palma (pomo), turba de cacao y las vainas vacías del cacao).	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias que procesan ingredientes de la agricultura orgánica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.

**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 2. Definición de los términos

Para los fines de la Norma General:

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

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

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

“Biotecnología Moderna” significa la aplicación de:

- a. Técnicas¹ *in vitro* de ácido nucléico, incluyendo ácido desribonucléico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucléico en las células u organelos, o
- b. La fusión de células² más allá de la familia taxonómica

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

¹ Ejemplos de estas técnicas incluyen, pero no se limitan a: técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores y técnicas que involucran la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo tales como la microinyección, macroinyección, quimoporación, electroporación, microencapsulación y fusión de liposoma.

² Fusión de células (incluida la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células o protoplastos del donante no caen en la misma familia taxonómica

(1) DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA

(En el trámite 3 del Procedimiento)

(2) PROPÓSITO DE LAS DIRECTRICES

[Proporcionar las directrices para asegurar que el etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética proporcione al consumidor información real, verificable, comprensible y no engañosa relevante para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de los alimentos. El etiquetado de alimentos juega un papel importante tanto para promover estos dos objetivos como para facilitar la opción de los consumidores.]

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

(3) 1.0 ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

1.1.1 cuando dichos alimentos e ingredientes alimentarios [dejan de ser equivalentes a / son significativamente diferentes de] los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, respecto a su: composición, valor nutritivo o utilización prevista; y/o

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

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

(4) 2.0 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

(En el Trámite 8 del Procedimiento)

Para el propósito de estas directrices:

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

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

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

“Biotecnología Moderna” significa la aplicación de:

- c. Técnicas³ *in vitro* de ácido nucléico, incluyendo ácido desribonucléico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucléico en las células u organelos, o
- d. La fusión de células⁴ más allá de la familia taxonómica

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

- (5) [~~“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”~~]

(6) **3.0 DISPOSICIONES DE ETIQUETADO**

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

- (7) 3.1 Cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética, tal como se definen en la Sección 2, [dejen de ser equivalentes a / son significativamente diferentes de] los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, respecto a su:

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

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

- 8) 3.2 La presencia, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, de un alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Enmendada en 1999) será declarada⁵:
- 9) 3.3 [La presencia de sustancias que tengan implicaciones para la salud de ciertas secciones de la población y que están ausentes [o presentes en proporciones alteradas, teniendo en cuenta los límites aceptados de variación natural] en los alimentos correspondientes ya existentes [deberían/tienen que] etiquetarse].

³ Ejemplos de estas técnicas incluyen, pero no se limitan a: técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas de vectores y técnicas que involucran la introducción directa en el organismo de materiales hereditarios preparados fuera del mismo tales como la microinyección, macroinyección, quimoporcación, electroporcación, microencapsulación y fusión de liposoma.

⁴ Fusión de células (incluida la fusión del protoplasto) o técnicas de hibridación donde las células o protoplastos del donante no caen en la misma familia taxonómica

⁵ Esta disposición se encuentra en el Trámite 8, para su examen por la Comisión del Codex Alimentarius durante su 24ª Sesión (Julio de 2001)

- 10) 3.4 Además de las disposiciones de las Sub-sección 3.1 a 3.3, cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, tal como se definen en la Sección 2, se etiquetan para indicar el método de producción, se deberían aplicar las declaraciones de etiquetado (algunos ejemplos de las cuales se describen en la Sub-sección 6.2):
- (a) cuando contengan o estén compuestos de un organismo modificado genéticamente / sometido a la ingeniería genética o contengan proteína o ADN proveniente de la tecnología de genes; y/o
 - (b) cuando se produzcan de, sin que contengan, organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética, proteína o ADN proveniente de la tecnología de genes aun cuando no se diferencien en su composición, valor nutritivo, utilización prevista y/u otros parámetros.]
- 11) 3.5 [No obstante la Sección 4.2.2.2 de la Norma General⁶], la presencia de sustancias que están ausentes en los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, las que puedan suscitar objeciones éticas⁷ [deberían] / [pueden] etiquetarse. [Dondequiera que dicho etiquetado se utilice, los países miembros deberían establecer criterios sobre cómo se tomarán y se implementarán de una manera que sea justa, transparente y consistente, las decisiones, basadas en consideraciones éticas.]

12) [4.0 NIVELES DE UMBRAL

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

[Establecer un nivel de umbral en alimentos e ingredientes alimentarios respecto a la presencia de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética, debajo del cual no se aplicaría el etiquetado⁸] y/o

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

13) [5.0 EXENCIONES

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

14) 6.0 DECLARACIONES DE LA ETIQUETA

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

- 15) 6.1 Deberían aplicarse los siguientes requisitos cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética se etiqueten para indicar las características del producto final:

⁶ La Sección 4.2.2.2 requiere que la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de vaca siempre se declaren bajo su denominación específica.

⁷ El Grupo de Redacción reconoce que el término “objeciones éticas” puede tener una amplia variedad de significados, y diversos miembros del Grupo de Redacción sugirieron otros términos tales como “consideraciones éticas, culturales y religiosas” y “restricciones dietéticas”.

⁸ Al considerar un umbral, se deberá prestar atención a las disposiciones ya existentes de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, por ejemplo la Sección 4.2.1.3 (Ingredientes compuestos)

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

16) 6.2 Además de las disposiciones de la Sub-sección 6.1, cuando los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética se etiquetan para declarar su método de producción, las declaraciones de la etiqueta incluyen, pero no se limitan, a las siguientes:

- (a) ["Producido a partir de (nombrar la fuente)], por ejemplo "producido a partir de soya genéticamente modificada"
- (b) Si el ingrediente ya está enumerado como producido de la fuente ["(Denominación del alimento) sometida a la ingeniería genética"] por ejemplo "harina de maíz sometida a la ingeniería genética"
- (c) ["Cultivado de semillas derivadas de la biotecnología vegetal [moderna]"]
- (d) Si el ingrediente es designado por la denominación de una categoría ["contiene (denominación del ingrediente) producido a partir de (fuente) genéticamente modificada"] por ejemplo almidón ("contiene almidón producido a partir de maíz genéticamente modificado")
- (e) ["(Nombrar el alimento) genéticamente modificado (nombrar la característica) "], por ejemplo "aceite de soya sometida a la ingeniería genética, alto en ácido oleico"
- (f) ["Producto de la biotecnología vegetal / animal"]
- (g) ["Nombrar el alimento/ingrediente alimentario (genéticamente modificado)?], por ejemplo "frijol de soya (genéticamente modificado)"
- (h) ["Nombrar el alimento/ingrediente alimentario (alimento/ingrediente alimentario genéticamente modificado (no segregado)"], por ejemplo "frijol de soya (no se segregó la soya genéticamente modificada) "
- (i) ["Producto de la tecnología de genes"]

17) 6.3 Cuando se declare en la etiqueta la presencia de un alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de ciertas técnicas de la modificación genética/ingeniería genética, lo siguiente sería aplicable:

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

18) [7.0 IMPLEMENTACIÓN

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

**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 Los siguientes nombres genéricos se pueden usar para ingredientes que caen dentro de estas categorías.

[Proteína láctea/ Productos de Proteína Láctea] : Productos lácteos que contienen un mínimo de [30/35] % de proteína láctea (m/m) en base de 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)¹**

- 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, ácidos grasos - trans y sodio en adición a los requisitos de la Sección 3.2.1 o si se efectúa una declaración de propiedades de salud].
- 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 o colesterol y de ácidos grasos polinsaturados [y de ácidos grasos – trans], 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 significativas².
- 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.

¹ Las enmiendas al texto actual de las directrices están subrayadas.

² 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 SALUD⁹**
(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 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 Dietéticos Especiales y Alimentos para Fines Médicos Especiales.
- 1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades y no sustituyen ninguna de las prohibiciones contenidas en ellas.
- 1.4 Declaraciones de propiedades de salud no se permiten para alimentos de bebés o para niños pequeños a no ser que estén específicamente contempladas en Normas pertinentes del Codex.

2. DEFINICIONES

- 2.1 Por **declaración de propiedades nutricionales**¹⁰ 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;
 - (b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;

⁹ Las adiciones al texto actual de las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales están subrayadas
¹⁰ Esta definición es idéntica a la misma definición en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985, Rev.1-1993).

(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:¹¹ "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 organismo¹².

[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 psicológicas], 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"

"X puede ayudar a aumentar la prontitud"]

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 a no ser que la relación este basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.

¹¹ Los ejemplos se incluyen para esclarecer las definiciones.

¹² 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 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.¹³

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

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”.¹⁴

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.¹⁵

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.

¹³ Se insertará aquí una referencia a los criterios científicos para declaración de propiedades de salud elaborados por el CCNFSDU

¹⁴ Directrices para el uso de declaraciones nutricionales (CAC/GL 23-1997)

¹⁵ Esta definición es idéntica a la sección 7.3 de las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones nutricionales (CAC/GL 23-1997).

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.

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

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

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

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

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

8.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos criterios mínimos con respecto a otros nutrientes importantes relacionados con las directrices dietéticas.

8.5 No se deberán describir los alimentos como "saludables" ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento es en sí y de suyo comunique salud.

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

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

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
A.		
NO MÁS 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 /100 ml
Grasa saturada	Contenido bajo ¹⁶ 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

¹⁶ 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".

DIFERENTES TIPOS DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SUJETAS A LAS CONDICIONES DE ESTAS DIRECTRICES

El propósito de estos ejemplos es solo ilustrar las diferencias entre los diferentes tipos de declaraciones de propiedades de salud y de nutrientes. En estas Directrices se encuentran condiciones especiales para el uso de estas declaraciones de propiedades.

COMPONENTE	TIPO DE DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES
Calcio	Declaración de propiedades de contenido de nutrientes	El alimento A es una fuente de calcio
	Declaración comparativa de propiedades	El alimento A contiene x % más de calcio que...
	Declaración de propiedades de función de nutrientes	El calcio ayuda al desarrollo de fuertes huesos y dientes. El alimento A es una fuente de/rica en calcio.
	Declaración de propiedades de incremento de función	El calcio puede ayudar a mejorar la densidad de los huesos. El alimento A es una fuente de/rica en calcio.
	Declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedades	Un insumo suficiente de calcio puede reducir los riesgos de osteoporosis más tarde en la vida. El alimento A tiene un contenido alto de calcio
Hierro	Declaración de propiedades de contenido de nutrientes	El alimento B es una fuente de hierro
	Declaración comparativa de propiedades	El alimento B contiene niveles incrementados de hierro
	Declaración de propiedades de función de nutrientes	El hierro es un factor en la formación de los corpúsculos rojos de la sangre. El alimento B es una fuente de/rica en hierro.
	Declaración de propiedades de incremento de función	Una buena condición de hierro puede promover la resistencia. El alimento B es una fuente de/rica en hierro.
	Declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedades	La deficiencia de hierro es común en las mujeres, pero los buenos hábitos dietéticos pueden reducir el riesgo de deficiencias de hierro. El alimento B es una fuente importante del tipo de hierro que es fácilmente absorbido por el organismo.
Ácido fólico	Declaración de propiedades de contenido de nutrientes	El alimento C es una fuente de ácido fólico.
	Declaración comparativa de propiedades	El alimento C contiene x % más de ácido fólico que ...
	Declaración de propiedades de función de nutrientes	El ácido fólico contribuye al desarrollo normal del feto. El alimento C contiene ácido fólico.
	Declaración de propiedades de función de nutrientes	El folato puede ayudar a normalizar los niveles de homocisteína plasmática. El alimento C es una fuente de/rica en ácido fólico.
	Declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedades	El folato puede reducir los riesgos para la mujer de dar a luz a una criatura con defectos al tubo neural. El alimento C tiene un contenido alto de folato.
Ejemplos Generales	Declaración de propiedades de contenido de nutrientes	El alimento D es alto en fibra El alimento D bajo en grasa
	Declaración comparativa de propiedades	El componente X ha sido reducido en el alimento E. El alimento E contiene menos componente X que ...

COMPONENTE	TIPO DE DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES
	Declaración de propiedades de función de nutrientes	La proteína ayuda a desarrollar y reparar los tejidos del organismo. La vitamina E proteja la grasa en los tejidos del organismo contra la oxidación.
	Declaración de propiedades de función de nutrientes	Algunos oligosacáridos no digeribles mejoran el desarrollo de flora bacteriana específica en el tracto digestivo “El alimento F puede ayudar a aumentar la prontitud
	Declaración de propiedades de reducción de riesgo de enfermedades	Una dieta baja en grasas saturadas puede reducir el riesgo de enfermedades cardíacas. El alimento G es bajo en grasas saturadas

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO
DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
(Declaración cuantitativa de ingredientes)
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

5. REQUERIMIENTOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Etiquetado cuantitativo de ingredientes

- 5.1.1 En todo alimento que se venda como mezcla o combinación se deberá declarar el porcentaje, con respecto al peso, de cada ingrediente (incluidos los que forman los ingredientes compuestos) que represente más del 5% del peso del alimento.
- 5.1.2 La información requerida en la Sección 5.1.1 deberá figurar en la etiqueta del producto indicada, como porcentaje numérico, junto a cada ingrediente respectivo incluido en la lista de ingredientes.
- 5.1.3 Si en la etiqueta del producto aparecen palabras o figuras que destacan la cantidad de cualesquiera ingrediente, o bien el producto tiene un nombre similar u otro tipo de parecido con otro alimento de composición diferente de ingredientes, o en caso de que habitualmente los consumidores asocien con el alimento un cierto ingrediente o clase de ingredientes, el porcentaje en peso de cada ingrediente destacado deberá figurar en la etiqueta, ya sea:
- a) muy cerca de las palabras o imágenes que destacan el ingrediente particular, o
 - b) al lado del nombre común del alimento,
- en letras cuyo tamaño sea por lo menos el 50 por ciento del de las empleadas para el nombre común.
- 5.1.4 En caso de que normas sobre productos específicos del Codex Alimentarius contradigan los requisitos aquí indicados, en relación con el conflicto prevalecerán las normas para productos específicos.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL
PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
(Declaración cuantitativa de ingredientes)
(En el Trámite 3 del Procedimiento)
(Texto alternativo propuesto por IACFO)**

5 REQUERIMIENTOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Etiquetado cuantitativo de ingredientes

5.1.1 En todo alimento que se venda como mezcla o combinación se [deberá] **[podrá]** declarar el porcentaje **[que se incluye]**, con respecto al peso, de cada ingrediente (incluidos los que forman los ingredientes compuestos) [que represente más del 5% del peso del alimento.] **[que:**

- (a) es asociado por los consumidores como un alimento; o**
- (b) es enfatizado en la etiqueta por medio de palabras o imágenes; o**
- (c) es esencial para caracterizar el alimento; o**
- (d) es esencial para distinguir el alimento de otros con los que puede confundirse; o**
- (e) aparece en el nombre del alimento; o**
- (f) comprende más del 25% del alimento en base al peso.]**

5.1.2 La información requerida en la Sección 5.1.1 deberá **[, de proveerse,]** figurar en la etiqueta del producto indicada, como porcentaje numérico, **[aproximado]** junto a cada ingrediente respectivo incluido en la lista de ingredientes.

5.1.3 Si en la etiqueta del producto aparecen palabras o figuras que destacan la cantidad de cualesquiera ingrediente, o bien el producto tiene un nombre similar u otro tipo de parecido con otro alimento de composición diferente de ingredientes **[con el que podrían confundirse]**, o en caso de que habitualmente los consumidores asocien con el alimento un cierto ingrediente o clase de ingredientes, el porcentaje **[que se incluye]** en peso de cada **[tal]** ingrediente [destacado] deberá **[también]** figurar en la etiqueta, ya sea:

- a) muy cerca de las palabras o imágenes que destacan el ingrediente particular, o
- b)

al lado del nombre común del alimento,

[en letras cuyo tamaño sea por lo menos el 50 por ciento del de las empleadas para el nombre común].

5.1.4 En caso de que normas sobre productos específicos del Codex Alimentarius contradigan los requisitos aquí indicados, en relación con el conflicto prevalecerán las normas para productos específicos.