

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 97/22

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

22º período de sesiones
Ginebra, 23-28 de junio de 1997

INFORME DE LA 24ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Ottawa, Canadá, 14-17 de mayo de 1996

Nota: El presente documento contiene la circular CL 1996/18-FL

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 4/15

CL 1996/18-FL
Junio 1996

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- Participantes en la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

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 24ª reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 97/22)

A. ASUNTOS SOMETIDOS A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 22º PERIODO DE SESIONES

Proyectos de directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (párr. 28, Apéndice II)
2. Proyecto de Directrices Generales para el Uso del Término "Halal" (párr. 31, Apéndice III)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los citados documentos, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **antes del 15 de diciembre de 1996.**

B. PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

Anteproyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento

3. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes que pueden causar hipersensibilidad) (párr. 39, Apéndice IV)

Se invita a los gobiernos y organismos interesados a que formulen sus observaciones sobre esas Recomendaciones, especialmente sobre los alimentos e ingredientes que figuran en la lista, así como los criterios que se hayan adoptado, teniendo presentes las recomendaciones de la Consulta Técnica de la FAO sobre las alergias provocadas por alimentos.

Las observaciones deberán enviarse por escrito al Secretario del Comité, Mr. Ron B. Burke, Deputy Director, Bureau of Food Regulatory International and Interagency Liaison, Food Directorate - Health Protection Branch, Health Canada, H.P.B. Building, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2 Canada (Fax. No. 613.941.3537), remitiendo una copia 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 diciembre de 1996.**

Anteproyecto de Enmienda en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado

4. Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado - Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente (CODEX STAN. 166-1989-Rev 1. 1995) (párr. 5, Apéndice V)

Con la presente se distribuye el Anteproyecto de Enmienda, a reserva de que la Comisión lo confirme en su 22º período de sesiones, para que puedan formularse observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado, con el fin de examinarlo en el trámite 4 en la próxima reunión del Comité. Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre todos los aspectos de esa Enmienda, incluidas posibles repercusiones en sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito enviándolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 15 de diciembre de 1996.**

Nota

- 5 **Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente**

Se enviará por separado una circular pidiendo que se formulen observaciones adicionales en el Trámite 6 sobre ese Proyecto de Directrices.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 24ª reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos son los siguientes:

Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (párr. 28, Apéndice II)
- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices Generales para el Uso del Término "Halal", siempre que así lo aconsejara el Comité Ejecutivo (párr. 31, Apéndice III)
- convino en que se utilizara el Procedimiento Acelerado para el Anteproyecto de Enmienda a la Norma para las Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (Sección del Etiquetado) (párr. 5, Apéndice V)

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- devolvió al Trámite 6 el Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente con el fin de obtener observaciones adicionales (párr. 10)
- devolvió al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, con el fin de poder recibir más observaciones (párr. 39)
- convino en que se solicitara el asesoramiento del Comité Ejecutivo sobre la elaboración de Directrices para el etiquetado de alimentos producidos mediante biotecnología (párr. 45)

INDICE

	Párrafos
Introducción	1-2
Apertura de la reunión	2
Aprobación del programa	3
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex	4-5
Examen de disposiciones de etiquetado incluidas en normas del Codex	6
Proyecto de Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente	7-10
Proyecto de Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables	11-28
Proyecto de Directrices generales para el uso del término «Halal»	29-31
Anteproyecto de recomendaciones para el etiquetado de alimentos que pueden causar hipersensibilidad	32-39
Repercusiones de la biotecnología en el etiquetado de los alimentos	40-45
Examen de las observaciones formuladas por los gobiernos sobre etiquetado nutricional	46-48
Otros asuntos, trabajos futuros, fecha y lugar de la próxima reunión	49-50

LISTA DE LOS APENDICES

	Página
I. Lista de los participantes	12
II. Proyecto de Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables	28
III. Proyecto de Directrices generales para el uso del término «Halal»	33
IV. Anteproyecto de enmiendas a la Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados	36
V. Anteproyecto de enmienda a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado - empanados o rebozados - congelados rápidamente	37

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 24ª reunión en Ottawa, del 14 al 17 de mayo de 1996, por amable invitación del Gobierno del Canadá. Asistieron a la reunión 217 delegados y observadores en representación de 42 países miembros y 16 organismos internacionales presentes en calidad de observadores. Presidió la reunión la Dra. Anne MacKenzie, Directora General de la Dirección General de Inspección Alimentaria para la Agricultura y la Alimentación del Canadá. En el Apéndice I de este informe figura la lista completa de los participantes.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. Inauguró la reunión el Sr. Kent R. Foster, Viceministro adjunto, responsable de la Subdirección para la Protección Sanitaria del Ministerio de Salud del Canadá, dando la bienvenida a los delegados y señalando a la atención de los presentes el papel fundamental que desempeñaba el Comité en la aplicación del Plan a Plazo Medio de la Comisión en esos sectores fundamentales. Aludió también a las difíciles alternativas de que disponía el Comité para transmitir información sobre la dieta y la salud, así como para inducir a los consumidores a que eligieran juiciosamente entre la gran variedad de alimentos existentes, de acuerdo con las directrices dietéticas nacionales.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)¹

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

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

4. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros al examinar la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (aprobada posteriormente por la Comisión en el Trámite 8), había examinado una propuesta en la que se pedía que se declarase en la etiqueta el porcentaje de núcleo de pescado presente en esos productos, y había remitido la cuestión al Comité para obtener su asesoramiento. Sobre esta cuestión hubo intercambio de opiniones en el Comité y, aunque se observó que el porcentaje de núcleo de pescado como tal era un asunto cuyo examen incumbía al CCFFP, se convino en que en el etiquetado figurara esa declaración con el fin de ofrecer al consumidor una información clara.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a la Norma para las Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente.

5. Habiéndose tomado nota de que el Procedimiento Acelerado podía aplicarse a la revisión de normas, y habida cuenta de que la enmienda no presentaba cuestiones controvertidas, el Comité convino en que se distribuyera el Anteproyecto de Enmienda, tal como figura en el Apéndice V, en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado, siempre que el Comité Ejecutivo y la Comisión lo confirmaran.

¹ CX/FL 96/1

² CX/FL 96/2; CRD 12 (Observaciones de la Organización Internacional de Consumidores)

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

6. Se informó al Comité de que los proyectos de normas, incluidas las secciones del etiquetado, que se habían presentado para aprobación se tenía previsto examinarlos y revisarlos nuevamente en la próxima reunión del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (mayo de 1996), junto con otros proyectos. Se convino por tanto en aplazar el examen de las secciones de etiquetado relativas a la leche y los productos lácteos a la próxima reunión del Comité.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCION, ELABORACION, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGANICAMENTE (Tema 5 del programa)⁴

7. El Comité recordó que en la última reunión se había devuelto el proyecto al Trámite 6 para que se examinara con más detenimiento, y convino en que el Grupo de Trabajo *ad hoc* continuara su trabajo con el fin de facilitar el examen. La Sra. Lovisolo (Australia), presidenta del Grupo de Trabajo, que había podido reunirse antes y durante la reunión, presentó sus conclusiones teniendo presentes las amplias observaciones que se habían recibido, incluyendo entre otras cosas:

- Las definiciones se ampliaron y armonizaron con arreglo a las actuales definiciones del Codex;
- Se examinó la conveniencia de prohibir el etiquetado de productos como orgánicos si menos del 70 por ciento de los ingredientes procedía de sistemas para productos orgánicos;
- Se redactaron disposiciones específicas para el etiquetado de productos procedentes de sistemas en transformación; la Organización Internacional de Consumidores era favorable a que se prohibiera todo tipo de declaraciones de propiedades destinadas a esos productos, pues ello podía inducir a error o a engaño a los consumidores
- Se inició una revisión de los criterios con el fin de poder incluir sustancias en las listas de sustancias permitidas;
- Se armonizaron los términos utilizados para los sistemas de inspección con arreglo a los Principios para la Certificación e Inspección de Alimentos Importados y Exportados elaborados por el CCFICS;
- Se definió la certificación en el contexto específico de la producción orgánica con el fin de evitar confusión con los requisitos para fines de exportación/importación; y
- Se inició la revisión de los Principios de Producción Orgánica (Anexo 1).

8. Debido a la amplitud y complejidad de los asuntos en cuestión, el Grupo de Trabajo pudo completar su revisión sólo parcialmente. El Comité sostuvo un intercambio general de opiniones sobre las propuestas e identificó varias cuestiones que requerían un examen más detallado: los requisitos para

³ CX/FL 96/3

⁴ ALINORM 95/22, Apéndice II; CX/FL 96/4 (Observaciones de Costa Rica, Sudáfrica, España, Asociación de Productores de Enzimas de Fermentación); CX/FL 96/4-Add.1 (Japón, Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica); CX/FL 96/4-Add.2 (Hungria, Suecia, Comunidad Europea); CX/FL 96/4-Add.3 (Australia; Canadá; Francia; Estados Unidos de América); CX/FL 96/4-Add.4 (Austria); CX/FL 96/4-Add.5 (Organización Internacional de Consumidores); CRD. 2 (Tailandia)

el etiquetado "orgánico", habida cuenta de que algunas delegaciones eran del parecer de que el nivel vigente del 70 por ciento era muy restrictivo; la referencia a organismos modificados genéticamente, para la que se propuso una expresión más general; la delegación de aprobación de órganos inspectores a favor de terceros, públicos o privados.

9. El Comité expresó su agradecimiento al gobierno hospedante por haber permitido al Grupo de Trabajo que se reuniera antes de la reunión y agradeció asimismo a la Sra. Lovisolo y a los países que participaban en el Grupo de Trabajo por la intensa labor realizada y el avance significativo alcanzado. Se convino en que las enmiendas propuestas al texto requerían un examen detallado y que la sección sobre producción animal, los criterios para incluir sustancias en las listas, y las listas mismas, requerían una elaboración ulterior.

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

10 El Comité convino en que el proyecto de Directrices, tal como había sido enmendado en la reunión en curso, debía devolverse al Trámite 6 para recabar más observaciones y volver a redactarlo teniendo presentes las observaciones recibidas con el fin de examinarlo en su próxima reunión. Se convino también en que el Grupo de Trabajo continuara su labor en la 25ª reunión y que las Secretarías del Canadá y del Codex se encargarían de establecer las medidas prácticas que habían de adoptarse para su ejecución.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES (Tema 6 del programa)⁵

Observaciones generales

11. El Comité recordó que en el último período de sesiones de la Comisión se había aprobado el proyecto de Directrices en el Trámite 5, incluido el Cuadro de condiciones para la declaración de propiedades. Se tomó nota de que los valores del Cuadro eran de competencia del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, mientras que la decisión de incluir cualquier declaración de propiedades específicas dependía del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El Comité examinó las Directrices sección por sección e hizo las siguientes enmiendas.

Preámbulo y Ambito de aplicación

12. Con el fin de aclarar la finalidad de las Directrices, como propuso la delegación de Noruega, el Comité convino en que se incluyera un Preámbulo en el que se indicara que las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales deberían ser coherentes con la política nutricional nacional.

13. Respecto al Ambito de aplicación, algunas delegaciones y el Observador de la FIL sugirieron que se hicieran excepciones específicas en la aplicación de las Directrices a productos que tuvieran un alto contenido natural de un nutriente, especialmente si se trataba de grasas, observando que, en la práctica, aunque el contenido de nutrientes pudiera ser significativamente reducido, esos alimentos no

⁵ CL 1995/26-FL CX/FL 96/5 (Observaciones de Finlandia, Nueva Zelandia, Sudáfrica, España, Asociación Europea de Lechería (EDA), European Federation of Health Products Manufacturers (EPHM), European Heart Network (EHN), Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina (IFMA) y Federación Internacional de Lechería (FIL)), Add.1 (Alemania, Países Bajos), Add.2 (International Special Dietary Foods Industries (ISDI), Add.3 (Francia, Côte d'Ivoire), Add.4 (FIL), Add.5 (Canadá, Dinamarca, EE.UU.), Add.6 (Australia; Malasia, México), Add.7 (Suecia), CRD 1 (Tailandia), CRD 7 (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI))

podrían cumplir con los requisitos que supone una declaración de propiedades de "bajo contenido", por lo que no sería posible hacer en la etiqueta referencia alguna útil a la información nutricional.

14. El Comité convino, sin embargo, en que no debían hacerse excepciones en la aplicación de las Directrices y reafirmó su decisión anterior de que las disposiciones debían aplicarse a todos los alimentos, indicando al mismo tiempo que la referencia a la reducción del contenido de nutrientes se permitía en cuanto a declaración de propiedades comparativas. Las delegaciones de Alemania, Malasia y los Países Bajos expresaron sus reservas sobre esa decisión.

15. El Comité sostuvo un amplio debate sobre el límite hasta el cual deberían permitirse e incluirse en las Directrices declaraciones de propiedades relacionadas con la salud. Algunas delegaciones fueron del parecer de que, bajo determinadas condiciones, podía permitirse la referencia a la reducción del riesgo de una enfermedad, mientras que otras delegaciones no aceptaron referencia alguna a enfermedades. Hubo unanimidad en que se excluyeran las declaraciones de propiedades relativas a la prevención, cuidado y tratamiento de la enfermedad y situación sanitaria grave, pero el Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre otras declaraciones de propiedades saludables, por lo que se convino en que, por el momento, no se incluyeran en las Directrices las declaraciones de propiedades saludables; se suprimían, por tanto, todas las referencias a las declaraciones de propiedades saludables que figuraban en todo el texto, incluidas las definiciones. El Comité convino en que podría examinarse más detalladamente esa cuestión en el futuro, cuando se dispusiera de información adicional.

Definiciones

16. El Comité convino en que la definición de **Declaración de propiedades nutricionales** se ajustara a las Directrices Generales sobre Etiquetado Nutricional. Se convino además en que en los ejemplos de **Declaraciones de propiedades comparativas** (2.1.2) se incluyeran las declaraciones de propiedades de "contenido reducido" y de "contenido aumentado", para que hubiera más claridad, y se suprimiera por tanto la sección 5.4. (véase el párrafo...).

17. El Comité tuvo un amplio intercambio de opiniones sobre las definiciones de declaraciones de propiedades de la función de los nutrientes y las declaraciones de propiedades saludables, dado que algunas delegaciones opinaron que las definiciones debían fundirse habida cuenta de que no existía ninguna distinción clara entre ellas, lo cual podía crear confusión en los consumidores; otras delegaciones, en cambio, opinaron que podía hacerse una distinción clara entre ellas, así como entre los diferentes tipos de declaraciones de propiedades saludables (véase también más arriba el párr. 15).

18. El Comité convino en que se aclarara la definición de **Declaración de propiedades**, para mantener la definición de **Declaración de propiedades de la función de los nutrientes**, con un ejemplo adicional referente al ácido fólico para mayor claridad.

Declaraciones de propiedades nutricionales

19. Con el fin de uniformar todo el texto, especialmente en lo que atañe a los valores de referencia de los nutrientes (VRN), el Comité convino en que se especificara que estaba permitido hacer declaraciones de propiedades nutricionales solamente para determinados nutrientes, tales como vitaminas y minerales, con sus correspondientes VRN. Se tomó nota de que la lista de VRN era objeto de revisión periódica por parte del CCNFSDU con arreglo a la información científica disponible.

Declaraciones de propiedades comparativas

20. El Comité confirmó que la declaración de propiedades se aplicaba al alimento tal como se vendía, indicando al mismo tiempo que debían tenerse en cuenta las instrucciones para su uso.

21. La delegación de Japón señaló la dificultad en conseguir reducir al 25 por ciento el contenido de sodio presente en la salsa de soja, habida cuenta de su elevado contenido natural de sal, por lo que propuso que se hiciera una excepción en casos como éste. El Comité, sin embargo, reafirmó su decisión anterior de que las directrices se aplicaran horizontalmente a todos los alimentos y recalcó que la reducción debería ser significativa bajo el punto de vista nutricional. Habida cuenta de todo ello, el Comité convino también en que se suprimiera la referencia a las declaraciones numéricas objetivas sobre cambios menores pues podrían inducir a error o a engaño a los consumidores.

22. El Comité convino en que se incluyera una disposición específica para la denominación de "ligero", con el propósito de que se aplicaran en su caso las mismas condiciones que se aplicaban para la denominación de "contenido reducido". Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el término "ligero" debía reflejar una reducción mayor del contenido de nutrientes.

23. A pesar de que la delegación de Francia opinaba que debían mantenerse los párrafos sobre la forma de presentación de la declaración de propiedades (originariamente los párrs. 6.6 y 6.7) con el fin de asegurar la información a los consumidores, el Comité convino en eliminarlos, habida cuenta de que tales requisitos estaban regulados en otras partes, incluida la Sección 8.

Cuadro de condiciones para la declaración de propiedades

24. Algunas delegaciones y observadores señalaron que en el Cuadro figuraba solamente la cantidad de nutrientes por 100 g ó 100 ml, mientras que en muchos países se hacía referencia a la ración, por lo cual el Comité convino en que se pidiera al CCNFSDU que examinara la oportunidad de establecer condiciones para la expresión de nutrientes sobre la base de raciones, porciones o cantidades de referencia, además de los 100 g, 100 ml ó 100 kcal. Se pidió que se aclararan las definiciones relativas a la "fibra" pues no se veía clara la uniformidad entre los valores por 100 g y por 100 kcal, especialmente en lo concerniente al contenido de fibra de fruta y hortalizas.

25. Tras tomar nota de que en las últimas reuniones del CCNFSDU se habían examinado en detalle las declaraciones de propiedades, el Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre las declaraciones de propiedades que debían figurar en el Cuadro. Algunas delegaciones propusieron que se reintrodujera entre las declaraciones de propiedades la de "exento" en relación con el colesterol, y la de "bajo contenido" en relación con los azúcares, que se habían eliminado anteriormente. Se propuso asimismo que se incluyeran declaraciones de propiedades para "exento de energías alimentarias" y "exento de grasas saturadas", habida cuenta de que tales declaraciones de propiedades ya se usaban en el comercio. El Comité convino en pedir al CCNFSDU que estableciera condiciones para el uso de esas declaraciones de propiedades. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Malasia según la cual las declaraciones de propiedades para el colesterol no debían estar relacionadas con las grasas saturadas que figuran en el Cuadro.

26. El Comité señaló que el CCNFSDU había examinado las conclusiones de la Consulta FAO/OMS sobre Grasas y Aceites en la Nutrición Humana⁶ en relación con el etiquetado de Ácidos grasos saturados y la propuesta de incluir en el etiquetado los ácidos grasos trans, y que se habían pedido observaciones específicas sobre esta cuestión.

27. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta de la delegación de Malasia de incluir en el Cuadro una declaración de los componentes de ácidos grasos trans, otras en cambio opinaron que esa inclusión resultaba prematura en aquel momento, pues era necesario disponer de más datos científicos para tomar una decisión. El Comité llegó a la conclusión de que no debía hacerse por el momento ninguna

⁶ ALINORM 95/26 (párrs. 87-88 y CRD 14)

declaración de propiedades por separado para los ácidos grasos trans. La delegación de Malasia expresó sus reservas sobre esa decisión. Se sugirió además que se incluyeran esos ácidos como uno de los componentes de los ácidos saturados con el fin de poder hacer declaraciones de propiedades. Se convino en pedir al CCFNSDU que asesorara ulteriormente sobre los aspectos nutricionales importantes que se plantean sobre este asunto.

Estado de tramitación del Proyecto de Directrices sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales

28. El Comité convino en remitir a la Comisión el Proyecto de Directrices para Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales para su aprobación en el Trámite 8, tal como figura en el Apéndice II, en el entendimiento de que el Cuadro de las Condiciones para completar los valores del Cuadro se examinaría en la próxima reunión del CCFNSDU.

PROYECTO DE DIRECTRICES GENERALES PARA EL USO DEL TERMINO "HALAL" (Tema 7 del programa)⁷

29. Algunas delegaciones pusieron en duda la conveniencia de que el Comité prosiguiera con la elaboración de las Directrices Generales, expresando la opinión de que la elaboración de esas directrices no correspondían al mandato de la Comisión, por lo que se manifestaron en contra de la declaración de principios que la Comisión había aprobado en su 21º período de sesiones, referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores.⁸ Otras delegaciones y observadores, incluida la India, señalaron que la finalidad de las Directrices consistía en asegurar prácticas equitativas en el comercio internacional, a tenor de los Estatutos de la Comisión, y que textos análogos que se habían elaborado para proteger los intereses de los consumidores, tales como los relativos a los "alimentos orgánicos", a su juicio, no tenían necesariamente un fundamento científico. El Comité convino en pedir asesoramiento al Comité Ejecutivo en este asunto.

30. El Comité revisó el Proyecto de Directrices teniendo presentes las observaciones recibidas. Con arreglo a la prohibición del empleo de plantas peligrosas e intoxicantes en la elaboración de aditivos alimentarios, hizo notar el Comité que esos productos vegetales podrían utilizarse siempre y cuando se eliminara la toxina o el peligro mediante una ulterior elaboración y se enmendara el texto consecuentemente. La delegación de Suecia reservó su posición sobre la eliminación del requisito de que la cabeza y la frente del animal estén dirigidas hacia la «qibla».

⁷ ALINORM 95/22, Apéndice IV; CL 1995/26-FL; CX/FL (Observaciones de Alemania; Indonesia; Sudáfrica); CX/FL 96/6-Add.1 (Côte d'Ivoire); CX/FL 96/6-Add.2 (Canadá, EE.UU); CX/FL 96/6-Add.3 (Malasia, México).

⁸ ALINORM 95/37, Apéndice 2.

Estado de tramitación del Proyecto de Directrices Generales para el Uso del Término "Halal"

31. El Proyecto de Directrices para el Uso del Término "Halal" se adelantó al Trámite 8 del Procedimiento, a reserva del asesoramiento del Comité Ejecutivo al respecto (véase el párrafo 29 *supra*)⁹. El Proyecto de Directrices revisadas figura en el Apéndice III del presente informe.

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS QUE PUEDEN CAUSAR HIPERSENSIBILIDAD (Tema 8 del programa)¹⁰

32. El Comité recordó las propuestas formuladas en su 23^a reunión de enmendar la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados con el fin de ofrecer mejor información sobre el etiquetado de posibles alérgenos (ALINORM 95/22, párrs. 98-112 y Apéndice V). Las propuestas se referían a una enmienda de la denominada "norma del 25 por ciento", según la cual no era necesario que figuraran en la etiqueta los ingredientes de alimentos presentes en cantidades inferiores al 25 por ciento de cualquier alimento compuesto, y a la elaboración de una lista de posibles alérgenos que debían figurar siempre en la etiqueta. Varias delegaciones pidieron que se establecieran criterios para evaluar las sustancias que debían figurar en esa lista.

33. La presidenta informó al Comité acerca de las conclusiones de la Consulta Técnica de la FAO sobre Alergias Alimentarias (Roma 13-14 de noviembre de 1995). En materia de etiquetado, la Consulta había convenido en adoptar un criterio práctico en la preparación de la lista de alimentos "que los expertos reconocen generalmente como causantes de frecuentes reacciones sistémicas graves", por lo que propuso que se introdujeran algunos cambios en la lista presentada por el Comité, sugiriendo al mismo tiempo criterios para seleccionar los principales alimentos que provocaban hipersensibilidad. El Comité había recomendado también que se enmendara la norma del 25 por ciento.

34. El observador de la CE informó al Comité de que en un informe del Comité Científico para los Alimentos sobre esta cuestión se había convenido en que se diera prioridad a la elaboración de una lista de los principales alimentos que provocaban hipersensibilidad; no obstante, no se llegó a examinar la reducción de la norma del 25 por ciento, que se aplicaba ya en la legislación de la CE. Como no había propuestas de enmendarla, la CE se opuso a que se suprimiera la cifra del 25 por ciento que figuraba entre corchetes en la Sección 4.2.1.3.

35. La delegación de Noruega recordó que inicialmente se había propuesto que se suprimiera toda referencia a un porcentaje, y apoyó la reducción al 5 por ciento como solución práctica, si bien reconocía que eso no resolvía todos los problemas de los consumidores hipersensibles; ello, sin

⁹ En la 43^a reunión del CCEXEC se puso de relieve que la finalidad de las Declaraciones de Principios consistía en servir de guía a todos los comités del Codex, especialmente al establecer normas y textos afines encaminados a proteger la salud de los consumidores, pero se convino en que en el ámbito del mandato de la Comisión existían otros factores que interesan a las prácticas comerciales equitativas, por lo que el Comité decidió no intervenir en la cuestión del Proyecto de Directrices, señalando que se habían elaborado con el fin de promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos (ALINORM 97/3, párrs. 27-28)

¹⁰ CX/FL 96/7 (Observaciones de Costa Rica; Sudáfrica; Reino Unido; International Council of Grocery Manufacturers' Asotiations); CX/FL 96/7-Add.1 (Noruega, Hungría, Asociación Europea de Sociedades Celíacas); CX/FL 96/7-Add.2 (Francia, Federación Internacional de Lechería); CX/FL 96/7-Add.3 (Canadá, Dinamarca, Suecia, EE.UU); CX/FL 96/7-Add.4 (Australia, México, Asociación Europea de Lechería); CX/FL 96/7-Add.5 (Alianza Cooperativa Internacional); CX/FL 96/7-Add.6 (Alemania); CRD 8 (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida); CRD 10 (Asociación Europea de Lechería); Dutch Food Intolerance Databank-ALBA (Documento sin numerar distribuido por separado); Informe de la Consulta Técnica de la FAO sobre Alergias Alimentarias (documento sin numerar, FAO, Roma, 1996).

embargo, reduciría notablemente los riesgos mediante una mejor información, especialmente en lo que respecta a las sustancias que no figuraban en la lista. Varias delegaciones apoyaron ese punto de vista así como la reducción al 5 por ciento. El observador de la Asociación Europea de Sociedades Celíacas expresó su satisfacción por la importancia que se daba al etiquetado de alimentos que contienen gluten y la esperanza de que se aplicaran las recomendaciones de la Consulta Técnica de la FAO.

36. Otras delegaciones expresaron el punto de vista de que enmendando la antedicha norma no se abordaba cabalmente el problema ya que las reacciones de hipersensibilidad dependían de reducidos porcentajes de un ingrediente, por lo que se podían tomar en consideración también otras soluciones distintas de las del etiquetado. A ese respecto, se hizo referencia al Banco holandés de datos sobre intolerancias alimentarias. Se sugirió que quizás fuera posible ampliar el debate sobre la oportunidad de enmendar esa norma a los efectos generales de informar al consumidor, pero que ello no era pertinente a la cuestión.

37. El Comité, después de extensar deliberaciones, convino en que se enmendara la norma del 25 por ciento indicando solamente el 5 por ciento entre corchetes, y en que se pidieran observaciones adicionales sobre este asunto.

38. En cuanto a la lista, el Comité declaró que estaba de acuerdo en general con el enfoque adoptado, teniendo presentes las recomendaciones de la Consulta; se observó, sin embargo, que era preciso dedicarle más tiempo y debatirlo nuevamente para poder llegar a un examen exhaustivo tanto de la lista como de los criterios adoptados para elaborarla, teniendo en cuenta toda la información científica disponible. Se convino en que los países que desearan proponer otros alimentos o ingredientes para la lista debían presentar pruebas científicas pertinentes sobre la incidencia de las reacciones de hipersensibilidad. La delegación del Reino Unido expresó la opinión de que en la lista deberían figurar solamente los alérgenos que pudieran constituir un peligro para la vida.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados

39. El Comité convino en que se incorporaran en la lista los cambios propuestos por la Consulta y en que la sección 4.2.1.3. enmendada, que figura en el Apéndice IV del presente informe, se devolviera al Trámite 3 con el fin de obtener más observaciones y poder examinarla en la próxima reunión.

REPERCUSIONES DE LA BIOTECNOLOGIA EN EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (Tema 9 del programa)¹¹

40. En la 23ª reunión del Comité (1994) se había examinado un documento de trabajo preparado por las autoridades de los Estados Unidos sobre las repercusiones de la biotecnología en el etiquetado de los alimentos¹². El Comité había convenido en que se solicitaran observaciones adicionales sobre el documento, incluidas recomendaciones sobre la manera en que el Comité debía proceder en ese sector. La Comisión, en su 21º período de sesiones (1995), había aprobado un Plan de Proyecto para

¹¹ CL 1995/29-FL; CX/FL 96/8 (Observaciones de Dinamarca, Francia, Irán, Noruega, Suiza, Asociación de Productores de Enzimas de Origen Animal, Organización Internacional de Consumidores, Comisión Europea, Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica, International Food Additives Council); CX/FL 96/8-Add.1 (Alemania, Suecia); CX/FL 96/8-Add.2 (Etiopía, Hungría, European Natural Heritage Fund, Fondo Mundial para la Naturaleza); CX/FL 96/8-Add.3 (Canadá); CX/FL 96/8-Add.4 (Australia, México); CRD 3 (Tailandia); CRD 6 (EE.UU.); CRD 9 (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida); CRD 11 (Organización Internacional de Consumidores).

¹² Véase ALINORM 95/22, párrs. 113-119 y CX/FL 94/8.

la Biotecnología, elaborado por el Comité Ejecutivo, en el que se preveía el establecimiento de directrices para el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología¹³.

41. El Comité observó que, a raíz del 21º período de sesiones de la Comisión, la FAO y la OMS habían convenido en convocar una Segunda Consulta FAO/OMS de Expertos sobre los aspectos de la inocuidad de los alimentos derivados de la biotecnología, que se celebraría en Roma del 30 de septiembre al 4 de octubre de 1996. La Consulta no debía examinar cuestiones de etiquetado propiamente dichas sino que se le invitaría a examinar las cuestiones de etiquetado que fueran necesarias bajo el punto de vista de la inocuidad de los alimentos o del valor nutricional.

42. Se habían recibido amplias observaciones en respuesta a la circular CL 1995/29-FL. El Comité tomó nota de las opiniones de varias delegaciones y observadores, que pedían se estableciera un etiquetado obligatorio que abarcara todos los alimentos elaborados con la ayuda de la biotecnología, tomando como fundamento el derecho que tienen los consumidores a recibir información sobre el origen y la naturaleza de los alimentos que compran, así como el derecho a estar informados para poder elegir sobre la base de diversas razones y valores personales.

43. Varias delegaciones y observadores insistieron en que el etiquetado debería afrontar las preocupaciones específicas relativas a la inocuidad (incluidas posibles alergenicidades), nutrición y composición de los alimentos, todo lo cual podría ser objeto de estudio y evaluación científicos; el etiquetado debería examinarse caso por caso, teniendo en cuenta esos estudios. En tales casos, la disposición de dar a los consumidores una información adicional a la requerida para fines de inocuidad, nutrición y composición de los alimentos podría atenderse por medios diversos de los del etiquetado.

44. Se informó al Comité de que la Comunidad Europea no podía adoptar una posición definitiva sobre esta cuestión, puesto que un proyecto de reglamento relativo a los nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios (entre los que figuraban alimentos derivados de la biotecnología) era objeto de debate entre la Unión Europea e instituciones pertinentes de la Comunidad Europea. Varias delegaciones declararon que la situación en sus países estaba también todavía en fase de revisión, por lo que sería prematuro adoptar una posición al respecto. Una de las delegaciones señaló a la atención de los presentes los últimos debates sobre la circulación a través de las fronteras de organismos modificados genéticamente, que tenían lugar en el marco de la Convención sobre Diversidad Biológica. El observador de la IFOAM propuso que se hiciera una distinción en el etiquetado entre ingeniería genética y biotecnología clásica o moderna.

45. El Comité convino en que se pidiera asesoramiento al Comité Ejecutivo sobre cómo formular las directrices previstas en el Plan de Proyecto, habida cuenta especialmente de las cuatro declaraciones de principios sobre la función de la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores¹⁴. El Comité convino en que, sobre la base del asesoramiento del Comité Ejecutivo, la Secretaría debería comenzar a preparar el anteproyecto de directrices de acuerdo con lo establecido en el Trámite 2 del Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines¹⁵. El Comité propuso que la Secretaría tuviera también en cuenta las conclusiones de la mencionada Consulta FAO/OMS de Expertos.

¹³ Informe del 21º período de sesiones de la Comisión, ALINORM 95/37, párrafo 12. El Plan de Proyecto aprobado figura en ALINORM 95/6.

¹⁴ ALINORM 97/35, Apéndice 2.

¹⁵ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Novena edición, FAO/OMS, Roma, 1995.

EXAMEN DE LAS OBSERVACIONES FORMULADAS POR LOS GOBIERNOS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Tema 10 del programa)¹⁶

46. El Comité recordó que en su última reunión se había convenido en que se recogiera información sobre las disposiciones nacionales para el etiquetado nutricional, con vistas a determinar si era necesario revisar las Directrices sobre Etiquetado Nutricional, y tomó nota de que el CCNFSDU estaba revisando los valores de referencia de nutrientes (VRN) para las vitaminas y los minerales.

47. Algunas delegaciones señalaron que las disposiciones nacionales para el etiquetado nutricional diferían todavía mucho de un país a otro, por lo que sería necesario que se lograra una armonización, especialmente con el fin de facilitar la inspección de las importaciones y exportaciones. Se respaldó asimismo la idea de que se mantuviera el etiquetado nutricional con carácter voluntario y de imponerlo como obligatorio sólo cuando se hiciera una declaración de propiedades.

48. Se propuso que la Secretaría realizara un estudio comparativo entre los datos que se habían presentado a la reunión en curso y las Directrices del Codex, con el fin de examinarlo en la próxima reunión. El Comité aceptó la propuesta.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS, FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 11 del programa)

49. El Comité convino en que, además de proceder con el trabajo en curso se continuara examinando las declaraciones de **propiedades saludables**, y pidió que se facilitara información sobre reglamentos nacionales que regulan esas declaraciones, así como sobre la experiencia nacional relativa al tipo de declaraciones de propiedades saludables que se emplean en el comercio.

50. El Comité tomó nota de que se tenía previsto celebrar su próxima reunión en el Canadá, del 15 al 18 de abril de 1997.

¹⁶ CX/FL 96/9 (Observaciones de Sudáfrica, Comunidad Europea); CX/FL 96/9-Add.1 (Países Bajos); CX/FL 96/9-Add.2 (Noruega); CX/FL 96/9-Add.3 (Dinamarca, EE.UU); CX/FL 96/9-Add.4 (Australia), CRD 4 (Tailandia), CRD 5 (Suecia)

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia ALINORM 97/22
Proyecto de Directrices sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales	8	Gobiernos 22° CCA	párr. 28 Apéndice II
Proyecto de Directrices Generales para el Uso del Término " <i>Halal</i> "	8	CCEXEC Gobiernos 22° CCA	párr. 31 Apéndice III
Proyecto de Directrices Gobiernos para Alimentos Producidos Orgánicamente	6	25ª CCFL	párr. 10
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado	3	Gobiernos 25ª CCFL	párr. 39 Apéndice IV
Repercusiones de la Biotecnología Secretaría	3	CCEXEC Secretaría 25ª CCFL	párr. 45
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente	3	Gobiernos 25ª CCFL 22° CCA	párr. 5 Apéndice V
Directrices sobre Etiquetado Nutricional	-	Secretaría 25ª CCFL	párr. 48

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/Presidente:

Dr. Anne MacKenzie
Director General
Food Inspection Directorate
Food Production and Inspection Branch
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 998-5967
Internet: AMACKENZIE@EM.AGR.CA

ARGENTINA/ARGENTINE

Mr. Guillermo E. Devoto
Secretary of Embassy
Embassy of Argentina
910-90 Sparks Street
Ottawa, Ontario
K1P 5B4
Tel: (613) 236-2351
Fax: (613) 563-7925

ACT 2601
Canberra, AUSTRALIA
Tel. (61 6) 272-5112
Fax. (61 6) 272-3103

Ms. Fiona Jolly
Senior Legal Adviser
National Food Authority
PO Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610

AUSTRIA/AUTRICHE

Mr. Arnulf Sattler
Bundesministerium für Gesundheit und
Konsumentenschutz
ABT. III/B/1
A-1031 Vienna,
AUSTRIA

Mr. Mark Lawrence
Senior Legal Adviser
National Food Nutritionist
National Food Authority
PO Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Peter Tough
(Head of Delegation)
Director,
Product Standards and Labelling
National Food Authority
PO Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610
Tel. 61-6-271-2235
Fax. 61-6-271-2278

Mr. Rod May
National Association for Sustainable
Agriculture
P.O. Box 768
Stirling, South Australia 5152
Tel. 61 53 457342
Fax. 61 53 457342
Internet: capck@bnc.com.au

Ms. Frances Porter
Biodynamic Research Institute of Australia
P.O. Powelltown, 3797
AUSTRALIA
Fax. 61 59667433

Ms. Ruth Lovisolo
Manager,
Food Standards Policy
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858

**BELGIUM/BELGIQUE
BELGICA**

Mme Pascale Cosse
(Chef de la délégation)
Ministère de la Santé publique
Inspection générale des denrées alimentaires
CAE-Esplanade, Boulevard Pachéco, 19, bte 5
1010 Bruxelles, BELGIUM

M. Michel Coenen,
Directeur
Service aux Industries Alimentaires (SIA)
Avenue de Cortenbergh, 172
1040 Bruxelles, BELGIUM

BRAZIL/BRÉ SIL/BRASIL

Mr. Nestor Jose Forster Jr.
(Head of Delegation)
2nd Secretary
Embassy of Brazil
450 Wilbrod St.
Ottawa, Ontario K1N 6M8

Mr. André Godoy Ramos
Head of the Technical
Analysis Section
Ministry of Health
Ministerio da Saude
Esplanada Dos Ministerios
Bloco G-Sala 837
CEP 70058-900
Brasilia, D.F.

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN

Mr. N. Celestin
Councillor, Cameroon Embassy
170 Clemow Avenue
Ottawa, Ontario
K1S 2B4
Tel. (613) 236-1522
Fax. (613) 238-2967

CANADA

Mr. G. F. Reasbeck (Head of Delegation)
Director, Food Division
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 952-7387

Ann Millar
Project Officer
Food Inspection Directorate
Food Production and Inspection Branch
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-800
Fax. (613) 993-8959

Mr. Don Raymond
Manager, International Affairs
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 990-3925

Pat Steele
Associate Director
Food Policy and Legislation
Food Division
Food Production and Inspection Branch
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (819) 952-8000
Fax. (819) 952-7387

Diane Fournier
Food Policy and Legislation
Food Division
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000

Maria Andruczyk
Label and Complaints Investigation Officer
Fish and Fish Products,
Inspection Directorate
200 Kent Street, 9th Floor
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Tel. (613) 990-0179
Fax. (613) 990-4668

Margaret Kenny
Biotechnology Strategies and Coordination
Office
Food Production and Inspection Branch
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9

Dr. George Paterson
 Director General
 Food Directorate
 Health Protection Branch
 Health Canada
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Tel. (613) 957-1821
 Fax. (613) 957-1784

Dr. Margaret Cheney
 Chief, Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Protection Branch
 Health Canada
 Banting Building Locator # 2203A
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Tel. (613) 957-0352
 Fax. (613) 941-6636

Ms. Christina Zehaluk
 Scientific Evaluator
 Nutrition Evaluation Division
 Food Directorate
 Health Protection Branch, Health Canada
 Banting Building Locator # 2203A
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Tel. (613) 957-1739
 Fax. (613) 941-6636

Paul Mayers
 Head, Office of Food Biotechnology
 Food Directorate
 Health Protection Branch, Health Canada
 Postal Locator (2204A1)
 Banting Building
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Tel. (613) 952-5137
 Fax. (613) 952-6400
 Internet: PMAYERS@HPB.HWC.CA

Dr. Dalik Kudirka
 Research Branch
 Agriculture Agri-Food Canada
 930 Carling Avenue
 Ottawa, Ontario K2E 7N9
 Tel: (613) 759-7858
 Fax: (613) 759-7765
 Email: kudirkad@em.agr.ca

Dr. K. Lapsley
 Food Program Chair
 Agriculture and Agri-Food Canada
 C.F.A.R. Building 55
 Ottawa, Ontario K1A 0C6
 Tel. 759-1436
 Fax. 759-1465
 Internet: LAPSLEYKG@EM.AGR.CA

Marion Zarkadas
 Food Division
 Food Production and Inspection Branch
 Agriculture and Agri-Food Canada
 59 Camelot Court
 Nepean, Ontario K1A 0Y9

Ms. Lina Robichon-Hunt
 Nutritionist
 Agriculture and Agri-Food Canada
 Bldg. No. 55, C.E.F.
 Ottawa, Ontario K1A 0C6
 Tel: 759-1447
 Fax: 759-1465

Burt Bilmer
 Biotechnology Strategies and Coordination
 Office
 Food Production Inspection Branch
 Agriculture and Agri-Food Canada
 59 Camelot Drive
 Ottawa, Ontario K1A 0Y9

Arthur Marcoux
 Gouvernement du Québec
 Ministère de l'Agriculture des Pêches et de
 l'Alimentation
 Direction des normes et soutien à la santé
 animale
 200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage,
 Québec, (Québec) G1R 4X6

Dr. Vahid L. Aidun
 Special Advisor
 Industry Canada
 235 Queen Street
 Ottawa, Ontario K1A 0H5
 Tel. 954-3124
 Fax. 952-4209
 Internet: aidun.vahid@ic.gc.ca

Mr. James Drum
 Flavour Manufacturers Association of Canada
 c/o Coca-Cola Ltd.
 42 Overlea Blvd., Suite 100
 Toronto, Ontario M4H 1B8
 Tel. (416) 467-2210/Fax. (416) 467-2223

Christine Miskell
 Consumers' Association of Canada
 Box 9300
 Ottawa, Ontario K1G 3T9

Eunice Chao
 Kellogg Canada
 6700 Finch Avenue West
 Etobicoke, Ontario M9W 5P2
 Tel. (416) 675-5238
 Fax. (416) 675-5243

Elizabeth Hunter
Fédération Nationale des Associations
de Consommateur du Québec
1215, Visitation, Bureau 103
Montréal (Québec) H2L 3B5

Anne Macey
Canadian Organic Growers
R.R. 2
Lanark, Ontario K0G 1K0

Audrey Baran
Agric/Biotech. Comm.
Canadian Organic Growers (Ottawa Chapter)
R.R. 2 - Clayton, Ontario K0A 1P0

Robert Ingratta
Crop Protection Institute
c/o Monsanto Canada Inc.
#350 - 441 MacLaren Avenue
Ottawa, Ontario K2P 2H3
Tel. (613) 234-5121
Fax. (613) 234-2063

Katharine E. Gourlie
President, Katharine Gourlie Associates
171 James St.
Ottawa, Ontario K1R 5M6

Mr. Ron Knight
Director,
Scientific Relations and Technology Strategy
Kraft General Foods Canada Inc
P.O. Box 1200, 95 Moatfield Dr
Don Mills, Ont. M3C 3J5
Tel. (416) 441-5312
Fax. (416) 441-5043

Rod MacRae
Toronto Food Policy
277 Victoria St.
Room 203
Toronto, Ontario M5W 1W1
Tel. (416) 352-1107

Roy Harwood
Consultant
2055 Courtland Crescent
Mississauga, Ontario L4Y 1V1
Tel. (905) 279-3074
Fax. (905) 276-5532

Marta Haley
Assistant Director, Government Affairs
602-150 Metcalfe Street
Ottawa, Ontario K2P 1P1
Tel. (613) 233-9375
Fax. (613) 233-2860
Internet: CCAOTTAWA@CYBERSUS.CA

Shelley Crabtree
Assistant Director,
Policy and Government Relations
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel. (613) 236-9997
Fax. (613) 236-0905

Dr. Richard Wolfson
Health Advisor
Natural Law Party of Canada
500 Wilbrod St.
Ottawa, Ontario K1N 6N2

Mr. Miville Couture
Natural Law Party Of Canada
500 Wilbrod St.
Ottawa, Ontario K1N 6N2

Rhona Jean Reynen
Allergy/Asthma Information Association
Anaphylaxis Support Group
Co-Ordinator
1538 Stanleyfield Cres.
Greely, Ontario K4P 1M7
Tel. (613) 821-459
Fax. (613) 247-1488

William W. Riley, Jr., Ph.D
Vice-President Research and Development
Canola Council of Canada
218-111 Research Dr.
Saskatoon, SK S7N 3R2

Jody Madden
Member of Sub-Committee Food Labelling
Advocacy
Allergy/Asthma Information Association
30 Winston Grove
Etobicoke, Ontario M8Y 2K8
Tel. (416) 234-9955
Fax. (416) 234-5597

Roberta Breen
Member of Sub-Committee Food
Labelling Advocacy
Allergy/Asthma Information Association
32 Middlfort Cres.
Scarborough, Ontario M1B 4L2
Tel. (416) 283-1748

CHINA/CHINE

Wu Bochen
 Official
 State Administration of Import and Export
 Inspection
 Guang Chamgnan Road
 330002 Nanchang, P.R. CHINA
 Tel. (0791) 6215431
 Internet: GuanchangnanRoad, Nanchang

Ye Zhiping
 CCIB Shanghai
 13 Zhong Shan Road (EI)
 Shanghai, P.R. CHINA
 Tel. 0086-21-63210511

Su Liwen
 Etat Administration Import and Export
 Commodity Inspection
 12 Tanguomaiwai Street
 1000 2 2
 Beijing, P.R. CHINA
 Tel. 0086 010 65079809

CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE TCHEQUE

Mr. Peter Baudyš
 Vice-Director
 Czech Agricultural and Food Inspection
 Šumavská 31 Brno,
 CZECH REPUBLIC
 Tel. 42 5 41217550
 Fax. 42 5 41235034

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Ms. Eeva-Liisa Ostergard
 (Head of Delegation)
 Head of Division
 Ministry of Health
 National Food Agency
 Morkhoj Bygade 19
 DK-2860 Soborg,
 DENMARK

Ms. Lene Haagensen
 Head of Section
 Ministry of Health
 National Food Agency of Denmark
 Morkhoj Bygade 19
 DK-2860 Soborg

Mr. Jørgen Hald Christensen
 Head of Department
 Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 DK-8000 Arhus C

Ms. Kirsten Jacobsen
 Head of Department, M.Sc.
 Confederation of Danish Industries
 1787 Kobenhavn V

Mr. Per Faurholt Ahle
 Expert
 Danish Plant Directorate
 Skovbrynet 20
 DK-2800 Lyngby

Ms. Helle Emsholm
 Head of Section
 Danish Veterinary Service
 Rolighedsvej 25
 DK-1958 Frederiksberg C

ECUADOR/EQUATEUR

Mr. Javier Pesantes
 Third Secretary to the Embassy of Ecuador
 50 O'Connor Street
 Suite 1311
 Ottawa, Ontario
 CANADA K1P 6L2

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO

Ayman A. Osman
 Embassy of the Arab Republic of Egypt
 Commercial and Economic Affairs
 85 Range Road - Suite 207
 Ottawa, Ontario
 CANADA K1N 8J6
 Tel. (613) 238-6263
 Fax. (613) 238-2578

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Mrs. Auli Suojanen
 Senior Food Officer
 Finnish Food Administration
 P.O. Box 5
 00531 Helsinki
 FINLAND

FRANCE/FRANCIA

M. Patrice Dauchet (Chef de délégation)
 Ministère de l'Economie et des Finances
 Direction Générale de la Concurrence, de la
 Consommation
 et de la Répression des Fraudes
 59, boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris CEDEX 13

Madame Marie-Pierre Darchy
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de
l'Alimentation
Direction Générale de l'Alimentation
175, rue du chevaleret
75646 PARIS CEDEX 13

Monsieur Jean-Pierre Doussin
Ministère de l'Economie et des Finances
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation
et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13
Tel. 1 44 923470
Fax. 1 44 973037

Madame Myriam Ferran
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de
l'Alimentation
Direction Générale de l'Alimentation
175, rue du Chevaleret
75646 PARIS CEDEX 13

Monsieur Levesque
SETRAB
Bercy Expo - Hall 2251
40 avenue des Terroires de France
75611 PARIS CEDEX 12

Madame Françoise Costes
ATLA(Association de la Transformation Laitière
Française)
34, rue de Saint-Petersbourg
75382 PARIS CEDEX 08
Tel. 1 49 707272
Fax. 1 42 806362

Madame Marie-Odile Gailing
NESTLÉ FRANCE
7, boulevard Pierre Carle
BP 900 - Noisiel
77446 Marne la Vallée CEXEX 02

Madame Annie Loch
Responsable législation Branche Biscuits
DANONE
61, rue E. Vaillant
91201 Athis-Mons CEDEX
Tel. 1 69 541230/Fax. 1 69 541309

Philippe Mouton
Directeur
Affaires Européennes
Pernod Ricard
Rue de Trèves, 55
1040 Bruxelles, BELGIQUE
Tel. 32 2 230 1758
Fax. 32 2 230 0288

GAMBIA/GAMBIE

Mr. Dawda L. Ceesay
Principal Public Health Officer
Ministry of Health, Social Welfare and
Women's Affairs
The Quadrangle
Banjul, GAMBIA

GERMANY FEDERAL REPUBLIC OF ALLEMAGNE, REPUBLIQUE FEDERALE ALEMANIA, REPUBLICA FEDERAL

Michael Warburg (Chief Delegate)
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
53108 Bonn
Tel. 0228-941 4121
Fax. 0228-941 4941/4944

Frau Prof. Dr. Hildegard Przyrembel (Member)
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 33 00 13
14191 Berlin
Tel. 030 8308 2221
Fax. 030 8308 2719

Dr. Matthias Horst (Advisor)
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
53175, Bonn
Tel. 0228 819930
Fax. 0228 371832

Dr. Marcus Girnau
Südzucker AG
Winkelsweg 2
53175, Bonn

GREECE/GRECE/GRECIA

Dimitris Gerakopoulos
Chief,
Ministry of agriculture
Food Safety and Inspection Service
Directorate of Food Processing
Standardization and Quality Control
Codex Contact Point
2 Acharnon Street
Athens 10176
GREECE

Costas Economopoulos
 Director
 Ministry of Agriculture
 Directorate of Food Processing,
 Standardization and Quality Control
 2 Acharnon Str.
 Athens, 10176

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Dr. Mária Váradi
 Scientific Deputy Director
 Central Food Research Institute
 P.O. Box 393, H-1536 Budapest
 HUNGARY

INDIA/INDE

S. N. Pandey
 Development Office
 Ministry of Food Processing Industries,
 Panchsheel Bhavan
 Khelgaon Marg,
 New Delhi, INDIA
 Tel. 6493227
 Fax. 6493228

INDONESIA/INDONESIE

Mr. Doddy Hidajat
 Commercial Attaché
 Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, Ontario
 CANADA
 Tel: (613) 724-1100
 Fax: (613) 724-7932

Suryandari Prabowo
 Ministry of Food Affairs
 Kuningan Timur M 2-5
 Jakarta, INDONESIA
 Tel. (021) 5226788
 Fax. (021) 5210292

Susilawati Sukmadji
 Member of Indonesia Delegation
 Centre of Standardization
 Ministry of Industry and Trade
 JL Gatot Subroto Kav 52-53
 Jakarta
 Tel. 62 21 5252690
 Fax. 62 21 5252690

IRAN

Mrs. Tahereh Hashemi Langeroudi
 Islamic Republic of Iran
 Institute of Standards and Industrial
 Research of Iran (ISIRI)
 P.O. Box 31585-163
 Karaj, IRAN

JAPAN/JAPON

Michiko Mukuno
 Director
 Office of Health Policy on
 Newly Developed Foods
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki
 Chiyoda-Ku, Tokyo JAPAN 100

Hiroshi Takimoto, D.V.M.
 Senior Veterinary Officer
 Office of Health Policy on
 Newly Developed Foods
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki
 Chiyoda-Ku, Tokyo JAPAN 100

Shuhei Kobayashi, M.D.
 Director, The National Institute of
 Health and Nutrition
 1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku,
 Tokyo JAPAN 162

Mr. Takashi Ueki
 Deputy Director,
 Consumer's Life Division
 Food and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-Ku, Tokyo JAPAN 100

Kyoko Saito
 Deputy Director,
 Office of Sustainable Agriculture,
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-ku, Tokyo

Makoto Tabata
 Deputy Director,
 Biotechnology Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Research Council
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyodo-ku, Tokyo JAPAN 100

Norimasa Hosoya, M.D.
Committeeman,
Council on Public Health
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku, Tokyo JAPAN 100

Mr. Takahisa Tokunaga
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingu-mae,
Sibuya-Ku, Tokyo
JAPAN 150

Dr. Kunio Nakagawa
Department Manager
Department of Food for Specified Health Use
Japan Health Food and Nutrition Food
Association
6-1 Jungumae 2-chome,
Shibuya-Ku, Tokyo, JAPAN 150

Dr. Masanaru Misawa
Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food
Association
Technical Advisor
6-1 Jimgumae-2-chiome
Shibuya-ku, Tokyo

Mr. Toshio Ohyama
Deputy General Manager Planning and
Research Department
Japan Food Industry Centre
6-18 Kamimeguro, 3-chome Meguro-km
Tokyo

Mr. Fusatsugu Fujioka
Deputy General Manager Planning and
Research Department
Japan Food Industry Centre
6-18 Kamimeguro 3-chome Meguro-ku, Tokyo

Toru Morikawa
Director, Office of Food Labelling
Standards and Labelling Division, Food
Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyodo-ku, Tokyo JAPAN 100

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

Kir Dong Park Ph.D.
Department Nutrition Research
Korea Institute of Food Hygiene
57-1 Norangjin-dong Dongjack-ku, Seoul
REPUBLIC OF KOREA

Kim Heon Joo
(Chief Delegate)
Deputy Director, Food Policy Division
Ministry of Health and Welfare
Government Complex II,
Chungang-Dong, Kwacheon-Si
REPUBLIC OF KOREA

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Dr. Abdul Aziz Bin Mangkat (Head of
Delegation)
Director of veterinary Public Health
Department of Veterinary Services
Ministry of Agriculture,
8th Floor Exchange Square
Exchange Square, Off Jalan Semantan
50630
Kuala Lumpur, MALAYSIA
Tel. 603 2540367
Fax. 603 2540092

Assoc. Professor Asiah M. Zain
Faculty of Food Science and Biotechnology
Agriculture University of Malaysia
43400 Serdang.
Selangor, MALAYSIA
Tel. 9486101
Internet: asiah@fsb.edu.upm.my

Mr. Shamsuddin Ahmad
Food Technologist
Ministry of Health Malaysia
Food Quality Control
Jalan Dungun, 50490
Kuala Lumpur, MALAYSIA

Mr. Mohd Roslan Mahayudin
Senior Assistant Director
Ministry of Domestic Trade and Consumer
Affairs
24th - 25th Floor,
100, Jalan Putera, 50622 Kuala Lumpur

Mr. Mohd. Zain Omar
Principal Assistant Secretary
(Fats and Vegetable Oils Division)
Ministry of Primary Industries,
Menara Dayabumi, Jalan Sultan Hishamuddin,
50654 Kuala Lumpur

Mr. Mohd. Murni Awag Mat,
Islamic Research Centre (Islamic Affairs),
Prime Minister's Department,
Jalan Perdana, 50480 Kuala Lumpur,

Mr. Mohammad Jaaffar Ahmad
 PORIM (Regional Manager)
 Office of Science Attache
 1900, 24th Street NW
 Washington D.C. 20008, U.S.A.

MEXICO/MEXIQUE

Mr. Ernesto Adolfo Benitez Celorio
 Jefe de la Delegacion
 Subdirector de Asuntos Internacionales
 Secretaria de Comercio - SECOFI
 Puente de tecamachalco # 6
 Seccion Fuentes
 Naucalpan de Juarez, Mexico
 53950 EDO. De Mexico
 Tel. 729 9300/4144 - Fax. 729 9484

Mr. Eduardo Cervantes
 President Del Comité Técnico de
 Normalizacion de la industria Alimentaria
 Canacintra - Consejo de Alimentos
 Av. San Antonio 256
 Col. Ampliacion Napoles
 03849 Mexico, D.F.
 Tel. (5) 392 6267 - Fax. (5) 392 1776

Dr. Luis Antonio Mejia
 Director of Research and Nutrition
 Kellogg's Latin America
 Kellogg de México S.A. de C.V.
 Kilometro 1, Carretera Campo Militar
 76200 Queretaro, QRO MEXICO
 Tel. 52 42 163549
 Fax. 52 42 168813

Dr. Pedro Castillo Novoa
 Gerente de Asuntos Regulatorios
 Sabritas S.A. de C.V.
 Av. Palmas # 735 P.B.
 Col. Lomas de Chapultepec
 11000 Mexico, MEXICO
 Tel. (5) 2275609
 Fax. (5) 2022192

Mr. Guillermo Macswiney Abaunza
 Ing. de Proyectos Investigacion y Desarrollo
 JUGOS DEL VALLE, S.A. de C.V.
 Bs. Texcacoá
 54600 Tepotzotlan, MÉXICO
 Tel. (5) 876 06 00
 Fax. (5) 876 04 68

MYANMAR

U Htein Lin Aung
 Third Secretary of the Embassy
 Embassy of the Union of Myanmar
 85 Range Rd., Suite 902

Ottawa, Ontario, CANADA K1N 8J6

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Dr. P.J. Anema (Head of Delegation)
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 Directorate for Public Health
 P.O. Box 3008
 2280 MK Rijswijk (ZH)
 Tel. 070 3406873
 Fax. 070 3405177

A.F. Onneweer
 Ministry of Agriculture,
 Nature Management and Fisheries
 Department for the Environment, Quality and
 Health
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague, NETHERLANDS
 Tel. 70 3792361/Fax. 70 3477552

G.M. Koornneef
 General Commodity Board for Arable Products
 P.O. Box 29739
 2502 LS The Hague
 Tel. 070 3708323
 Fax. 070 3708444/G.H. Schipper (Adviser)
 Commission for the Dutch Food and
 Agricultural Industry
 Unilever
 P.O. Box 760
 3000 DK Rotterdam, NETHERLANDS
 Tel. 31 10 2704374
 Fax. 31 10 2704991

E. Veen (Adviser)
 Comission for the Dutch Food and Agriuctural
 Industry
 P.O. Box 93093
 2509 AB The Hague
 Tel. 31 70 3497470
 Fax. 31 70 3819508

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA

Ms. Elizabeth Aitken
 Senior Advisor (Nutrition)
 Food and Nutrition
 Ministry of Health
 P.O. Box 5013
 Wellington, NEW ZEALAND
 Tel. 64 496 2425
 Fax. 64 496 2340

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Ase Fulke (Head of Delegation)
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep., N-0034
OSLO, NORWAY
Tel. 47 22579900
Fax. 47 22579901

Mrs. Ragnhild Kjelkevik
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep, N-0034
Oslo, NORWAY
Tel. 47 22579900
Fax. 47 22579901

**PHILIPPINES/PHILIPPINES
FILIPINAS**

Ms. Maria Roseni Alvero
Philippine Trade Commission
60 Bloor St.
Toronto, Ontario
CANADA M4W 3B8

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Mrs. Teresa Swiercz
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic Relations
32/34 Zurawia, Box 25 00-950 Warsaw,
POLAND

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Mr. Dan Viorel Petrov (from IRS)
Director General
Romanian Standards Institute
13 Jean Louis Calderon Street
70201 Bucharest 2,
Bucharest, ROMANIA
Tel. 40 1 6155870/40 1 2113296
Fax. 40 1 2100833

Mr. Gheorghe Vorovenci (from IRS)
Expert
13 Jean Louis Calderon St.
Bucarest, Romania

Mr. Ion Rizea (from Paulini SRL)
General Manager
S.C. Michael Paulini
651 Republici Street
Sinpetru.
Brasov, 2200 ROMANIA
Tel. 40-68-310780
Fax. 40-68-151201

Popa Ovidiu-Nicolae (from Paulini SRL)
Manager Economic
S.C. Michael Paulini
651 Republici Street
Sinpetru.
Brasov, 2200
Tel. 40-68-310780
Fax. 40-68-151201

**RUSSIAN FEDERATION/F ÉDERATION DE
RUSSIE/FEDRACION DE RUSIA**

Mrs. Svetlana N. Rousanova
Chief of the Section of New Technologies and
Standardization
Committee of Fisheries of Russian Federation,
12 Rozhdestvensky Bul.,130031
Moscow, RUSSIA

Mrs. Nina V. Tchupakhina
Chief of Laboratory of Standartization of Fish
and Fishery Products, VNIRO
V. Krasnoselskaya 17, 107140
Moscow, RUSSIA

Mrs. Kira M. Mikhlina
Senior Scientist
Centre "Mariculture Vniro"
V. Krasnoselskaya 17, 107140
Moscow, RUSSIA

**SLOVAK REPUBLIC
RÉPUBLIQUE SLOVAQUE
REPÚBLICA DE ESLOVAQUIA**

Mr. Josef Kalas
Director General
Slovak Agricultural and Food Inspection
Mileticova 23
81549 Bratislava
SLOVAK REPUBLIC
Tel. 427-2019349
Fax. 427-2019280

SLOVENIA/SLOVENIE/ESLOVENIA

Dr. Marusa Adamic
Hygiene Specialist
Institute for Public Health and
Social Welfare
Trubarjeva 2
61000 Ljubjana, SLOVENIA

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA**

Dr. Theo Van de Venter
Director
Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria
SOUTH AFRICA
Tel. 27 12 3120511
Fax. 27 12 3120811

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

Dra. Elisa Revilla Garcia
Consejera Técnica
Agricultura, Pesca y Alimentacion
P. Infanta Isabel no.1
Madrid 28014
Tel. 34 1 3475537
Fax. 34 1 3475728

D. Moisés E. Pérez Ruiz
Consejero Técnico
M. Comercio
P. de la Castellana, 162
28071
Madrid, ESPAÑA
Tel. 3 49 6014

Dr. Julia Navarro Perales
Ministerio Sanidad y consumo
Instituto nacional de consumo
Principe de Vergara - 54
Madrid, ESPAÑA 28071
Tel. 431 18 36

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Eva Lönberg
(Head of Delegation)
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Tel. 46 18 175500
Fax. 46 18 105848

Mrs. Birgitta Lund
Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Tel. 46 18 175500
Fax. 46 18 105848

Dr. Ingrid Malmheden-Yman, PhD
Senior chemist
Chemistry Division 2
National Food Administration
Box 622 S-751 26 Uppsala

Mr. Göte Frid, MSc Agric.
Senior Administrative Officer
Division for Animal Production
and Management
Swedish Board of Agriculture
S-551 82 Jönköping

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Mrs. Eva Zbinden
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
P.O. Box CH-3000 Berne

Dr. Marquard Imfeld
Director, External Affairs
Hoffman-La Roche Ltd.
4070 Basel SWITZERLAND

Dr. Jan Kruseman
Nestec SA, CH-1800
Vevey
Tel. 41 21 924 3275
Fax. 41 21 924 4547

THAILAND/THAILANDE/TAILANDIA

Mrs. Yanee Vanasatit
(Chief of Delegation)
Senior Expert in Safety Efficiency and
Usage of Public Health Products
The Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Nonthaburi, THAILAND
Tel. (662) 5918447
Fax. (662) 5918447

Ms. Chanchai Jaengsawang
Medical Scientist
Department of Medical Sciences
693 Bumrungmoung Road
The Ministry of Public Health
Bangkok 10250
Tel: 2229936
Fax: 2229936

Mr. Suvat Chirapant
Counsellor
Royal Thai Embassy
180 IslewaPuk Dr.
Ottawa, Ontario
CANADA K1Y 0A2

Mrs. Voraporn Charanonniwat
Trade Administrator Officer
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Bangkok 10200
Tel. (662) 2817172/Fax. (662) 2817172

Mr. Kawkiat Viriyakitpattana
Commodity Standard Technical Officer
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Rajdamnern Klang Avenue
Bangkok 10200
Tel. (662) 282-2111-3/Fax. (662) 2247969

Mrs. Jirawattana Fasawang
Standards Officer
Office of National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institutes
Ministry of Industry
Rama VE Rdé. Rakatjevi
Bangkok 10400
Tel. (662) 202-3443-4
Fax. (662) 2478741

Mr. Poonkeite Thangsombat
Director and vice Secretary General
Thai Food Processor' Association
170/22 9th Floor Ocean tower 1 Bldg.
New-Rachadapisek Rd., Klongteoy,
Bangkok 10110

Mr. Wanchai Somchit
Executive Manager
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rachadapisek Rd, Klongteoy,
Bangkok 10110

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

Miss Denise Love
Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel. 0171 238 6281
Fax. 0171 238 6763

Dr. Jennifer Woolfe
Consumers and Nutrition Policy Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR

Dr. Stephen Pugh
Consumer and Nutrition Policy Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square, London SW1P 3JR

Mr. John Byng
Conservation and Woodlands Policy Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Nobel House, 17 Smith Square
London, SW1P 3JR

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

Dr. F. Edward Scarbrough
(Head of Delegation)
Director, Office of Food Labelling
Food and Drug Administration (HF5-150)
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204
Tel. (202) 205 4561
Fax. (202) 205 4594

Dr. John W. McCutcheon
Regional Director, Philadelphia
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Mellon Independence Centre
701 Market Street, 2-B-South
Philadelphia, PA 19106-1516

Dr. Lynn Dickey
Branch Chief, Analysis Branch
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 324A West End Court Bldg.
Washington D.C. 20250-3700

Mr. Mike Hankin
National Organic Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 2510 SOAGRIBG
Washington, D.C. 20250

Dr. Harold Ricker
Program Manager
Transportation and Marketing Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 2947 SOAGRIBG
Washington, D.C. 20250

Ms. Felicia Satchell
Office of Food Labeling
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

Ms. Audrey Talley-Carter
Office of Food Safety and Technical Services
Foreign Agriculture Service
U.S. Department of Agriculture
Room 5545 SOAGRIBG
Washington, D.C. 20250

Mr. Roger Blobaum
Associate Director
World Sustainable Agriculture Association
2025 I Street, NW
Washington, D.C. 20006

Ms. Katherine T. DiMatteo
Executive Director, Organic Trade Association
P.O. Box 1078
Greenfield, MA 01301

Ms. Marsha A. Echols
Washington Counsel
National Association for the Specialty
Food Trade, Inc.
1655 Wisconsin Ave., NW
Washington, D.C. 20007

Mr. Richard D. Godown
Senior Vice President
Biotechnology Industry Organization
1625 K Street, NW
Suite 1100
Washington, D.C. 20007-1604

Dr. James T. Heimbach
Chief Operating Officer
Technical Assessment Systems, Inc.
The Flour Mill
1000 Potomac St., NW
Washington, D.C. 20007

Ms. Regina Hildwine
Director
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, NW
Washington, D.C. 20005

Ms. Julia C. Howell
Director,
Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, GEORGIA 30301

Pam Chumley
Director of Technical Services
The Kellen Co.
5775-G Practitree Dunwoody Rd.
Suite 500
Atlanta GA 30076-1507

Cheryl A. Callen
Manager Nutrition Information
Nabisco
200 De Forest Ave.
East Honover, NJ 07936

Dr. Margaret Mellon
Director
Agriculture and Biotechnology
Union of Concerned Scientists
1616 P Street, NW
Suite 310
Washington, D.C. 20036
Tel. (202) 332-0900
Fax. (202) 332-0905
Email: mmellon@ucsusa.org

Mr. J. Michael Sligh
Chairman, National Organic Standards Board
P.O. Box 4672
Chapel Hill, NC 27514

Mr. Tom Sullivan
Farmers Legal Action Group
46 E. Forbes Street
Suite 1301
St. Paul, MN 55101

Dr. Thomas A. Swinford
Director, Regulatory Affairs
North America and Europe
Mead Johnson and Company
2400 West Lloyd Expressway F-16
Evansville, Indiana 47721

Mr. J. Edward Thompson
Chief, Food and Drug Counsel
Kraft Foods Inc.
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093-2758
Tel. (847) 646-2492
Fax. (847) 646-4431

Mr. Christian Tschanz
Monsanto
1751 Lake Cook Road
Deerfield, IL 60015

Dr. Kathie L. Wrick
Senior Manager, Scientific and
Regulatory Affairs
M&M Mars, A Division of Mars, Inc.
800 High Street
Hackettstown, NJ 07840

Dr. James Maryanski
Strategic Manager, Biotechnology
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

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

Hertha Deutsch
Director,
Anton Baumgartner Str.44/C5/2302
A-1230 Vienna
AUSTRIA
Tel. 43 7 66 71 8877
Fax. 43 1 66 71 8874

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

Mr. Warren M. Strauss
Agriculture Regulation Director
Monsanto Company
700 14th Street, NW
Suite 1100
Washington, DC 20005
U.S.A.

Mr. Eddie Kimbrell
Monsanto Company
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033
U.S.A.

**CONFEDERATION OF THE FOOD AND
DRINK INDUSTRIES OF THE EU (CIAA)**

Dr. D. Taeymans
Manager
Scientific and Regulatory Affairs
74, rue de la Loi
B-1040 Bruxelles
BELGIUM

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Ms. Diane McCrea
Consumers' Association
2 Marylebone Road
London, NW1 4DF
UNITED KINGDOM

Ms. Karin Andresen
The Danish Consumer Council
17 Fiolstraede
P.O. Box 2188
DK-1017 Copenhagen K
DENMARK

**COMMISSION OF THE EUROPEAN
COMMUNITY (EC)**

Mr. B. Mathioudakis
Principal Administrator
Directorate General Industry
European Commission
1049 Rue de la Loi 200
Brussels, Belgium

Ms. N. Sauze
Administrator
Directorate General Industry
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
BELGIUM
Tel. 32 2 295 47 65
Fax. 32 2 296 09 51

Mr. Scharpe
Head of Sector
Directorate General Agriculture
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Tel. 32 2 295 59 52
Fax. 32 2 296 59 63

COUNCIL OF MINISTERS OF THE EU

M. Paul Culley
EU Council of Ministers
Council Secretariat
rue de la Loi 175
B - 1048 Brussels
BELGIUM

EUROPEAN HEART NETWORK (EHN)

Dr. Mike Rayner
 Chairman, Nutrition Expert Group.
 European Heart Network
 1 Place du Luxembourg
 B-1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel. 32 2 512 91 74
 Fax. 32 2 512 66 73

INTERNATIONAL BIOINDUSTRY FORUM

Ms. Sarah Tyree
 International Bioindustry Forum (IBF)
 1625 K Street, NW
 Suite 1100
 20006 Washington, D.C.
 U.S.A.

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE - ICA

Mr. Hiroshi Suzuki
 JCCU Laboratory
 1-17-18 Nishikicho
 Warabi, Saitama
 JAPAN

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Ms. Gloria Brooks-Ray (ICGMA)
 Director,
 Regulatory Affairs and Nutritional Sciences
 CPC International Inc.
 Box 8000, International Plaza
 Englewood Cliffs, NJ 07632
 U.S.A.

Ms. Laurie Curry (ICGMA)
 Vice President, Technical
 Grocery Products Manufacturers of Canada
 885 Don Mills Road, Suite 301
 Don Mills, Ontario
 CANADA M3C 1V9

Sherwin Gardner (ICGMA)
 Executive Secretary
 5504 Goldsboro Road
 Bethesda, MD 20817, U.S.A.

Ms. Claire Regan (ICGMA)
 Director, Scientific Affairs
 Grocery Manufacturers of America, Inc.
 1010 Wisconsin Ave., N.W.
 Washington, D.C. 20007
 U.S.A.

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Dr. Philippe Pittet
 Société des Produits Nestlé S.A.
 P.O. Box 352, Ch-1800
 Vevey
 SWITZERLAND

Mr. D.A. Tulloch
 National Dairy Council
 Apt. 203-45 Argyle Ave.
 Ottawa, Ontario
 CANADA K2P 1B3
 Tel. (613) 230-1070
 Fax. (613) 230-8756

Mr. T. Balmer
 The International Dairy
 Foods Association
 1250 H St., N.W.,
 Suite 900
 Washington, D.C. 20005
 U.S.A.

INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION (IFFA)

Mr. Robert Garfield
 Vice-President
 Regulatory and Technical Affairs
 2000 Corporate Ridge
 Suite 1000
 McLean, VA 22102-7805
 U.S.A.

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURAL MOVEMENTS (IFOAM)

Mr. Thomas B. Harding, Jr.
 Agrisystems International
 125 West Seventh Street
 Wind Gap, Pennsylvania 18091
 U.S.A.

Mr. Otto Schmid
 IFOAM Standards committee
 Research Institute of Organic Agriculture
 Advisory Service
 Haldenstr. 23, CH-8615 Wermatswil/Uster,
 SWITZERLAND

Mr. Ken Commins
 IFOAM Accreditation Programme
 Suite #1, 204 ½ 1st Ave S.,
 Jamestown, ND58401
 U.S.A.

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Mr. Kenneth Mercurio
Nestlé USA, Inc.
800 N. Brand Blvd.
GLENDALE, CA 91203-1244, U.S.A.

Dr. Leila Saldanha
Kellogg Company
One Kellogg Square
Battle Creek, MI 49016, U.S.A.

Dr. Daniel Skrypec
Kraft Foods, Inc.
801 Waukegan Road, TC-1
GLENVIEW, IL 60025, U.S.A.

Dr. Catherine St. Hilaire
Hershey Foods Corporation
1025 Reese Avenue
P.O. Box 805
Hershey, PA 17033-0805
U.S.A.

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

Dr. A. Bronner
(ISDI Secretary General)
International Special Dietary
Foods Industry
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris, FRANCE

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

Dr. Takeshi Kimura
Scientific Advisor
Ajinomoto Company Inc.
Suite 416, 1120 Connecticut Ave. N.W
Washington DC 20036, USA
Tel. (202) 457-0284
Fax. (202) 457-0107 Internet: ajiws@intr.net

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

Ms. Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel. +39-6-52255826
Fax. +39-6-52254593
Internet: selma-doyran@fao.org

Dr. Alan Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel. +39-6-5225-4390
Fax. +39-6-5225-4593
Internet: alan.randell@fao.org

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

Mr. Ron B. Burke
A/Director and Codex Contact Point for
Canada
Bureau of Food Regulatory,
International and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch, Health Canada
Tunney's Pasture, Room 200, (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel. (613) 957-1748
Fax. (613) 941-3537

Ms. Catherine Airth
Senior Program Officer
Bureau of Food Regulatory, International and
Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch, Health Canada
Tunney's Pasture, Room 200, (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel. (613) 957-0189/Fax. (613) 941-3537

Ms. Kathy Greiner
Codex Coordinator for Agriculture
and Agri-Food Canada
Food Production and Inspection Branch
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000/Fax. (613) 990-3925

Mrs. Santana Scalzo
Assistant to the Director (Codex Alimentarius)
Bureau of Food Regulatory, International and
Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture,
Room 200, (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel. (613) 957-1749
Fax. (613) 941-3537

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE
DECLARACIONES NUTRICIONALES**

(En el Trámite 8 del Procedimiento)¹

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.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

2. DEFINICIONES

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

¹ El Anteproyecto de Directrices se adelantó al Trámite 8 del Procedimiento, sujeto a su confirmación por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales de la información contenida en la Tabla.

² Esta definición es idéntica a la misma definición en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985, Rev.1-1993).

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

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

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

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

- 2.1.3 Por *declaración de propiedades relativas a la 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.")

3. ETIQUETADO NUTRICIONAL

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

4. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

- 5.1 Cuando se haga una declaración de contenido nutricional que esté incluida en la Tabla de estas Directrices o se haga otra declaración sinónima, serán de aplicación las condiciones especificadas en la Tabla para tal declaración.
- 5.2 Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que deberá utilizarse la forma: "alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)" o: "alimento exento de (nombre del nutriente)".

³ Los ejemplos se incluyen para esclarecer las definiciones.

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 RELATIVAS A LA FUNCIÓN DE LOS NUTRIENTES

Se permitirán las declaraciones de propiedades relativas a la función de un nutriente en el organismo, siempre que se cumplan las condiciones siguientes:

- 7.1 Solamente deberán ser objeto de una declaración de propiedades relativas a la función de un nutriente aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un valor de referencia de nutrientes (VRN) en las Directrices del Codex para Etiquetado Nutricional o aquellos nutrientes que se mencionan en las directrices dietéticas oficialmente reconocidas.
- 7.2 El alimento en relación con el cual se haga una declaración debe constituir una fuente significativa del nutriente en la alimentación;
- 7.3 La declaración de propiedades relativas a la función del nutriente deberá basarse en el consenso científico apoyado por la autoridad competente.

- 7.4 La declaración de propiedades no deberá sugerir o incluir ninguna declaración en el sentido de que el nutriente induciría cura, tratamiento o protección contra enfermedades;

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

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

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

CUADRO DE CONDICIONES PARA LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES⁴

COMPONENTE	DECLARACIÓN	CONDICIONES
A. NO MÁS DE:		
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 KJ) por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos) 0,15 g por 100 g/ml
	Exento	
Grasa saturada	Bajo contenido	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 g (líquidos) y 10% de energía
Colesterol	Bajo contenido	20 mg por 100 g (sólidos) 10 mg por 100 ml (líquidos) 10% de energía y menos de: 1,5 g saturadas por 100 g (sólidos) 0,75 g saturadas por 100 g (líquidos) y 10% de energía
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Sodio	Bajo contenido [Contenido muy bajo] [Exento]	120 mg por 100 g [40 mg por 100 g] [5 mg por 100 g]
B. NO MENOS DE:		
Fibra	Fuente	[3 g por 100 g ó 1,5 por 100 kcal]
	Alto Contenido	[6 g por 100 g ó 3 g por 100 kcal]
Proteína	Fuente	[10% de DDR de referencia por 100 g (sólidos) [5% de DDR por 100 ml (líquidos)] [5% de DDR por 100 kcal]
	Alto contenido	[20% de DDR de referencia por 100 g (sólidos) [10% de DDR de referencia por 100 ml (líquidos)] [10% de DDR de referencia por 100 kcal]
Vitaminas y minerales	Fuente	[15% de DDR de referencia por 100 g (sólidos)] [7,5 de DDR de referencia por 100 ml (líquidos)]
	Alto contenido	[ó 5% de DDR de referencia por 100 kcal. [2 ó 3 veces los valores de "fuente"

⁴ Sujeta a confirmación por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Dietéticos Especiales.

**PROYECTO DE DIRECTRICES GENERALES PARA EL USO DEL TÉRMINO "HALAL"
(en el Trámite 8 del Procedimiento)¹**

La Comisión del Codex Alimentarius admite que puede haber ligeras diferencias de opinión en la interpretación de lo que son animales lícitos e ilícitos y del sacrificio según las distintas escuelas islámicas de pensamiento. Por tanto, estas directrices generales están sujetas a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores. No obstante, los certificados otorgados por las autoridades religiosas del país exportador deberán ser aceptados en principio por el país importador, salvo cuando este último justifique otros requisitos específicos.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 Las presentes directrices recomiendan las medidas que deben adoptarse para las declaraciones de propiedades "halal" en el etiquetado de los alimentos.
- 1.2 Las presentes directrices se aplican al empleo del término "halal" y otros términos equivalentes en las declaraciones de propiedades con arreglo a la definición de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, incluido su uso en marcas registradas, nombres de fábrica, y nombres comerciales.
- 1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar el Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, sin perjuicio de ninguna de las prohibiciones en ellas establecidas.

2. DEFINICIÓN

2.1 Se entiende por alimentos "halal", los alimentos permitidos en virtud de la ley islámica, los cuales deberán satisfacer los requisitos siguientes:

- 2.1.1 no incluir en su composición ni contener nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica;
- 2.1.2 haber sido preparados, elaborados, transportados o almacenados utilizando aparatos o medios que exentos de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la ley islámica; y
- 2.1.3 no haber estado, durante su preparación, elaboración, transporte o almacenamiento, en contacto directo con un alimento que no satisfaga los requisitos de los apartados 2.1.1 y 2.1.2 anteriores.

2.2 No obstante la sección 2.1 anterior:

- 2.2.1 el alimento "halal" puede ser preparado, elaborado o almacenado en diferentes secciones o líneas dentro del mismo local donde se produzcan alimentos no halal, siempre y cuando se tomen las medidas necesarias para prevenir cualquier contacto entre alimentos "halal" y "no halal";

¹ El Proyecto de Directrices se adelantó al Trámite 8 con sujeción a la opinión del Comité Ejecutivo sobre si dichas directrices quedan o no fuera del mandato de la Comisión y son contrarias a las declaraciones de principios adoptadas por la Comisión en su 21ª Sesión relativa al Papel de la Ciencia en el Proceso de Toma de Decisiones del Codex y la Medida en que se Toman en Cuenta Otros Factores.

2.2.2 el alimento "halal" puede ser elaborado, procesado, transportado o almacenado en locales previamente utilizados para alimentos "no halal", siempre y cuando se hayan observado procedimientos de limpieza adecuados según los requisitos islámicos.

3. CRITERIOS PARA EL EMPLEO DEL TÉRMINO "HALAL"

3.1 ALIMENTOS LÍCITOS

Podrá utilizarse el término "halal" en relación con los alimentos que sean considerados lícitos. Con arreglo a la ley islámica, todas las fuentes de alimentos son lícitas, salvo las que se indican a continuación, incluidos los productos obtenidos de las mismas y sus derivados que se consideren ilícitos:

3.1.1 Alimentos de origen animal

- a) Cerdos y jabalíes.
- b) Perros, serpientes y monos.
- c) Animales carnívoros con garras y colmillos, como leones, tigres, osos y otros animales similares.
- d) Aves de presa con garras, como águilas, buitres y otras aves similares.
- e) Animales dañinos como ratas, ciempiés, escorpiones y otros animales similares;
- f) Animales a los que el Islam prohíbe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pájaros carpinteros;
- g) Animales que en general se consideran repulsivos, como piojos, moscas, gusanos y otros animales similares.
- h) Animales que viven tanto en la tierra como en el agua, como ranas, cocodrilos y otros animales similares.
- i) Mulas y burros domésticos.
- j) Todos los animales acuáticos venenosos y peligrosos;
- k) Todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la ley islámica;
- l) La sangre.

3.1.2 Alimentos de Origen Vegetal

Plantas y sustancias estupefacientes y peligrosas, excepto cuando la toxina o el riesgo puede eliminarse durante su proceso.

3.1.3 Bebidas

- (a) Bebidas alcohólicas
- (b) Todo tipo de bebidas estupefacientes y peligrosas.

3.1.4 Aditivos alimentarios

Todos los aditivos alimentarios derivados de los renglones 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3.

3.2 SACRIFICIO

Todos los animales de tierra lícitos serán sacrificados con sujeción a las reglas establecidas en el Código del Codex Recomendado de Prácticas para Carnes Frescas² y los requisitos siguientes:

² (CAC/RCP 11, Rev.1-1993).

- 3.2.1 El matarife deberá ser un musulmán que esté en posesión de sus facultades mentales y conozca los procedimientos islámicos del sacrificio.
- 3.2.2 El animal que vaya a ser sacrificado deberá ser lícito de acuerdo con la ley islámica.
- 3.2.3 El animal que vaya a ser sacrificado deberá estar vivo o considerarse que está vivo en el momento del sacrificio.
- 3.2.4 Durante el sacrificio deberá pronunciarse la frase "Bismilah" (En el nombre de Alá) inmediatamente antes del sacrificio de cada animal.
- 3.2.5 El utensilio empleado para el sacrificio deberá ser afilado y no deberá separarse del animal durante el acto del sacrificio.
- 3.2.6 En el acto del sacrificio deberán seccionarse la tráquea, el esófago y las principales y venas de la zona del cuello.

3.3 PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Todos los alimentos deberán ser preparados, elaborados, envasados, transportados y almacenados de modo que se ajusten a los incisos 2.1 y 2.2 anteriores y a los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos y otras normas pertinentes del Codex.

4. REQUISITOS DE ETIQUETADO ADICIONALES

- 4.1 Cuando se haga una declaración de que el alimento es halal, en la etiqueta deberá figurar la palabra "halal" u otros términos equivalentes.
- 4.2 Con arreglo al Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, las declaraciones de propiedades "halal" no deberán utilizarse de modo que puedan originar dudas en cuando a la seguridad de otros alimentos análogos, o en declaraciones de propiedades que den a entender que los alimentos "halal" son, desde el punto de vista nutricional, superiores o más saludables que otros alimentos.

ALINORM 97/22
APÉNDICE IV

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS¹**
(en el Trámite 3 del Procedimiento)

Sección 4.2.1.3

Cuando un ingrediente es en sí mismo el producto de dos o más ingredientes, tal ingrediente compuesto puede declararse en la lista de ingredientes, siempre y cuando sea acompañado inmediatamente de una lista, entre corchetes, de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto (para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional) constituya menos del [5%] del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado y los ingredientes de los que consta que causan reacciones alérgicas o de intolerancia.

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

Cereales que contengan gluten; p.ej. trigo, centeno, avena, cebada, escanda o sus cepas híbridas y productos de éstos;

Crustáceos y sus productos;

Huevos y productos de los huevos;

Pescado y productos de la pesca;

Maní, soya y sus productos;

Leche y productos lácteos (lactosa incluida);

Nueces y sus productos derivados; y

Sulfito en concentraciones de 100 mg/kg o más.

Sección 4.2.2.1

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

Sección 4.2.3.2

Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración, en la lista de ingredientes. La exención no se refiere a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración enumerados en la Sección 4.2.1.3.

¹ Las adiciones propuestas subrayadas

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS,
PORCIONES Y FILETES DE PESCADO - EMPANADOS O REBOZADOS -
CONGELADOS RAPIDAMENTE**

(En el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado)

6. ETIQUETADO

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

6.1 El nombre del alimento

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

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

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

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

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

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