

# 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 4503

**ALINORM 03/22**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

25° período de sesiones  
Roma, 30 de junio - 5 de julio de 2003

### **INFORME DE LA 30ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

Halifax, Canadá, 6 - 10 de mayo de 2002

**Nota:** En el informe se incluye la circular CL 2002/15-FL

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4503

CX 5/15

CL 2002/15-FL  
Mayo 2002

**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 30ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 03/22)

## **A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO EN SU 50ª REUNIÓN**

### **Anteproyectos de directrices en el Trámite 5 del Procedimiento**

1. Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: anteproyecto de revisión de la Sección 5: Criterios (párr. 24, Apéndice II)
2. Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices para el Etiquetado Nutricional (párr. 81, Apéndice VI)
3. Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 91, Apéndice VII)

Los gobiernos que quieran presentar observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de enmiendas pudieran tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas mundiales en el Trámite 5, y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 15 de junio de 2002.**

## **B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

### **Proyectos de normas en el Trámite 6 del Procedimiento**

4. Proyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 69, Apéndice V)
5. Proyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de alimentos obtenidos por medio de determinadas tecnologías de modificación genética/ingeniería genética: Definiciones) (párr. 33, Apéndice III)

Los gobiernos y organismos interesados que quieran presentar observaciones deberán hacerlo por escrito y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarios, 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 Products and Food Branch, Health Canada, Bldg No. 7, Room 2395, Tunney's Pasture, Ottawa, K1A OL2, Canadá, fax nº 613.941.3537, e-mail: [codex.canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex.canada@hc-sc.gc.ca), **antes del 15 de diciembre de 2002.**

### **Anteproyectos de directrices en el Trámite 3 del Procedimiento**

6. Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios Obtenidos por Medio de Determinadas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética: disposiciones sobre etiquetado (párr. 62, Apéndice IV)
7. Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: anteproyecto de Anexo 2 revisado: sustancias permitidas (párr. 25, Apéndice VIII)

El Comité acordó invitar a presentar propuestas de enmiendas a las listas del Anexo 2 junto con las justificaciones teniendo en cuenta la Sección 5 de las Directrices aprobadas así como la finalidad de los proyectos de criterios revisados dimanantes de esta reunión; y también invitar a presentar observaciones sobre el mantenimiento futuro de las listas en el Anexo 2, habida cuenta del criterio, el procedimiento y la finalidad de las listas en el marco de las Directrices (párr. 21).

Los gobiernos y organizaciones internacionales que quieran presentar observaciones sobre los puntos 6 y 7 arriba reseñados deberán hacerlo por escrito y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, remitiendo copia al Secretario del Comité, Sr. Ron B. Burke, Director, Bureau of Food Regulatory International and Interagency Affairs, Health Products and Food Branch, Health Canada, Bldg No. 7, Room 2395, Tunney's Pasture, Ottawa, K1A OL2, Canadá, fax nº 613.941.3537, e-mail: [codex.canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex.canada@hc-sc.gc.ca), **para el punto 6, antes del 15 de diciembre de 2002 y para el punto 7, antes del 15 de octubre de 2002.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 30ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos son los siguientes:

### **Cuestiones que se someten a la aprobación del Comité Ejecutivo:**

El Comité acordó:

- adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de revisión de la Sección 5: - Criterios (párr. 24, Apéndice II);
- adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Enmiendas a las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* (párr. 81, Apéndice VII);
- adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 91, Apéndice VII).

### **Otras cuestiones de interés para la Comisión:**

El Comité:

- dio su aprobación a las disposiciones sobre etiquetado que figuran en el proyecto de norma sometido a su examen (párr. 13);
- acordó devolver al Trámite 6 el Proyecto de Enmiendas a la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (proyecto de recomendaciones para el etiquetado de alimentos obtenidos por medio de determinadas tecnologías de modificación genética/ingeniería genética): Definiciones (párr. 33, Apéndice III);
- acordó devolver al Trámite 6 el Proyecto de Enmiendas a la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*, (nombres genéricos) (párr. 86, Apéndice VI);
- acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Directrices para el etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios Obtenidos por medio de Determinadas Tecnologías de Modificación Genética/Ingeniería Genética: Disposiciones sobre etiquetado (párr. 62, Apéndice IV);
- acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Anexo 2 revisado (sustancias permitidas) en las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* (párr. 25, Apéndice VIII);
- acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmiendas a la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (declaración cuantitativa de ingredientes) (párr. 99);
- acordó debatir más a fondo la necesidad de llevar a cabo nuevos trabajos sobre la enmienda de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* por lo que respecta al etiquetado del país de origen; y debatir en su próxima reunión la necesidad de nuevos trabajos sobre rastreabilidad (párr. 9) y declaraciones de propiedades engañosas (párr. 110).

## ÍNDICE

Párrs.

INTRODUCCIÓN .....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN .....	1
APROBACIÓN DEL PROGRAMA .....	3
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	4-11
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX .....	12-13
DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE. ANTEPROYECTO DE SECCIONES: SECCIÓN 5 - CRITERIOS Y ANEXO 2 (SUSTANCIAS PERMITIDAS).....	14-26
PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE DETERMINADAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS) DEFINICIONES .....	27-33
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE DETERMINADAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE DETERMINADAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA).....	34-62
PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) .....	63-69
ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.....	70-81
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y NUTRICIONALES.....	82-92
ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES .....	93-99
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO DEL PAÍS DE ORIGEN.....	100-105
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES ENGAÑOSAS .....	106-110
OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN .....	111

## LISTA DE APÉNDICES

	<u>Páginas</u>
Apéndice I:	Lista de participantes ..... 21
Apéndice II:	Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de revisión de la Sección 5 - Criterios ..... 44
Apéndice III	Proyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (proyecto de recomendaciones para el etiquetado de alimentos obtenidos por medio de determinadas tecnologías de modificación genética/ingeniería genética): Definiciones ..... 46
Apéndice IV	Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios Obtenidos por medio de Determinadas Tecnologías de Modificación Genética Ingeniería Genética: Disposiciones de etiquetado ..... 47
Apéndice V	Proyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (nombres genéricos)..... 52
Apéndice VI	Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional ..... 53
Apéndice VII	Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales ..... 55
Apéndice VIII	Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de Anexo 2 revisado- Sustancias permitidas ..... 62

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 30ª reunión en Halifax, Canadá, del 6 al 11 de mayo de 2002, por amable invitación del Gobierno del Canadá. La reunión estuvo presidida por la Dra. Anne MacKenzie, Vicepresidenta Adjunta de Evaluación Científica, Organismo canadiense de Inspección de los Alimentos. A la reunión asistieron 267 delegados y observadores en representación de 49 países miembros y 32 organismos internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista completa de los participantes.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Inauguró la reunión el Sr. Donald F. Ferguson, Director General de la Región Atlántica de la Sanidad del Canadá, quien dio la bienvenida a los participantes a Halifax, Nueva Escocia. En sus palabras de apertura de la reunión, el Sr. Ferguson destacó la importancia del etiquetado de los alimentos para los consumidores y la función del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de dotar de normas aceptadas internacionalmente y basadas en datos científicos y de responder a las expectativas de los consumidores. El Sr. Ferguson resaltó también la importancia de los principios de apertura y transparencia aplicados en el marco del Codex y a nivel nacional con el propósito de proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas leales en el comercio alimentario. El Sr. Ferguson señaló asimismo que se estaba procediendo a la Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y Otros Trabajos de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias y que en el mandato para la evaluación se citaba la demanda de los consumidores de coherencia en el etiquetado de los alimentos como una de las esferas de interés que habían de examinarse, junto con unas exigencias cada vez mayores en cuanto a la inocuidad de los alimentos. El Sr. Ferguson terminó deseando a la reunión y los delegados el mayor éxito en tan importante labor.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>1</sup>

3. El Comité aprobó, sin enmiendas, el programa provisional como programa de la reunión.

## CUESTIONES REMITIDAS AL COMITE POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2 del programa)<sup>2</sup>

### Rastreabilidad

4. El Comité recordó las recomendaciones de la 49ª reunión del Comité Ejecutivo respecto de la cuestión de la rastreabilidad en el Codex y tomo nota del trabajo emprendido por otros Comités en este sector. La delegación del Canadá, haciendo referencia a su documento de antecedentes, presentó la situación actual de las deliberaciones que estaban teniendo lugar en los Comités del Codex e hizo notar que varios textos del Codex sobre etiquetado y normas para productos incluían disposiciones relativas al rastreo de productos, incluido el país de origen.

5. Algunas delegaciones y observadores indicaron que la rastreabilidad era especialmente pertinente para la labor del Comité, con el fin de asegurar la autenticidad del etiquetado; aunque ya existían algunas disposiciones sobre rastreabilidad de los productos, se necesitaba un criterio más sistemático y se deberían definir principios para asegurar la coherencia en el enfoque de las cuestiones de etiquetado. Esas mismas delegaciones señalaron asimismo que la labor del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y

---

<sup>1</sup> CX/FL 02/1

<sup>2</sup> CX/FL 02/2, CX/FL 02/2-Add.1, CX/FL 02/2-Add.2 (Documento de antecedentes sobre el etiquetado de los alimentos y la rastreabilidad preparado por el Canadá)

Exportaciones de Alimentos se centraría en asuntos de inspección y certificación, sin abordar cuestiones específicas de etiquetado. Subrayaron también la importancia de las aportaciones del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos para facilitar el debate general en el Comité de Principios Generales (CCGP).

6. Otras delegaciones y observadores expresaron la opinión de que era prematuro emprender trabajos específicos sobre rastreabilidad, dado que se preveía que el CCGP impartiría orientaciones generales a los Comités del Codex y que el CCFICS estaba ya trabajando a este respecto. También se observó que no se había elaborado una definición de rastreabilidad o de rastreo de productos para los fines de los trabajos del Codex, y que esta cuestión debería ser abordada primero por el CCGP.

7. Algunas delegaciones señalaron que el rastreo de productos debería considerarse principalmente como una medida de gestión de riesgos y que se requerirían ulteriores aclaraciones sobre su aplicación para otros fines antes de emprender un nuevo trabajo. Se señaló también que el uso de la rastreabilidad y el etiquetado a efectos de la inocuidad de los alimentos debería ser examinado separadamente de sus aplicaciones para unas prácticas de comercio leales.

8. Varias delegaciones expresaron su reconocimiento a la delegación del Canadá por su útil documento y algunas propusieron que se distribuyera para recabar observaciones o preparar un nuevo documento de debate para su examen en la siguiente reunión. El Comité recordó que en el documento de debate que había de preparar el Comité sobre Principios Generales se examinarían todos los aspectos pertinentes de la rastreabilidad o del rastreo de productos desde una perspectiva general, incluidos asuntos de etiquetado, y recomendó que la Secretaría tuviera en cuenta el documento preparado por el Canadá en la preparación de este otro documento.

9. No hubo consenso sobre la necesidad de emprender trabajos específicos sobre rastreabilidad y etiquetado de los alimentos, pero el Comité convino en que este asunto se debatiese con más detalle en la siguiente reunión, tomando en cuenta el trabajo realizado por otros Comités. El Comité acordó que el documento preparado por el Canadá se distribuyera para recabar observaciones y para su examen en la siguiente reunión, como tema específico del programa. El Comité convino también en que convendría que en las observaciones de los países se incluyesen ejemplos concretos.

### **Otros asuntos**

10. El Comité tomó nota de que, en respuesta a sus preguntas anteriores sobre bebidas energéticas para deportistas, el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales había decidido que no era necesario proseguir los trabajos respecto de la definición de una declaración de propiedad de “elevado contenido energético”, ni respecto de la elaboración de una norma para bebidas para deportistas como alimentos para regímenes especiales, así como tampoco respecto de los niveles de las sustancias farmacológicamente activas en tales productos.

### **Cuestiones planteadas por la FAO/OMS**

11. El representante de la FAO presentó las conclusiones y recomendaciones de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre evaluación de las propiedades saludables y nutricionales de los probióticos en los alimentos, en particular la leche en polvo con bacterias vivas de ácido láctico, celebrada en octubre de 2001 a solicitud del Gobierno argentino. El informe completo se puso a disposición de los participantes en la reunión y el resumen de las conclusiones y recomendaciones se presentó en el documento CX/FL 02/2-Add.1. El representante indicó que la Consulta había examinado la necesidad de declaraciones de propiedades saludables específicas y fundadas para probióticos, y que sus recomendaciones eran particularmente significativas respecto del Anteproyecto de recomendaciones para el uso de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales (tema 8 del programa) y

en relación con el documento de debate sobre declaraciones de propiedades engañosas (tema 11 del programa). Se informó también al Comité de que, como complemento a la Consulta de Expertos, en abril de 2002 se había reunido un grupo de trabajo FAO/OMS para preparar Directrices para la evaluación de los probióticos.

### **EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX**

**(tema 3 del programa)<sup>3</sup>**

12. El Comité examinó las disposiciones de etiquetado del proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate, que había sido remitido por el Comité sobre Productos del Cacao y el Chocolate (CCCPC) en su 19ª reunión a la Comisión en su 25º período de sesiones para su aprobación en el Trámite 8.

13. La delegación de Malasia, apoyada por la de la India, expresó sus reservas respecto de la declaración del contenido de sólidos de cacao (Sección 5.2) en la Norma. Sin embargo, el Comité recordó que el texto vigente era el resultado de un compromiso logrado tras un minucioso debate en el CCCPC y apoyó las disposiciones de etiquetado tal como se habían propuesto.

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

**ANTEPROYECTOS DE SECCIONES: SECCIÓN 5 – CRITERIOS Y ANEXO 2 – SUSTANCIAS PERMITIDAS (tema 4 del programa)<sup>4</sup>.**

14. El Comité recordó que, en su 49ª reunión (extraordinaria) el Comité Ejecutivo había aprobado como nuevo trabajo revisar los criterios que figuran en la Sección 5 de las Directrices<sup>5</sup> a fin de asegurar que en el futuro las aportaciones que se hicieran estuvieran apoyadas por la presentación de documentación técnica y revisar también el Anexo 2 (Sustancias permitidas).

15. Estas Secciones, y las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 2001/48 FL, fueron objeto de examen por el Grupo de Trabajo, que celebró sus sesiones antes de la presente reunión. La Presidenta del Grupo de Trabajo, la Sra. Lovisoló (Canadá), presentó los resultados de los debates sobre la Sección 5 y el Anexo 2. El Grupo de Trabajo hizo notar que los criterios eran la parte más importante de las Directrices y que deberían ser sólidos, claros y pertinentes para facilitar la producción, la elaboración y el comercio de alimentos producidos orgánicamente.

#### **Sección 5**

16. El Comité examinó los principales cambios propuestos por el Grupo de Trabajo a la Sección 5 de las Directrices, a efectos de clarificación, y para potenciar la protección de los consumidores, como sigue:

<sup>3</sup> CX/FL 02/3, CX/FL 02/3 Add.1 y CX/FL 02/3 CRD 17 (observaciones de Australia)

<sup>4</sup> CL/2001/48-FL, CX/FL 02/04 (observaciones de Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, Japón, Nueva Zelandia, Polonia, Swazilandia, FIL, IFOAM), CX/FL 02/04- Add.1 (observaciones de Canadá), CRD 7 (observaciones de Australia y la IACFO), CRD.14 (observaciones de Tailandia y la CE), CRD 24 (observaciones de Filipinas), CRD 27 (Informe del Grupo de Trabajo).

<sup>5</sup> GL 32 – 1999, Rev. 1, 2001.

- Eliminar la nota de pie de página del título de la Sección 5, por la que se alentaba a los países a aplicar los criterios del Codex, o bien los criterios nacionales. Esto a su vez llevó a una enmienda al párrafo 5.2, por la que se exigiría a los países que cumplieran los criterios contenidos en la Sección 5.1.
- Cualquier propuesta para su inclusión en la lista de sustancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos (Anexo 2) tendría que cumplir con los criterios generales que figuran en la Sección 5.1.
- A los usuarios de la Directriz se les exigiría ahora que tuvieran en cuenta tanto la fabricación como la eliminación de las sustancias, a la vez que su empleo.
- Se examinó la posibilidad de circunstancias excepcionales respecto de la aceptación de procedimientos químicos que pudieran considerarse para la extracción de sustancias inertes portadoras y aglutinantes de fertilizantes y de acondicionadores de suelos (véase párr. 18).
- La elaboración de un texto en que se exija la evaluación del efecto nocivo potencial de los fertilizantes y acondicionadores de suelos en el equilibrio del ecosistema de los suelos, en vez de solamente en los organismos del suelo y la calidad del agua y del aire.
- Sensibilizar a los usuarios respecto de los criterios de que el uso de las sustancias tal vez no pueda aplicarse generalmente a todas las situaciones y que, por lo tanto, su uso puede restringirse a condiciones, regiones o productos específicos.
- Tener en cuenta los efectos negativos que tendrían las sustancias utilizadas en los sistemas orgánicos sobre el medio ambiente, la ecología y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas.
- Deberían también aplicarse restricciones específicas según el lugar en las medidas de control de enfermedades de las plantas, y de plagas y malezas.
- Se debatió una propuesta de elaboración de criterios para los materiales de construcción utilizados en la producción pecuaria, pero se convino en que ello se refería al Anexo 1 B, que regula los productos pecuarios, y debería plantearse como parte de un futuro examen de las Directrices.
- Se reforzó la sección referente al uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración para asegurar que dichas sustancias se utilicen sólo si:
  - los alimentos orgánicos no pueden ser producidos o conservados en ausencia de tecnologías alternativas,
  - su empleo mantiene la autenticidad del producto, y
  - no resulta mermada la calidad total del producto.
- Se enmendó el párrafo 5.2 para alentar a los países miembros a elaborar, o adoptar, una lista de sustancias que cumpla los criterios trazados en la Sección 5.1.
- Se fundió el párrafo 5.3, que establece la forma de presentar propuestas y documentos se fusionó con el párrafo 5.4, reforzando de esa manera los requisitos para basar las propuestas en los criterios del párrafo 5.1.
- La supresión de la nota de pie de página al comienzo de la sección eliminó también la confusión respecto de los períodos y procedimientos de examen, pues todas las disposiciones sobre examen quedan detalladas en la Sección 8.

17. El Comité tomó nota de que, en esta fase del proceso de examen, las precauciones indicadas respecto de las sustancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos (Anexo 2 de las Directrices) parecen ajustarse a la intención del proyecto de propuestas para la Sección 5. Durante el examen se deberá poner cuidado en asegurar que estas dos secciones de las Directrices queden armonizadas.

18. La delegación de España, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, manifestó sus objeciones a la inclusión de procedimientos químicos para la extracción de sustancias inertes portadoras y los aglutinantes, por ser esto contrario a los principios de la producción orgánica. Por lo tanto, el Comité acordó colocar entre corchetes esta excepción mencionada en la Sección 5.1 a) para un nuevo examen.

## Anexo 2

19. El Grupo de Trabajo reconoció que las propuestas de enmiendas a las listas del Anexo 2 no cumplían los requisitos previos establecidos en la Sección 5.3 de ofrecer una descripción: 1) del producto, 2) de las condiciones de cualquier uso previsto, y 3) de la demostración de que se han cumplido los requisitos de la Sección 5.1.

20. El Grupo de Trabajo convino asimismo en que el realizar una evaluación de las aportaciones en relación con los criterios actualmente adoptados no sería beneficioso a largo plazo, pues esos criterios estaban por ser actualizados, especialmente por lo que respecta a los aditivos alimentarios y a los coadyuvantes de elaboración. No obstante, cualesquiera sustancias que se propusieran en ese intervalo se examinaría a la luz de las Directrices adoptadas, pero teniendo también en cuenta la intención del anteproyecto de criterios revisados (en el Trámite 5).

21. El Comité acordó:

i) volver a distribuir el Anexo 2 en el Trámite 3, invitando a que se presentaran enmiendas a las listas junto con las justificaciones teniendo en cuenta la Sección 5 de las Directrices aprobadas así como la finalidad del anteproyecto de criterios revisados dimanantes de esta reunión;

ii) recabar observaciones sobre el futuro mantenimiento de las listas en el Anexo 2, habida cuenta del criterio, el procedimiento y la finalidad de las listas en el marco de las Directrices;

22. El Comité acordó también que se convocara un Grupo de Redacción<sup>6</sup> que actuara por medios electrónicos para revisar las observaciones y propuestas de enmienda a las listas.

## Otros asuntos

23. El Comité tomó nota de que, durante la aprobación del proyecto de Directrices por la Comisión, la delegación de China había solicitado aclaraciones sobre los medicamentos veterinarios permitidos en la producción pecuaria orgánica. El Comité recordó que, durante la elaboración de las disposiciones sobre ganadería, se había tomado la decisión de no elaborar listas específicas de insumos ni determinar límites para los medicamentos veterinarios, pues había pocos medicamentos disponibles hoy día en que no estuviera involucrada la ingeniería genética.

<sup>6</sup> Miembros del Grupo de Redacción: Alemania, Argentina, Austria, Australia, Canadá, Corea, Cuba, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Francia, India, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelandia, Reino Unido, Rumania, Singapur, Suecia, Swazilandia, Tailandia, Comisión Europea, *Consumers International*, FIL, IFOAM, IACFO, IADSA, RAFI.

**Estado de aprobación de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Anteproyecto de secciones: Sección 5 – Criterios, y Anexo 2 – Sustancias permitidas**

24. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Enmiendas a la Sección 5 (Criterios) para su adopción en el Trámite 5 por el Comité Ejecutivo (véase Apéndice II).
25. El Comité acordó devolver el Anexo 2 (Sustancias permitidas) al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones, ser revisado por el Grupo de Redacción, y distribuirlo para recabar observaciones y someterlo a examen en la siguiente reunión (véase Apéndice VIII).
26. El Comité expresó su agradecimiento a la Sra. Lovisolo y al Grupo de Trabajo por la labor que habían desarrollado en asuntos tan complejos, y acordó que el Grupo de Trabajo se volviera a convocar antes de la siguiente reunión para examinar la Sección 5 y el Anexo 2.

**PROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE DETERMINADAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA / INGENIERÍA GENÉTICA (PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS: DEFINICIONES) (tema 5a del programa)<sup>7</sup>**

27. El Comité recordó que la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones había devuelto el Proyecto de Enmiendas (Definiciones) al Trámite 6, debido a la falta de consenso sobre la terminología apropiada para las definiciones. También se tomó nota de que, el Grupo de Acción Intergubernamental Ad Hoc del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos en su 13ª reunión, había acordado adelanzarlo al Trámite 8 para su aprobación por la Comisión en su 25º período de sesiones el *Proyecto de Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos* y el *Proyecto de Directrices para la evaluación de la inocuidad de los Alimentos Derivados de Plantas de ADN Recombinante*. La definición de "Medios biotecnológicos modernos" se empleó en el *Proyecto de Principios* y era congruente con la definición adoptada en el Convenio sobre la Diversidad Biológica. La Secretaría recordó que las definiciones se hallaban actualmente en examen como Proyecto de enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, pero también figuraban incluidas en las Directrices. La Presidenta, refiriéndose a los progresos realizados en el Grupo de Acción sobre Biotecnología, instó al Comité a que avanzase lo más posible durante la presente reunión dada la importancia de este tema.
28. La delegación de los Estados Unidos de América, apoyada por las delegaciones de Irlanda y Brasil, expresó su preocupación con respecto al presente proceso de debate por cuanto el documento de Definición de términos estaba separado del de las Directrices y se hallaban en un Trámite diferente del Procedimiento, por lo que propuso examinar las definiciones junto con el texto principal de las Directrices.
29. Muchas delegaciones y organizaciones observadoras apoyaron la expresión "modificado genéticamente/sometido a la ingeniería genética" pues esta terminología era más familiar para los consumidores, subrayando la importancia de utilizar una terminología familiar para los fines del etiquetado. En este contexto, la delegación de Irlanda expresó su fuerte preocupación por que la mayoría de los consumidores no comprenderían el significado de la expresión "Medios biotecnológicos modernos" en una etiqueta de alimentos. La delegación de la India indicó que el término "moderno" es de por sí bastante vago.

<sup>7</sup> CL 2001/22-FL, CX/FL 02/5 (observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, España, Malasia, Uruguay, ASSINSEL, ICGMA, CE), CRD 3 (IBFAN), CRD 24 (Filipinas), CRD 26 (observaciones de la Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica), CRD 30 (Indonesia)

30. Por otra parte, muchas otras delegaciones y observadores apoyaron la expresión "Medios biotecnológicos modernos" para mantener la coherencia con otros textos del Codex y con otros textos acordados internacionalmente, como el Protocolo de Cartagena. Algunas de esas delegaciones subrayaron que "Medios Biotecnológicos modernos" era una expresión más comprensible para los consumidores de sus países. La delegación del Brasil propuso además utilizar la expresión "Medios biotecnológicos modernos" en el título para una mayor coherencia en todo el Codex. La delegación del Japón expresó la opinión de que aceptaría el empleo de la expresión "Medios biotecnológicos modernos" pero sin pretender excluir de la sección de Definiciones la utilización de la expresión "modificado genéticamente/sometido a ingeniería genética".

31. Tras un intercambio de opiniones, la delegación de España, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, manifestó que estaba dispuesta a llegar a un compromiso aceptando la expresión "Medios biotecnológicos modernos" con tal de que la terminología utilizada en la definición no afectase a la terminología utilizada en el etiquetado real. La delegación propuso añadir una nueva nota de pie de página a tal efecto. El observador de Greenpeace, apoyado por algunos otros observadores, propuso que en la nota de pie de página se indicase que la expresión "medios biotecnológicos modernos" no se utilizase para el etiquetado. En cambio algunas delegaciones indicaron que la decisión de utilizar terminología específica en las etiquetas incumbía a los países miembros a nivel nacional. Varias delegaciones expresaron su voluntad de aceptar la nota de pie de página propuesta por la delegación de España como solución conciliatoria.

32. La delegación de los Estados Unidos de América propuso una modificación a la nota de pie de página propuesta por España para reflejar la redacción que figura en el párrafo 153 del informe del 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. También propuso retener sólo "medios biotecnológicos modernos" eliminando las otras definiciones y las actuales notas 1 y 2 de pie de página. Dicha delegación sugirió también que el texto necesario para el etiquetado fuera objeto de examen en una etapa posterior. La delegación de España, apoyada por la de la India, se opuso a esta propuesta y pidió que se mantuvieran todas las definiciones y notas actuales de pie de página. La delegación del Canadá hizo referencia al compromiso alcanzado durante la última reunión respecto de la definición de "medios biotecnológicos modernos" y propuso retener las definiciones y notas actuales de pie de página.

**Estados de aprobación del proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de alimentos obtenidos por medio de determinadas tecnologías de modificación genética / ingeniería genética (proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados: Definiciones)**

33. El Comité no pudo llegar a un consenso y decidió devolver el presente texto del proyecto de Definiciones, con la adición de la nota de pie de página propuesta por la delegación de España, al Trámite 6, para recabar nuevas observaciones y someterlo a examen en la siguiente reunión (véase Apéndice III)

**ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE DETERMINADAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA / INGENIERÍA GENÉTICA (ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE DETERMINADAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA / INGENIERÍA GENÉTICA: DISPOSICIONES DE ETIQUETADO) (tema 5b del programa)<sup>8</sup>**

<sup>8</sup> ALINORM 01/22A, Apéndice V, CL 2001/43-FL, CX/FL 02/6 (observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, España, Estados Unidos de América, Malasia, Polonia, Suecia, Uruguay, 49P, ASSINSEL, ICGMA, CE), CX/FL 02/6 Add.2 (CI, Guatemala, Japón), CRD 2 (Sudáfrica, IBFAN), CRD 9 (observaciones de Cuba), CRD 19 (observaciones de Tailandia), CRD 24 (observaciones de Filipinas), CRD 30 (observaciones de Indonesia).

34. El Comité recordó que en la última reunión no se había concluido el debate sobre el Anteproyecto de Directrices debido a la falta de tiempo, y lo había devuelto al Trámite 3 para recabar más observaciones. La delegación del Canadá presentó el documento de trabajo que había sido preparado con la inclusión de todas las observaciones aportadas por los países miembros y observadores en cada reunión, con el propósito de facilitar el debate. El Comité debatió el documento sección por sección, como sigue.

### **Título**

35. Algunas delegaciones propusieron enmendar el título para hacer referencia a la expresión “medios biotecnológicos modernos”, a fin de asegurar la coherencia con la terminología utilizada por el CTFBT. Otras delegaciones y observadores apoyaron el título actual que hace referencia a “determinadas tecnologías de modificación genética / ingeniería genética”, pues debía reflejar el contenido del texto, y el objetivo de las Directrices no era responder al análisis de riesgos sino al etiquetado de los alimentos. También se propuso reemplazar “determinadas tecnologías” por “tecnologías”.

36. Al no poderse alcanzar un consenso, el Comité acordó pasar a examinar las Directrices y volver a examinar la terminología utilizada en el título y definiciones y en todas las partes pertinentes del texto cuando se hubiera debatido todo el texto.

### **Finalidad de las Directrices**

37. La delegación de México propuso que la información mencionada en la primera frase se calificara como “necesaria” en vez de “relevante”. Otras delegaciones se opusieron a esta enmienda y, tras un intercambio de opiniones, el Comité acordó eliminar la palabra “relevante” pues no mejoraba la claridad del texto.

38. Algunas delegaciones propusieron suprimir la última frase relativa a la función del etiquetado de alimentos por ser redundante. La delegación de los Estados Unidos de América declaró que la frase rebazaba el ámbito de las Declaraciones de Principios que se habían convenido en el Codex. Otras delegaciones puntualizaron que este texto era idéntico a la tercera Declaración de Principios y reflejaba un aspecto esencial del trabajo del Codex, y que la noción de “elección de los consumidores” también se mencionaba en textos generales de etiquetado. La delegación de Australia señaló que la frase no era idéntica a la tercera Declaración de Principios. Tras un debate, el Comité convino en que el etiquetado de los alimentos “desempeña una función importante en ofrecer información a los consumidores, y facilitar así la elección de los consumidores”. Se eliminaron los corchetes del primer párrafo y quedó inalterado el segundo párrafo.

### **Sección 1. Ámbito de aplicación**

39. La delegación de los Estados Unidos de América, apoyada por otras delegaciones, entre ellas las de Australia y Brasil, propuso centrar la atención en las secciones en las que se pudiera alcanzar un consenso, y especialmente en el etiquetado de alimentos que diferían de sus contrapartes convencionales. Otras delegaciones expresaron la opinión de que estas disposiciones deberían examinarse junto con los requisitos de etiquetado basados en el método de producción y que el texto debería considerarse en su totalidad. La delegación de México propuso hacer referencia a una evaluación caso por caso, pero el Comité se mostró de acuerdo en que tal proceder era pertinente en relación con el análisis de riesgos pero no en el caso del etiquetado.

40. El Comité sostuvo un extenso debate sobre la sección 1.1.1 y sobre el uso de la expresión “dejan de ser equivalentes a / son significativamente diferentes de”, y llegó a un acuerdo respecto de un texto conciliatorio propuesto por la delegación del Canadá, y por otras delegaciones, para esclarecer la naturaleza de la

comparación, la referencia a las variaciones naturales y el tipo de productos abarcados por esta comparación. El Comité acordó asimismo que sería necesario seguir examinando este texto junto con otras secciones pertinentes.

41. La delegación de los Estados Unidos de América expresó sus objeciones a la inclusión de requisitos de etiquetado para alimentos que no diferían de sus contrapartes convencionales, puesto que ello resultaría engañoso para los consumidores y daría a entender que el producto no era inocuo, y no se habían afrontado tampoco las consecuencias prácticas relacionadas con la observancia de tal etiquetado. Esta posición fue apoyada por las delegaciones de Argentina y Brasil. La delegación de Australia hizo notar que la cuestión del etiquetado general no obtendría probablemente un consenso general y, de acuerdo con el texto acordado en el Manual de Procedimiento para el examen de otros factores mencionados en la segunda *Declaración de Principios*, lo mejor sería dejarlo a discreción de países miembro.

42. Otras delegaciones apoyaron el etiquetado de alimentos que contenían ADN y proteínas, como se indica en la Sección 1.1.2, pero se opusieron en cambio al etiquetado de alimentos producidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) pero que no contienen ADN y/o proteínas modificadas puesto que, en su opinión, ello no sería posible hacerlo cumplir en la práctica. El observador de la CE insistió en la importancia de un etiquetado apropiado para asegurar la confianza de los consumidores y apoyó el texto vigente.

43. La delegación de Noruega, apoyada por la de la India y algunos observadores, expresó su respaldo al etiquetado íntegro en todos los casos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, independientemente de sus diferencias con otros alimentos, para así asegurar la información del consumidor y ofrecer la posibilidad de elección.

44. El observador de IBFAM apoyó el etiquetado íntegro pues podría tener consecuencias para la salud en el caso de los preparados para lactantes que contengan soja modificada genéticamente que puedan no haber sido experimentadas, información que sería fundamental para permitir una elección fundamentada.

45. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación del Canadá, apoyada por otras delegaciones, de volver a articular la sección para distinguir entre los tipos de información relativos a las características del producto y los referentes al método de producción, pero sin examinarlos en detalle por lo que los párrafos 1.1.2 y 1.1.3 se dejaron sin cambios. Dado que estas dos secciones no se debatieron en detalle, las delegaciones de Australia y de los Estados Unidos de América expresaron la opinión de que se colocaran entre corchetes.

46. La delegación del Brasil propuso incluir una definición de "tecnología genética" al emplearse este término en el texto. El Comité acordó incluir la definición de "tecnología genética" como nota de pie de página, aunque se pondría entre corchetes, pues no fue posible examinarla en detalle.

### **Sección 3. Disposiciones de etiquetado**

47. La delegación de los Países Bajos, apoyada por otras delegaciones, propuso utilizar la expresión "deberán" en vez de "deberían" en la Sección 3.3 para reflejar que la declaración de las sustancias mencionadas era obligatoria, pues ello concordaría con la sección adoptada en la declaración sobre alérgenos (Sección 3.2).

48. La delegación del Canadá, apoyada por otras delegaciones, propuso volver a redactar la Sección 3.3 para mayor claridad, refiriéndose a las "sustancias que pueden dar lugar a trastornos fisiológicos o metabólicos para determinados sectores de la población" que "deberían etiquetarse". El Comité no consiguió llegar a una conclusión respecto de estas propuestas y acordó mantener el texto propuesto por el Canadá y colocar las expresiones "deberían / deberán" entre corchetes. La delegación de los Estados Unidos de América expresó sus reservas al respecto, pues consideraba que el texto era demasiado amplio y podía inducir a error o a engaño a los consumidores.

49. En la Sección 3.4b), varias delegaciones propusieron aclarar o suprimir la referencia a “otros parámetros” pues no estaba bien definida. Tras un intercambio de opiniones el Comité acordó eliminar dicha expresión.

50. Las delegaciones de Argentina, Canadá y Sudáfrica expresaron la opinión de que el etiquetado de alimentos que no varían significativamente con respecto a sus contrapartes convencionales debería realizarse solamente con carácter voluntario. La delegación de la Argentina señaló que el etiquetado según el método de producción no debiera ser una condición para el acceso a los mercados.

51. Varias delegaciones, entre ellas la del Brasil, expresaron sus reservas sobre la Sección 3.4b) en relación con el etiquetado de alimentos que se producían a partir de OMG sin contener ADN ni proteínas, pues tales disposiciones inducirían a error o a engaño a los consumidores y no podrían hacerse cumplir en la práctica.

52. La delegación de los Estados Unidos de América reiteró sus objeciones al etiquetado basado en el método de producción y expresó la opinión de que aun en el caso del etiquetado voluntario, la declaración del proceso podría ser engañosa y no beneficiaría a los consumidores.

53. Varias otras delegaciones y observadores apoyaron el texto vigente puesto que regulaba todos los tipos de productos que interesan, por lo que se mantuvo la sección en el entendimiento de que se examinaría más a fondo en la siguiente reunión.

54. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre las disposiciones respecto de las objeciones éticas en la Sección 3.5. Algunas delegaciones propusieron que se eliminara cualquier referencia a objeciones éticas o culturales en el texto, puesto que ello no debería tomarse en consideración a nivel internacional, sino que debería dejarse a discreción de cada país. Varias delegaciones apoyaron un texto adicional relativo a preocupaciones religiosas y culturales, mientras que otras delegaciones propusieron referirse a “restricciones dietéticas”. El Comité examinó un texto conciliatorio propuesto por varios países, en que se hacía referencia a “restricciones dietéticas basadas en prácticas religiosas o culturales” pero no logró alcanzar una conclusión, por lo que dejó el texto enmendado entre corchetes para nuevo examen.

#### **Sección 4. Niveles umbrales**

55. Algunas delegaciones y observadores expresaron su objeción general a los niveles umbrales, pues el etiquetado debería ser obligatorio en todos los casos, por lo que propusieron eliminar esta sección. Otras delegaciones apoyaron la propuesta de establecer niveles umbrales sólo para tener en cuenta la presencia casual de alimentos e ingredientes alimentarios MG, y propusieron retener solo la segunda parte de la Sección. Algunas delegaciones propusieron retener toda la sección sin los corchetes, puesto que estaban de acuerdo con ambos tipos de niveles umbrales. El Comité no alcanzó un consenso y acordó retener toda la sección entre corchetes para un nuevo examen.

#### **Sección 5. Exenciones**

56. Algunas delegaciones y observadores propusieron que se suprimiera la referencia a exenciones, e indicaron que no eran aceptables, especialmente en el caso de ingredientes sometidos a un alto grado de elaboración. Otras delegaciones propusieron que se retuviera la sección para un examen más a fondo. El Comité no llegó a ninguna conclusión, por lo que retuvo la sección entre corchetes.

## **Sección 6. Declaraciones en la etiqueta**

57. En la Sección 6.1 a), la delegación de Suazilandia propuso que se hiciera referencia a las “características genéticas” de los alimentos además de su composición o valor nutricional. Sin embargo, el Comité señaló que ello no estaba claramente definido, por lo que se mantuvo la presente redacción.

58. En la Sección 6.2, la delegación de Nueva Zelanda propuso un nuevo texto a efectos de que el etiquetado tuviera sentido para el consumidor destinatario. El Comité acordó un texto revisado propuesto por la delegación del Brasil, en cooperación con otros países, con objeto de aclarar el párrafo inicial, con un cambio en el texto. Tras un breve debate, el Comité convino en poner entre corchetes (consumidor) "destinatario" para nuevo examen.

59. El Comité examinó la necesidad de ejemplos, así como los ejemplos que deberían retenerse. La delegación de España, haciendo referencia a las observaciones hechas por escrito por la CE, propuso que se eliminaran algunos ejemplos que inducirán a error o a engaño a los consumidores. La delegación de la India propuso que se suprimieran todos los ejemplos que se referían a "medios biotecnológicos modernos", pues serían engañosos para los consumidores. El observador de Consumers International señaló que, habiendo consultado con sus miembros de todo el mundo, todos se oponían a la expresión "medios biotecnológicos modernos", "biotecnología" y "tecnología genética" en los ejemplos de declaraciones de las etiquetas pues eran términos que no entendían los consumidores, los cuales sí que comprendían generalmente las expresiones "ingeniería genética" y/o "modificación genética". Otras delegaciones indicaron que los ejemplos enumerados eran sólo indicativos y que la decisión sobre la terminología utilizada en la etiqueta la tomarían los países miembros a nivel nacional.

60. El observador de IFOAM expresó su preocupación respecto de que el término “biotecnología”, especialmente si se abreviaba en “bio”, podía confundir a los consumidores en los países en que se utiliza un término similar para describir los alimentos producidos orgánicamente. Ello causaría graves dificultades para los productores orgánicos, debido sobre todo a que el sistema de producción orgánica no permita utilizar OMG ni los productos derivados de éstos. Dicho observador propuso, por lo tanto, incluir disposiciones adicionales en la Sección 6.2 para resolver este problema.

## **Sección 7. Aplicación**

61. Varias delegaciones expresaron la opinión de que esta sección debería mantenerse para un debate más detenido sobre asuntos relacionados con la verificación, rastreo de productos, métodos analíticos y otras medidas requeridas para fines de control y para asegurar la confianza del consumidor. La sección se mantuvo entre corchetes para examinarla más a fondo en su siguiente reunión.

## **Estado de aprobación del Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Determinadas Tecnologías de Modificación Genética / Ingeniería Genética: Disposiciones de etiquetado**

62. El Comité, reconociendo que no se había logrado el consenso en varios asuntos importantes, acordó devolver el Anteproyecto de Directrices, tal como había quedado enmendado durante la presente reunión, al Trámite 3, para recabar nuevas observaciones y someterlo a nuevo examen en la siguiente reunión (véase Apéndice IV).

## **PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (trámite 6 del procedimiento)<sup>9</sup>**

63. El Comité recordó que el Anteproyecto de Enmiendas había sido devuelto al Trámite 6 para nuevas observaciones y examen sobre la definición de un nombre genérico para los “productos a base de proteínas lácteas” y “proteína láctea”.

64. La delegación de España, interviniendo en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, apoyada por otras delegaciones y el observador de CI, propuso el empleo de un único nombre genérico "proteína láctea" y estimó que este nombre debería utilizarse solamente para ingredientes con un alto contenido en proteína láctea y que el nivel mínimo de proteína láctea debería ser del 50%. Manifestó su opinión de que el uso del nombre genérico "productos que contienen proteínas lácteas" para productos con un bajo contenido proteico podría inducir a confusión respecto del contenido real de proteína láctea en cuestión.

65. La delegación de Chile, apoyada por otras delegaciones, propuso que se establecieran dos clases de nombres genéricos que abarcaran "proteína láctea o proteína de la leche" con un nivel mínimo de 35% de proteína láctea en el extracto seco y "concentrado de proteína láctea o concentrado de proteína de la leche" con un 50% de proteína láctea en el extracto seco.

66. La delegación de la India, apoyada por otras delegaciones, propuso una única clase de “productos a base de proteína láctea” con un nivel mínimo de 30% o 35% de proteína láctea.

67. El observador de AOECs pidió aclaraciones sobre si estos productos contenían otras proteínas además de proteína láctea, y especialmente proteína de trigo. El observador de la FIL, apoyado por la delegación de Sudáfrica, aclaró que el porcentaje restante debería estar integrado solamente por compuestos lácteos y propuso que se utilizara un único nombre genérico “proteína láctea” que contuviera un nivel mínimo de 50% de proteína láctea en el extracto seco.

68. La Presidenta concluyó que, puesto que muchas delegaciones habían acordado utilizar un solo nombre genérico, aunque no había consenso sobre el contenido de proteína láctea, se mantendría un nombre genérico, el de "proteína láctea", e indicó que el Comité tal vez quisiera examinar más a fondo el porcentaje más apropiado (30/35/50%) en su siguiente reunión.

### **Estado de aprobación del Proyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados: Nombres genéricos**

69. El Comité acordó devolver el proyecto de Enmiendas al Trámite 6 para recabar más observaciones y someterlo a nuevo examen en la siguiente reunión (véase el Apéndice V).

## **ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (tema 7 del programa)<sup>10</sup>**

<sup>9</sup> ALINORM 01/22A, Apéndice VI, CX/FL 02/7 (observaciones de Brasil, Colombia, Chile, España), CX/FL 02/7-Add.1 (observaciones del Canadá), CRD 1 (observaciones de la FIL), CRD 10 (observaciones de Cuba), CRD 11 (observaciones de la Comunidad Europea) y CRD 20 (observaciones de Australia, Tailandia), CRD 30 (observaciones de Indonesia).

<sup>10</sup> ALINORM 01/22A, Apéndice VII, CX/FL 02/9 (observaciones de Brasil, Colombia, Chile, España, Malasia, CIAA, ISDC, XV SRG), CX/FL 02/8- Add.1 (observaciones de Canadá), CRD 8 (observaciones de Cuba, FIL), CRD 12 (observaciones de Australia, Tailandia, CEN), CRD 23 (declaración de la OMS), CRD 30 (observaciones de Indonesia).

70. El representante de la OMS, haciendo referencia a la declaración que aparece en el documento CRD 23, informó al Comité de que la OMS, en cooperación con la FAO, había convocado en enero de 2002 una Consulta de Expertos sobre Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas, para examinar las actuales recomendaciones internacionales sobre la dieta y la salud y para evaluar nuevas pruebas científicas en esta materia. El representante indicó que el etiquetado nutricional sería un instrumento importante para aplicar las recomendaciones de la Consulta y debería contemplarse en el contexto más amplio de las estrategias y políticas de salud pública en materia de dieta y salud.

71. El Comité recordó que en la última reunión se devolvió el Anteproyecto de Enmiendas al Trámite 3 para recabar más observaciones y someter a nuevo examen. El Comité examinó el texto sección por sección e hizo las siguientes observaciones y enmiendas.

72. Las delegaciones de Malasia y de México propusieron eliminar toda la Sección 3.2.2., puesto que resultaba redundante, ya que la Sección 3.2.1.2. cubría suficientemente los requisitos de etiquetado nutricional.

73. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta de la delegación del Reino Unido de incluir una referencia a los nutrientes para los cuales se hace una declaración de propiedades saludables en la Sección 3.2.1.3.

74. En la Sección 3.2.2, el Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación del Canadá de volver a redactar la sección para asegurar su coherencia con la presentación de las secciones 3.2.3 y 3.2.4. También se acordó hacer referencia a la “fibra dietética” en vez de a la “fibra” a efectos de una mayor claridad. Algunas delegaciones apoyaron la declaración de ácidos grasos-trans en vista de sus consecuencias para la salud. Otras delegaciones y observadores expresaron la opinión de que no había suficientes datos científicos para justificar esta declaración y se acordó retener la referencia a los ácidos grasos-trans entre corchetes en todo el texto.

75. La delegación del Japón pidió aclaraciones sobre los requisitos que debían aplicarse cuando la declaración obligatoria se aplica a nivel nacional en cumplimiento de la Sección 3.2.1.4. El Comité observó que si se hacía tal declaración, no se aplicaría lo dispuesto en la Sección 3.2.2.

76. El observador de la WSRO expresó la opinión de que la declaración de azúcares no debería exigirse en las secciones 3.2.2 y 3.2.3, puesto que no estaba respaldada por ningún dato científico y contradecía la primera Declaración de Principios. El observador de ISDC expresó su preocupación por el hecho de que en los productos con un contenido de grasa cero y en los que se hace una declaración de propiedad relativa al sodio tendrían que declararse con valor cero tanto los ácidos grasos saturados como los ácidos grasos-trans además de la declaración del contenido de grasa. Dicho observador propuso, por lo tanto, limitar los requisitos actuales a nutrientes que estén realmente presentes en los alimentos. Sin embargo, algunas delegaciones indicaron que esta era una disposición importante para fines de información del consumidor y de su educación nutricional, por lo que se mantuvo el texto vigente. El observador de la IACFO propuso introducir el etiquetado nutricional obligatorio independientemente de que se hicieran o no declaraciones de propiedades.

77. El Comité acordó suprimir la última frase de la Sección 3.2.3 sobre la declaración del contenido de fibra dietética y dejó el resto de la sección sin más cambios.

78. En la Sección 3.2.4, la delegación de Australia propuso añadir una referencia a los ácidos grasos monoinsaturados, que se incluyó entre corchetes para su ulterior examen. La delegación del Canadá indicó que, cuando se realizara una declaración de propiedades sobre el colesterol, se deberían declarar los ácidos grasos saturados, ácidos grasos-trans pero que la declaración de ácidos grasos polinsaturados no era pertinente. La agrupación de ácidos grasos polinsaturados esenciales n-3 y n-6 como “ácidos grasos polinsaturados” no era coherente con el conocimiento científico actual respecto de las funciones metabólicas distintas de dichos ácidos grasos. La delegación de España, haciendo referencia a las observaciones escritas de la CE, propuso que se

separara la declaración de ácidos grasos y la declaración del colesterol. Sobre la base de estas propuestas, el Comité llegó a un acuerdo sobre un texto revisado preparado por la delegación del Canadá en cooperación con otros países respecto de la declaración de ácidos grasos y del colesterol. La frase revisada en relación con la declaración de ácidos grasos polinsaturados se puso entre corchetes.

79. En la Sección 3.2.6, algunas delegaciones propusieron establecer un mínimo de 15% de valor de referencia de nutrientes (VRN) para la declaración de vitaminas y minerales. Varias delegaciones indicaron que este porcentaje evitaría la declaración de varias vitaminas y minerales, incluido el hierro, pues raramente estaba presente en los alimentos a esos niveles. Al no definirse la expresión "cantidades significativas", la delegación de Sudáfrica propuso que se volviera a redactar el presente texto de la nota de pie de página e incluirlo en la Sección 3.2.6 para esclarecer las condiciones aplicables a la declaración de vitaminas y minerales. Tras un intercambio de opiniones, el Comité llegó a un acuerdo sobre un texto revisado que permitía la declaración de nutrientes con un nivel umbral de "5% del VRN, o de las directrices oficialmente reconocidas por la autoridad nacional competente, por 100 g, o 100 ml, o por la porción cuantificada en la etiqueta".

80. En vista de los debates sostenidos sobre la declaración de ácidos grasos, el Comité acordó añadir en la Sección 3.4.7 una referencia entre corchetes a los ácidos grasos-trans y a los ácidos grasos monoinsaturados, que abarcaba el formato para la declaración de ácidos grasos. La delegación del Japón expresó su preocupación por las complicadas disposiciones de etiquetado de los ácidos grasos.

#### **Estado de aprobación del Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional**

81. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices al Trámite 5, tal como había quedado revisado en la presente reunión, para su aprobación por el Comité Ejecutivo (véase el Apéndice VI).

#### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y NUTRICIONALES (tema 8 del programa)<sup>11</sup>**

82. El Comité recordó que en la última reunión se había devuelto el Anteproyecto de Directrices al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones. La Dra. Margaret Cheney (Canadá), Presidenta del Grupo de Trabajo convocado antes de la reunión, presentó el texto en su nueva redacción con los cambios más importantes introducidos en el mismo tras un extenso debate en el Grupo de Trabajo.

83. El Grupo de Trabajo tomó nota de que la delegación de los Estados Unidos de América objetó la referencia a las políticas nacionales de salud en el Preámbulo, pues contradiría el objetivo de armonización internacional. Sin embargo, se acordó retener dicha referencia pues estaba apoyada por muchas delegaciones desde una perspectiva de salud pública, con la inserción de las palabras "cuando fuera aplicable" para reflejar que algunos países pudieran no tener una política nacional de salud. La segunda frase del Preámbulo se reemplazó por un texto entre corchetes referente a la base científica de las declaraciones de propiedades saludables, la relación entre las declaraciones de propiedades saludables y las dietas saludables y la educación del consumidor, para su ulterior examen.

84. En la Sección 1.4, se acordó que las declaraciones de propiedades quedarían prohibidas en el caso de alimentos para niños de pecho y niños de corta edad en general, y no solamente para alimentos dietéticos esenciales. La delegación del Reino Unido, apoyada por el observador de ISDC señaló que "los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad" deberían ser objeto de una definición más clara. Se añadió entre corchetes

<sup>11</sup> ALINORM 01/22A, Apéndice CX/FL 02/9 (observaciones de Brasil, Colombia Chile, España, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia, CIAA, ISDC), CX/FL 02/9-Add.1 (observaciones de Canadá), CRD 4 (observaciones de Cuba, IBFAN), CRD 15 (observaciones de Australia, Tailandia, CRN), CRD 29 (Reporte del Grupo de Trabajo sobre Declaraciones de Propiedades Saludables)

al texto vigente una referencia a declaraciones de propiedades nutricionales para recabar nuevas observaciones. La delegación de la India, apoyada por algunas delegaciones y observadores, propuso que se suprimiera el final de la frase referente a las normas del Codex ya que esta prohibición debería ser general y no se permitía ninguna declaración de propiedades saludables en las normas del Codex para alimentos de niños de pecho y niños de corta edad.

85. El Grupo de Trabajo examinó algunas propuestas para reorganizar la sección y propuso cambiar el epígrafe de la sección 2.2.2 por “Otras declaraciones de propiedades funcionales poniendo” “otras” entre corchetes. La referencia a funciones psicológicas se mantuvo entre corchetes en la sección 2.2.2 después de un extenso debate. Se acordó reemplazar los ejemplos existentes con los ejemplos genéricos contenidos en las observaciones escritas del Canadá. La palabra "nutriente" en los ejemplos 2.2.2 y 2.2.3 se cambió por "sustancia", aunque algunas delegaciones señalaron que debía incluirse el término "nutriente" en los ejemplos de la sección 2.2.3.

86. En la sección 7.1.2 se acordó suprimir la frase referente a la política nacional de salud, puesto que ya había quedado incluida en el Preámbulo, aunque la delegación de la India y otros observadores propusieron retenerla a fin de respetar las actuales políticas sanitarias que se corresponden con altos niveles, sin menoscabar por ello el proceso de armonización dentro del Codex.

87. La delegación de los Países Bajos expresó la opinión de que las declaraciones de propiedades permitidas en virtud de la sección 2.2.3 contrastaban con las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades y que esas declaraciones de propiedades deberían referirse a la reducción de los factores de riesgo de enfermedades en vez de simplemente al riesgo de enfermedades. La delegación de España expresó la opinión de que el tipo de acciones contemplado en la Sección 2.3 podría entrañar un riesgo de "medicalización" de los alimentos.

88. La delegación del Brasil, apoyada por otras delegaciones, propuso que en la sección 7.5 se incluyera entre corchetes una referencia a la publicidad, además del etiquetado, el Comité acordó que esa cuestión se tratara más a fondo en la siguiente reunión. Respondiendo a una pregunta, la Secretaría señaló que la publicidad se mencionaba en el mandato del Comité.

89. La delegación de la Argentina, apoyada por algunas otras delegaciones invitó a los países miembros a examinar el informe de la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre la Evaluación de las Propiedades Saludables y Nutricionales de los Probióticos en los Alimentos, conjuntamente con las Directrices, ya que ello era especialmente importante para los temas objeto de examen. El Comité observó que ello servía de ejemplo de cómo las declaraciones de propiedades saludables hubieran podido elaborarse con carácter científico. La delegación de Dinamarca informó al Comité de que estaban en marcha los trabajos de elaboración de criterios científicos para las declaraciones de propiedades saludables a nivel nacional y se brindó a dar esta información en la siguiente reunión del Comité. La delegación de Nueva Zelanda señaló que tal vez había que revisar el texto de la Sección 4.1 para que fuera coherente con la subsección 7.1.6.

90. El Comité expresó su reconocimiento a la Dra. Cheney y al Grupo de Trabajo por los grandes progresos realizados en abordar cuestiones tan complejas e importantes. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo se convocara nuevamente para antes de la siguiente reunión con el propósito de facilitar los debates en el seno del Comité, y finalizar así el documento en la siguiente reunión.

#### **Estado de aprobación del Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales**

91. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Directrices al Trámite 5 para su aprobación por el Comité Ejecutivo (véase Apéndice VII).

92. El Comité recordó que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) había iniciado sus trabajos de elaboración de criterios sobre el fundamento científico de las declaraciones de propiedades saludables. En vista de los progresos hechos respecto de la definición de las declaraciones de propiedades saludables, el Comité acordó pedir al CCNFSDU que reanudase sus trabajos sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables, ya que ello proporcionaría una orientación y claridad adicionales en lo que concierne al fundamento de las declaraciones de propiedades saludables.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS: DECLARACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES (tema 9 del programa)<sup>12</sup>**

93. El Comité recordó que, en la última reunión, el Anteproyecto de Enmiendas referente a la declaración cuantitativa de ingredientes (DCI) había sido devuelto al Trámite 3 para nuevas observaciones.

94. Muchas delegaciones y observadores de organismos expresaron su preocupación por la DCI obligatoria y declararon que ésta debería aplicarse con carácter voluntario. Algunos de estos mismos países y organismos declararon que la Norma General del Codex vigente para el etiquetado de los alimentos preenvasados bastaba para dar información adecuada a los consumidores y no debería ser revisada. Indicaron que la DCI lleva consigo costos, tales como la carga económica sobre las pequeñas empresas o aumento del precio del producto final, y que para los gobiernos sería difícil regular sin unos métodos analíticos apropiados. La delegación de México señaló que la declaración del porcentaje de todos los ingredientes podría violar el derecho de propiedad intelectual de los fabricantes. La delegación de Sudáfrica no apoyó la DCI de carácter obligatorio o voluntario, salvo sólo cuando en la etiqueta se resaltaba un ingrediente.

95. La delegación de Tailandia puso en duda la viabilidad de las disposiciones que requieren la declaración de los ingredientes que superan el 5% en peso y se refirieron a su propio sistema de etiquetado que requería la declaración del porcentaje sólo para los ingredientes más importantes. La delegación de Nueva Zelanda señaló que se requería una fórmula limitada de DCI para mejorar la información de los consumidores, todo ello sobre la base de su experiencia con un sistema análogo a nivel nacional.

96. La delegación de España, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, apoyó el principio de etiquetado de la DCI como sigue: cuando el ingrediente figure incluido en el nombre de venta del producto o vaya asociado normalmente con ese nombre; cuando se resalta el ingrediente en la etiqueta, y cuando éste es esencial para caracterizar el producto. Sin embargo, la delegación no apoyó la declaración sistemática de ingredientes que superaran, por ejemplo, el 5% en peso. En este contexto, la delegación del Reino Unido declaró que la experiencia de los países de la UE había demostrado que habían sido infundadas las inquietudes iniciales antes de la introducción de la DCI y que los consumidores valoraban esta información adicional. La delegación propuso examinar más a fondo este asunto en el Comité creando para ello un Grupo de Trabajo. Varias delegaciones y observadores estuvieron de acuerdo con esta propuesta como una manera útil de avanzar.

97. El observador de la IACFO, apoyado por otros observadores, subrayó la importancia de la declaración cuantitativa para mejorar la dieta y la salud de los consumidores, para asegurar unas prácticas de comercio leales, y para impedir declaraciones de propiedades engañosas. El observador de CI apoyó también esta propuesta y declaró que la lista de ingredientes sin declaración de porcentajes, basada en los actuales debates del Codex, no bastaba para ofrecer información clara a los consumidores.

<sup>12</sup> ALINORM 01/22A Apéndice IX, CX/FL 02/10 (observaciones de Colombia, IACFO, ISDC), CX/FL 02/10 Add. 1 (observaciones de Canadá, Guatemala, ICGMA), CRD 5 (observaciones de la República de Cuba, IBFAN), CRD 13 (observaciones de la Comunidad Europea), CRD 21 (observaciones de Tailandia), CRD 28 (observaciones de Chile)

98. El Comité, tras reconocer que no había consenso por el momento sino que hacía falta seguir examinando la cuestión, acordó establecer un Grupo de Trabajo abierto a todos los países interesados y coordinado por el Reino Unido. El Grupo de Trabajo trabajaría por correo electrónico para examinar el presente Anteproyecto de Enmiendas así como las observaciones recibidas, con vistas a revisar el texto vigente para su ulterior examen en la siguiente reunión.

#### **Estado de aprobación del Anteproyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Declaración cuantitativa de ingredientes)**

99. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Enmiendas al Trámite 3 para que lo redactara de nuevo un Grupo de Trabajo coordinado por el Reino Unido, y para su distribución y examen en la siguiente reunión.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ETIQUETADO DEL PAÍS DE ORIGEN (tema 10 del programa)<sup>13</sup>**

100. El Comité recordó que en la 49ª reunión (extraordinaria) del Comité Ejecutivo no se habían aprobado nuevos trabajos sobre una enmienda a la Norma General para el etiquetado de Alimentos Preenvasados en relación con disposiciones para el etiquetado del país de origen. Sin embargo, el Comité Ejecutivo había acordado que se necesitaba un nuevo examen sobre la necesidad de tal enmienda, y pidió a la Secretaría que presentase un documento de debate para su examen en la 30ª reunión del CCFL.

101. La Secretaría del Codex presentó el documento de debate (CX/FL 02/11) preparado en respuesta a la petición arriba mencionada por parte del Comité Ejecutivo. En el documento se pasaba revista a la situación de los trabajos realizados en el marco de la Organización Mundial de Aduanas (OMA) y la Organización Mundial del Comercio (OMC), y estudió las posibles opciones respecto de la indicación del país de origen, incluyendo una enmienda a la Sección 4.5.1 de *la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*.

102. Muchas delegaciones y observadores se opusieron a la realización de nuevos trabajos por parte del Comité, y expresaron su preocupación sobre los efectos y practicidad de requisitos adicionales de etiquetado respecto del país de origen. La delegación de la Argentina, apoyada por la del Brasil, se opuso a la realización de nuevos trabajos en este sector expresando su preocupación por que el etiquetado del país de origen no estuviera basado en un razonamiento científico y no abordara cuestiones de inocuidad alimentaria. Esta delegación afirmó también que la declaración del país de origen podría inducir a error o a engaño a los consumidores si no se disponía de suficiente información sobre las condiciones de inocuidad alimentaria del país. La delegación de Chile, refiriéndose a las excepciones mencionadas en la propuesta original, insistió en que sería difícil justificar la elaboración de una norma que se basara en excepciones y que éstas pudieran resultar en discriminación de los productos originales de países en desarrollo.

103. La delegación de los Estados Unidos de América expresó su opinión de que las disposiciones vigentes de la Sección 4.5 bastaban para ayudar a los consumidores. La delegación manifestó sus preocupaciones por el hecho de que posibles modificaciones a la Norma General del Codex no aportarían más beneficios a los consumidores y de que no había pruebas de que el texto revisado fuera necesario en función de la inocuidad. También hizo notar que el trabajo del Comité podía duplicar el trabajo emprendido en el marco de la OMC y de la OMA, y que la industria tropezaría con dificultades debido a la diversidad y variedad de orígenes de los que adquirirían ingredientes. La delegación indicó además, que el etiquetado del país de origen podría contravenir las disposiciones del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) debido a sus repercusiones en el

---

<sup>13</sup> CX/FL 02/11, CX/FL 02/11 – Add. 1 (observaciones de Canadá, ICGMA)

comercio. Otras delegaciones y organizaciones observadoras indicaron las repercusiones de costos y las dificultades en su aplicación práctica, particularmente respecto del etiquetado del país de origen para los ingredientes. El observador de la IFFA expresó la opinión de que la introducción del etiquetado del país de origen aumentaría considerablemente el tamaño de los cuadros de ingredientes en la etiqueta y no sería práctico.

104. La delegación del Reino Unido insistió en la importancia de enmendar la sección 4.5 y pidió al Comité que propusiera este nuevo trabajo a la Comisión. La delegación explicó que esta propuesta se basaba en su preocupación de que las disposiciones vigentes del Codex sobre el país de origen no respondían de manera suficiente a la situación reinante. Se señaló además que muchos países miembros habían introducido normas de etiquetado sobre el país de origen, de carácter voluntario u obligatorio, y que iba creciendo la demanda de los consumidores de más información sobre el país de origen, particularmente respecto de la carne y los productos cárnicos. En respuesta a las cuestiones planteadas por algunos países, la delegación declaró que la finalidad del etiquetado del país de origen no era hacer frente a preocupaciones de inocuidad, sino proporcionar a los consumidores la información necesaria para elegir productos, y que el Codex tenía que involucrarse en esa tarea en vez de dejarla únicamente a la OMC. La delegación de la India, si bien apoyaba la propuesta, advirtió que debería mantenerse la coherencia con el documento sobre las normas de procedencia que se estaba negociando en la OMC. Muchas delegaciones, entre ellas las de Malasia, Suiza y Corea y organizaciones observadoras, apoyaron la propuesta del Reino Unido de seguir trabajando en el etiquetado del país de origen. La delegación del Japón apoyó también la revisión de las disposiciones vigentes sobre el país de origen en vista de su importancia para los consumidores, aunque reconociendo la necesidad de prestar atención a las dificultades de verificación. El observador de la CI apoyó la propuesta del Reino Unido, dado que los consumidores querían más información sobre el país de origen; actualmente existía la posible confusión respecto de la procedencia de un alimento y del lugar donde hubiera podido ser elaborado.

105. El Comité observó que las opiniones de las delegaciones y observadores divergían considerablemente. Reconoció también que este tema del Programa no podía suprimirse ni iniciarse inmediatamente con nuevos trabajos para revisar la Sección pertinente en la *Norma General*, teniendo en cuenta la decisión tomada en la 49ª reunión del Comité Ejecutivo. El Comité decidió, por lo tanto, que el documento preparado por la Secretaría se volviera a distribuir para recabar nuevas observaciones y para examinarlo en su próxima reunión.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES ENGAÑOSAS (tema 11 del programa)<sup>14</sup>**

106. El Comité recordó que, en su 29ª reunión, no pudo examinar el documento de debate preparado por la delegación de los Estados Unidos de América sobre el etiquetado engañoso de alimentos debido a la falta de tiempo, decidió y por tanto, debatir este documento en la 30ª reunión.

107. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento de debate al Comité. En el documento se estudiaban los factores que podían afectar a la interpretación del etiquetado por parte del consumidor, los tipos de etiquetado alimentario engañoso y, por último, los criterios para impedir éste. La delegación subrayó que el documento había sido preparado con ayuda de profesionales de universidades e incorporaba aspectos internacionales procurando cooperar con Brasil, Canadá, México y la Comisión Europea. El objeto de este documento era ofrecer un marco de debate para este tema, por lo que la delegación remitió al Comité las ulteriores medidas que habían de adoptarse.

108. Muchas delegaciones expresaron su reconocimiento a los Estados Unidos de América por presentar este documento interesante y útil, y propusieron que prosiguiera el debate de este asunto.

---

<sup>14</sup> CX/FL 02/12, CX/FL 02/12 Add.1 (observación de Canadá), CRD.6 (observaciones de IBFAN), CRD.22 (observación de Tailandia)

109. Algunas delegaciones señalaron que la información del etiquetado podría ser verdadera y a la vez engañosa e insistieron en que este Comité debía centrar su atención en cómo impedir tales prácticas, particularmente en relación con las declaraciones de propiedades. La delegación de Francia insistió en que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos siguiera procurando que a través de su labor se afrontara la prevención de declaraciones engañosas. La delegación de Noruega señaló que la Sección 4.5.2 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* era un ejemplo de que un etiquetado verdadero que se ajuste a la Norma podría inducir a error o a engaño a los consumidores sobre el origen de los alimentos.

110. La delegación de Australia propuso intercambiar y examinar las experiencias nacionales sobre este tema preparando un documento a ese propósito. La delegación propuso también que se estableciera un Grupo de Trabajo para examinar el tema y se ofreció para coordinar las actividades. El Comité se felicitó de esta propuesta y convino en que Australia dirigiera este Grupo de Trabajo para redactar el borrador del documento de debate que incluiría la propuesta de una serie de principios para su examen en la siguiente reunión, teniendo en cuenta el documento preparado por los Estados Unidos de América y las observaciones de los países miembros.

## **OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS, Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 12 del programa)**

### **Fecha y lugar de la siguiente reunión**

111. Se informó al Comité de que se había previsto provisionalmente celebrar la siguiente reunión en Ottawa del 28 de abril al 2 de mayo de 2003. Las disposiciones exactas se decidirán entre el país anfitrión y la Secretaría del Codex.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia en ALINORM 03/22
Anteproyecto de revisión de la Sección 5 - Criterios (Directrices para alimentos producidos orgánicamente)	5	Gobiernos 50ª CCEXEC	párr. 24 Apéndice II
Proyecto de Enmiendas a la Norma General (proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de alimentos obtenidos por medio de determinadas tecnologías de MG/IG): Definiciones	6	Gobiernos 31ª CCFL	párr. 23 Apéndice III
Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por medio de Determinadas Tecnologías de MG/IG: Disposiciones de etiquetado	3	Gobiernos 31ª CCFL	párr. 62 Apéndice IV
Proyecto de Enmiendas a la Norma General para el Etiquetado (nombres genéricos)	6	Gobiernos 31ª CCFL	párr. 69 Apéndice V
Anteproyecto de Enmiendas a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	5	Gobiernos 50ª CCEXEC	párr. 81 Apéndice VI
Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales	5	Gobiernos 50ª CCEXEC 24º CCNFSDU	párrs. 91-92 Apéndice VII
Anteproyecto de Anexo 2 revisado - Sustancias permitidas (Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente)	3	Gobiernos 31ª CCFL	párr. 25 Apéndice VIII
Anteproyecto de Enmiendas a la Norma General (Declaración cuantitativa de ingredientes)	3	Reino Unido Gobiernos 31ª CCFL	párr. 99
Examen de otras cuestiones: 1) Etiquetado del país de origen		Gobiernos 30ª CCFL	párr. 105
2) Rastreabilidad			párr. 9
3) Declaraciones engañosas		Australia/ Gobiernos 30ª CCFL	párr. 110

**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@inspection.gc.ca**ARGENTINA**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)  
Av. Paseo Colón 367-3° piso Fte.  
1036 Buenos Aires, ARGENTINA  
Tel.: +54 11 4331 6041/6048, ext. 1305/8  
Fax: +54 11 4331 6041/8, ext. 1305  
E-mail: acalzetta@mac.comCounsellor Gustavo Oscar Infante  
Embassy of the Argentine Republic  
90 Sparks Street, Suite 910  
Ottawa, Ontario K1P 5B4, CANADA  
Tel.: (613) 236-2351  
Fax: (613) 235-2659  
E-mail: ginfante@argentina-canada.net**AUSTRALIA/AUSTRALIE**Mr. Peter Liehne  
(Head of Delegation)  
General Manager, Standards Australia New  
Zealand Food Authority (ANZFA)  
P.O. Box 7186  
Canberra ACT 2610  
AUSTRALIA  
Tel.: +61 2 6271 2246  
Fax: +61 2 6271 2204  
E-mail: peter.liehne@anzfa.gov.auMs. Judy Blazow  
A/G First Assistant Secretary  
Australian Department of Health and Ageing  
P.O. Box 9848  
Canberra ACT 2607  
AUSTRALIA  
Tel.: +61 2 6289 7107  
Fax: +61 2 6289 8736  
E-mail: judy.blazow@health.gov.auMr. Richard Souness  
Manager, Food Regulation and Safety  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
P.O. Box 858  
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA  
Tel.: +61 2 6272 3053  
Fax: +61 2 6272 4367  
E-mail: richard.souness@affa.gov.auMs. Jennifer Barnes  
Manager, International Policy and Coordination  
Australian Quarantine and Inspection Service  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
P.O. Box 858  
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA  
Tel.: +61 2 6272 3509  
Fax: +61 2 6271 6522  
E-mail: jenny.barnes@aqis.gov.auMs. Virginia Greville  
Minister-Counsellor, Agriculture  
Australian Embassy  
1601 Massachusetts Avenue  
Washington, DC NW 20036-2273, U.S.A.  
Tel.: (202) 797-3318  
Fax: (202) 797-3049  
E-mail: virginia.greville@dfat.gov.auMr. Tony Downer  
Assistant Director - Scientific and Technical  
Australian Food and Grocery Council  
Locked Bag 1 - Kingston ACT 2604, AUSTRALIA  
Tel.: +61 2 6273 1466  
Fax: +61 2 6273 1477  
E-mail: tony.downer@afgc.org.auDr. Geoffrey Annison  
Research and Technology Director  
Goodman Fielder Limited  
75 Talavera Road  
Macquarie Park NSW 2113, AUSTRALIA  
Tel.: +61 2 8874 7366  
Fax: +61 2 8874 6474  
E-mail: geoffrey.annison@goodmanfielder.com.au

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

#### **AUSTRIA/AUTRICHE**

Dr. Gertraud Fischinger  
Permanent Representation of Austria 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  
Chief Technical Officer  
Barbados National Standards Institution  
"Flodden", Culloden Road  
St. Michael, BARBADOS  
Tel.: +246 426 3870  
Fax: +246 436 1495  
E-mail : kmullin@caribsurf.com

#### **BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA**

M. Charles Cremer  
(Head of Delegation)  
Directeur, Inspection des denrées alimentaires  
Ministère de la Santé  
Cité administrative de l'Etat  
Esplanade, 11 - 1010 Bruxelles, BELGIQUE  
Tel.: +32 (0) 2 210 63 88  
Fax : +32 (0) 2 210 48 16  
E-mail : charles.cremer@health.fgov.be

M. Michel Coenen  
Secrétaire Général  
FIC Europe (Fédération des Industries des Sauces  
Condimentaires, de la Moutarde et des Fruits et  
Légumes préparés à l'Huile et au Vinaigre de  
l'Union Européenne)  
Avenue de Rodebeek, 30  
1030 Bruxelles, BELGIQUE  
Tel.: +32 (0) 2 743 87 46  
Fax: +32 (0) 2 736 81 75  
E-mail: fafpas@sia-dvi.be

#### **BOTSWANA**

Ms. Keolebogile Segomelo  
Agriculture and Food Division  
Botswana Bureau of Standards  
Private Bag B048  
Gaborone, BOTSWANA  
Tel.: +267 564044  
Fax: +267 564042  
E-mail: k\_segomelo@bobstandards.bw

#### **BRAZIL/BRESIL/BRASIL**

Antonia Maria de Aquino  
(Head of Delegation)  
Special Products Manager  
National Sanitary 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

Marilia Regini Nutti  
(Alternate)  
Director, EMBRAPA, Food Technology  
Ministry of Agriculture & Supply  
Av. das Américas 29501  
23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro - RJ  
BRAZIL  
Tel.: +55 21 2410 1350  
Fax: +55 21 2410 1090  
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Hoeck Aureo Souza Miranda  
Technical Assistant, National Sanitary Surveillance  
Ministry of Health  
SEPN Q. 515, Bloco B, Ed. Omega  
70.770-502 Brasília, DF, BRAZIL  
Tel.: +55 61 448 1045  
Fax: +55 61 448 1080  
E-mail: hoeck.miranda@anvisa.gov.br

Rose Mary Figueiredo Rodrigues  
Technical Officer of the Secretariat of Agricultural  
Protection - Ministry of Agriculture and Supply  
Esplanada dos Ministerios, 4º Andar sala 440  
Brasília, DF, BRAZIL  
Tel.: +55 61 218 2680  
Fax: +55 61 218 2672/226 9850  
E-mail: rrodrigues@agricultura.gov.br  
E-mail: claudia@agricultura.gov.br

Alexandre Carneiro Pereira  
Secretary of Economic Law  
Department of Consumer's Protection and Defense  
Ministry of Justice  
Edifício Sede - 5º Andar Sala 526  
70064-900 Brasilia DF, BRAZIL  
Tel.: +55 61 429 3664  
Fax: +55 61 322 1677  
E-mail: alexandre.carneiro@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 0Y9, CANADA  
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3795  
Fax: (613) 228-6611  
E-mail: orrissgr@inspection.gc.ca

Ms. Carla Barry  
National Manager, Fair Labelling Practices  
Bureau of Food Safety and Consumer Protection  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3793  
Fax: (613) 228-6611  
E-mail: cbarry@inspection.gc.ca

Mr. Bart Bilmer  
Director, Office of Biotechnology  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4185  
Fax: (613) 228-6604  
E-mail: bbilmer@inspection.gc.ca

Dr. Margaret Cheney  
Chief, Nutrition Evaluation Division  
Health Canada  
3<sup>rd</sup> Floor, Sir Frederick G. Banting Building  
(2203A)  
Ottawa, Ontario K1A 0L2, 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  
Health Canada  
3<sup>rd</sup> Floor, Sir Frederick G. Banting Building  
(2203A)  
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA  
Tel.: (613) 957-0352  
Fax: (613) 941-6636  
E-mail: christina\_zehaluk@hc-sc.gc.ca

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

Mr. Victor G. Bradley  
Deputy Director  
Technical Barriers and Regulations Division  
Department of Foreign Affairs and International  
Trade  
Lester B. Pearson Bldg., 125 Sussex Drive  
Ottawa, Ontario K1A 0G2  
CANADA  
Tel.: (613) 996-4819  
Fax: (613) 944-0756  
E-mail: victor.bradley@DFAIT-MAECI.gc.ca

Mr. Chris Payette  
Trade Policy Officer  
Technical Barriers and Regulations Division  
Department of Foreign Affairs and International  
Trade  
Lester B. Pearson Bldg., 125 Sussex Drive  
Ottawa, Ontario K1A 0G2, CANADA  
Tel.: (613) 992-0523  
Fax: (613) 944-0756  
E-mail: chris.payette@DFAIT-MAECI.gc.ca

Ms. Barbara Buchanan  
Program Officer, Fair Labelling Practices  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4395  
Fax: (613) 228-6611  
E-mail: buchananb@inspection.gc.ca

Mr. John Bowman  
Biotechnology Officer  
Office of Biotechnology  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4553  
Fax: (613) 228-6604  
E-mail: bowmanja@inspection.gc.ca

Mr. Peter Pauker  
Chief, Domestic and International Integration  
Policy Analysis Division  
Research and Analysis Directorate  
Agriculture and Agri-Food Canada  
Sir John Carling Building  
Room 3115, 930 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario K1A 0C5  
Tel.: (613) 759-7326  
Fax: (613) 759-7131  
E-mail: paukerp@em.agr.ca

Ms. Jacqueline Young  
Senior Market Development Officer  
Food Bureau  
Agriculture and Agri-Food Canada  
Room 5101, 930 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario K1A 0C5, CANADA  
Tel.: (613) 759-7527  
Fax: (613) 759-7480  
E-mail: youngj@em.agr.ca

Mr. Ivaylo Grouev  
Trade Policy Analyst  
International Trade Policy Directorate  
Agriculture and Agri-Food Canada  
Room 1001, 930 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario K1A 0C5  
CANADA  
Tel.: (613) 759-7660  
Fax: (613) 759-7503  
E-mail: grouevi@em.agr.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

Mr. Bob Ingratta  
 Regulatory & International Affairs Canada  
 Monsanto Canada Inc. & BioteCanada  
 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

Mr. Leo Fleming  
 Manager, Regulatory Affairs  
 Mead Johnson Nutritionals - Bristol-Myers Squibb  
 333 Preston Street, Suite 700  
 Ottawa Ontario K1S 5N4, CANADA  
 Tel.: (613) 239-3945  
 Fax: (613) 239-3996  
 E-mail: leo.fleming@bms.com

Dr. Dale Armstrong  
 Member, Policy Secretariat  
 Alberta Agriculture, Food and Rural Development  
 #301, 7000 – 113 Street  
 Edmonton, AB T6H 5T6, Canada  
 Tel.: (780) 422-7807  
 Fax: (780) 427-3005  
 E-mail: dale.armstrong@gov.ab.ca

Ms. Andréanne Léger  
 Analyste du marché agroalimentaire  
 Agriculture et agroalimentaire Canada  
 2001 University, Pièce 746M  
 Montréal, Québec H3A 3N2, CANADA  
 Tel.: (514) 283-3815, poste 542  
 Fax: (514) 496-3966  
 E-mail: legera@agr.gc.ca

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

## CHILE/CHILI

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: kipreosl@netline.cl

## CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF

Yang Guang  
 Officer General Administration of Quality  
 Supervision, Inspection and Quarantine of the  
 People's Republic of China (AQSIQ)  
 15 FangCao Di Xi, Chao Yang District  
 100020 Beijing, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +86 10 65952806  
 Fax: +86 10 85622882  
 E-mail: sun.sea.sky@263.ntc - sun3@a-1.net.cn

Yie Wei Xiang  
 Director, Food Inspection and Supervision Division  
 Shenzhen Entry-Exit Inspection and Quarantine  
 Bureau, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +0755 3396287 / 0755 3395999-1401  
 Fax: +0755 3396287

WeiZheng Xue  
 Director, Food Inspection and Supervision Division  
 Liaoning Entry-Exit Inspection and Quarantine  
 Bureau  
 81 Renmin Road  
 Dalian China, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +0411 2637725-4505  
 Fax: +0411 2807754

YAU, Chung-wan, Joan  
 Scientific Officer  
 Food and Environmental Hygiene Department  
 (FEHD)  
 43/F Queensway Government Office  
 66 Queensway  
 Hong Kong, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +852 2867 5450  
 Fax: +852 2893 3547  
 E-mail: jcwyau@fehd.gov.hk

TAM, Sau-king, Carole  
 Senior Medical Officer  
 Food and Environmental Hygiene  
 Department (FEHD)  
 43/F Queensway Government Office  
 66 Queensway  
 Hong Kong, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +852 2867 5432  
 Fax: +852 2810 6717  
 E-mail: csktam@fehd.gov.hk

LAU, Kin-Man  
 Senior Superintendent  
 Food and Environmental Hygiene  
 Department (FEHD)  
 43/F Queensway Government Office  
 66 Queensway  
 Hong Kong, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +852 2867 5445  
 Fax: +852 2810 6717  
 E-mail: kmlau@fehd.gov.hk

Zong Huilai  
 Director  
 China-EU Centre for Agriculture, Technology  
 Ministry of Agriculture  
 No. 55 Nong Zhan Beili Chao Yang Street  
 100026 Beijing, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +86 10 6508 0854  
 Fax: +86 10 6506 3012  
 E-mail: huilai@yahoo.com

Wei Qiwen  
 Division Chief  
 Development Centre of Science and Technology  
 Ministry of Agriculture  
 20 Building Maizidian Street Chao Yang  
 100026 Beijing, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +86 10 6419 5082  
 Fax: +86 10 6419 4550  
 E-mail: weiqiwen@agri-gov.cn

Fan Zhixian  
 Professor - Jilin Agricultural University  
 Changchun Dong Huan  
 Lu Wan  
 130118 Chang Chun, P.R. CHINA  
 Tel.: +86 0431 4514995  
 Fax: +86 0431 4510955  
 E-mail: ndcszx@public.cc.jl.cn

Gao Xiaoqiang  
 Association Professor, Division of Food and  
 Cosmetic Administration  
 Department of Health Legislation and Inspection  
 Ministry of Health  
 1, Nanlu, Xizhimen Wai  
 100044 Beijing, P.R. OF CHINA  
 Tel.: +86 10 6879 2406  
 Fax: +86 10 6879 2408  
 E-mail: gaoxiaoqiang@hotmail.com

#### **CUBA, REPUBLIC OF/ RÉPUBLICA DE CUBA**

Matilde María Fontanals Pimorín  
 (Head of Delegation)  
 Analista Superior de la Industria Pesquera  
 GEPESCACUBA  
 Ministerio de la Industria Pesquera  
 5ta. y 246, Barlovento  
 Santa Fé, Playa, Ciudad de la Habana 10400  
 REPÚBLICA DE CUBA  
 Tel.: +537 2097294  
 Fax: +537 2097114  
 E-mail: mfontanals@fishnavy.inf.cu

Silvia de la Caridad González Vasallo  
 Especialista Principal  
 Centro Nacional de Envases y Embalajes  
 Ave. Del Bosque No. 121  
 36, Nuevo Vedado  
 Ciudad de la Habana 10600  
 REPÚBLICA DE CUBA  
 Tel.: +537 8812813  
 Fax: +537 333150  
 E-mail: cnee@ceniai.inf.cu

#### **CZECH REPUBLIC**

Mrs. Katerina Kopeckova  
 Officer for European Integration and Foreign  
 Affairs  
 Czech Agriculture and Food Inspectorate  
 Kvetna 15  
 603 00 Brno, CZECH REPUBLIC  
 Tel.: +420 5 43540249  
 Fax: +420 5 43540202  
 E-mail: kopeckova@czpi.cz

#### **DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**

Dagny Løvoll Warming  
 (Head of Delegation)  
 Scientific Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg, DENMARK  
 Tel.: +45 33 95 60 00  
 Fax: +45 33 95 60 01  
 E-mail: dlw@fdir.dk

Ms. Helle Emsholm  
 Scientific Adviser  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg, DENMARK  
 Tel.: +45 33 95 61 94  
 Fax: +45 33 95 62 98  
 E-mail: hee@fdir.dk

Ms. Lise Christiansen  
 Expert, Master of Science in Agriculture  
 The Ministry of Food, Agriculture and Fisheries  
 The Danish Plant Directorate  
 Skovbrynet 20  
 Lyngby 2800, DENMARK  
 Tel: +45 45 26 37 99  
 E-mail: lch@pdir.dk

Ms. Linda Jensen  
 Food Scientist  
 Danish Bacon and Meat Council  
 Axeltorv 3  
 DK-1609 Copenhagen, DENMARK  
 Tel.: +45 33 73 25 68  
 Fax: +45 33 93 66 50  
 E-mail: LMJ@danskeslagterier.dk

#### **EGYPT, ARAB REPUBLIC OF**

Dr. Fatma Salah El Din Mahmoud  
 Food Control Department  
 Ministry of Health  
 21, El Eksheed Street-Al-Manyal  
 Cairo, EGYPT  
 Tel. : +20 2 3649006  
 Fax : +20 2 5317478

**FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**

Ms. Taina Rautio  
Senior Officer  
National Food Agency  
P.O. Box 28  
00581 Helsinki, FINLAND  
Tel.: +358 9 3931535  
Fax : +358 9 3931592  
E-mail: taina.rautio@nfa.fi

**FRANCE/FRANCIA**

Hélène Sobiepanek  
(Head of Delegation)  
Ministère de l'Economie, des Finances et de  
l'Industrie DGCCRF  
Bureau C3 – Télédéc 051  
59, boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13, FRANCE  
Tel. : +33 01 44 97 25 29  
Fax : +33 01 44 97 30 37  
E-mail :  
helen.sobiepanek@dgccrf.finances.gouv.fr

Roseline Lecourt  
Ministère de l'Economie, des Finances et de  
l'Industrie DGCCRF  
Chargé de Mission  
Télédéc 051  
59, boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13, FRANCE  
Tel.: +33 01 44 97 34 70  
Fax: +33 01 44 97 30 37  
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

Marie-Odile Gailing  
ANIA - 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  
Directeur des Affaires Règlementaires  
ANIA - DANONE  
7, rue de Téhéran  
75381 Paris Cedex 08, FRANCE  
Tel.: +33 01 44 35 24 32  
Fax: +33 01 44 35 24 45  
E-mail: aloch@groupe.danone.com

Pierre Mérel  
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: pierre.merel@agriculture.gouv.fr

Mme Mariane Monod  
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture  
biologique – D.P.E.I.  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
3, rue Barbet de Jouy  
75349 Paris 07 SP, FRANCE  
Tel.: +33 1 49 55 80 03  
Fax: +33 1 49 55 57 85  
E-mail: mariane.monod@agriculture.gouv.fr

Mme Catherine Vigreux  
Affaires Réglementaires - ANIA – Roquette  
62136 Lestrem, FRANCE  
Tel.: +33 3 21 63 37 63  
Fax: +33 3 21 63 38 50  
E-mail: catherine.vigreux@roquette.com

**GERMANY/ALLEMAGNE /  
ALLEMANIA**

Herr Wolfgang Koehler  
(Head of Delegation)  
Federal Ministry of Consumer Protection, Food and  
Agriculture  
Rochusstraße 1 - D-53123 Bonn  
Tel.: +49 228 529 3356  
Fax: +49 228 529 4404  
E-mail: Wolfgang.Koehler@bmvvel.bund.de

Frau Simone O'Sullivan  
Federal Ministry of Consumer Protection,  
Food and Agriculture  
Rochusstraße 1 - D-53123 Bonn, GERMANY  
Tel.: +49 228 529 3479  
Fax: +49 228 529 4404  
E-mail: simone.osullivan@bmvvel.bund.de

Herr Hermann Broll  
Federal Institute for Health Protection  
of Consumers and Veterinary Medicine (BgVV)  
Postfach 33 00 13  
D-14191 Berlin, GERMANY  
Tel.: +49 0188 412 3939  
Fax: +49 1888 412 3635  
E-mail: h.broll@bgvv.de

Prof. Dr. Hildegard Przyrembel  
Federal Institute for Health Protection  
of Consumers and Veterinary Medicine  
Thielallee 88-92  
D-14195 Berlin, GERMANY  
Tel.: +49 30 (1888) 412 3221  
Fax: +49 39 (1888) 412 3715  
E-mail: h.przyrembel@bgvv.de

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

Herr Peter Loosen  
 Referent  
 Bund für Lebensmittelrecht  
 Und Lebensmittelkunde e.V.  
 Godesberger Allee 142-148  
 D-53175 Bonn, GERMANY  
 Tel.: +49 228 8199341  
 Fax: +49 228 375069  
 E-mail: ploosen@bll-online.de

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

Dr. Dirk Konus  
 Crop Science Manager  
 Aventis Crop Science  
 Industriepark Hoechst  
 Geb. K607  
 65926 Frankfurt, GERMANY  
 Tel.: +49 69 305 14758  
 Fax: +49 69 305 13442  
 E-mail: dirk.klonus@aventis.com

#### **GHANA**

Mr. Frederick A. Gyamera-Owusu  
 Head, Product Certification Secretariat  
 Ghana Standards Board (GSB)  
 P.O. Box MB 245  
 Accra, GHANA  
 Tel.: +233 21 5000231  
 Fax: +233 21 500092/500231  
 E-mail: gsbnep@ghana.com

#### **GUYANA**

Ms. Marilyn Collins  
 Director, Food and Drug  
 Government Analyst  
 Food and Drug Department  
 Georgetown, GUYANA  
 Tel.: +592 225 6482  
 Fax: +592 225 4249  
 E-mail: food-drug.moh@networksgy.com

#### **HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA**

Prof. Peter A. Biacs  
 (Head of Delegation)  
 General Director  
 Bay Zoltán Foundation for Applied Research  
 Fehervari ut 130  
 H – 1116 Budapest  
 HUNGARY  
 Tel.: +36 1 463 0521  
 Fax: +36 1 463 0503  
 E-mail: biacs@bzaka.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

Dr. Livia Dömölki  
 Food Specialist  
 National Association for Consumer Protection  
 H-1055 Budapest, Balaton u. 27. I., HUNGARY  
 Tel.: +36 1 311 7030  
 Fax: +36 1 311 7386  
 E-mail: ofebp@mail.mata.hu

#### **INDIA/INDE**

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

Mr. J.S. Choudhary  
 Deputy Secretary  
 Ministry of Health and Family Welfare - India  
 205-D, Nirman Bhawan  
 Maulana Azad Road  
 New Delhi – 110 011, INDIA  
 Tel.: +91 11 301 9317  
 Fax: +91 11 301 9317  
 E-mail: jyotishankar@hotmail.com

Mr. Bejon Misra  
 Advisor, Consumer VOICE  
 G30, Lajpat Nagar II  
 New Delhi - 110024, INDIA  
 Tel.: +91 11 6914773  
 Fax: +91 11 916 392148  
 E-mail: consumeralert@ld.eth.net

#### **INDONESIA/INDONESIE**

Ir. Sri Irawati Susalit  
 (Head of Delegation)  
 Director for Food Standardization - Indonesia  
 National Agency for Drug and Food Control  
 (NADFC)  
 Jl. Percetakan Negara No. 23  
 Jakarta Pusat 10560, INDONESIA  
 Tel.: +62 21 42875584  
 Fax: +62 21 4253857/42802067  
 E-mail: iras48@yahoo.com

Mr. Bachtiar Moerad, DVM  
 Director of Veterinary Public Health  
 DGLS, Department of Agriculture of the Republic  
 of Indonesia - Ministry of Agriculture  
 Jl. Harsono RM No. 3 Build. C. Fl. 8  
 Pasar Minggu, Jakarta Selatan  
 Jakarta 12011, INDONESIA  
 Tel.: +62 21 7815780  
 Fax: +62 21 7827466  
 E-mail: bachtiar@deptan.go.id

Mr. Rismansyah Danasaputra  
 Director of Processing and Marketing for Livestock  
 Products - Ministry of Agriculture  
 Jl. Harsono RM No. 3 Build. B. Fl. 2  
 Jakarta Selatan 12550, INDONESIA  
 Tel.: +62 21 7815780  
 Fax: +62 21 7822044  
 E-mail: risman@deptan.go.id

Ms. Binarti Dwi Astuti  
 Corporate R&D Manager  
 PT Indofood Sukses Makmur Tbk  
 Jl. Ancol I No. 4-5 Ancol Barat  
 Jakarta Utara 14430, INDONESIA  
 Tel.: +62 21 6909432  
 Fax: +62 21 6909433  
 E-mail: dbinarti@hotmail.com

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

Mr. Raksa Simanjuntak  
 Attache - Embassy of Indonesia  
 55 Parkdale Avenue  
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA  
 Tel.: (613) 724-1100  
 Fax: (613) 724-1105

Mr. Zulkarnain Dahlan  
 Economic Analyst  
 Embassy of Indonesia  
 55 Parkdale Avenue  
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA  
 Tel.: (613) 724-1100  
 Fax: (613) 724-1105

## **IRELAND, REPUBLIC OF**

Dr. Frank Kenny  
 (Head of Delegation)  
 Senior Superintending Veterinary Inspector  
 Department of Agriculture, Food and Rural  
 Development  
 Agriculture House, 3W Kildare Street  
 Dublin 2, REPUBLIC OF IRELAND  
 Tel.: +353 1 607 2119  
 Fax: +353 1 678 9733  
 E-mail: frank.kenny@agriculture.gov.ie

Ms. Ruth Davis, M.Sc  
 Senior Technical Executive, Food Hygiene  
 Food Safety Authority of Ireland  
 Abbey Court, Lower Abbey Street  
 Dublin 1  
 REPUBLIC OF IRELAND  
 Tel.: +353 1 817 1329  
 Fax: +353 1 817 1301  
 E-mail: rdavis@fsai.ie

## **ITALY/ITALIE/ITALIA**

Dr. Giuseppe De Giovanni  
 Ministero Attivita Produttive  
 Via Molise 2  
 00187 Rome, ITALY  
 Tel.: +39 06 47887729  
 Fax: +39 06 47887797  
 E-mail: degiovanni.giuseppe@minindustria.it

Dr<sup>SSA</sup> Brunella Lo Turco  
 Secretary of Italian Codex Committee  
 Ministero Politiche Agricole  
 Via XX Settembre 20  
 00100 Rome, ITALY  
 Tel.: +39 6 46656512  
 Fax: +39 6 4880273  
 E-mail: blturco@tiscalinet.it

Mr. Luca Ragolini  
 Ministero Politiche Agricole  
 Legal Expert c/o AIDI  
 Via Barnaba Oriani 92  
 00197 Rome, ITALY  
 Tel.: +39 6 8091071  
 Fax: +39 6 8073186  
 E-mail: aidi@aidi-assodolce.it

## **JAPAN/JAPON**

Dr. Mitsuhiro Ushio  
 (Head of Delegation)  
 Director for International Food Safety Planning  
 Department of Food Safety  
 Pharmaceutical and Food 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

Mr. Takeshi Morita  
 Assistant Director, Office of Health Policy on  
 Newly Developed Foods, Policy Planning Division  
 Department of Food Safety  
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku  
 Tokyo, JAPAN  
 Tel.: +81 3 3595 2327  
 Fax: +81 3 3501 4867  
 E-mail: morita-takeshi@mhlw.go.jp

Dr. Yoshiyuki Kanagawa  
 Chief, Policy Planning Division  
 Department of Food Safety  
 Pharmaceutical and Food 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: kanagawa-yoshiyuki@mhlw.go.jp

Mr. Hidehiko Hagiwara  
 Deputy Director, International Standardization  
 Office, Standards and Labelling 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: hidehiko\_hagiwara@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. Hiroshi Tatsuguchi  
 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: hiroshi\_tatsuguchi@nm.maff.go.jp

Dr. Kazuhiko Yamada  
 Director, Division of Applied Food Research  
 National Institute of Health and Nutrition  
 Toyama 1-23-1, Shinjuku-ku  
 Tokyo 162-8636  
 JAPAN  
 Tel.: +81 3 3203 5602  
 Fax: +81 3 3202 3278  
 E-mail: peaceboy@nih.go.jp

Mr. Tetsuji Shimizu  
 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

Dr. Shuji Iwata  
 Technical Adviser  
 Japan Food Industry Center  
 Sankaido Building, 7<sup>th</sup> Floor  
 9-13 Akasaka 1-chome, Minato-ku  
 Tokyo 107-0052, JAPAN  
 Tel.: +81 3 3270 7305  
 Fax: +81 3 3270 7306  
 E-mail: s-iwata@suntoryfoods.co.jp

Mr. Hiromi Ohta  
 Technical Adviser  
 Japan Food Industry Center  
 Sankaido Building, 7<sup>th</sup> 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.or.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 502210-15, 602350/1, 603352  
 Fax: +254 2 503293, 609660  
 E-mail: kebs@africaonline.co.ke

#### **KOREA, REPUBLIC OF**

Dr. Sohn Mun-Gi  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku  
 Seoul 122-704, KOREA  
 Tel.: +82 2 380 1733  
 Fax: +82 2 388 6392  
 E-mail: mgsohn@kfda.go.kr

Ms. Kim Jai-OK  
 President, Citizens' Alliance for Consumer  
 Protection of Korea (CACPK)  
 603 Pierson Bld., Shinmunro 2 ga 89-27  
 Chongro-ku, Seoul 110, KOREA  
 Tel.: +82 2 738 2555  
 Fax: +82 2 736 5514  
 E-mail: cacpk@chollian.net

Mr. Koo Yong-eui  
 Researcher, Division of Nutrition  
 Department of Food Evaluation  
 5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku  
 Seoul 122-704, KOREA  
 Tel.: +82 2 380 1678  
 Fax: +82 2 380 1680  
 E-mail: kye2020@kfda.go.kr

Dr. Hwang Soon-wook  
 Research, Policy Strategy Planning/KHIDI  
 57-1 Noryangjin-Dong  
 Dongjak-gu  
 Seoul 156-800, KOREA  
 Tel.: +82 2 2194 7341  
 Fax: +82 2 824 1763  
 E-mail: hwangsw@khidi.or.kr

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

Mr. Kim Kyung-doo  
 Assistant Director  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 Kwacheon City, Kyunggi-do 427-719  
 KOREA  
 Tel.: +82 2 500 1848  
 Fax: +82 2 503 7905  
 E-mail: k2@maf.go.kr

Dr. Lee Seong-kon  
 Researcher, Rural Development Administration  
 #250 Seodun-Dong, Kwonsun-gu  
 Suwon, 441-707, KOREA  
 Tel.: +82 31 299 2958  
 Fax: +82 31 299 2968  
 E-mail: sklee@rda.go.kr

#### **MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**

Pn. Nik Shabnam Bt. Nik Mohd. Salleh  
 (Head of Delegation)  
 Principal Assistant Director  
 Food Quality Control Division  
 Department of Public Health  
 Ministry of Health Malaysia  
 Block E, 4<sup>th</sup> Floor  
 Jalan Dungun, Bukit Damansara  
 50490 Kuala Lumpur, MALAYSIA  
 Tel.: +6 03 20955943 / 20940088  
 Fax: +6 03 20937804  
 E-mail: shabnam@dph.gov.my  
 E-mail: ccp-malaysia@dph.gov.my

Dr. Yahya B. Baba  
 Principal Assistant Director  
 Food Quality Control Division  
 Department of Public Health  
 Ministry of Health Malaysia  
 Block E, 4<sup>th</sup> Floor  
 Jalan Dungun, Bukit Damansara  
 50490 Kuala Lumpur, MALAYSIA  
 Tel.: +6 03 20955943 / 20940088  
 Fax: +6 03 20937804  
 E-mail: ybaba@hotmail.com

Mr. Isamil Bin Jantan  
 Principal Assistant Director  
 Consumer Affairs Division  
 Ministry of Domestic Trade and Consumer Affairs  
 32<sup>nd</sup> Floor, Menara Dayabumi  
 Jalan Sultan Hishamuddin  
 50623 Kuala Lumpur, MALAYSIA  
 Tel.: +03 22747805 (DL)/22742100 (GL)  
 Fax: +03 22747628  
 E-mail: isamil@kpdnhq.gov.my

Dr. Kalyana Sundram  
 Head of Unit, Food Technology and Nutrition  
 Products Development and Advisory Services  
 Division - Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
 Ministry of Primary Industries  
 P.O. Box 10620  
 50720 Kuala Lumpur, MALAYSIA  
 Tel.: +03 89282850/89282867/89222509  
 Fax: +03 89259446  
 E-mail: kalyana@mpob.gov.my

Dr. Koh Chu Sing  
 Malaysian Palm Oil Promotion Council  
 2<sup>nd</sup> Floor, Wisma Sawit  
 Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran  
 47301 Kelana Jaya - Selangor, MALAYSIA  
 Tel.: +603 78064097  
 Fax: +603 78062272  
 E-mail: koh@mpopc.org.my

#### **MEXICO/MEXIQUE**

Lic. Alejandra Vargas Arrache  
 (Head of Delegation)  
 Director for Regulations and Standards  
 General Bureau of Standards  
 Puente de Tecamachalco No. 6  
 Col. Lomas de Tecamachalco  
 C.P. 53950 Edo. de Méx., MEXICO  
 Tel.: +5729 9482/5729 9300, ext. 4111  
 Fax : +5729 9484  
 E-mail : avargas@economia.gob.mx

Quim. Carolina Jaramillo Flores  
 Subdirectora de Normalización Sanitaria  
 Secretaría de Salud (SSA)  
 Donceles 39, Centro C.P. 06010  
 Mexico, D.F., MEXICO  
 Tel.: +55 10 10 05, ext. 206  
 Fax: +55 12 96 28  
 E-mail: cjaramillo@mail.ssa.gob.mx

Ing. Raul Portillo  
 Coordinador del subcomité 8, CANACINTRA  
 Commercial Chamber  
 Ruben Dario 115  
 Col. Bosques de Chapultepec  
 Mexico D.F. 11580, MEXICO  
 Tel.: +525 2622386  
 E-mail: rportillo@la.ko.com

Lic. Juan José Zavala Elías  
 Director de Negociaciones Sanitarias y  
 Fitosanitarias  
 Subsecretaria de Negociaciones, Comerciales  
 Internacionales, Secretaria de Economia  
 C.P. 06179 México, D.F., MEXICO  
 Tel.: +525 5729 9168  
 Fax: +525 5729 9352  
 E-mail: jzavala@economia.gob.mx

Obed Mayoral Fernandez  
 Director for Agrifood Developing Supply  
 Secretariat of Agriculture (SAGARPA)  
 Jose MA Velasco #101, San Jose Insurgentes  
 03800 México D.F., MEXICO  
 Tel.: +52 5556260710  
 Fax: +52 5556260705  
 E-mail: omayoral.aserca@sagarpa.gob.mx

Ing. Fernando Ortíz Monasterio  
 Secretario Ejecutivo  
 Comision Intersecretarial de Bioseguridad y  
 Organismos Genéticamente Modificados  
 (CIBIOGEM)  
 Picacho-Ajusco No. 154, 6° piso, ala "A"  
 Col. Jardines en la Montaña  
 Deleg. Tlalpan, C.P. 14210, México, D.F.,  
 MEXICO  
 Tel.: +525 5631 7361  
 Fax: +525 5630 4274  
 E-mail: fortizmonasterio@cibiogem.gob.mx

Lic. Sandra Piña  
 Directora de AGROBIO, 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

Lic. Jorge Ruiz Asencio  
 Vicepresidente de Asuntos Internacionales  
 CONMEXICO  
 Calderón de la Baca 118  
 Mexico D.F. 11500, MEXICO  
 Tel.: +525 281 22 15  
 E-mail: conmex1@prodigy.net.mx

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

## MOROCCO/MAROC

Mr. El-Maâti Benazzouz  
 Chef de la Division Recherche-Développement  
 Laboratoire officiel d'analyses et de recherches  
 chimiques (LOARC)  
 25, rue Nichakra Rahal  
 Casablanca, MAROC  
 Tel.: +212 22 30 21 96  
 Fax: +212 22 30 19 72  
 E-mail: loarc@casanet.net.ma

## NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Mr. Robbert Top  
 (Head of Delegation)  
 Food and Nutrition Division  
 Ministry of Health, Welfare and Sports  
 P.O. Box 20350  
 2500 EJ, The Hague, THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 340 69 63  
 Fax: +31 70 340 55 54  
 E-mail: r.top@minvws.nl

Dr. Leo F. Hagedoorn  
 Deputy Head, Foodstuffs Unit  
 Ministry of Agriculture, Nature Management and  
 Fisheries  
 P.O. Box 20401  
 2500 EK, The Hague, THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 378 57 88  
 Fax: +31 70 378 6141  
 E-mail: l.f.hagedoorn@vva.agro.nl

Mr. Gerrit Koornneef  
 Food Legislation Officer  
 Main Board for Arable Products  
 P.O. Box 29739 2500 LS, THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 370 83 23  
 Fax: +31 70 370 84 44  
 E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

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

Mrs. Sytske de Waart  
 Nutritionist  
 Wemos Foundation  
 P.O. Box 1693  
 1000 BR Amsterdam  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 20 4688 388  
 Fax: +31 20 4686 008  
 E-mail: sytske.de.waart@wemos.nl

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

Mr. Jim Sim  
 (Head of Delegation)  
 Food Manager  
 Public Health Directorate  
 Ministry of Health  
 P.O. Box 5013  
 Wellington, NEW ZEALAND  
 Tel.: +64 4 495 4432  
 Fax: +64 4 495 4401  
 E-mail: jim\_sim@moh.govt.nz

Mr. Philip Fawcett  
 National Manager, Regulatory 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: fawcett@maf.govt.nz

Ms. Kay Shapland  
 National Manager, Organic and Plant Products  
 MAF Food Assurance Authority  
 P.O. Box 2526  
 Wellington, NEW ZEALAND  
 Tel.: +64 4 474 4215  
 Fax: +64 4 474 4196  
 E-mail: shaplandk@maf.govt.nz

Ms. Laurie Knight  
 Policy Analyst - MAF Policy  
 P.O. Box 2526  
 Wellington, NEW ZEALAND  
 Tel.: +64 4 474 4293  
 Fax: +64 4 474 4265  
 E-mail: knightL@maf.govt.nz

**NIGERIA**

Dr. John Ndanusa Akanya  
 Director General/Chief Executive  
 Standards Organisation of Nigeria  
 Federal Secretariat, Ikoyi  
 P.M.B. 2102, Yaba, LAGOS  
 Tel.: +01 2696177-8  
 E-mail: info@sononline-ng.org

**NORWAY/NORVEGE/NORUEGA**

Mrs. Åse Fulke  
 (Head of Delegation)  
 Head of Section, Section for Quality and Consumer  
 Affairs  
 Department for Food Additives, Contaminants,  
 Food Labelling and Quality  
 Norwegian Food Control Authority  
 P.O. Box 8187 Dep  
 N-0034 Oslo, NORWAY  
 Tel.: +47 23 21 00 00  
 Fax: +47 23 21 70 01  
 E-mail: aasf@snt.no

Ms. Turid Ose  
 Senior Adviser  
 Section for Quality and Consumer Affairs  
 Department for Food Additives, Contaminants,  
 Food Labelling and Quality  
 Norwegian Food Control Authority  
 P.O. Box 8187 Dep  
 N-0034 Oslo, NORWAY  
 Tel.: +47 23 21 00 00  
 Fax: +47 23 21 70 01  
 E-mail: tuo@snt.no

Ms. Anita Utheim Nesbakken  
 Senior Executive Officer, Section for Quality and  
 Consumer Affairs  
 Department for Food Additives, Contaminants,  
 Food Labelling and Quality  
 Norwegian Food Control Authority  
 P.O. Box 8187 Dep  
 N-0034 Oslo, NORWAY  
 Tel.: +47 23 21 00 00  
 Fax: +47 23 21 70 01  
 E-mail: aut@snt.no

Ms. Kerstin Andersen  
 Adviser, Section for Quality and Consumer Affairs  
 Department for Food Additives, Contaminants,  
 Food Labelling and Quality  
 Norwegian Food Control Authority  
 P.O. Box 8187 Dep  
 N-0034 Oslo, NORWAY  
 Tel.: +47 23 21 00 00  
 Fax: +47 23 21 70 01  
 E-mail: kan@snt.no

Ms. Ragnhild Andersen  
 Federation of the Norwegian Food and Drink  
 Industry - c/o Rieber & Son ASA  
 P.O. Box 987 Sentrum  
 N-5808 Bergen, NORWAY  
 Tel.: +47 55 96 70 00  
 Fax: +47 55 96 76 96  
 E-mail: ragnhild.andersen@toro.no

Ms. Hilde Helgesen  
 Food Policy Officer  
 The Consumer Council of Norway  
 P.O. Box 4594 Nydalen  
 N-0404 Oslo, NORWAY  
 Tel.: +47 23 400 500 /400 560  
 Fax: +47 23 400 503  
 E-mail: hilde.helgesen@forbrukerradet.no

**PHILIPPINES**

Ms. Daisy E. Tañanfra  
 Supervising Science Research Specialist  
 Packaging R&D Center of the Philippines  
 Department of Science and Technology  
 DOST Compound, General Santos Ave.  
 Bicutan, Taguig, PHILIPPINES  
 Tel.: +63 2 837 7530  
 Fax: +63 2 837 7530  
 E-mail: dtananafranca@yahoo.com

**POLAND/POLOGNE/POLONIA**

Mr. Slawomir Pietrzak  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Director, Agricultural and Food Quality  
 Inspection  
 Republic of Poland Governmental Service, CIS  
 30 Wspólna Street  
 00-930 Warsaw, POLAND  
 Tel.: +48 22 628 73 93  
 Fax: +48 22 621 48 58  
 E-mail: spietrzak@cis.gov.pl

Ms. Joanna Markowska  
 Specialist, Department of Agri-Food Processing  
 and Agricultural Markets  
 Ministry of Agriculture and Rural Development  
 30, Wspólna Street  
 00-930 Warsaw, POLAND  
 Tel.: +48 22 623 2269  
 Fax: +48 22 623 1600  
 E-mail: joanna.markowska@minrol.gov.pl

**PORTUGAL**

Eng<sup>o</sup> António Lopes Costa  
 (Head of Delegation)  
 Assessor Principal  
 Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da  
 Qualidade Alimentar (DGFCQA)  
 Ministério da Agricultura do  
 Desenvolvimento Rural e das Pescas  
 Av. Conde de Valbom, 98  
 1050 Lisboa, PORTUGAL  
 Tel.: +351 21 7983600  
 Fax: +351 21 7983654  
 E-mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepac.pt

Eng<sup>o</sup> Dante Lacerda Dias  
 Federação das Industrias Portuguesas Agro  
 Alimentares (FIPA)  
 Av. António Joaquim de Almeida n<sup>o</sup> 7-2<sup>o</sup>  
 1000-042 Lisboa, PORTUGAL  
 Tel.: +351 21 7938679  
 Fax: +351 21 7938537

**ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**

Mrs. Olimpia Vorovenci  
 Expert in Agro-Food Standards to ASRO  
 Romanian Standards Association  
 Vice President to BIOAGRIROM  
 21 - 25 Mendeleev St., Sector 1  
 Bucharest 70168, ROMANIA  
 Tel: +40 1 310 43 09  
 Fax: +40 1 315 58 70  
 E-mail: olimpia.vorovenci@asro.ro

**SINGAPORE**

Mr. Darwin Lai Kah Soon  
 Manager, Labelling & Advertisement Consultation  
 Food Control Department - Ministry of the  
 Environment  
 5 Maxwell Road #18-00  
 Tower Block, MND Complex  
 Singapore 069110, SINGAPORE  
 Tel.: +65 6325 1227  
 Fax: +65 6324 4563  
 E-mail: LAI\_Kah\_Soon@env.gov.sg

Dr. Annie Mei Chuan Ling  
 Head, Nutrition Management Programme  
 Health Promotion Board  
 3 Second Hospital Avenue  
 Singapore 168937, SINGAPORE  
 Tel.: +65 6435 3552  
 Fax: +65 6438 3609  
 E-mail: annie\_ling@hpb.gov.sg

Dr. Jwee Chiek Er  
 Deputy Manager, Policy and Planning Division  
 Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore  
 5 Maxwell Road #04-00  
 Tower Block, MND Complex  
 Singapore 069110, SINGAPORE  
 Tel.: +65 6325 7540  
 Fax: +65 6220 6068  
 E-mail: ER\_Jwee\_Chiek@ava.gov.sg

**SOUTH AFRICA, REPUBLIC OF**

Mrs. Antoinette Booyzen  
 (Head of Delegation)  
 Assistant Director, Food Control  
 Department of Health  
 Private Bag X828, 0001, Pretoria  
 SOUTH AFRICA  
 Tel.: +27 12 312 0163  
 Fax: +27 12 326 4374  
 E-mail: booyza@health.gov.za

Ms. Jane Badham  
 P.O. Box 67396  
 2021 Bryanston, SOUTH AFRICA  
 Tel.: +27 11 463 0679  
 Fax: +27 11 463 0679  
 E-mail: jbconsultancy@mweb.co.za

**SPAIN/ESPAÑA**

Carlos Arnaiz Ronda  
 Director, Técnico del Centro de Investigación y  
 Control de la Calidad  
 Instituto Nacional del Consumo  
 Avenida de Cantabria S/N  
 28042-Madrid, ESPAÑA  
 Tel.: +34 91 747 75 29  
 Fax: +34 91 747 95 17  
 E-mail : carlos.arnaiz@consumo-inc.es

**SWAZILAND**

Richard M. Mamba  
Senior Health Inspector  
Ministry of Health  
P.O. Box 5 Mbabane H100, SWAZILAND  
Tel.: +268 6031733 / 4042431  
Fax: +268 4042092

**SWEDEN/SUEDE/SUECIA**

Mrs. Kerstin Jansson  
(Head of Delegation)  
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries  
SE-103 33 Stockholm, SWEDEN  
Tel.: +46 8 405 11 68  
Fax: +46 8 20 64 96  
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

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

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

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

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

Mrs. Elisabeth Nellen-Regli  
Swiss Federal Office of Public Health  
CH-3003 Bern, SWITZERLAND  
Tel.: +41 31 322 95 60  
Fax: +41 31 322 95 74  
E-mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Mrs. Franziska Zimmermann  
Non-tariff Measures Division  
State Secretariat for Economic Affairs (seco)  
Effingerstrasse 1  
CH-3003 Bern, SWITZERLAND  
Tel.: +41 31 324 08 47  
Fax: +41 31 324 09 59  
E-mail: franziska.zimmermann@seco.admin.ch

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

Mr. Jörg Cselovszky  
Regulatory Affairs Manager - Roche Vitamins Ltd  
Bldg. 241/823  
CH-4070 Basel, SWITZERLAND  
Tel.: +41 61 687 32 76  
Fax: +41 61 688 16 35  
E-mail: joerg.cselovszky@roche.com

**THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA**

Dr. Songsak Srianujata  
(Head of Delegation)  
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

Dr. Chanin Charoenpong  
Expert in Food Standard  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanond Road  
11000 Nonthaburi, THAILAND  
Tel.: +66 2 590 7030  
Fax: +66 2 591 8460  
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

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

Mr. Poonkeite Thangsombat  
 President - Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 New Ratchadapisek Road  
 9th Floor, Ocean Tower 1 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  
 Secretary General  
 Thai Frozen Foods Association  
 92/6 6<sup>th</sup> Floor Sathorn Thani II  
 North Sathorn Rd., Bangrak  
 10500, Bangkok, THAILAND  
 Tel.: +66 2 235 5622-4/634-0717/634-0895-7  
 Fax: +66 2 235 5625  
 E-mail: thai-frozen@thai-frozen.or.th

Mrs. Darunee Edwards  
 Deputy Director, National Center for Genetic  
 Engineering and Biotechnology  
 National Science and Technology Development  
 Agency  
 113 Phahon Yothin Rd.  
 Klong 1, Khong Luang  
 Pathumthani 12120, THAILAND  
 Tel.: +66 2 564 6700  
 Fax: +66 2 564 6701  
 E-mail: dedwards@biotech.or.th

Miss Yaninee Sangyoka  
 Technical Officer  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 New Ratchadapisek Road  
 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.  
 Kwang Klongtoey Khet Klongtoey  
 10110, Bangkok, THAILAND  
 Tel.: +66 2 261 2684-6  
 Fax: +66 2 261 2996-7  
 E-mail: technical@thaifood.org

#### **TRINIDAD AND TOBAGO**

Mr. Stanley Teemull  
 Chief Chemist/Director, Food and Drugs Division  
 Ministry of Health  
 92 Frederick Street  
 Port of Spain, TRINIDAD AND TOBAGO  
 Tel.: +868 623 5242  
 Fax: +868 623 2477  
 E-mail: cfdd@carib-link.net.tt

#### **UNITED ARAB EMIRATES (UAE)**

Dr. Rashid Ahmed Bin-Fahad  
 Head of Food and Environment Labelling Section  
 Dubai Central Laboratory  
 Dubai Municipality  
 P.O. Box 67, Dubai  
 UNITED ARAB EMIRATES  
 Tel.: +971 4 3011618  
 Fax: +971 4 3358448  
 E-mail: rabinfahad@dm.gov.ae

Ms. Iman Ali Bastaki  
 Head of Food Trade Unit  
 Food Control Section  
 Public Health Department  
 Dubai Municipality  
 P.O. Box 67, Dubai  
 UNITED ARAB EMIRATES  
 Tel.: +971 4 2064204  
 Fax: +971 4 2221513  
 E-mail: foodcontrol@dm.gov.ae

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

Mrs. Rosemary Hignett  
 (Head of Delegation)  
 Food Labelling and Standards  
 The Food Standards Agency  
 Room 125, Aviation House  
 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 (0) 20 7276 8178  
 Fax: +44 (0) 20 7276 8193  
 E-mail:  
 Rosemary.Hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Keith Gregory  
 Food Labelling and Standards  
 The Food Standards Agency  
 Room 115, Aviation House  
 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 (0) 20 7276 8168  
 Fax: +44 (0) 20 7276 8193  
 E-mail:  
 Keith.A.Gregory@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr. Christine Taylor  
 (Head of Delegation)  
 Products, Labeling and Dietary Supplements  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food and Drug Administration (HFS-800)  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, Maryland 20740, U.S.A.  
 Tel.: (301) 436-2373  
 Fax: (301) 436-2636

Dr. Robert C. Post  
 (Alternate Delegate)  
 Director, Labeling and Consumer Protection Staff  
 Food Safety and Inspection Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave. SW (602 Annex)  
 Washington, DC 20250, U.S.A.  
 Tel.: (202) 205-0279  
 Fax: (202) 205-3625  
 E-mail: robert.post@usda.gov

Dr. James Maryanski  
Office of Regulations and Policy  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland 20740, U.S.A.  
Tel.: (301) 436-1715  
Fax: (301) 436-2637  
E-mail: James.Maryanski@cfsan.fda.gov

Dr. Elizabeth A. Yetley  
Lead Scientist for Nutrition NFS-006  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland 20740-3835, U.S.A.  
Tel.: (301) 436-1903  
Fax: (301) 436-2641

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

Ms. Felicia B. Satchell  
Director, Division of Standards and Labeling  
Regulations (HFS-820)  
Office of Nutritional Products, Labeling and  
Dietary Supplements  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland 20740, U.S.A.  
Tel.: (301) 436-2371  
Fax: (301) 436-2636  
E-mail: felicia.satchell@cfsan.fda.gov

Ms. Rosalyn L. Murphy  
Senior Technical Advisor  
Labeling and Consumer Protection Staff  
U.S. Department of Agriculture/FSIS  
1400 Independence Ave. SW (602 Annex)  
Washington, DC 20250-3700, U.S.A.  
Tel.: (202) 205-0623  
Fax: (202) 205-3625  
E-mail: rosalyln.murphy@usda.gov

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

Mr. Bobby Richey  
Director, Food Safety and Technical Services  
International Trade Policy, Foreign Agricultural  
Service, U.S. Department of Agriculture  
Room 5545 – South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250, U.S.A.  
Tel.: (202) 690-0929  
Fax: (202) 690-0677  
E-mail: richeyb@fas.usda.gov

Ms. Ellen Matten  
Staff Officer  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861 – South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250, U.S.A.  
Tel.: (202) 720-2057  
Fax: (202) 720-3157  
E-mail: ellen.matten@usda.gov

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

Mr. Donald Hodgen  
International Economist  
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. Heather Grell  
U.S. Department of Commerce  
International Trade Administration  
Washington, DC 20230, U.S.A.  
Tel.: (202) 482-2915  
Fax: (202) 501-0674  
E-mail: heather\_grell@ita.doc.gov

Mr. Richard D. White  
Director, Sanitary and Phytosanitary Affairs  
Office of the U.S. Trade Representative  
600 17<sup>th</sup> Street NW  
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  
2201 C Street NW  
Washington, D.C. 22105, U.S.A.  
Tel.: (202) 647-2062  
Fax: (202) 647-1894  
E-mail: perezai@state.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

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

Mr. Karl Riedel  
Nature's Life  
7180 Lampson Avenue  
Garden Grove, CA 92841, U.S.A.  
Tel.: (714) 379-6500  
Fax: (714) 379-6504  
E-mail: kriedel@natlife.com

Ms. Jane Earley  
Corn, Soy, Cotton Coalition  
Promar International  
1625 Prince Street  
Alexandria, VA 22314, U.S.A.  
Tel.: (703) 838-0602  
Fax: (703) 739-9098  
E-mail: jearley@promarinternational.com

Ms. Marsha Echols  
National Association for the 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

## **INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

### **COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION (EU)**

Mr. Kari Töllikkö  
Principal 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)**

Dr. Heidi Hoffmann  
Food Law and Biotechnology  
Health and Consumer Protection Directorate-  
General - European Commission  
F101 8/66  
Rue de la Loi/Wetstraat 200  
B-1049 Bruxelles, BELGIUM  
Tel.: +32 2 295 39 60  
Fax: +32 2 296 09 51  
E-mail: heidi.hoffmann@cec.eu.int

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

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

Dr. Joanna Kioussi  
Directorate General for Trade  
European Commission  
200 rue de la Loi  
B-1049 Bruxelles, BELGIUM  
Tel.: +32 2 299 03 82  
E-mail: joanna.kioussi@cec.eu.int

### **INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Dr. Raymond Dugas  
Agricultural Health Specialist  
Inter-American Institute for Cooperation on  
Agriculture (IICA)  
1002, 130 Albert Street  
Ottawa, Ontario K1P 5G4  
CANADA  
Tel.: (613) 230-1044  
Fax: (613) 230-1951  
E-mail: rdugas@iicacan.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)**

Mr. Björn Johanson  
 Director of the Board  
 Association of European Coeliac Societies (AOECS)  
 c/o Swedish Coeliac Society  
 Box 1160  
 Solna S-17123, SWEDEN  
 Tel.: +46 8 734 01 05  
 Fax: +46 8 730 05 02  
 E-mail: aoecs@celiaki.se

**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION (BIO)**

Dr. Michael J. Phillips  
 Executive Director for Food and Agriculture  
 Biotechnology Industry Organization  
 1225 Eye Street, Suite 400  
 Washington, DC 20005-5958, U.S.A.  
 Tel.: (202) 962-9200  
 Fax: (202) 962-9201  
 E-mail: mphillips@bio.org

Mr. Carlos A. Gonzalez  
 Director of Research and Analysis  
 DTB Associates  
 1001 Pennsylvania Ave NW, 6<sup>th</sup> Floor  
 Washington, DC 20004, U.S.A.  
 Tel.: (202) 661-7094  
 Fax: (202) 661-7093  
 E-mail: cgonzalez@dtbassociates.com

**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

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

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

Mr. Nestor Bikorimana  
 President, Association Burundaise des Consommateurs (ABUCO)  
 Director of Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la Qualité  
 B.P. 6492, Bujumbura, BURUNDI  
 Tel.: +257 221 815 - Fax: +257 221 815  
 E-mail: abuco@cbinf.com

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

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

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)**

John Hathcock, Ph.D.  
 Vice President, Nutritional and Regulatory Science  
 Council for Responsible Nutrition  
 1875 I Street NW, Suite 400  
 Washington, DC 20006-5409, U.S.A.  
 Tel.: (202) 872-1488  
 Fax: (202) 872-9594  
 E-mail: jhathcock@crnusa.org

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

Mr. Edward Johns  
 Director of Government and Industry Affairs  
 Herbalife International  
 517 C Street, NE  
 Washington, DC 20002, U.S.A.  
 Tel.: (202) 547-7030  
 Fax: (202) 547-8535  
 E-mail: EdwardJ@Herbalife.com

**CROPLIFE INTERNATIONAL**

Dr. Martin Strauss  
 Director, Global Organisations  
 CropLife International  
 Monsanto Company  
 600, 13<sup>th</sup> 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

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

Mr. Dietrich Gorny  
Vice-President, EFLA/AEDA  
Anwaltsbüro 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

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

Ms. Daniela Muchna  
Member of EFLA  
Red Bull GmbH, Brunn 115  
Fuschl am See 5330, AUSTRIA  
Tel.: +43 662 65820  
Fax: +43 662 658231  
E-mail: daniela.muchna@redbull.at

**EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH  
ASSOCIATIONS (ENCA)**

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

**49<sup>TH</sup> PARALLEL BIOTECHNOLOGY  
CONSORTIUM (49P)**

Mr. Brewster Kneen  
Author, Publisher, The Ram's Horn  
S-6, C-27, R.R. 1  
Sorrento, B.C. VOE 2W0, CANADA  
Tel.: (250) 675-4866 - Fax: (250) 675-4866  
E-mail: brewster@ramshorn.bc.ca  
Website: www.ramshorn.bc.ca

**GREENPEACE INTERNATIONAL**

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

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS  
(IFT)**

Mr. Robert V. Conover  
Robert V. Conover, L.L.C.  
210 E. Geneva Street  
Elkhorn, WI. 53121, U.S.A.  
Tel.: (262) 275-1651  
Fax: (262) 275-9452  
E-mail: rconover@kikkoman.com

Stephanie A. Smith, Ph.D.  
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

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

Ms. Penny Viner  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA) C/o HFMA  
63 Hampton Court Way  
Thames Ditton, Surrey KT7 OLT  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +02 08 398 4066  
Fax: +02 08 398 5402  
E-mail: pviner@hfma.co.uk

Dr. John Riedel  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50 rue de l'Association  
1000 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +401 723 6063  
Fax: +401 723 6063  
E-mail: johnriedel@cox.net

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF  
BOUILLONS AND SOUP INDUSTRY /  
ASSOCIATION INTERNATIONALE DE  
L'INDUSTRIE DES BOUILLONS ET  
POTAGES (AIIBP)**

Dr. Maurice Smith  
Unilever Health Institute  
Unilever Research Laboratory  
Olivier van Noortlaan, 120  
P.O. Box 114  
NL-3130 AC Vlaardingen, THE NETHERLANDS  
Tel.: +31 10 460 64 92  
Fax: +31 10 460 58 67  
E-mail: maurice.smith@unilever.com

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

Mr. Bruce Silverglade  
President, International Association of Consumer  
Food Organizations (IACFO)  
1875 Connecticut Ave., N.W., Suite 300  
Washington, D.C. 20009, U.S.A.  
Tel: (202) 332-9110, ext. 337  
Fax: (202) 265-4954  
E-mail : bsilverglade@cspinet.org

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

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: satoko.endo@japan.email.ne.jp

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: natsuko@japan.email.ne.jp

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

Ms. Elisabeth Sterken  
6 Trinity Square  
Toronto, Ontario N6B 2T5, CANADA  
Tel.: (416) 595-9819  
Fax: (416) 591-9355  
E-mail: esterken@infactcanada.ca

**INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION  
(IBA)**

Ms. 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: gbrooksray@novigensci.com

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

Ms. Lisa Katic  
Grocery Manufacturers of America  
1010 Wisconsin Ave. NW, 9<sup>th</sup> Floor  
Washington, DC 20007, U.S.A.  
Tel.: (202) 337-9400  
Fax: (202) 337-4508  
E-mail: lkatic@gmabrands.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) 783-1924  
E-mail: janet.e.collins@monsanto.com

Mr. Ronald L. Gaskill  
Director, Regulatory Relations  
American Farm Bureau Federation  
600 Maryland Avenue SW, Suite 800  
Washington, D.C. 20024, U.S.A.  
Tel.: (202) 484-3641 - Fax: (202) 484-3604  
E-mail: rong@fb.org

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

Tatsuhito Kasamatsu  
Consumers Co-operative Kobe  
1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku  
Kobe, Hyogo-pre, 668-0072, JAPAN  
Tel.: +81 78 453 0116  
Fax: +81 78 453 0185  
E-mail: t.kasamatsu@clubaa.com

Hiroshi Suzuki  
Japanese Consumers' Cooperative Union  
Co-op Plaza, 3-29-8, Shibuya  
Shibuya-ku, Tokyo, JAPAN  
Tel.: +81 3 5778 8109  
Fax: +81 3 5778 8008  
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.coop

**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  
1010 Wisconsin Ave., NW, 9th Floor  
Washington, DC 20007, U.S.A.  
Tel.: (202) 337-9400  
Fax: (202) 337-4508  
E-mail: mstull@gmabrands.com

Mr. Nick Tselentis  
Executive Director  
The Grocery Manufacturers of South Africa Ltd.  
P.O. Box 34, Randburg 2125  
SOUTH AFRICA 2125  
Tel.: +27 11 886 3008  
Fax: +27 11 886 5375  
E-mail: groc@global.co.za

Mr. Charles Ritson  
Director, Scientific and Regulatory Affairs  
Unilever Bestfoods North America  
800 Sylvan Avenue  
International Plaza  
Englewoods Cliff, NJ 07632, U.S.A.  
Tel.: (201) 894-2560  
Fax: (201) 894-2550  
E-mail: charles.ritson@unilever.com

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

Luis A. Mejia, Ph.D.  
Director of Regulatory and Scientific Affairs  
Archer Daniels Midland Company  
1001 North Brush College Road  
Decatur, IL 62521, U.S.A.  
Tel.: (217) 451-2201  
Fax: (217) 451-4561  
E-mail: mejia@admworld.com

Mr. Barry L. Smith  
Food and Consumer Products Manufacturers of  
Canada (FCPMC)  
885 Don Mills Road, Suite 301  
Toronto, Ontario M3C 1V9, CANADA  
Tel.: (613) 599-4614  
Fax: (613) 599-4614  
E-mail: blsmith2@sprint.ca

Dr. Miguel Angel de Billerbeck  
Gerente de Innovacion en Alimentos  
ARCOR  
Bv. Chacabuco 1160  
X5000IY Córdoba, ARGENTINA  
Tel. : +54 351 420 8234 / 420-8200  
Fax : +54 (351) 420-8201  
E-mail: mdebille@arcor.com.ar

**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 Kützemeier  
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: info@vdm-deutschland.de

Mrs. Mirian Izquierdo  
Directora de Relaciones Institucionales  
Grupo Leche Pascual, S.A  
Avenida Manoteras, 18  
28050 Madrid, ESPANA  
Tel.: +34 91 203 55 00  
Fax: +34 91 767 09 83  
E-mail: mirian.izquierdo@lechepascual.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

Mr. Alexander Beck  
IFOAM Standards Committee Member  
Büro Lebensmittelkunde & Qualität  
Zum Pilsterhof 7  
D-97789 Oberleichtersbach, GERMANY  
Tel.: +0049 0 9741 4834  
Fax: +0049 0 9741 6300  
E-mail: alex\_beck@t-online.de

Mr. Brian Baker  
IFOAM Standards Committee Member  
Organic Materials Review Institute  
P.O. Box 11558 - Eugene, OR 97440 3758, U.S.A.  
Tel.: (541) 343-7600  
Fax: (541) 343-8971  
E-mail: bb@omri.org

**INTERNATION FROZEN FOOD  
ASSOCIATION (IFFA)**

Mr. Robert L. Garfield  
Senior Vice-President - IFFA  
2000 Corporate Ridge, Suite 1000  
McLean, VA 22102, U.S.A.  
Tel.: (703) 821-0770 - Fax: (703) 821-1350  
E-mail: rgarfield@affi.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE  
TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

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

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

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Laura Contor  
ILSI Europe  
Avenue E. Mounier, 83, Box 6  
Brussels B-1200, BELGIUM  
Tel.: +32 2 771 0014  
Fax: +32 2 762 0044  
E-mail: lcontor@ilsieurope.be

Dr. Toshio Shimizu  
Scientific Advisor to ILSI Japan  
C/o Fresco  
2-22-20-102, Akasaka, Minato-ku  
Tokyo 107-0052, JAPAN  
Tel.: +81 3 5549 4637  
Fax: +81 3 5549 4638  
E-mail: shimizut@d2.dion.ne.jp

Ms. Catherine Nnoka  
ILSI North America  
One Thomas Circle NW, Ninth Floor  
Washington, DC 20005, U.S.A.  
Tel.: (202) 659-0074  
Fax: (202) 659-3859  
E-mail: cnnoka@ilsi.org

**INTERNATIONAL SEED TRADE  
FEDERATION (FIS) / INTERNATIONAL  
ASSOCIATION OF PLANT BREEDERS  
(ASSINSEL)**

Dr. William C. Leask  
Executive Vice-President  
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: csta@cdnseed.org

**INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL  
(ISDC)**

Ms. Päivi Julkunen  
Chair, ISDC Committee for Codex  
International Soft Drink Council  
Nihonbachi-Muromachi 3-3-3, Chuo Ward  
Tokyo, 103-0022, JAPAN  
Tel. +81 3 3270 7300  
Fax: +81 3 3270 7306  
E-mail: info-isdc@j-sda.or.jp

Mr. Richard W. Ross  
Advisor, International Soft Drink Council  
Nihonbachi-Muromachi 3-3-3 Chuo Ward  
Tokyo, 103-0022, JAPAN  
Tel. +81 3 3270 7300  
Fax: +81 3 3270 7306  
E-mail: info-isdc@j-sda.or.jp

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

Dr. Andrée Bronner  
Secretary General, International Special Dietary  
Foods Industries (ISDI)  
194, rue de Rivoli - F-75001 Paris, FRANCE  
Tel.: +33 1 53 45 87 87  
Fax: +33 1 53 45 87 80  
E-mail: andree.bronner@wanadoo.fr

**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.: +52 55 5687 4426  
Fax: +52 55 5543 9189  
E-mail: ermendezmx@terro.com.mx

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION  
INTERNATIONAL (RAFI)**

Mr. Michael Sligh  
Director, Sustainable Agriculture  
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 SUGAR RESEARCH  
ORGANISATION (WSRO)**

Ms. Candice Einstoss  
Coordinator, Nutrition Communications  
Canadian Sugar Institute  
10 Bay Street, Suite 620  
Toronto, Ontario M5J 2R8, CANADA  
Tel.: (416) 368-8091 - Fax: (416) 368-6426  
E-mail: coordinator@sugar.ca

**FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION (FAO)**

Dr. Maya Piñeiro  
Nutrition Officer (Food Control)  
Food Quality and Standards Service  
Food and Nutrition Division - FAO  
Room C-295, Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY  
Tel.: +39 06 570 53308  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: Maya.Pineiro@fao.org

Mr. Yoshihide Endo  
Food Standards Officer  
Food Quality and Standards Service  
Food and Nutrition Division - FAO  
Room C-290, Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY  
Tel.: +39 06 570 54796  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: yoshihide.endo@fao.org

Ms. Katharine Gourlie  
Evaluation Team Member  
Joint FAO/WHO Evaluation of the Codex  
Alimentarius and Other FAO and WHO Work on  
Food Standards  
171 James Street  
Ottawa, Ontario K1R 5M6, CANADA  
Tel.: (613) 236-4033  
Fax: (613) 236-1958  
E-mail: kgourlie@cyberus.ca

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Dr. Yasuhisa Nakamura  
Scientist, Food Safety Programme  
World Health Organization  
20 avenue Appia, 1211 Geneva  
SWITZERLAND  
Tel.: +41 22 791 4324  
Fax: +41 22 791 4807  
E-mail: nakamuray@who.int

Dr. Chizuru Nishida  
Technical Officer  
Department of Nutrition for Health and  
Development - World Health Organization  
20 Avenue Appia, 1211 Geneva, SWITZERLAND  
Tel.: +41 22 791 3317  
Fax: +41 22 791 4156  
E-mail: nishidac@who.int

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

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

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

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

Mr. Ron Burke  
Director and Codex Contact Point for Canada  
Bureau of Food Regulatory, International and  
Interagency Affairs, Health Products and Food  
Branch, Food Directorate, Health Canada  
2<sup>nd</sup> Floor, Building #7 (0702C1)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA  
Tel.: (613) 957-1748  
Fax: (613) 941-3537  
E-mail: ronald\_burke@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville  
Bureau of Food Regulatory, International  
and Interagency Affairs, Health Products and Food  
Branch, Food Directorate, Health Canada  
2<sup>nd</sup> Floor, Building #7 (0702C1)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA  
Tel.: (613) 957-0189  
Fax: (613) 941-3537  
E-mail: allan\_mccarville@hc-sc.gc.ca

Mrs. Luisa Crapigna  
International Liaison Officer  
Programs, International Coordination Division  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4611  
Fax: (613) 228-6633  
E-mail: lcrapigna@inspection.gc.ca

Mrs. Santina Scalzo  
Manager, Codex Program Services  
Bureau of Food Regulatory, International  
and Interagency Affairs, Health Products and Food  
Branch, Food Directorate, Health Canada  
2<sup>nd</sup> Floor, Building #7 (0702C1)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA  
Tel.: (613) 957-1749  
Fax: (613) 941-3537  
E-mail: santina\_scalzo@hc-sc.gc.ca

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

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,  
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS  
ORGÁNICAMENTE**

**ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 5 REVISADA: CRITERIOS**

**(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

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

5.1 Al menos se deberían utilizar los siguientes criterios para propósitos de enmendar la lista de sustancias permitidas referida en la sección 4. Cuando se utilicen estos criterios para evaluar nuevas sustancias para su aplicación en la producción orgánica, los países deberían tener en cuenta todas las disposiciones aplicables de los estatutos y reglamentos.

Cualquier propuesta para la inclusión en el Anexo 2 de una nueva sustancia debe cumplir con los siguientes criterios generales:

- i) Es consistente con los principios de producción orgánica tal como se reseña en estas Directrices;
- ii) El uso de la sustancia es necesario / esencial para la utilización prevista;
- iii) La manufactura, uso y desecho de la sustancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente;
- iv) tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- v) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y /o calidad suficiente

Los criterios antedichos tienen como propósito ser evaluados en conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica. Además, se deben aplicar los siguientes criterios en el proceso de evaluación:

- a) si se usan para propósitos de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
  - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Anexo 1, o por otros productos incluidos en la Tabla 2 del Anexo 2; y
  - los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo compostado y fermentación); [o
  - en circunstancias excepcionales los procesos químicos pueden ser considerados para la extracción de sustancias inertas portadoras y aglutinantes; ] y
  - su uso no tiene un efecto dañino sobre el equilibrio del ecosistema del suelo, o las características físicas del suelo, o la calidad del agua y el aire; y
  - su uso puede restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos.
- b) si se usan para propósitos de control de enfermedades, plagas o malezas de las plantas
  - deberían ser indispensables para el control de un organismo dañino o una enfermedad en particular para la que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de manejo, y

- su uso debería tener en cuenta el impacto nocivo sobre el medio ambiente, la ecología (en particular los organismos que no son determinados como objetivos) y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas, y
  - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y pueden ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbiales (por ejemplo el compostado o la digestión);
  - sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se les considerará para su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles.
  - Su uso puede restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la preparación o conservación de alimentos
- Estas sustancias son usadas solamente si se ha demostrado que, sin tener recurso a ellas, es imposible:
    - producir o conservar los alimentos en el caso de aditivos, o
    - producir los alimentos en el caso de coadyuvantes de la elaboración en ausencia de otra tecnología que satisfaga estas Directrices
  - estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo la fermentación);
  - o si las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnología en cantidades suficientes, entonces aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente podrán ser consideradas para su inclusión en circunstancias excepcionales;
  - Su uso mantiene la autenticidad del producto
  - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento.
  - Los aditivos y coadyuvantes de la elaboración no disminuyen la calidad global del producto

En el proceso de evaluación de sustancias para su inclusión en las listas, todas las partes interesadas deberían tener la oportunidad de participar en el proceso.

5.2 Los países deberían desarrollar o adoptar una lista de sustancias que cumplen con los criterios especificados en la Sección 5.1

#### **CARÁCTER ABIERTO DE LAS LISTAS**

5.3 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o exclusión de otras ya presentes. Cuando un país propone la inclusión o enmienda de una sustancia en el Anexo 2, debe remitir una descripción detallada del producto y las condiciones del uso considerado para demostrar que se cumple con los requisitos de la Sección 5.1. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas directrices.

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

**DEFINICIONES**

**(En el Trámite 6 del Procedimiento)**

**Sección 2. Definición de Términos<sup>1</sup>**

Para el propósito de la Norma General:

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

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

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

**“Biotecnología Moderna”** significa la aplicación de:

- a. Técnicas<sup>2</sup> *in vitro* de ácido nucléico, incluyendo ácido desribonucleico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucléico en las células u organelos, o
- b. La fusión de células<sup>3</sup> 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.

---

<sup>1</sup> **La terminología utilizada en esta sección en las definiciones no debería determinar la terminología que es apropiada para el uso en las etiquetas alimentarias.**

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

## ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA)

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

### PROPÓSITO DE LAS DIRECTRICES

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

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

### 1.0 ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

- 1.1.1 cuando se demuestra, por medio de un análisis apropiado de los datos, que la composición, valor nutritivo o utilización prevista del alimento o ingrediente alimentario difiere en comparación a las de sus contrapartes convencionales, teniendo en cuenta los límites aceptados de variación natural<sup>4</sup>, 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<sup>5</sup>; y/o
- 1.1.3 cuando se producen a partir de, pero no contienen, organismos modificados genéticamente / sometidos a la ingeniería genética, proteína o ADN proveniente de la tecnología genética.

### 2.0 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS<sup>6</sup>

(En el Trámite 6 del Procedimiento)

---

<sup>4</sup> Esto incluiría productos tales como los aceites con niveles alterados de ácidos grasos, pero no incluye productos tales como aquellos con modificaciones agronómicas que contienen ADN recombinante y/o proteína pero ningún otro cambio general a la composición, valor nutricional o utilización prevista.

<sup>5</sup> [Tecnología genética: Significa una colección de técnicas que se utilizan para alterar el material genético hereditable de las células u organismos vivos de una manera que no ocurre naturalmente por multiplicación y/o recombinación]

<sup>6</sup> La terminología utilizada en esta sección en las definiciones no debería determinar la terminología que es apropiada para el uso en las etiquetas alimentarias.

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:

Técnicas<sup>7</sup> *in vitro* de ácido nucleico, incluyendo ácido desribonucleico recombinante (ADN) y la inyección directa de ácido nucleico en las células u organelos, o

La fusión de células<sup>8</sup> más allá de la familia taxonómica

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

### 3.0 DISPOSICIONES DE ETIQUETADO

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

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

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

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

3.2 La presencia, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, de un alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) será declarada<sup>9</sup>:

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

---

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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

<sup>9</sup> Esta disposición se adoptó en el Trámite 8 por la Comisión del Codex Alimentarius durante su 24ª Sesión (Julio de 2001)

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

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

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

3.5 [No obstante la Sección 4.2.2.2 de la Norma General<sup>10</sup>], la presencia de sustancias que están ausentes en los alimentos e ingredientes alimentarios correspondientes ya existentes, las que puedan ser objeto de restricciones dietéticas, basadas en objeciones religiosas o prácticas culturales, pueden etiquetarse. Dondequiera que dicho etiquetado se utilice, los países miembros deberían establecer criterios sobre cómo se tomarán y se implementarán de una manera que sea justa, transparente y consistente, las decisiones, basadas en consideraciones de restricciones dietéticas.]

#### [4.0 NIVELES UMBRALES

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

[Establecer un nivel de umbral en alimentos e ingredientes alimentarios respecto a la presencia de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética / ingeniería genética, debajo del cual no se aplicaría el etiquetado<sup>11</sup>] y/o

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

#### [5.0 EXENCIONES

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

#### 6.0 DECLARACIONES DE LA ETIQUETA

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

<sup>10</sup> 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.

<sup>11</sup> 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).

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

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

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

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

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

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

## **[7.0 IMPLEMENTACIÓN**

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

**PROYECTO 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 lácteos que contienen un mínimo de [30/35/50] % 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 5 del Procedimiento)<sup>1</sup>

### 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; y

3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades de nutrición **o saludables**, 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 . La cantidad de azúcares totales, fibra dietética, ácidos grasos saturados [ácidos grasos *–trans*] y sodio deberían declararse además de los requisitos de la Sección 3.2.1 cuando:**

**3.2.2.1 La cantidad de uno o más azúcares, fibra dietética, ácidos grasos saturados [ácidos grasos *–trans*] o sodio son declarados voluntariamente,**

**3.2.2.2 Los azúcares, la fibra dietética, los ácidos grasos saturados [ácidos grasos *–trans*] o el sodio son objeto de una declaración de propiedades nutricionales, o**

**3.2.2.3 Se realiza una declaración de propiedades saludables.**

~~3.2.2 Cuando uno o más de los siguientes: azúcares, fibra, grasa saturada y sodio se declaren voluntariamente [o debido a que se haga una declaración de propiedades para uno de estos nutrientes], la declaración de nutrientes consistirá de la información sobre azúcares, fibra, ácidos grasos saturados y sodio en adición a los requisitos de la Sección 3.2.1~~

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, la cantidad de azúcares totales tendrá que aparecer en la lista en añadidura a los requisitos de la Sección 3.2.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/u 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 y/o el tipo de ácidos grasos, la cantidad de ácidos grasos saturados [ácidos grasos *–trans*], [ácidos grasos monoinsaturados] y de ácidos grasos polinsaturados debería declararse en añadidura a los requisitos de la Sección 3.2.1 y de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.4.7 [La declaración de ácidos grasos polinsaturados ácidos grasos polinsaturados puede remplazarse por una declaración de ácidos grasos polinsaturados ácidos grasos polinsaturados n-6 y de ácidos grasos polinsaturados ácidos grasos polinsaturados n-3]. Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto al colesterol, las cantidades de ácidos grasos saturados [y de ácidos grasos *–trans*] deberán ser declaradas en añadidura a los requisitos de la Sección 3.2.1  ~~Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos [o colesterol], deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos polinsaturados de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.4.7 y 3.2.1 [Podrán indicarse también las cantidades de cualquier otro constituyente(s) de ácidos grasos.]~~

<sup>1</sup> Las enmiendas al texto actual de las Directrices están subrayadas o en negrita.

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, no deberán declararse las vitaminas y minerales que se encuentren presentes en cantidades menores del 5% del Valor de Referencia de Nutrientes, o las directrices oficialmente reconocidas de la autoridad nacional que tenga jurisdicción, por 100g, o por 100 ml, o por porción como se cuantifica en la etiqueta.** ~~Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas<sup>2</sup>.~~

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.

3.4.7 Cuando la cantidad y/o tipo de ácidos grasos se declara, esta declaración debería seguir inmediatamente después de la declaración de grasa total de acuerdo a la Sección 3.4.3.

Debería utilizarse el siguiente formato

Grasa	...g
<b>de la cual saturada</b>	<b>...g</b>
<b>[trans]</b>	<b>...g</b>
<b>[monoinsaturada]</b>	<b>...g</b>
<b>polinsaturada</b>	<b>...g</b>

---

<sup>2</sup>~~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 NUTRICIONALES Y DE SALUD<sup>12</sup>

### (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 deberán ser consistentes con las políticas nacionales de salud pública y apoyar tales políticas cuando sea aplicable. Las declaraciones de propiedades de salud [deberán estar apoyadas por una cantidad de evidencia científica válida y suficiente como para justificar las declaraciones, proveer información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables y ser] apoyadas por una educación específica para el consumidor. El impacto de las declaraciones de salud sobre las costumbres alimentarias y los modelos dietéticos de los consumidores debería ser monitoreado. 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[nutricionales y] 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

Por *declaración de propiedades nutricionales* 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;
- (c) la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

<sup>12</sup>

Anteproyecto de enmienda a las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales. El texto borrado se identifica por tachado. El nuevo texto está subrayado.

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

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

2.1.2 Por **declaración de propiedades 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 organismo.

**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."~~

"El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una buena/excelente fuente del nutriente A"

**2.2.2 [Otras]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 la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.

**Ejemplos:**

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

**2.2.3 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 esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.

La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad o condición relacionada 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, utilizando por ejemplo lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo, que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención.

**Ejemplos:**

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

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

**3. ETIQUETADO NUTRICIONAL**

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

**4. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES**

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

**5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES**

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

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

**6. DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS**

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

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

6.2 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La información siguiente deberá figurar cerca de la declaración comparativa:

6.2.1 La cuantía de la diferencia relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.

6.2.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o alimentos deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

6.3 La comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%, y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "de bajo contenido" o "fuente de" en el Cuadro de estas Directrices.

6.4 El uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

## **7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES 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<sup>13</sup>.

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

7.1.3 Se movió a 7.5 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 sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para “alto en” “bajo en”, “reducido en”, o “libre del”.

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

7.2 Las declaraciones de propiedades 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 en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.

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

7.4 SE MOVIÓ AL PREÁMBULO: 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 que presenta declaraciones de propiedades de salud:

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, y otros factores de estilo de vida, cuando fuera apropiado.

---

<sup>13</sup> Se debe insertar acá una referencia a los Criterios Científicos para las Declaraciones de Propiedades relacionadas a la Salud que están siendo desarrollados por el CCNFSU.

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

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

7.5.6 MOVIDO DEL PUNTO 7.1.3 Información sobre cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta total.

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

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

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

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 "regímenes 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 LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
		<b>NO MÁS DE:</b>
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 KJ) por 100 ml (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasa saturada	Bajo contenido <sup>14</sup>	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido <sup>24</sup>	0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 ml (sólidos)  y, para ambas 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 energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 ml (líquidos)
Sodio	Bajo contenido	0,12 g por 100 g
	Contenido muy bajo	0,04 g por 100 g
	Exento	0.005 g por 100 g

<sup>14</sup>

Al declarar el "bajo contenido de grasa saturada" se deberán tomar en consideración los ácidos grasos trans, cuando sea pertinente. Esta disposición se aplica por consiguiente a los alimentos que llevan la designación de "bajo contenido de colesterol" y "exentos de colesterol".

		<b>NO MENOS DE:</b>
Proteína	Contenido básico	10% de VRN por 100 g (sólidos) 5% de VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ)
	Contenido alto	ó 10% de VRN por porción de alimento dos veces los valores del “contenido básico”
Vitamines y minerales	Contenido basico	15% de VRN por 100 g (sólidos) 7,5% de VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% de VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ)
	Contenido alto	ó 15% de VRN por porción de alimento dos veces los valores del “contenido básico”

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

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.
2. Las condiciones para el uso de ciertas sustancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo o autoridad de certificación, por ej. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.
3. Cuando se requieran sustancias para la producción primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y sabiendo que incluso las sustancias permitidas pueden usarse en forma errónea, con el riesgo de que alteren el ecosistema del suelo o de la granja.
4. Las listas siguientes no pretenden ser completas o excluyentes ni constituir un instrumento regulador definitivo, sino más bien proporcionar orientación a los gobiernos en cuanto a los insumos concertados internacionalmente. Un sistema de criterios de revisión como el detallado en la Sección 5 de estas Directrices, para los productos que deben ser considerados por los gobiernos nacionales, debería ser el principal determinante de la aceptabilidad o rechazo de sustancias.

**CUADRO 1: SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO**

<b>Substancia</b>	<b>Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso</b>
Estiércol de establo y avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de agricultura industrial no permitidas <sup>15</sup> .
Estiércol líquido u orina	Si no procede de fuentes orgánicas, necesidad reconocida por el organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de agricultura industrial no permitidas.
Excrementos animales compostados, incluido estiércol avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección. Fuentes de agricultura industrial no permitidas.
Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Fuentes de agricultura industrial no permitidas.
Guano	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Paja	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes de substratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por organismo inspector. La composición inicial del substrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista.
Compostes de desechos domésticos orgánicos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes procedentes de residuos vegetales	-----
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias alimentarias y textiles	No tratados con aditivos sintéticos. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Algas marinas y sus derivados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aserrín, cortezas de árbol y deshechos de madera	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Cenizas de madera	-----
Roca de fosfato natural	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. El cadmio no deberá exceder 90mg/Kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .

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

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

Excrementos humanos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. De ser posible, aireados o compostados. No aplicables a cultivos para consumo humano.
Subproductos de la industria azucarera (por ej. vinaza)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de las palmas oleaginosas, del coco y del cacao (incluyendo los racimos de cáscaras de frutas, efluentes de la producción de aceite de palma (pomo), turba de cacao y las vainas vacías del cacao)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.

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

<b>Substancia</b>	<b>Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso</b>
<b><u>I. Vegetales y animales</u></b>	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una sustancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de rotenona obtenidas de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> spp.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de <i>Quassia amara</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de <i>Ryania speciosa</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones a base de Neem (Azadirachtin) obtenidas de <i>Azadirachta indica</i>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Propóleos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceites vegetales y animales	-----
Algas marinas, sus harinas, extractos, sales marinas y agua salada	No tratadas químicamente.
Gelatina	-----
Lecitina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Caseína	-----
Acidos naturales (por ej., vinagre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Producto de la fermentación de <i>Aspergillus</i>	-----
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	-----
Extracto de Chlorella	-----
Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Infusión de tabaco (excepto nicotina pura)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b><u>II. Minerales</u></b>	
Compuestos inorgánicos (Mezcla de Burdeos, hidróxido de cobre, oxiclورو de cobre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

Mezcla de Burgundy	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Sales de cobre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos)	-----
Tierra diatomácea	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Silicatos, arcilla (Bentonita)	-----
Silicato de sodio	-----
Bicarbonato de sodio	-----
Permanganato de potasio	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b><u>III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas</u></b>	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ej. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus Granulosis, etc.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b><u>IV. Otros</u></b>	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Jabón de potasio (jabón blando)	-----
Alcohol etílico	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<i>Preparados homeopáticos y ayurvédicos</i>	-----
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	-----
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
<b><u>V. Trampas</u></b>	
Preparados de feromona	-----
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

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

**3.1 ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS PORTADORES**

SIN	Nombre	Condiciones específicas
	<b><u>Para productos vegetales</u></b>	
170	Carbonatos de calcio	-----
220	Dióxido de azufre	Productos del vino
270	Acido láctico	Productos vegetales fermentados
290	Dióxido de carbono	-----
296	Acido málico	-----
300	Acido ascórbico	Si no está disponible en forma natural
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	-----
322	Lecitina	Obtenida sin emplear blanqueadores, disolventes orgánicos
330	Acido cítrico	Productos de frutas y hortalizas
335	Tartrato de sodio	Pastelería/confitería
336	Tartrato potásico	Cereales/ pastelería/ confitería
341i	Monofosfato de calcio	Solo como gasificante de la harina
400	Acido algínico	-----
401	Alginato sódico	-----
402	Alginato potásico	-----
406	Agar	-----
407	Carragaenina	-----
410	Goma de algarrobo	-----
412	Goma de guar	-----
413	Goma de tragacanto	-----
414	Goma arábica	Leche, grasa y productos de confitería
415	Goma Xantán	Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas
416	Goma Karaya	-----
440	Pectinas	-----

500	Carbonatos de sodio	Pasteles y galletas/confitería
501	Carbonatos potásicos	Cereales/pasteles y galletas/confitería
503	Carbonatos de amoníaco	-----
504	Carbonatos de magnesio	-----
508	Cloruro de potasio	Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales en conserva, salsas vegetales/ketchup y mostaza
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos/productos grasos/frutas y hortalizas/productos de soja
511	Cloruro de magnesio	Productos de soja
516	Sulfato de calcio	Pasteles y galletas/productos de soja/levadura de panadería. Portador
524	Hidróxido de sodio	Productos de cereales
938	Argón	-----
941	Nitrógeno	-----
948	Oxígeno	-----

### 3.2. AGENTES AROMATIZANTES

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en los *Requisitos generales para aromatizantes naturales* (CAC/GL 29-1987).

### 3.3 AGUA Y SALES

Agua potable.

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

### 3.4 PREPARACIONES DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS

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

### 3.5 MINERALES (INCLUYENDO OLIGOELEMENTOS), VITAMINAS, AMINOÁCIDOS Y ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES Y OTROS COMPUESTOS DE NITRÓGENO

Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.

#### PARA PRODUCTOS PECUARIOS Y DE LA APICULTURA

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	---

**CUADRO 4: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN/ PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

Nombre	Condiciones específicas
<b><u>Para productos vegetales</u></b>	
Agua	----
Cloruro de calcio	Agente coagulante
Carbonato de calcio	----
Hidróxido de calcio	----
Sulfato de calcio	Agente coagulante
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente coagulante
Carbonato de potasio	Secado de uvas
Dióxido de carbono	----
Nitrógeno	----
Etanol	Disolvente
Acido tánico	Agente de filtración
Albúmina de clara de huevo	----
Caseína	----
Gelatina	----
Colopez	----
Aceites vegetales	Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio	Gel o solución coloidal
Carbón activado	----
Talco	----
Bentonita	----
Caolina	----
Tierra diatomácea	----
Perlita	----
Cáscaras de avellana	----

Cera de abeja	Agente liberador
Cera de carnauba	Agente liberador
Acido sulfúrico	Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar
Hidróxido de sodio	Ajuste del pH en la producción de azúcar
Acido y sales tartáricas	----
Carbonato de sodio	Producción de azúcar
Preparaciones de componentes de corteza	----
Hidróxido de potasio	Ajuste del pH en la elaboración del azúcar
Acido cítrico	Ajuste del pH

**Preparaciones de microorganismos y enzimas:**

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

**Para productos pecuarios y de la apicultura**

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.

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: sustancia neutralizante.
Agua	---