

# 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: 39(6)522.54593

ALINORM 97/22A

S

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

### INFORME DEL 25º PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

*Ottawa, Canadá, 15 - 18 de abril de 1997*

**N.B.** En el presente documento se incluye la circular del Codex 1997/10-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: 39(6)522.54593

CX 4/15

CL 1997/10-FL  
Abril 1997

- A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados  
- Participantes en la 23ª 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 25ª reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 97/22A)

**A. CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 22º PERIODO DE SESIONES**

**Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado**

1. 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)

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 del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 10 de junio de 1997.**

**Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 del Procedimiento**

2. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes que Pueden Causar Hipersensibilidad) (párr. 48, Apéndice IV).

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que el Proyecto de Enmienda puede tener para sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales en el Trámite 5, enviándolas al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **antes del 10 de junio de 1997.**

## **B. PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION**

### **Anteproyecto de Directrices en el Trámite 6 del Procedimiento**

3. Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (párr. 42, Apéndice III).

Se invita a los gobiernos y organismos interesados a que formulen observaciones sobre el Proyecto de Directrices, en especial sobre las secciones que aún han de elaborarse. Las observaciones deberán enviarse por escrito al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, remitiendo una copia al Secretario del Comité, 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 OL2 Canada (Fax: No. 613.941.3537), **antes del 1° de septiembre de 1997.**

### **Anteproyecto de Norma y Directrices en el Trámite 3 del Procedimiento**

4. Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados) (párr. 60, Apéndice VI).
5. Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 71, Apéndice VII).

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre los puntos 4 y 5 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, remitiendo una copia 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 OL2 Canada (Fax: No. 613.941.3537), **antes del 1° de octubre de 1997.**

### **Anteproyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado**

6. Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 25, Apéndice V).

Con la presente se distribuye el Anteproyecto de Enmienda, a reserva de que la Comisión lo confirme en su 22° período de sesiones, para que puedan formularse observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado con el fin de que el Comité lo examine en el Trámite 4, en su próxima reunión. 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 del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 15 de diciembre de 1997.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 25ª 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 5 del Procedimiento Acelerado el Anteproyecto de Enmienda a la Norma para las Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente (sección sobre etiquetado) (párr. 51, Apéndice II)
- acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado el Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Alimentos que Pueden Causar Hipersensibilidad) (párr. 48, Apéndice IV)
- convino en utilizar el Procedimiento Acelerado para el Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 25, 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, para que se formularan ulteriores observaciones (párr. 42, Apéndice III)
- convino en que se distribuyera en el Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (párr. 60, Apéndice VI)
- acordó que se distribuyera en el Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 71, Apéndice VII)
- convino en llevar a cabo una revisión parcial de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 65)
- acordó iniciar la labor de definición del término "vegetariano" y solicitar el asesoramiento de la Comisión acerca de la necesidad de nuevos trabajos sobre las "bebidas para deportistas" y las "bebidas energéticas" (párrs. 73 y 78)
- convino en recomendar a la Comisión que pidiera a la FAO y la OMS que examinaran en qué modo hacer frente a la necesidad de evaluar los datos científicos sobre la hipersensibilidad (párrs. 45-47).

## INDICE

	<b>Párrafos</b>
Apertura de la reunión.....	1-3
Aprobación del programa.....	4
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex.....	5-13
Examen de las disposiciones de etiquetado incluidas en normas del Codex.....	14-33
Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente.....	34-42
Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que Pueden Causar Hipersensibilidad.....	43-48
Anteproyecto de Enmienda a la Sección sobre Etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente.....	49-51
Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.....	52-60
Examen de las observaciones de los gobiernos sobre el etiquetado nutricional.....	61-65
Otros asuntos, trabajos futuros, fecha y lugar de la próxima reunión.....	72-80

## LISTA DE LOS APENDICES

Página

I.	-	Lista de los participantes.....	15
II.	-	Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente.....	33
III.	-	Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente.....	34
IV.	-	Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que Pueden Causar Hipersensibilidad.....	66
V.	-	Anteproyecto de Enmienda a la Norma para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos).....	67
VI.	-	Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.....	68
VII.	-	Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables.....	76

## **INTRODUCCION**

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 25ª reunión en Ottawa, del 15 al 18 de abril de 1997, por amable invitación del Gobierno del Canadá. Asistieron a la reunión 213 delegados y observadores en representación de 42 países miembros y 24 organismos internacionales. Presidió la reunión la Dra. Anne MacKenzie, Directora General de la Dirección General de Inspección Alimentaria del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria. 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 Dr. Art Olson, Presidente del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria, quien dio la bienvenida a los participante y señaló la importante función que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos desempeñaba en la armonización internacional de las normas alimentarias. Al hacer referencia al Organismo creado recientemente como el único organismo federal responsable de los servicios de inspección y cuarentena en el Canadá, el Dr. Olson subrayó la necesidad de atender a los nuevos retos que planteaba el control de alimentos, incluyendo la incorporación de un enfoque basado en el riesgo.

3. El Presidente informó al Comité acerca de las principales conclusiones de la Consulta FAO/OMS sobre Gestión de Riesgos e Inocuidad Alimentaria, celebrada del 27 al 31 de enero de 1997.

### **APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)**

4. El Comité aprobó el programa provisional propuesto en el documento CX/FL 97/1. Tras la petición recibida por escrito de Sudáfrica (CDR 1), se convino en que la propuesta de que se elaboraran nuevos textos del Codex se examinaría en el marco del tema 11 del programa, Otros asuntos.

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITE POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX<sup>1</sup> (Tema 3 del programa)**

#### **Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades**

5. El Comité observó que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales había ultimado la redacción de las condiciones para las declaraciones de propiedades de algunos nutrientes, y que el Cuadro de condiciones (parte A) se presentaría en el marco del Proyecto de Directrices, para que la Comisión lo adoptara en el Trámite 8.

6. La delegación de los Estados Unidos, apoyada por la delegación de Australia, subrayó que también las condiciones para las declaraciones de propiedades debían expresarse haciendo referencia a la ración, mientras que en el texto vigente sólo se mencionaba el contenido de nutrientes por 100 g o 100 ml. El Comité tomó nota de que el CCNFSDU había acordado en principio establecer, y luego añadir al Cuadro, las condiciones para las declaraciones de propiedades sobre la base de las raciones, y que había pedido a los gobiernos que formularan observaciones específicas sobre esta cuestión para examinarlas en su reunión siguiente. La delegación de los Estados Unidos expresó la opinión de que el valor correspondiente a la declaración "exento de grasas saturadas" era demasiado bajo y no tenía en cuenta las dificultades relativas a los métodos de análisis disponibles, en especial su reproducibilidad.

---

<sup>1</sup> CX/FL 97/2

7. En respuesta a una pregunta sobre el modo de expresar las declaraciones de propiedades para el sodio presente solamente en los sólidos, la Secretaría recordó que el CCNFSDU no había examinado la expresión de estas declaraciones de propiedades para los líquidos a la hora de examinar el cuadro y que la redacción inicial se había basado en la norma para los alimentos con bajo contenido de sodio, que se refería únicamente a la cantidad de sodio por masa; por lo tanto, dicha cuestión se plantearía en la reunión del CCNFSDU con el fin de definir las condiciones aplicables a los líquidos.

8. En respuesta a una pregunta de la delegación de Francia, el Comité recordó que en el Cuadro (en la versión inglesa) se hacía referencia a los azúcares, en plural, para incluir a otros azúcares que no fueran la sacarosa. La delegación de Suecia opinó que en el caso de la declaración de propiedades "exento", el nutriente en cuestión no tenía que detectarse en el alimento.

9. La delegación del Brasil indicó que en MERCOSUR se adoptaría el Proyecto de Directrices y cuestionó el hecho de que la expresión "exento de valor energético" se utilizara solamente para los líquidos. El Comité hizo notar que el CCNFSDU había examinado dicha declaración de propiedades y acordó que no era aplicable a los sólidos.

10. La delegación de Alemania expresó la opinión de que la nota al pie de página relativa a los ácidos grasos trans-, en relación con las declaraciones de propiedades relativas al colesterol, no era precisa y que el CCNFSDU debía aclararla o bien suprimirla.

11. El Comité convino en que las preocupaciones expresadas en la reunión en curso se remitirían al CCNFSDU para que éste las examinara más a fondo.

12. Algunas delegaciones y el observador de la FIL opinaron que las Directrices deberían permitir que se introdujera una excepción en el caso de la declaración de propiedades "de bajo contenido de grasa" para los productos que tenían un contenido tradicionalmente elevado de grasa. Sin embargo, se hizo notar que el Comité, en su última reunión, ya había adoptado una decisión sobre la aplicabilidad general de las Directrices y que toda observación formulada en el Trámite 8 debía dirigirse a la Comisión.

### **Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos**

13. Haciendo referencia a la recomendación del Comité sobre Principios Generales de que el Código de Principios volviera a redactarse en forma de norma, en opinión de la delegación del Reino Unido el Comité debería tener la posibilidad de revisar la nueva norma de manera extensiva, teniendo en cuenta los importantes aspectos que había de abarcar en relación con el etiquetado. El Presidente observó que sería conveniente proceder en este sentido y no hubo objeciones al respecto.

### **EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO INCLUIDAS EN NORMAS DEL CODEX<sup>2</sup> (Tema 4 del programa)**

#### **Proyectos de Normas para la Leche y los Productos Lácteos**

14. Algunas delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores señalaron que era prematuro ratificar las disposiciones de etiquetado incluidas en estas normas en vista de la recomendación de que el Código de Principios para la Leche y los Productos Lácteos volviera a redactarse como norma y del estrecho vínculo existente entre el Código y las normas. Destacaron

<sup>2</sup> CX/FL 97/3, CRD 3 (Unión Internacional de Consumidores), CRD 4 (observaciones de Nueva Zelandia), CRD 5 (observaciones del Canadá), CRD 7 (observaciones de la India).



asimismo varias incongruencias entre todas las normas, en especial las diferencias en la expresión del contenido de grasa y las excepciones a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en la declaración de ingredientes; puesto que quedaban por solucionar varias cuestiones, era necesario examinar más a fondo las normas en su conjunto, y por esto su adopción podía aplazarse.

15. Otras delegaciones observaron que en el ámbito del CCMMP había consenso general sobre el contenido técnico de las normas y la necesidad de ultimarlas teniendo en cuenta la importancia del comercio internacional; aunque podrían solicitarse mayores aclaraciones del CCMMP acerca de la justificación de las excepciones específicas a la Norma General, el examen de las disposiciones de etiquetado no debería retrasar la adopción de las normas.

16. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Nueva Zelanda de que la redacción de las secciones sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor se armonizara en todas las normas de la manera siguiente:

"La información estipulada en las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, excepto en caso de que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador figuren en el envase [A-6 y A-7; y en caso de que el producto no esté envasado, en el propio queso/queso de suero]. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan el envase".

17. La delegación de Eslovaquia expresó la opinión de que en todas las normas pertinentes la declaración del contenido de grasa de leche debería expresarse por lo general como "porcentaje referido a la fracción de masa" más bien que como "porcentaje en peso".

#### **Proyecto de Norma Revisada para el Queso - Proyecto de Norma Revisada para el Queso de Suero**

##### **Proyecto de Norma para los Quesos en Salmuera**

18. Las siguientes cuestiones se han identificado como cuestiones que han de examinarse más a fondo:

- denominación del queso: existe un conflicto potencial entre la primera y la segunda frase de la sección 7.1;
- hay una incongruencia en la redacción de la sección 7.1.2 frente a secciones similares de otras normas (la referencia a "todos los animales");
- hay que declarar el país de origen (7.2) en relación con la Norma General para el Etiquetado;
- hay una discrepancia entre la expresión contenido de grasa de leche (7.3) para el queso y para otros productos lácteos, incluida la mantequilla (manteca);
- se hace una excepción en los requisitos de marcado de la fecha en relación con el queso en maduración (7.5) (indicación de la fecha después de la maduración).

19. La delegación de Noruega manifestó su oposición al uso de tres alternativas para la declaración del contenido de grasa de leche y sugirió que se permitiera sólo la declaración como porcentaje referido a la masa; dicha declaración debería aplicarse a las normas para todos los quesos.

20. Varias delegaciones señalaron que la definición de "bajo contenido de grasa" para el queso (sección 7.3) difería de las condiciones estipuladas en el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables, aunque el Comité había reafirmado la aplicabilidad general

de las Directrices. El Comité observó que las observaciones generales formuladas para las normas para el queso se aplicaban también a las demás normas examinadas.

**Proyecto de Norma Revisada para la Mantequilla (Manteca) - Proyecto de Norma Revisada para los Productos a Base de Grasa de Leche**

21. El Comité no formuló ninguna observación específica sobre los Proyectos de Normas para la Mantequilla (Manteca) y los Productos a Base de Grasa de Leche.

**Proyecto de Norma Revisada para las Leches Evaporadas  
Proyecto de Norma Revisada para las Leches Condensadas  
Proyecto de Norma Revisada para las Leches en Polvo y las Natas (Cremas) en Polvo**

22. La delegación del Reino Unido expresó la opinión de que no debería permitirse ninguna exención de la declaración de la lista de ingredientes para ajustar el contenido de proteínas (7.3), dado que ésta representaba una importante excepción a los principios generales de etiquetado y no permitía informar de manera adecuada a los consumidores. La delegación de Francia y el observador de la FIL indicaron que el CCMMP había proporcionado una justificación técnica específica para esta excepción y que un etiquetado detallado no proporcionaría necesariamente al consumidor una información precisa en relación con el ajuste del contenido de proteínas.

**Estado de tramitación de las disposiciones de etiquetado en los Proyectos de Normas para la Leche y los Productos Lácteos**

23. El Comité convino en que, dado que aún debían tratarse cuestiones importantes, no podían ratificarse en la fase en curso las disposiciones de etiquetado de los proyectos de normas para la leche y los productos lácteos a las que se hacía referencia en los párrafos 15 a 22. El CCMMP debería proporcionar mayores aclaraciones sobre las cuestiones arriba identificadas, y examinar las normas en consecuencia.

**Otras disposiciones de etiquetado: productos a base de proteínas de leche**

24. El Comité acordó que las designaciones genéricas "productos a base de proteínas de leche" y "proteína de leche", formuladas por el CCMMP, deberían incluirse en la lista de nombres genéricos de la Norma General para el Etiquetado (sección 4.2, Lista de ingredientes - apartado 4.2.2.1).

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

25. Al tomar nota de que el Procedimiento Acelerado podía aplicarse en caso de que se revisaran las normas, y teniendo en cuenta el carácter no controvertido de la Enmienda, el Comité acordó distribuir en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado el Anteproyecto de Enmienda, contenido en el Apéndice V, a reserva de que la Comisión lo confirmara.

**Anteproyecto de Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos (Artículo 4 - Productos lácteos)**

26. La delegación del Canadá, apoyada por la delegación de los Estados Unidos, propuso suprimir la última frase con objeto de permitir el uso de nombres normalizados de quesos, en caso de que su composición se hubiese modificado. Sin embargo, muchas delegaciones apoyaron energicamente la opinión de que en el caso de quesos que fueran objeto de normas individuales el nombre del producto

debería aplicarse solamente a los productos que se ajustaban a la norma. En esta fase el Comité no pudo lograr el consenso general sobre dicha cuestión.

#### **Proyecto de Norma para los Brotes de Bambú en Conserva**

27. El Comité ratificó la sección de etiquetado redactada por el CCASIA, si bien observó que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas elaboraría ulteriormente dicho proyecto de norma.

#### **Proyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas**

#### **Proyecto de Norma para Galletas a Base de Pescado Marino y de Agua Dulce, Mariscos, Crustáceos y Moluscos**

28. La delegación de Tailandia, apoyada por la delegación de Filipinas, propuso que no se hiciera ninguna referencia a los nombres científicos en el etiquetado y que sólo los nombres comunes se utilizaran para ambas normas. Sin embargo, la delegación del Japón expresó la opinión de que los nombres comunes diferían considerablemente de un país a otro y que era preferible utilizar nombres científicos, para fines de claridad.

29. El Comité convino en que dicha cuestión fuera tratada por el Comité sobre el Pescado y los Productos Pesqueros teniendo en cuenta su responsabilidad de elaborar ulteriormente ambos proyectos de normas, preparados inicialmente por el CCASIA.

#### **Proyecto de Norma Revisada para las Aguas Minerales Naturales**

30. Algunas delegaciones recordaron que el Comité no había podido lograr el consenso general sobre la definición del término "natural" y propusieron que no fuera obligatorio utilizar dicho término en el nombre del producto. Subrayaron además el hecho de que las aguas minerales etiquetadas como "naturales" podrían parecer de calidad superior y por lo tanto inducir a engaño al consumidor. En opinión de otras delegaciones, el término "natural" no se utilizaba como declaración de propiedades ni como calificativo, en el caso de las aguas minerales naturales, pero formaba parte del propio nombre del producto y no requería ninguna definición. De ello quedaba constancia también en el mandato del Comité sobre Aguas Minerales Naturales. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su reunión siguiente, abordaría las cuestiones generales relacionadas con el proyecto de norma y el mandato del CCNMW.

31. En el marco del Artículo 6.3 de los Requisitos de Etiquetado Adicionales, la delegación del Canadá hizo notar que en el proyecto de norma no figuraba ninguna definición del contenido mínimo de sustancias minerales; propuso en consecuencia que se exigiera una declaración del contenido de sustancias minerales, en especial en vista de las preocupaciones de los consumidores acerca del contenido de sodio. Algunas delegaciones hicieron hincapié en la necesidad de lograr cierta coherencia en el enfoque de las declaraciones de propiedades saludables y propuso suprimir la sección 6.4.1, dado que no debería hacerse ninguna excepción para las aguas minerales; de conformidad con las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, dichas cuestiones deberían ser reguladas por las autoridades nacionales. El Comité no pudo lograr el consenso general sobre estos puntos. La delegación de Suiza señaló a la atención del Comité que en el informe del CCNMW (ALINORM 97/20) quedaba constancia del acuerdo logrado sobre todos los puntos de la sección de etiquetado, salvo la sección 6.4.1.

32. El Comité reconoció que aún debían tratarse varias cuestiones en la sección sobre etiquetado del Proyecto de Norma para las Aguas Minerales Naturales y acordó informar a la Comisión acerca de las preocupaciones planteadas ante la reunión en curso. El Comité no pudo lograr el consenso general sobre las disposiciones de etiquetado del Proyecto de Norma.

#### **Anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar y las Mezclas de Grasas para Untar**

33. La delegación del Reino Unido subrayó que debería permitirse el uso de declaraciones de propiedades nutricionales comparativas, como por ejemplo "con contenido reducido de grasa", de conformidad con el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y no exclusivamente como alternativa a las expresiones "tres cuartas partes" o "mitad". Si bien observó que este punto había de señalarse a la atención del Comité sobre Grasas y Aceites, el Comité convino en ratificar la sección sobre etiquetado tal como estaba redactada.

#### **PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCION, ELABORACION, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGANICAMENTE (Tema 5 del programa)<sup>3</sup>**

34. El Comité recordó que en su 24ª reunión había examinado el Proyecto de Directrices en el Trámite 7, había formulado varias enmiendas, y había devuelto el Proyecto de Directrices al Trámite 6 para recabar nuevas observaciones de los gobiernos. Sobre la base de las observaciones recibidas mediante la carta circular 1996/23-FL, la Sra. Ruth Lovisolo (Australia), consultora de la Secretaría del Codex, preparó un proyecto revisado que se distribuyó como documento de trabajo.<sup>4</sup>

35. La Sra. Lovisolo, Presidenta del Grupo de Trabajo *ad hoc* que se había reunido antes de la reunión y durante la misma, indicó que el Comité había examinado exhaustivamente las secciones 5-8 y los anexos, salvo el Anexo 3.B. Sin embargo, por falta de tiempo no pudo examinar el Preámbulo ni las secciones 1-4, que ya se habían revisado durante la última reunión.

36. El Comité tomó nota de que se había aplazado el examen de las disposiciones relativas a la producción ganadera y que éste se integraría en las labores en curso. Hizo notar asimismo que se habían establecido unos criterios para determinar qué sustancias se ajustaban a los principios de producción orgánica.

37. El Comité expresó su aprecio por los logros y avances realizados por el Grupo de Trabajo y examinó sección por sección sus propuestas de enmienda del proyecto de directrices.

38. Si bien el Comité acordó ratificar las propuestas de enmienda del Grupo de Trabajo, no se logró el consenso general en cuanto a adelantar el documento al Trámite 8 en vista de las reservas expresadas por muchas delegaciones sobre varias cuestiones en todo el texto.

39. Entre dichas cuestiones figuraban también la cuestión relativa al grado de precisión que deberían proporcionar las directrices, en particular con respecto a la lista de ingredientes permitida para la elaboración de productos orgánicos, así como las observaciones de la CE, en especial sobre las

<sup>3</sup> CX/FL 97/4, CX/FL 97/4-Add.1, Parte I (observaciones de Polonia, Marruecos, Uruguay, Nueva Zelandia, Canadá, Israel, Japón, EE.UU., Suiza, Noruega y Sudáfrica), CX/FL 97/4-Add.1, Parte II (Marinalg Internacional, Federación Internacional de Lechería y Comunidad Europea), CX/FL 97/4-Add.1, Parte III (Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica), CX/FL 97/4-Add.2 (Unión Internacional de Consumidores, Federación Europea de Lechería y Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica), CX/FL 97/4-Add.3 (Canadá), CRD 7 (India).

<sup>4</sup> CX/FL 97/4

secciones 5.1 a) y 5.1 b) (criterios para la inclusión de las sustancias utilizadas para el abonado y la lucha contra las enfermedades y plagas de las plantas).

40. Algunas delegaciones sugirieron que el ámbito de aplicación de las directrices se limitara a las cuestiones de etiquetado, con miras a finalizarlas rápidamente, o bien que se proporcionaran recursos adicionales. Otras delegaciones subrayaron la necesidad de realizar nuevas consultas con el Grupo de Trabajo.

41. El Comité tomó nota de que era necesario ultimar la elaboración de las directrices y asegurar su examen periódico utilizando los recursos disponibles.

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

42. El Comité convino en que el Proyecto de Directrices, enmendado en la reunión en curso, se devolviera al Trámite 6 para recabar observaciones de los gobiernos (véase el Apéndice III). El Comité acordó que el Grupo de Trabajo proseguiría su labor en su reunión siguiente.

#### **Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos que Pueden Causar Hipersensibilidad (Tema 6 del programa)<sup>5</sup>**

43. El Comité, en su 24ª reunión, había examinado el anteproyecto de recomendaciones en el Trámite 4 y, tras aportar algunas enmiendas teniendo en cuenta las conclusiones de la Consulta Técnica de la FAO sobre Alergias Alimentarias, lo devolvió al Trámite 3 para que los gobiernos formularan observaciones al respecto.

44. En cuanto a la propuesta de enmendar la norma denominada "norma del 25 por ciento", en virtud de la cual no era necesario indicar en la etiqueta los ingredientes individuales de los ingredientes compuestos, presentes en un porcentaje inferior al 25 por ciento en cualquier alimento, numerosas delegaciones manifestaron que la reducción de dicho porcentaje, del 25 al cinco por ciento, permitiría proteger mejor la salud de los consumidores; otras delegaciones observaron que con este cambio no se protegería a todos los consumidores afectados.

45. Con respecto a la lista de los alimentos e ingredientes que deberían declararse siempre, prescindiendo de su contenido, varias delegaciones hicieron hincapié en la necesidad de incluir en la lista las semillas de sésamo y el apio, teniendo en cuenta las reacciones adversas registradas en algunos países. Otras delegaciones afirmaron que para incluir en la lista cualquier alimento o ingrediente alimentario tenían que aportarse pruebas científicas y debía tomarse en consideración también la variación regional registrada en el patrón de las principales fuentes de hipersensibilidad.

46. El Comité fue de la opinión de que debería establecerse un mecanismo para incluir en la lista nuevos alimentos e ingredientes, y de ser necesario para suprimirlos de la misma. El Comité reconoció que esta función debería estar a cargo de un organismo científico que evaluara los datos científicos sobre hipersensibilidad basándose en los criterios formulados por la Consulta Técnica y que informara al Comité al respecto. El Comité tomó nota asimismo de la opinión de que dichos criterio requerían una mayor elaboración.

<sup>5</sup> CL 1996/18-FL y ALINORM 97/22, párrs. 32-38 y Apéndice IV; CX/FL 97/5 (observaciones de Dinamarca, España, Nueva Zelandia, Reino Unido, Uruguay y AOECs); CX/FL 97/5-Add.1 (Noruega); CX/FL 97/5-Add.2 (Estados Unidos, Francia, Unión Internacional de Consumidores y Federación Europea de Lechería); CX/FL 97/5-Add.3 (Canadá); CRD 6 (ILSI); CRD 7 (India).

47. El Comité acordó recomendar a la Comisión que pidiera a la FAO y la OMS que estudiaran con urgencia las posibles opciones para tratar esta cuestión, así como la oportunidad de crear un nuevo comité de expertos o de ampliar el mandato de un organismo científico existente para evaluar los datos científicos relativos a la hipersensibilidad alimentaria.

#### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos que Pueden Causar Hipersensibilidad**

##### **(Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados)**

48. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Recomendaciones vigente (véase el Apéndice IV), en el entendimiento de que era necesario prestar asesoramiento sobre cómo proceder con la actualización de la lista de las sustancias susceptibles de causar hipersensibilidad y sujetas a etiquetado obligatorio.

##### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA SECCION SOBRE ETIQUETADO DE LA NORMA PARA BARRITAS, FILETES Y PORCIONES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS, CONGELADOS RAPIDAMENTE (Tema 7 del programa)<sup>6</sup>**

49. El Comité, en su 24<sup>a</sup> reunión, había acordado que las disposiciones de etiquetado en la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente, incluyera la declaración de la proporción del núcleo de pescado. El Anteproyecto de Enmienda se distribuyó más tarde para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado.<sup>7</sup>

50. Muchas delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores expresaron la opinión de que la indicación obligatoria en la etiqueta de la proporción del núcleo de pescado permitiría a los consumidores efectuar una elección fundamentada y facilitaría una competencia leal entre los fabricantes, mientras que las delegaciones de los Estados Unidos y el Canadá afirmaron que dicho etiquetado podría seguir siendo voluntario dado que la composición del producto ya se definía en la norma. La delegación del Japón no manifestó su posición acerca de esta cuestión.

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

51. El Comité convino en adelantar el anteproyecto de enmienda al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado (véase el Apéndice II).

##### **RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLOGICOS (Tema 8 del programa)<sup>8</sup>**

52. El Comité recordó que en su última reunión había acordado que, previo asesoramiento del Comité Ejecutivo, la Secretaría debía dar comienzo a la labor de preparación de directrices para tratar las cuestiones de etiquetado relacionadas con los alimentos obtenidos mediante biotecnología. El

<sup>6</sup> ALINORM 97/22, párrafos 4-5 y Apéndice V; CX/FL 97/6 (observaciones de Nueva Zelanda); CX/FL 97/6-Add.1 (Estados Unidos y Unión Internacional de Consumidores); CX/FL 97/6-Add.2 (Canadá).

<sup>7</sup> CL 1996/18-FL

<sup>8</sup> CX/FL 97/7-Add.1 (Unión Internacional de Consumidores), Add.2 (Comunidad Europea), Add.3 (Canadá), CRD 6 (ILSI), CRD 8 (Argentina), CRD 9 (IFOAM), CRD 10 (Noruega), CRD 11 (ASSINSEL).

Comité Ejecutivo había recomendado que se estableciera una estrecha conformidad a las Declaraciones de Principio concernientes al Papel de la Ciencia<sup>9</sup> y que se tuvieran en cuenta las recomendaciones de la Consulta FAO/OMS de Expertos en Inocuidad Alimentaria y Biotecnología.<sup>10</sup>

53. La Secretaría indicó que las recomendaciones se habían presentado en forma de enmienda a la Norma General para el Etiquetado, según el enfoque adoptado para cuestiones similares, y presentó las conclusiones de la Consulta de Expertos que tenían particular importancia al respecto y en las que se abordaba la cuestión del etiquetado. El Comité observó que la elaboración de las recomendaciones ya había sido aprobada por el CCEXEC y que por falta de tiempo todavía no se habían solicitado observaciones en el Trámite 3.

54. Varias delegaciones indicaron que sus políticas nacionales apoyaban el principio de un etiquetado exhaustivo de los alimentos modificados genéticamente y manifestaron que el enfoque de la inocuidad alimentaria reflejado en el documento no permitía atender a las preocupaciones de los consumidores en esferas tales como la ética y la protección del medio ambiente. Se hizo hincapié en que la Consulta de Expertos se centraba fundamentalmente en la inocuidad alimentaria, más bien que en el etiquetado de los alimentos, y que el documento en cuestión volvería a redactarse con objeto de abarcar todas las cuestiones pertinentes. Otras delegaciones expresaron su aprecio por el hecho de que el documento se ajustaba a los criterios tradicionales de etiquetado de los alimentos y ofrecía una base para elaborar ulteriormente las recomendaciones.

55. La delegación de Noruega expresó la opinión de que las cuestiones relacionadas con la biotecnología moderna no se limitaban a información sobre las características de los productos, que el derecho de elección de los consumidores debía respetarse incluso en caso de que fuera necesario ampliar la base de los requisitos de etiquetado, y que un etiquetado fiable constituía el único medio de asegurar la confianza de los consumidores en ese sector.

56. Algunas delegaciones sugirieron que se estableciera una distinción según la presencia de organismos modificados genéticamente en los alimentos, y que a este respecto deberían aclararse las definiciones, incluida la de "organismo". Otras delegaciones sugirieron que las expresiones "biotecnología moderna" o "modificados genéticamente" se utilizaran para diferenciar la tecnología en cuestión de las otras técnicas tradicionales.

57. El observador de la CE informó al Comité de que el Reglamento no. 258/97 de la CE concerniente a los nuevos alimentos e ingredientes alimentarios, incluido el suministro de alimentos que contenían organismos modificados genéticamente, o estaban constituidos por los mismos, así como de alimentos derivados de ellos.

58. El observador de la Unión Internacional de Consumidores subrayó la necesidad de que el etiquetado fuera exhaustivo, a fin de permitir a los consumidores efectuar una elección fundamentada, y que el trabajo procediera rápidamente en esta esfera teniendo en cuenta la importancia que este asunto tenía para los consumidores. El observador de la IFOAM destacó que dicha cuestión era muy importante también para la industria de alimentos producidos orgánicamente y apoyó el criterio de un etiquetado completo para todos los alimentos modificados genéticamente.

59. En vista de las importantes repercusiones de esta cuestión tanto para los consumidores como para la industria, muchas delegaciones indicaron que necesitaban más tiempo para examinar el documento en detalle, con el fin de determinar su posición nacional en consecuencia. El Comité

---

<sup>9</sup> ALINORM 95/37, Apéndice 2.

<sup>10</sup> Serie FAO: Alimentación y Nutrición no. 61 (1996).

convino en que, primero de todo, se pediría a los gobiernos que formularan observaciones exhaustivas para identificar las cuestiones que habían de abordarse y proporcionar orientación específica para la labor del Comité.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de los Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados)**

60. El Comité acordó que el Anteproyecto de Recomendaciones, contenido en el Apéndice VI, se distribuyera para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, y que volviera a ser redactado por la Secretaría teniendo en cuenta todas las observaciones recibidas, para ser examinado más a fondo y en detalle en la sesión plenaria, durante su reunión siguiente.

**EXAMEN DE LAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Tema 9 del programa)<sup>11</sup>**

61. El Comité estudió la posibilidad de comparar las observaciones de los gobiernos sobre etiquetado nutricional con las disposiciones pertinentes incluidas en las Directrices para el Etiquetado Nutricional, con miras a determinar si hacía falta adoptar nuevas medidas en este sector.

62. La delegación del Japón informó al Comité de que en su reglamento sobre etiquetado nutricional recientemente se tomaban en consideración las disposiciones del Codex sobre etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades nutricionales. La delegación de Noruega señaló que seguían existiendo diferencias considerables entre los reglamentos nacionales sobre etiquetado nutricional, pero que podría ser prematuro llevar a cabo una revisión exhaustiva de tales Directrices.

63. La delegación de los Estados Unidos hizo hincapié en la respuesta positiva de los consumidores a la propuesta de que en su país el etiquetado nutricional fuera obligatorio, lo que había contribuido en gran medida a mejorar la educación de los propios consumidores fomentando a la vez la innovación de productos en la industria. Algunas delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores manifestaron que el etiquetado nutricional obligatorio representaría una opción conveniente para mejorar la información del consumidor.

64. La delegación del Reino Unido subrayó asimismo la importancia de actualizar los valores de referencia de nutrientes (VRN) en el marco del CCNFSUDU, y recordó que el Comité Científico de Alimentos de la CE había concertado una lista de VRN revisados.

65. La delegación de los Estados Unidos, tras tomar nota de que en esta fase sería prematuro realizar una revisión completa de las Directrices, propuso enmendar la sección 3.2, Lista de nutrientes, con objeto de exigir la declaración del contenido de grasas saturadas, azúcares, fibra y sodio en caso de que se utilizara el etiquetado nutricional. El Comité contribuyó con esta sugerencia y convino en presentar a la Comisión una propuesta para realizar nuevos trabajos de revisión parcial de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional.

---

<sup>11</sup> CX/FL 97/8, CX/FL 97/8-Add.1 (observaciones del Canadá).



## **EXAMEN DE LAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (Tema 10 del programa)<sup>12</sup>**

66. El Comité recordó que, tras su decisión de continuar el examen de las declaraciones de propiedades saludables, se había pedido a los gobiernos información sobre las políticas nacionales mediante la circular CL 1997/3-FL. Muchas delegaciones informaron al Comité acerca del estado de su legislación nacional en materia de declaraciones de propiedades saludables. El Comité convino en que, si bien los reglamentos nacionales en esta materia diferían considerablemente de un país a otro, esta cuestión merecía una atención cuidadosa y continua considerando el creciente interés que las declaraciones de propiedades saludables suscitaban entre muchas partes interesadas, entre las cuales los consumidores.

67. Se observó que había varias subcategorías de declaraciones de propiedades saludables, que abarcaban desde los efectos de fomento de la salud y prevención de enfermedades hasta los efectos terapéuticos, y que esta situación a menudo podía provocar confusión durante el examen del tema.

68. Al recordar que todas las disposiciones relativas a las declaraciones de propiedades saludables se habían suprimido del Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables cuando éste se había adelantado al Trámite 8 en la última reunión, dado que no se logró ningún acuerdo con respecto a ciertas subcategorías de declaraciones de propiedades saludables<sup>13</sup>, el Comité acordó que era claramente necesario elaborar una definición de declaraciones de propiedades saludables convenida a nivel internacional sobre la base del trabajo ya realizado por el Comité.

69. La delegación de Francia sugirió que podría ser necesario que la definición de declaraciones de propiedades saludables se revisara de modo que se diferenciaran las subcategorías de declaraciones de propiedades saludables, y la delegación del Canadá hizo notar que sería preciso examinar los nuevos tipos de declaraciones de propiedades, tales como las relativas a estructura y función.

70. Varias delegaciones indicaron que las declaraciones de propiedades saludables relacionadas con la prevención, cura y tratamiento de enfermedades no se aceptaban en sus países, pero que era necesario examinar otras declaraciones de propiedades saludables específicas formuladas en el contexto de un régimen alimentario equilibrado, y expresaron cierto interés por la experiencia presentada a este respecto por la delegación de los Estados Unidos.

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

71. El Comité acordó distribuir las secciones sobre declaraciones de propiedades, tal como figuraban anteriormente en el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales en forma de Anteproyecto de Recomendaciones, con el fin de recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (véase el Apéndice VII) para elaborar un proyecto de enmienda a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, a reserva de que la Comisión lo adoptara.

<sup>12</sup> CX/FL 97/9 (observaciones de Dinamarca, Nueva Zelanda, Reino Unido, Sudáfrica); CX/FL 97/9-Add.1 (Estados Unidos, Francia, Suecia, Unión Internacional de Consumidores y Federación Europea de Lechería); CX/FL 97/9-Add.2 (Canadá); CRD 7 (India).

<sup>13</sup> ALINORM 97/22, párrafo 15.

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

### **Trabajos futuros**

72. La delegación de Sudáfrica presentó las propuestas que figuraban en el CRD 1 y subrayó la necesidad de elaborar definiciones de las distintas categorías de vegetarianos, a saber "vegetariano", "ovolactovegetariano" y "lactovegetariano" con el fin de poder incluirlas ya sea en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasado, o bien, en forma de declaraciones de propiedades condicionales, en las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades. La delegación propuso asimismo que se llevaran a cabo nuevos trabajos para elaborar directrices del Codex sobre las llamadas "bebidas para deportistas" y "bebidas energéticas".

73. El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión en para elaborar definiciones de la declaración "vegetariano".

74. Por lo que concierne a las directrices sobre "bebidas para deportistas" y "bebidas energéticas", muchas delegaciones expresaron la opinión de que, puesto que dichas directrices constaban en gran parte de requisitos de composición, sería más conveniente para el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que el Comité sobre el Etiquetado de los Alimentos estudiara la posibilidad de su elaboración. La delegación de Dinamarca expresó una reserva general en contra de la elaboración de normas para productos específicos, ya que en general se seguiría el enfoque horizontal.

75. El observador de la Comunidad Europea informó al Comité de que el Comité Científico sobre Alimentos estaba revisando varias cuestiones relativas a las llamadas "bebidas para deportistas" y "bebidas energéticas", y que su informe se pondría a disposición en breve. El observador de la Federación Internacional de Lechería indicó que la definición de "bebida", a la que se hacía referencia en el documento preparado por Sudáfrica, tendría que ampliarse para abarcar la leche y los productos lácteos.

76. El observador de la Unión Internacional de Consumidores apoyó la elaboración de orientaciones del Codex en esta esfera dado que la amplia gama de descriptores de los productos y declaraciones de propiedades correspondientes creó cierta confusión entre los consumidores.

77. El observador del Consejo Internacional de Bebidas No Alcohólicas hizo hincapié en la necesidad de abordar esta cuestión adoptando un enfoque de carácter horizontal, recordando que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) había reconocido que las bebidas no alcohólicas representaban una categoría alimentaria incluida en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, y las bebidas para deportistas una subcategoría. Se observó que también las preocupaciones relacionadas con las declaraciones de propiedades deberían abordarse en el marco de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades.

78. El Comité convino en solicitar orientación a la Comisión sobre la necesidad de que el CCNFSDU realizara nuevos trabajos en esta esfera.

79. La delegación de Australia informó al Comité de que la Organización Mundial de Aduanas estaba elaborando las normas de origen, que podrían no ajustarse a las disposiciones sobre etiquetado del Codex. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que en su reunión siguiente proporcionara información pertinente acerca de esta cuestión.

**Fecha y lugar de la próxima reunión**

80. El Comité tomó nota de que se tenía previsto provisionalmente celebrar su reunión siguiente en Ottawa, en la primavera de 1998, y que la fecha exacta sería determinada por el país anfitrión y la Secretaría del Codex.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia en ALINORM 97/22A
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente	5 <sup>14</sup>	Gobiernos 22° CCA	párr. 51 Apéndice II
Proyecto de Directrices para Alimentos Producidos Orgánicamente	6	Gobiernos 26ª CCFL	párr. 42 Apéndice III
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado (hipersensibilidad)	5	Gobiernos 22° CCA	párr. 48 Apéndice IV
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado (nombres genéricos)	3 <sup>14</sup>	Gobiernos 22° CCA 26ª CCFL	párr. 25 Apéndice V
Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado (biotecnología)	3	Gobiernos Secretaría 26ª CCFL	párr. 60 Apéndice VI
Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables	3	Gobiernos 26° CCFL	párr. 71 Apéndice VII
Propuestas para nuevos trabajos: - revisión de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional  - declaración de "vegetariano"  - bebidas para deportistas y bebidas energéticas		22° CCA Secretaría  22° CCA Sudáfrica  22° CCA	párr. 65  párr. 73  párr. 78

---

<sup>14</sup> Procedimiento Acelerado

**LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson/  
Présidente: Dr. Anne Mackenzie  
Director General  
Food Inspection Directorate  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.(613) 225-2342 - Fax.(613) 226-6638  
Internet: AMACKENZIE@EM.AGR.CA

**ARGENTINA/ARGENTINE**

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  
E-mail: DGEPATINA.MREC.AR

Dra. Andrea Calzetta Resio  
Supervisor Tecnico  
Servicio Nacional de Sanidad  
y Calidad Agroalimentaria  
Av. Paseo Colon 367 3<sup>o</sup> piso Fte.  
1063 Buenos Aires, Argentina  
Tel: 054-1-345-4110/4112/int. 1333  
Fax: 0541-334-3207

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

Mr. Peter Tough  
(Head of Delegation)  
Director ANZ Standards Development  
Australia New Zealand Food Authority  
P.O. Box 7186  
CANBERRA MAIL CENTRE ACT 2601  
Tel:+61.6.271.2235 - Fax:+61.6.271.2278

Ms. Ruth Lovisolo  
Manager  
Food Standard Policy Section  
Food Policy Branch  
Australian Quarantine and Inspection Service  
GPO Box 858 - CANBERRA ACT 2601  
Tel: 61 (6) 272-5112 - Fax: 61 (6) 272-3103  
Email: rlovisolo@alpie.gov.au.

Ms. Frances Porter  
Organic Produce Advisory Committee (OPAC)  
Main Road  
Powelltown, Victoria 3797

Mr. Rod May  
Organic Produce Advisory Committee (OPAC)  
RMB 1299 - Blampied VIC 3363  
Tel: +61 03553 457 342  
email: capck@bnc.com.au

**BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA**

Albert d'Adesky  
Inspecteur général  
Inspection générale des denrées  
alimentaires  
Ministere des Affaires Sociales, de la Sante  
publique et de l'environnement  
Cite administrative,  
Quartier Esplanade, 11 étage  
1010 Bruxelles, BELGIQUE  
Tel: 32/2/2104859 - Fax:32/2/2104879

**BENIN**

M. Zakari Allou Yakoubou  
Ingénieur Agronome  
Directeur de la promotion de la qualité et du  
conditionnement des produits agricoles  
Ministère du Développement Rural  
B.P. 362  
Cotonou, République du Bénin  
Tel: (229) 312289 - Fax: (229) 315376

Mr. Afodjo Abdou  
Ambassade du Benin  
58 Avenue Glebe  
Ottawa, Ontario K1S 2C3  
Tel: (613) 233-4429

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

Mr. Nestor Forster Jr.  
Head of Economic Section  
Embassy of Brazil  
450 Wilbrod Street  
Ottawa, Ontario K1N 6M8  
Tel: 237-1090 - Fax: 237-6144

Mr. Roberto Paulo Andre  
Head of the Product Standards Division  
Department of Sanitary Inspection  
Ministry of Agriculture  
4 andar - Sala 422-A  
Tel:(061)218-2171  
Fax:(061)218-2672 e 226-9850

Ms. Marilia Regini Nutti  
Brazilian Enterprise for Agricultural  
Research - EMBRAPA  
Av. das Americas 29501  
23010-470 Rio de Janeiro, RJ  
Tel:(061)410-1353 - Fax:(061)410-1090

#### **CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN**

Mrs. Biack Enyanyo K. Ndikintum  
Senior Translator  
Ministry of Agriculture  
Yaounde, Cameroon  
Tel.(237) 30.61.15 - Fax.(237) 22.50.91

M. Onana Ahanda Gallus  
Chef du Service de la Distribution  
Ministry of Agriculture  
Yaounde, Cameroon  
Fax: (237) 22 27 04

Ngassam Celestin  
Conseiller Economique  
Haut-Commissariat du Cameroun  
170 Clemow Avenue  
Ottawa, Ontario K1S 2B4  
Tel:(613) 236-1522 - Fax:(613) 238-2967

#### **CANADA**

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

Dr. Margaret Cheney  
Chief, Nutrition Evaluation Division  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health Canada  
Sir Frederick Banting Building  
Postal Indicator: 2203A  
Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2

Ms. Margaret Kenny  
A/Associate Director  
Biotechnology Strategies and  
Coordination Office  
Canadian Food Inspection Agency  
Room 3393E, Camelot Court  
59 Camelot Drive, Nepean, Ontario K1A 0Y9

Mr. Donald P. Raymond  
Manager, International Affairs  
Food Inspection Directorate  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel: (613) 225-2342 - Fax: (613) 228-6617

Ms. Marion Zarkadas  
Food Inspection Directorate  
Canadian Food Inspection Agency  
Room 3186 - 59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel:(613) 952-8000 - Fax:(613) 952-7387

Mr. John Wakelin  
Assistant Director  
Food Inspection Directorate  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Court  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel: (613) 225-2342 - Fax: (613) 228-6632

Mr. Arthur Marcoux  
 Ministère de l'Agriculture des Pêcheries  
 et de l'Alimentation  
 Direction des normes et du soutien à la santé  
 animale  
 200, chemin Ste-Foy, 11e étage  
 Québec, Québec G1R 4X6

Dr. Suk-Hing Yiu  
 Food Regulatory Policy Coordinator  
 Ontario Ministry of Agricultural  
 Food and Rural Affairs  
 1 Stone Road West  
 Guelph, Ontario N1G 4Y2  
 Tel: (519) 826-3512 - Fax: (519) 826-3492  
 Email: syiu@omafra.gov.on.ca

Mr. Ron J. Dugas  
 National President My Health, My Rights  
 National Consumer Organization  
 2309 Horton Street  
 Ottawa, Ontario K1G 3E7  
 Tel: (819) 684-3060

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

Ms. Jeanne Cruikshank  
 Vice-President, Atlantic  
 Canadian Council of Grocery Distributors  
 The Brewery Business Centre  
 1496 Lower Water Street  
 Halifax, Nova Scotia  
 Tel: (902) 422-7279 - Fax: (902) 423-2372

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

Ms. Mary Ann Binnie  
 Nutrition Coordinator  
 Canada Pork  
 12 PageBrook Drive  
 Etobicoke, Ontario M9P 1P5

Mr. Bob Ingratta  
 Director, Government Relations  
 Crop Protection Institute  
 c/o Monsanto Canada Inc.  
 350-441 MacLaren Street  
 Ottawa, Ontario K2P 2H3  
 Tel: (613) 234-5121 - Fax: (613) 234-2063

Mr. Timothy Finkle  
 Director  
 Legislative and Regulatory Affairs  
 National Dairy Council of Canada  
 221 Laurier Avenue East  
 Ottawa, Ontario K1N 6P1  
 Tel: (613) 238-4116 - Fax: (613) 238-6247

Mr. Nick Orton  
 Vice-President  
 Canadian Organic Advisory Board  
 95 Esquimalt Road  
 Victoria, British Columbia V9A 3K8  
 Tel: (250) 386-5115 - Fax: (250) 386-5144

Ms. Carla Abbatemarco  
 Technical Director  
 Canadian Meat Council  
 875 Carling Avenue - Suite 410  
 Ottawa, Ontario K1S 5P1

Professor Joe Cummins  
 Emeritus Professor of Genetics  
 University of Western Ontario  
 1151 Richmond Street North  
 London, Ontario N6A 5B7  
 Tel: (519) 681-5477 - Fax: (519) 681-5477  
 Email: jcummins@julian.uwo.ca

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

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

Mr. Barry Smith  
 Canadian Soft Drink Association  
 55 York Street - Suite 330  
 Toronto, Ontario M5J 1R7  
 Tel: (613) 599-4614

Ms. Roberta Breen  
 Chair, Food and Product Labelling Committee  
 Anaphylaxis Network  
 32 Middleport Crescent  
 Scarborough, Ontario M1B 4L1  
 Tel: (416) 283-1748 - Fax: (416) 283-6170

Ms. Anne Macey  
 Canadian Organic Growers  
 106 Old Scott Road  
 Salt Spring Island, B.C. V8K 2L6  
 Tel: (205)537-5511 - Fax: (205)537-2681  
 E-mail: macey@saltspring.com

Mr. Réjean Bouchard  
 Assistant Director  
 Policy and Dairy Production  
 Dairy Farmers of Canada  
 75 Albert Street - Suite 101  
 Ottawa, Ontario K1P 5E7  
 Tel: (613) 236-9997 - Fax: (613) 236-0905

Dr. R.M. Knight  
 Director, Scientific Relations and  
 Technology Strategy  
 Kraft Canada Inc.  
 95 Moatfield Drive  
 Don Mills, Ontario M3B 3L6  
 Tel: (416) 441-5312 - Fax: (416) 441-5043

Mrs. Chris Mitchler  
 Chair, National Food Committee  
 Consumers' Association of Canada  
 267 O'Connor Street - Suite 307  
 Ottawa, Ontario K2P 1V3  
 Tel: (613) 591-0717 - Fax: (613) 591-0492  
 Email: dc.mitchler@sympatico.ca

Ms. Gillian MacDonnell  
 Executive Vice-President  
 Canadian Celiac Association  
 6519B Mississauga Road  
 Mississauga, Ontario L5N 1A6  
 Tel/Fax: 1-800-363-7296

Mr. Bill Reynolds  
 Natural Products  
 Industry Consultant  
 Regulatory Affairs  
 Strategic Planning Marketing  
 126 Rose Park Drive  
 Toronto, Ontario M4T 1R5  
 Tel: (416) 480-0089 - Fax: (416) 480-2570  
 E-mail: Reynco@aol.com

Ms. Kathie Stinson  
 Allergy/Asthma, Information Association  
 7 Eastern Drive  
 Aylmer, Quebec J9H 2K8  
 Tel: (819) 684-4767 - Fax: (613) 592-2006

Ms. Joyce Groote  
 President  
 Industrial Biotechnology  
 Association of Canada  
 130 Albert Street - Suite 420  
 Ottawa, Ontario K1P 5G4  
 Email: joyce@biotech.ca

Mr. Conor Dobson  
 Manager, Government Affairs  
 Agr Evo Canada Inc.  
 1500 James Naismith Drive  
 Suite 213  
 Gloucester, Ontario K1B 5N4  
 Tel: (613) 748-5748 - Fax: (613) 748-5728

Dr. John Henning  
 Associate Professor  
 McGill University  
 Dept of Agricultural Economics  
 MacDonald Campus  
 Ste. Anne de Bellevue, Quebec H9X 3V9  
 Tel: (514) 398-7826 - Fax: (514) 398-8130

Ms. France Gravel  
 Garantie Bio, Coordinatrice  
 Table Filiere Biologique Quebec  
 215 Route 132 Est  
 St-Michel de Bellechase, Quebec G0R 3S0  
 Tel: (418) 884-4197 - Fax: (418) 884-3276

Francois Charpentier  
 Table Filiere Biologique Quebec  
 481 St-Michel  
 Sherbrooke, Quebec J1E 2K9  
 Tel: (819) 562-3083 - Fax: (819) 562-7611



Ms. Elisabeth Sterken  
 Nutritionist  
 Infant Feeding Action Coalition Canada  
 10 Trinity Square  
 Toronto, Ontario M5G 1B1  
 Tel: (416) 595-9819 - Fax: (416) 591-9355  
 Email: infact@ftn.net

#### CHINA/CHINE

Ye Zhiping  
 Director, Senior Engineer  
 Shanghai Imp. & Exp. Commodity  
 Inspection Bureau P.R. China  
 13 Zhong Shan Road (E1)  
 Shanghai, 200002  
 Tel/Fax: (021)63210511  
 Email: CCIBSH@ihw.co.cn

#### CHILE/CHILI

Mr. Alex Geiger  
 Counsellor - Embassy of Chile  
 50 O'Connor Street - Suite 1413  
 Ottawa, Ontario K1P 6L2  
 Tel: (613) 235-4402 - Fax: (613) 235-1176

#### CUBA

Dra. Matilde Fontanals Pimorin  
 Analista Superior de la  
 Division de Aseguramiento de la Calidad del  
 Ministerio de la Industria Pesquera  
 5 Ave. y 248, Barlovento Playa,  
 C. Habana 10400, Cuba  
 Tel: 29 72 94 - Fax: 24 91 68

#### CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE TCHEQUE

Mr. Petr Baudys  
 Vice-Director  
 Czech Agricultural and Food Inspection  
 Sumavska 31  
 Brno, Czech Republic 61254  
 Email: BAUDYS@BRN.PVTNET.CZ  
 Tel:420.5.41217550 - Fax:+420.5.41235034

#### DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Eeva-Liisa Ostergard  
 Head of Division  
 National Food Agency of Denmark  
 Moerkhoej Bygade 19 - DK-2860 Soborg  
 Tel: +45.39.69.66.00 - Fax: +45.39.66.01.00  
 Email: elo@lst.min.dk

Lene Haagensen  
 Head of Section  
 National Food Agency of Denmark  
 Moerkhoej Bygade 19  
 DK-2860 Soborg  
 Tel: +45 39 69 66 00 - Fax: +45 39 66 01 00  
 Email: leh@lst.min.dk

Claus Heggum  
 Head of Department - Danish Dairy Board  
 Frederiks Allé 22  
 DK-8000 Aarhus C  
 Tel: +45 8731 2000 - Fax: +45 8731 2001  
 Email: ch@mejeri.dk

Kirsten Jacobsen  
 Head of Department  
 Confederation of Danish Industries  
 DK-1787 Copenhagen V  
 Tel: 45 33 77 33 77 - Fax: 45 33 77 33 00

Per Faurholt Ahle  
 Expert - Danish Plant Directorate  
 Skovbrynet 20, DK-2800 Lyngby  
 +45 459 66 600 - Email: PFA@PD.LFM.DK

Helle Emsholm  
 Head of Section  
 Danish Veterinary Service  
 Rolighedsvej 25  
 DK-1958 Frederiksberg C  
 Tel: +45 3135 8100 - Fax: +45 3536 0607

#### FEDERATED STATES OF MICRONESIA

Mr. Nachsa Siren  
 Administrator,  
 Division of Environment & Community Health  
 Federated States of Micronesia  
 National Department of Health Services  
 P.O. Box PS 70  
 Palikir, Pohnpei 96941  
 Tel: (691) 320-2619 - Fax: (691) 320-5263

**FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**

Mrs. Auli Suojanen  
Senior Food Officer  
Finnish Food Administration  
P.O. Box 5  
00531 Helsinki  
Tel: 358.9.7726 7630 - Fax: 358.9.7726.7666  
Email: Auli.Suojanen@elintarvikevirasto.fi

**FRANCE/FRANCIA**

M. Patrice Dauchet  
Chef de délégation  
Ministère de l'Economie et des Finances  
DGCCRF  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: 01-44-97-2965 - Fax: 01-44-97-30-37

Mariane Monod  
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de  
l'Alimentation  
Direction générale de l'Alimentation  
Bureau des Labels - Agriculture Biologique  
175 rue du Chevaleret, 75646 Paris Cedex 13  
Tel: 01 49558003 - Fax: 01 49555961

Jean-Marc Lévêque  
Directeur, Setrab - Hall 4143  
Bercy Expo. 40, Avenue des Terroirs  
France 75611, Paris Cedex 12  
Tel: 01 44 74 5356 - Fax: 01 44 74 52 76

M. Jean-Pierre Doussin  
Ministère de l'Economie et des Finances  
DGCCRF  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: 01 44 97 34 70 - Fax: 01 44 97 30 37  
Email: jeanpierre.doussin@dpa.  
finances.gouv.fr

Mme Ségolène Halley Des Fontaines  
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de  
l'Alimentation - DGAL  
175, Rue Du Chevaleret  
75646 Paris Cedex 13  
Tel: 01 49 55 5007 - Fax: 01 49 55 5948

Mme Marie-Odile Gailing  
Nestlé France  
7, Boulevard Pierre Carle  
BP. 900 Noisiel  
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02  
Tel: 01 60 53 20 40 - Fax: 01 60 53 54 65

Mme Françoise Costes  
34, Rue de Saint-Petersbourg  
75382 Paris Cedex 08  
Tel: 01 49 70 72 72- Fax: 01 42 80 63 62

Mme Annie Loc'h  
Branche Biscuits-Danone  
Centre de Recherche Jean Theves  
6, rue Edouard Vaillant  
91207 Athis-Mons Cedex  
Tel: 01 69 54 12 30 - Fax: 01 69 54 13 09

Mme Catherine Vigreux  
Roquette Frères  
62136 Lestrem

M. Jean-Claude Lumaret  
Roquette Frères  
62136 Lestrem

**GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel  
Director and Professor  
Federal Institute for Veterinary Medicine and  
Health Protection of Consumers  
Thielallee 88-92 - Berlin 14195  
Tel: 49-30-84123221 - Fax: 49-30-84123715

Thomas Kuetzemeier  
Advisor, German Dairy Association  
137 Meckenheimer Allee  
53115 Bonn, GERMANY  
Tel/Fax: +49-228-982430

Dr. Marcus Girnau  
Advisor, Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt  
Winkelsweg 2  
53175 Bonn, GERMANY  
Tel: 02 28/37 69 55 - Fax: 02 28/37 38 74

**HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA**

Prof. Dr. Peter A. Biacs  
 General Director  
 Central Food Research Institute  
 Herman Otto UT 15  
 BUDAPEST H-1022  
 Tel/Fax: 3611 55 8991  
 Email: H9740BIA@ELLA.HU

**INDIA/INDE**

Shri Devdas Chhotray  
 Joint Secretary  
 Ministry of Food Processing Industries  
 Panchsheel Bhawan - Khelgaon Marg.  
 New Delhi 110 049  
 Tel: 649-2476 - Fax: 649-3228

**IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF  
 IRAN REPUBLIQUE ISLAMIQUE D' IRAN,  
 REPUBLICA ISLAMICA DEL IRAN**

Hamid Tamizkar  
 Director General  
 Bureau of Food Industry  
 Ministry of Agriculture  
 Blv. Keshavarz, Tehran  
 Tel: +98(21)655945 - Fax: +98(21)650798

Prof. Dr. Mahin Azar  
 Institute of Standards and  
 Industrial Research of Iran (ISIRI)  
 P.O. Box 31585 - 163  
 Karaj - IRAN  
 Tel: 98-21-226031 - Fax: 98-21-8802278

Miss Tahereh Hashemi Langroodi  
 Institute of Standards and  
 Industrial Research of Iran (ISIRI)  
 P.O. Box 31585 - 163  
 Karaj - IRAN

**JAPAN/JAPON**

Noriyuki Takeshita  
 Director  
 Office of Health Policy  
 on Newly Developed Food  
 Environmental Health Bureau  
 Ministry of Health and Welfare  
 Tel: 81-3-3595-2327 - Fax: 81-3-3503-7965

Chieko Ikeda  
 Deputy Director  
 Food Sanitation Division  
 Environmental Health Bureau  
 Ministry of Health and Welfare  
 Tel: 81-3-3595-2326 - Fax: 81-3-3503-7965

Takatoshi Esashi  
 Director  
 Division of Applied Food Research  
 The National Institute of Health and Nutrition  
 Ministry of Health and Welfare  
 1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku  
 Tokyo 162, Japan  
 Tel: 03-3203-5602 - Fax: 03-3205-6549

Hidenori Murakami  
 Director  
 Standards and Labelling Division  
 Foods and Marketing Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, CHiyoda-ku 100, Tokyo

Hiroki Kondo  
 Chief - Standards and Labelling Division  
 Foods and Marketing Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki  
 Chiyoda-ku Tokyo

Sumito Yasuoka  
 Chief - Office of Sustainable Agriculture  
 Agricultural Production Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100  
 Tel: +81-3-3593-6495 - Fax: +81-3-3502-0869  
 Email: SumitoYasuoka@msn.com

Dr. Norimasa Hosoya  
 Director General  
 Japan Health Food & Nutrition Food  
 Association  
 University of Tokyo  
 6-1, Jingumae 2-chome  
 Shibuya-ku, Tokyo 150  
 Tel: (03) 5410-8231 - Fax: (03) 5410-8235

Hiroaki Hamano  
 Japan Food Hygiene Association  
 6-1 Jingumae 2-chome  
 Shibuya-ku, Tokyo 150 Japan  
 Tel: (03) 5410-8231 - Fax: (03) 5410-8235

Morio Hamashima  
Deputy General Manager  
National Association of Food Industry  
6-18 Kamimeguro 3-chome  
Meguro-ku Tokyo 153  
Tel: 3-3716-2871 - Fax: 3-3716-2700

Hideki Suzuki  
Deputy General Manager  
National Association of Food Industry  
6-18 Kamimeguro 3-chome  
Meguro-ku, Tokyo 153  
Tel: 03-3716-2871 - Fax: 03-3716-2700

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

Ms. Nik Shabnam Bt. Nik Mohd Salleh  
Assistant Director  
Food Quality Control Division  
Ministry of Health  
4th Floor, E Block - Offices Complex  
Jalan Dungun - Damansara Heights  
Kuala Lumpur 50490  
Tel: 603-2555943 - Fax: 603-2537804

### **MEXICO/MEXIQUE**

Lic. Juan Antonio Dorantes Sanchez  
Director de Normalizacion  
Direccion General de Normas  
Av. Pte de Tecamachalco #6  
Col. Lomas de Tecamachalco  
Mexico, Edo. de Max.  
Tel: 729-9482 - Fax: 729-9484 (525)

Dra. Sara M. Aguilar Laurents  
Subdirectora de Normas  
Direccion General de Salud Animal  
Amoves 321-3 Piso Col. del Valle 03100  
Mexico, D.F.  
Tel: 687-7907 - Fax: 687-8150

Ana Lilia Alfaro Lemus  
Secretaria Tecnica de la Dir. Gral. de  
Inspeccion Fitozoosanitaria  
Comision Nal. de Sanidad  
Agropecuaria/SAGAR  
Recreo 14, Piso 10, Col. Actipan  
Mexico 03230, Mexico  
Tel: (5) 5345018 - Fax: (5) 5342402

Dra. Victoria Martha Chavez Nino  
Subdirectora de Servicios a la Industria  
Direccion General de Salud Animal  
Recreo No. 14, 2 Piso  
Col. Actipan - 03230 Mexico, DF

Linda Hernandez  
Deputy Trade Representative  
SECOFI - Ottawa  
45 O'Connor, Suite 1503  
Ottawa, Ontario K1P 1A4  
Tel: (613) 235-7782 - Fax: (613) 235-1129

Lic. Guillermo Macswiney Abaunza  
Ing. De Proyectos Investigacion Y Desarrollo  
Jugos Del Valle  
Insurgentes No. 30 - Bo. Texcacoa  
54600, Tepetzotlan Mexico  
Tel: (5) 876-0600 - Fax: (5) 899-1064

Ing. Pedro Castillo Novoa  
Regulatory Affairs Manager  
Mexico Food Division of Pepsico Inc.  
Palmas 735 P.C. Col. Lomas De Chapultepec  
11000 Mexico, D.F.  
Tel: 237-1625 - Fax: 202-2192 237-5674  
Pedro.Castillo@PEPSICOFOODSINTL.sprint.com

Q.F.B. Ernesto Salinas Gomez Roel  
Jefe de la Unidad de Normas Alimentarias  
Compania Nestle, S.A. de C.V.  
Asesor  
Ejercito Nacloval #453  
Col. Granada Del. cuavtemoc  
C.P. 11520

Ing. Eduardo Cervantes Cuevas  
Consejero Tecnico  
Canacintra  
Ave. San Antonio No. 256  
Col. Ampliacion Napoles  
Mexico, D.F. 03849 MEXICO  
Tel: (52) (5) 262-2395  
Fax: (52) (5) 262-2005

Ing. Raul Portillo Aldrett  
Vocal - Canacintra  
Ave. San Antonio No. 256  
Col. Ampliacion Napoles  
Mexico, D.F. 03849 MEXICO  
Tel: 52.5.262.2386 - Fax: 52.5.262-2005

**NETHERLANDS/PAYS-BAS/  
PAISES BAJOS**

Dr. Pieter J. Anema  
Head of Delegation  
Ministry of Health, Welfare and Sport  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel:31-070-340-6873 - Fax:31-070-340-5177

Ms. J. Aanen  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel: 31-70-340-6872 - Fax: 31-70-340-5177

Mr. Hugo Van Buuren  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel: 31-70-340-6872 - Fax: 31-70-340-5177

Mr. A. Onneweer  
Ministry of Agriculture  
Nature Management and Fisheries  
P.O. Box 20401, 2500 EK The Hague  
Tel: 31 30 339 2361

Mr. Gerrit Koornneef  
Central Product Board for Arable Products  
P.O. Box 29739, 2502 LS The Hague  
Tel: 31 70 3708 323 - Fax: 31 70 3708 444

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

Elizabeth F. Aitken  
Senior Advisor (Nutrition)  
Ministry of Health - Food & Nutrition Section  
P.O. Box 5013  
Wellington, New Zealand  
Tel: 64 4 496 2425 - Fax: 64 4 496 2340  
Email: elizabeth\_aitken@moh.govt.nz

Dr. Joan Wright  
Regulatory Policy, Manager  
New Zealand Dairy Board  
P.O. Box 417 - 25 The Terrace, Wellington Tel:  
(644) 471-8553 - Fax: (644) 471-8539  
Email: wrightjoecorp-  
po.nzdbuo.postie.syntet.net.nz

Mr. Phil Fawcet  
National Manager  
Standards and Systems (Dairy)  
MAF Regulatory Authority  
P.O. Box 2526  
Wellington  
Tel: 0064 4 498 9874 - Fax: 0064 4 474 4239  
email: fawcetp@ra.maf.govt.nz

**NORWAY/NORVEGE/NORUEGA**

Mrs. Ragnhild Kjelkevik  
Special adviser  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep.  
N-0034 OSLO, Norway  
Tel: 47 22 24 6650 - Fax: 47 22 24 6699  
Email: ragnhild.kjelkevik@snt.dep.telemax.no

Mr. Thor Jan Schioth  
Legal Adviser  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
N-0034 OSLO, Norway  
Tel: 47 22 24 67 45 - Fax: 47 22 24 66 99

**PERU/PEROU**

Ing. Vilma Morales Quillama  
Directora de Alimentos de la direccion ejecutiva  
de higiene de alimentos y control de zoonosis  
Direccion General de Salud Ambiental -  
Ministerio de Salud  
Amapolas No. 350-Urb.  
San Eugenio Lince  
Lima 14, Peru  
Tel: 440-2340 - Fax: 440-6797

**PHILIPPINES/PHILIPPINES/  
FILIPINAS**

Ms. Cristina R. Nuqui  
Senior Aguaculturist  
Chemical and Microbiological Section  
Fisheries Post Harvest Technology Division  
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources  
Quezon Avenue - Quezon City, Philippines  
Tel: 7 (63) 926-77-90 - Fax: (63) 929-36-17

**POLAND/POLOGNE/POLONIA**

Ms. Elzbieta Markowicz  
 Information and Analysis Department  
 Agricultural and Food Quality Inspection  
 32/34 Zurawia Street  
 00-950 Warsaw  
 Tel:48-22.625 20 28 - Fax:48-22.621 48 58

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

Dr. Jong-Sick Park  
 Food Policy Division - Food Policy Bureau  
 Ministry of Health and Welfare  
 Government Complex II  
 1, Chungang-Dong  
 Kwacheon-Si Kyonggi-Do 427-160  
 Tel: (02) 503-7583 - Fax: (02) 503-7534

Dr. Hae-Rang Chung  
 Senior Researcher  
 Nutrition Research Department  
 Koorea Institute of Food Hygiene  
 57-1 Noryangjim-Dong,  
 Domgjak-Ku, Seoul 156-050a  
 Tel:02.826.2100 Ex.237 - Fax: (02)824-1763

Hee-jin Choi  
 Senior Researcher - Food Sanitation Division  
 Ministry of Health and Welfare  
 Tel: (02)826-2100 (Ex) 269.275  
 Fax: (02) 823-9545

**ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**

Olimpia Vorovenci  
 Expert in Agro-Food Products Standardisation  
 Romanian Standards Institute  
 13 J.L. Calderon Street, Cod. 70201  
 Sector 2, Bucuresti  
 Tel: 00 401 2100833 - Fax: 00 401 2100833

Gheorghe Vorovenci  
 Expert in Quality and Standardisation  
 Quality and Standards Association  
 13 J.L. Calderon Street, Cod. 70201  
 Sector 2, Bucuresti

**RUSSIAN FEDERATION/FEDERATION DE RUSSIE/FERERACION DE RUSIA**

Ms. Svetlana Rusanova  
 Chief of Section of New Technologies and  
 Standards - State Committee of Fisheries  
 12 Rozhdestvensky Bvl.  
 Moscow 130031, Russia  
 Tel: (095) 921-8297

Ms. Nina Chupakhina  
 Chief of Laboratory of Fish  
 and Fishery Products Standards - VNIRO  
 17, V. Krasnoselskaya  
 Moscow 107140 Russia  
 Tel: (095) 264-90-90 - Fax: (095) 264-91-87

Ms. Kira Mikhlina  
 Senior Scientist - Centre "Mariculture VNIRO",  
 17, V. Krasnoselskaya  
 Moscow 107140, Russia  
 Tel: (095) 264-91-54 - Fax: (095) 264-91-87

**SLOVAK REPUBLIC/RÉPUBLIQUE SLOVAQUE/REPUBLICA DE ESLOVAQUIA**

Ms. Katarina Chudikova  
 Senior Officer  
 Ministry of Health of the Slovak Republic  
 Limbova 2  
 Bratislava 833 41  
 Tel: 421-7-3788215 - Fax: 421-7-376142

Mr. Josef Kalas  
 Director  
 Slovak Agricultural and Food Inspection  
 81549 Slovak Republic  
 Bratislava, Mileticova 23  
 Tel: 421-7-5444349 - Fax: 421-7-5444280

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/AFRICA DEL SUR**

Mrs. Antoinette Booyzen  
 Principal Medical Natural Scientist (Dietition)  
 Department of Health  
 Food Control Directorate  
 Private Bag X828  
 Pretoria 0001, South Africa  
 TEL: (0027) (012) 312-0490  
 Fax: (0027) (012) 312-0811

**SPAIN/ESPAGNE/ESPANA**

D<sup>a</sup> Elisa Revilla Garcia  
 Consejera Técnica de la  
 Subdirección General de Planificación  
 Dirección General de Política Alimentaria  
 e Industria Agrarias y Alimentarias  
 Ministerio de Agricultura  
 Pesca y Alimentación  
 P<sup>o</sup> Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid  
 Tel: 34-1-3474596 - Fax: 34-1-3675728

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

**SWEDEN/SUEDE/SUECIA**

Mrs. Eva Lonberg  
 Codex Coordinator  
 National Food Administration  
 Box 622 - S-751 26 Uppsala  
 Tel: 46-18-175500 - Fax: 46-18-105848  
 E-mail: eva.lonberg@slv.se

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

Mr. Gote Frid  
 Senior Administrative Officer  
 Division for Animal Production and  
 Management, Swedish Board of Agriculture  
 S-551 82 Jonköping  
 Tel: 46 36 155811 - Fax: 46 36 308182

**SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**

Eva Zbinden  
 Attorney, Head of Codex Section  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 Berne 3003, Switzerland

Aebi Patrik  
 Head of Section, Federal Office of Agriculture  
 Mattenhofstrasse 5, 3005 Berne  
 Tel: +031 322 25 92 - Fax: +031 322 44 97

Dr. Marquard Imfeld  
 Director External Affairs  
 Hoffmann La Roche Ltd.  
 Grenzacherstr. 126 - Basel A070  
 Tel: 41-61-688-5607 - Fax: 41-61-688-1635  
 Email: MARQUARD.IMFELD@ROCHE.COM

Dr. Jan Kruseman  
 Nestec Ltd.  
 Avenue Nestle 55, CH-1800 Vevey  
 Tel: (021) 924 32 73 - Fax: (021) 921 18 85

**THAILAND/THAILANDE/TAILANDIA**

Mr. Sivasak Wanichatrak  
 (Head of Delegation)  
 Chief of Agro-industry Sub-division  
 Agri-Business Promotion Division  
 Department of Agriculture Extension  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 Bangkok 10900 Thailand  
 Tel: (662) 579-0942

Dr. Hataya Kongchuntuk  
 Food Specialist 7  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: 662.590-7006 - Fax: 5918636, 5918443

Mr. Wanchai Somchit  
 Executive Manager  
 Thai Food Processors' Association  
 170/22 9th Floor Ocean Tower 1  
 Klongtoey Bangkok 10110  
 Tel: 662.261.2684.6 - Fax: 662.261.2996.7

Miss Chatsiri Pinmuangngam  
 Standards Officer 6  
 Thai Industrial Standards Institute  
 Ministry of Industry  
 Rama VI Street, Bangkok 10400  
 Tel: 66-2-2461992/2023441-  
 Fax: 66-2-2487987/2478741

Miss Supanee Pitikantithum  
 Standards Officer 6  
 Thai Industrial Standards Institutes  
 Ministry of Industry  
 Rama 6 Road, Rajthevi, Bangkok 10400  
 Tel: (662) 202-3441 - Fax: (662) 247-8741

Dr. Jittra Chaivimol  
 Scientist 7, Ministry of Science and  
 Technology, Thailand Institute of Scientific and  
 Technological Research, 196 Phahonyothin  
 Road, Chatuchak, Bangkok 10900  
 Tel: (662) 579-5515/5790160 ext.2009/2020  
 Fax: (662) 561-4771  
 E-mail: chaivimo@mozart,inet,co.th

Mr. Poonkeite Thangsombat  
 Vice President  
 Thai Food Processor Association  
 170/22 9th Floor Ocean Tower 1  
 New-Rachadapisek Road  
 Klongtoey, Prakhnong, Bangkok 10110  
 Tel: 261-2684-6, 261-2995 Fax: 261-2996-7

#### **TURKEY/TURQUIE/TURQUIA**

Mr. Emre Ergin  
 Primeministry  
 Undersecretariat for Foreign Trade  
 General Director  
 Standardization for Foreign Trade  
 Emek Ankara, Turkey  
 Tel:90-312)212 87 17,212 58 96  
 Fax:(90-312)212 87 68

#### **UNION OF MYANMAR**

U Htein Lin Aung  
 Third Secretary  
 Embassy of the Union of Myanmar  
 85 Range Road, Suite 902-3  
 Ottawa, Ontario K1N 8J6  
 Tel: (613) 232-6434 - Fax: (613) 232-6435

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

Miss Denise Love  
 Food Labelling & Standards Division  
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
 Ergon House c/o Nobel House  
 17 Smith Square, London SW1P 3JR  
 Tel:44.171 238 6281 - Fax:44.171 238 6763

Mr. John Byng  
 Conservation & Woodland Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
 Nobel House - Room 320  
 17 Smith Square, London SW1P 3JR  
 Tel: 0171-238-5803 - Fax: 0171-238-6553

Mr. Steve Pugh  
 Consumers & Nutrition Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
 Ergon House c/o Nobel House  
 17 Smith Square, London SW1P 3JR  
 Tel: 44 171 238 6216 - Fax: 44 171 238 5337

Mr. Richard Ross  
 Unigate, St. Ivel House, Interface Business Park  
 Wooton Bassett  
 Swindon, Wiltshire SN4 8QE  
 Tel:44.1793.84.34.29 - Fax:44.1793.84.34 54

#### **URUGUAY**

Mr. Carlos Gitto  
 Second Secretary and Consul  
 of the Embassy of Uruguay  
 130 Albert Street - Suite 105, Ottawa, Ontario  
 Tel: 234-2727 - Fax: 233-4670

#### **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 & Drug Administration  
 200 C Street, S.W. (HFS-150)  
 Washington, D.C. 20204  
 Tel: 202-205-4561 - Fax: 202-205-4594

Dr. Lynn Dickey  
 Chief, Verification Branch  
 Labeling, Product & Technology Standards  
 Division  
 Food Safety & Inspection Service, USDA  
 Room 324A, West End Court Building  
 Washington, DC 20250  
 Tel: 202-418-8911 - Fax: 202-418-8834

Michael Hankin  
 Agricultural Marketing Specialist  
 U.S. Department of Agriculture  
 Agricultural Marketing Service, TMD, NOP  
 Room 2510 South Building  
 Washington, D.C. 20250  
 Tel: 202-720-3252 - Fax: 202-205-7808  
 Email: Mike-I-Hankin@usda.gov  
 Ellen Matten  
 Staff Officer, U.S. Codex Office



U.S. Department of Agriculture  
 Room 311 West End Court Building  
 Washington, DC 20250-3700  
 Tel: 202-418-8845 - Fax: 202-418-8865

Dr. James Maryanski  
 Strategic Manager, Biotechnology  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food & Drug Administration  
 200 C Street S.W. (HFS-13)  
 Washington, D.C. 20204  
 Tel: 202-205-4359 - Fax: 202-401-2893  
 Email: [jhm@fdacf.ssw.dhhs.gov](mailto:jhm@fdacf.ssw.dhhs.gov)

Mr. John McCutcheon  
 Regional Director, USDA --FSIS  
 701 Market Street 2-B South  
 Mellon Independence Centre  
 Philadelphia, Pennsylvania  
 USA 19106-1516  
 Tel: (215) 597-8735 - Fax: (215) 597-4217

Felicia Satchell  
 Branch Chief, Food Standards Branch  
 Office of Food Labeling  
 Food & Drug Administration  
 200 C Street S.W. (HFS-158)  
 Washington, D.C. 20204  
 Tel: 202-205-5099 - Fax: 202-205-4594  
 Email: [FBS@CFSAN.FDA.GOV](mailto:FBS@CFSAN.FDA.GOV).

Audrey Talley-Carter  
 Agriculture Marketing Specialist, Foreign  
 Agriculture Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 14th & Independence Avenue South West  
 Room 5545 South Building  
 Washington, D.C. 20250  
 Tel: 202-720-9408 - Fax: 202-690-0677  
 Email: [Atalley@ag.gov](mailto:Atalley@ag.gov)

Roger Blobaum  
 Associate Director  
 World Sustainable Agriculture Association  
 2025 I Street North West  
 Washington, D.C. 20006  
 Tel: 202-537-0191 - Fax: 202-537-0192

Eric Kindberg  
 Organic Farmers Marketing Association  
 HC 32, Box 86 - Mount Judea, AR 72655  
 Tel/Fax: 501-434-5231

Cheryl Callen  
 Manager, Nutrition Information  
 Nabisco - 200 DeForest Avenue  
 East Hanover, NJ 07936-1944  
 Tel: (201) 503-4194 - Fax: (201) 503-2471

Katherine Dimatteo  
 Executive Director  
 Organic Trade Association  
 50 Miles Street - P.O. Box 1078  
 Greenfield, MA 01302  
 Tel: 413-774-7511 - Fax: 413-774-6432  
 E-mail: [ota@igc.apc.org](mailto:ota@igc.apc.org)

Marsha Echols  
 Washington Counsel  
 National Association for the  
 Specialty Food Trade, Inc.  
 1529 Wisconsin Avenue N.W.  
 Washington, D.C. 20007  
 Tel: (202) 625-1451 - Fax: (202) 625-9126  
 E-mail: [me@maechols.com](mailto:me@maechols.com)

Dr. James T. Heimbach  
 Chief Operating Officer  
 Technical Assessment Systems (TAS)  
 The Flour Mill  
 1000 Potomac Street North West  
 Suite 200, Washington, D.C. 20007-3501  
 Tel: 202-337-2625 - Fax: 202-337-1744  
 Email: [JTH@TASINC.COM](mailto:JTH@TASINC.COM)

Regina Hildwine  
 Director, Technical Regulatory  
 Affairs, FDA  
 National Food Processors Association  
 1401 New York Avenue N.W.  
 Washington, D.C. 20005  
 Tel: (202) 639-5926 - Fax: (202) 639-5943

Ms. Julia C. Howell  
 Director, Regulatory Submissions  
 The Coca-Cola Company  
 P.O. Drawer 1734, Atlanta, GA, USA 30301  
 Tel: (404) 676-4224 - Fax: (404) 676-7166

Dr. Margaret Mellon  
 Director, Agriculture and Biotechnology  
 Union of Concerned Scientists  
 1616 P Street North West  
 Suite 310 - Washington, D.C. 2003  
 Tel: 202-332-0900 - Fax: 202-332-0905

Barbara Petersen  
 President, Novigen Sciences Inc.  
 1730 Rhode Island Avenue N.W.  
 Suite 1100 - Washington, DC 20036  
 Tel: (202) 293-5374 - Fax: (202) 293-5377  
 E-mail: petersen@novigensci.com

Eyvette R. Flynn  
 Senior Policy Analyst  
 Institute for Agriculture and Trade Policy  
 2105 First Avenue South  
 Minneapolis, MN 5504-2505  
 Tel: 612-870-0453 - Fax: 612-870-1846  
 E-mail: <eflynn@iatp.org>

Dr. Thomas A. Swinford  
 Director, Regulatory Affairs  
 North America & Europe  
 Mead Johnson & Company  
 2400 W. Lloyd Expressway R-19  
 Evansville, IN 47721  
 Tel: 812-429-5032 - Fax: 812-429-5054

Timothy J. Sullivan  
 Attorney/Member of US Delegation  
 Farmers Legal Action Group  
 46 East Fourth Street - Suite 1301  
 St. Paul, MN 55101  
 Tel: (612) 223-5400 - Fax: (612) 223-5335  
 E-mail: Tsullivan@glaginc.org

J. Edward Thompson  
 Chief Food and Drug Council  
 Kraft Foods Inc. - Three Lakes Drive  
 Northfield, IL 60093-2758 U.S.A.  
 Tel: 847-646-2492 - Fax: 847-646-4431

Dr. Christian Tschanz  
 Senior Director, Clinical Research  
 Worldwide Regulatory Affairs, Monsanto  
 1751 Lake Cook Road  
 Deerfield, IL 60015  
 Tel: (847) 405-6788 - Fax: (847) 940-9805

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
 ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC  
 SOCIETIES**

Hertha Deutsch  
 Director, AOECs  
 Anton Baumgartner Str. 44/C5/2302  
 A1230 Vienna Austria  
 Tel: +43/1/66 71887 - Fax: +43/1/66 718874

**ASSOCIATION INTERNATIONALE DES  
 SÉLECTIONNEURS (ASSINSEL)**

Mr. Patrick Heffer  
 Assistant to the Secretary General of  
 ASSINSEL  
 Chemin du Reposoir 7,  
 CH-1260 Nyon, Switzerland  
 Tel: 41.22/361 99 77  
 Fax: 41.22/361 92 19  
 Email: assinsel@iprolink.ch

Dr. William C. Leask  
 Executive Vice-President  
 Canadian Seed Trade Association  
 39 Robertson Road - Suite 302  
 Nepean, Ontario K2H 8R2  
 Tel: (613) 829-9527 - Fax: (613) 829-3530

**COMISA**

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

Mr. Warren M. Strauss  
 Agriculture Regulation Director  
 Monsanto Company  
 700 14th Street North West, Suite 1100  
 Washington, D.C. 20005 U.S.A.  
 Tel:(202) 383-2859 - Fax: (202) 783-2486

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

Mr. Egon Gaerner  
 Head of Unit  
 Directorate General III: Industry  
 Foodstuffs - Legislation; scientific  
 and technical aspects  
 European Commission, D.G. III/E/1  
 Rue de la Loi, 200  
 Bruxelles, Belgium B-1049  
 Tel/Fax: +32-2-295-31-26

Mr. Alberik Scharpe  
Principal Administrator  
Directorate General "Agriculture"  
European Commission,  
Rue de la Loi, 200  
Bruxelles, Belgium B-1049

#### **COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION**

Paul Culley  
175, rue de la Loi  
1048 Bruxelles, Belgium  
Tel: 322-285-6197 - Fax: 322-285-7686

#### **CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES (CIAA)**

Dr. Ir Dominique Taeymans  
Director Scientific & Regulatory Affairs  
C.I.A.A.  
Avenue des Arts 43  
1040 Bruxelles, Belgique  
Tel: 32 2 514-1111 - Fax: 32 2 511-2905  
E-mail: CIAAREG@HEBEL.NET

#### **CONSUMERS INTERNATIONAL**

Diane McCrea  
Consumer Consultant  
17 Vernon Road  
London N8 0QD, UK  
Tel/fax: 44 181 889 4226

Ms. Lisa Lefferts  
Codex Consultant  
R.R. 1, Box 76, Andes, New York  
New York 13731 U.S.A.  
Tel: 301 559 3630 - Fax: 301 853 3272  
Email: llefferts@igc.apc.org

#### **EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION**

Mrs. Françoise Costes  
14, rue Montoyer  
B-1000 Bruxelles, Belgium  
Tel: +32 25 49 50 40 - Fax: +32 25 49 50 49

Mr. Richard Ross  
14, rue Montoyer  
B-1000 Bruxelles, Belgium  
Tel: +32 25 49 50 40 - Fax: +32 25 49 50 49:

#### **EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION**

Angelika Mrohs  
c/o Bund Fer Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde e.V.  
Godesberger Allee 157  
53175 Bonn GERMANY  
Tel: 0228/8199 3-0 - Fax: 0228/37 50 69

#### **EUROPEAN FREE TRADE ASSOCIATION**

Berit Wilsher  
Senior Officer  
EFTA Secretariat/Goods Unit  
Trade Association  
74 Rue de Treves  
1040 Brussels, Belgium  
Tel: 322-286-1738  
Fax: 322-286-1750

#### **INTERNATIONAL BIOINDUSTRY FORUM (IBF)**

Jennifer LaHair  
Biograicultural Assistant  
Biotechnology Industry Organization  
1625 K Street North West  
Suite 1100  
Washington, D.C. 2006-1604  
Tel: (202) 857-0244 - Fax: (202) 857-0237

#### **INTERNATIONAL COOPERATIVE ALLIANCE**

Hiroshi Suzuki  
Manager of Laboratory  
Japanese Consumers' Cooperative Union  
1-17-18 Nishiki-cho  
Warabi-shi, Saitama 335, JAPAN  
Tel: 048-433-8300 - Fax: 048-433-8309

Tatsuhito Kasamatsu  
Consumers' Cooperative Kobe  
1-3-23 Okamoto  
Higashinada-Ku  
Kobe, Hyogo-Pre 658, JAPAN  
Tel: 81-78-453-0116 - Fax: 81-78-453-0185

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
MANUFACTURERS OF AMERICA (ICGMA)**

Claire Regan  
Director, Scientific Affairs  
Grocery Manufacturers of America  
1010 Wisconsin Avenue N.W.  
Suite 900, Washington, DC USA 20007  
Tel: 202-337-9400 - Fax: 202-337-4508  
E-mail: CRR@GMABRANDS.COM

Ms. Gloria Brooks-Ray  
Director, Regulatory Affairs  
and Nutritional Sciences  
CPC International Inc.  
Post Office Box 8000  
International Plaza  
Englewood Cliffs, NJ 07632 USA  
Tel: 201-894-2560 - Fax: 201-894-2355

Ms. Marilyn Schramm  
Director of Nutrition and Regulatory  
Affairs for Kellogg Latin America  
Kellogg De Mexico  
Kilometro 1, Carretera al Campo Militar  
Queretaro, Edo. de Queretaro  
Mexico 76200  
Tel: (52-42)111300 - Fax: (52-42)168813

Ms. Laurie Curry  
Vice President  
Scientific and Regulatory Affairs  
Food and Consumer Products  
Manufacturers of Canada  
885 Don Mills Road - Suite 301  
Don Mills, Ontario M3C 1V9  
Tel: (416) 510-8024 (ext. 227)  
Fax: (416) 510-8043

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

Dr. Ph Pittet  
Nestlé Suisse SA  
P.O. Box 352 - CH-1800 Vevey  
Switzerland  
Tel: 41-21-924-5253 - Fax: 41-21-924-5520

Mr. T. Balmer  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street North West - Suite 900  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.  
Tel: (202) 737-4332 - Fax: (202) 331-7820

Mr. D. Tulloch  
National Dairy Council of Canada  
221 Laurier Avenue East  
Ottawa, Ontario K1N 6P1  
Tel: (613) 238-4116 - Fax: (613) 238-6247  
E-mail: dtullochnocc.ca

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
AGRICULTURAL PRODUCERS**

Ms. Jennifer Higginson, Policy Analyst  
1101-75 Albert Street  
Ottawa, Ontario K1P 5E7  
Tel: (613) 236-3633 - Fax: (613) 236-5749  
Email: jhiggin@fox.nstrn.ca

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

Otto Schmid  
IFOAM - Codex Contact Person of the IFOAM  
Standards Committee - Research Institute of  
Organic Agriculture Advisory Service  
Haldenstrasse 23  
CH 8615 Wermatswil/Uster, Switzerland  
Tel: 41 1 940 12 80 - Fax: 41 1 940 12 55  
Email: admin@fibl.ch

Mr. Ken Commins  
IFOAM Accreditation Program  
Suite 1 - 204 1/2 1st Avenue South  
Jamestown, ND58401, U.S.A.  
Tel: (701) 252-4070 - Fax: (701) 252-4124

Mr. Thomas Harding  
Agrisystems International  
125 West Seventh Street  
Wind Gap, Pennsylvania 18091, U.S.A.  
Tel: (610) 863-6700 - Fax: (610) 863-4622  
E-mail: agrisys1@aol.com

Mr. Jim Riddle  
Independent Organic Inspectors Association  
R.R. 3, Box 162C, Wihana, MN 55987  
Tel/Fax: 507-454-8310  
Email: jriddle@luminet.net

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS  
ET SPIRITUEUX (FIVS)**

Jean Rodesch  
Directeur des Affaires Européennes  
Pernod Ricard  
Fédération internationale des  
vins et spiritueux (FIVS)  
45 rue de Trèves  
Bruxelles B-1040, Belgique

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL**

Andrew G. Ebert, Ph.D.  
President, International Food Additives Council  
5775 Peachtree Dunwoody Road  
Suite 500-G  
Atlanta, Georgia 30342, USA  
Tel: 404-252-3663 - Fax: 404-252-0774  
Email: EBERTAN@ASSNHW.COM

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD  
ASSOCIATION**

Robert L. Garfield  
Vice-President  
Regulatory and Technical Affairs  
International Frozen Food Association  
2000 Corporate Ridge Suite 1000  
McLean, Virginia, USA 22102-7805  
Tel: (703) 821-0770 - Fax: (703) 821-1350  
email: AFFI@DN.NET

Mr. Ken Mercurio  
Nestle USA, Inc.  
800 North Brand Blvd.  
Glendale, CA 91203-1244, U.S.A.  
Tel:(818) 549-6353 - Fax:(818) 549-6908

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL  
COMMITTEE**

Takeshi Kimura, Ph.D.  
International Glutamate Technical Committee  
C/O AJINOMOTO USA, INC.  
1120 Connecticut Avenue N.W., Suite 416  
Washington, D.C., 20036 U.S.A.  
Tel: (202) 457-0284 - Fax: (202) 457-0107

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE**

Dr. Harriett H. Butchko  
Director, Clinical Research  
Worldwide Regulatory Affairs  
Monsanto  
1751 Lake Cook Road  
Deerfield, IL 60015, USA  
Tel: 847-405-6765 - Fax: 847-940-9805  
Email: butchko@nspcr.monsanto.com

Dr. Maureen Storey  
Kellogg Company  
One Kellogg Square  
Battle Creek, MI 49016, U.S.A.  
Tel:(616) 961-3304 - Fax:(616) 961-3905  
Email: maureen.storey@kellogg.com

Dr. George E. Hardy  
Executive Director  
International Life Sciences Institute  
1126 Sixteenth Street N.W.  
Washington, D.C. 20036 U.S.A.  
Tel: (202) 659-0074 - Fax: (202) 659-3859  
Email: GEORGE@DC.ILSI.ORG

**INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL**

Ms. Julia C. Howell  
Committee Chair  
International Soft Drink Council  
1101 Sixteenth Street N.W.  
Washington, D.C. 20036, USA

Ms. Paulette Vinette  
Canadian Soft Drink Association  
55 York Street, Suite 330  
Toronto, Ontario M5J 1R7, Canada

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION  
INTERNATIONAL (RAFI)**

J. Michael Sligh  
Chairman, National Organic Standards Board  
P.O. Box 4672  
Chapel Hill, NC 27514, USA  
Tel: 919-929-7099 - Fax: 919-929-7795  
Email: mslight@rafiuaa.org

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS**

Dr. Joyce A. Nettleton  
 Director, Science Communications  
 Institute of Food Technologists  
 221 North LaSalle Street  
 Chicago, IL 60601, U.S.A.  
 Tel: 312-782-8424 - Fax: 312-782-8348

Dr. Thomas M. Zinnen  
 Biotechnology Education  
 University of Wisconsin  
 Biotechnology Center and UW-Extension  
 425 Henry Mall, Madison, WI 53706  
 Tel: 608-265-2420 - Fax: 608-262-6748  
 Email: zinnen@macc.wisc.edu

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

Selma Doyran  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Food and Agriculture Organization  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00100 ROME, ITALY  
 Tel: 396.5225.5826 - Fax: 396.5225.4593  
 Email: selma.doyran@fao.org

Kazuaki Miyagishima, Scientist  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, ITALY  
 Tel: 396.5225.4098 - Fax: 396.5225.4593  
 Email: kazuaki.miyagishima@fao.org

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

Mr. Ron Burke  
 Director and Codex Contact Point for Canada  
 Bureau of Food Regulatory,  
 International and Interagency Affairs  
 Food Directorate  
 Health Protection Branch, Health Canada  
 Tunney's Pasture, Room 200, (0702C)  
 Ottawa, Ontario K1A 0L2  
 Tel: (613) 957-1828 - Fax: (613) 941-3537  
 Email: RONALD\_BURKE@isdtcp3.hwc.ca

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  
 CAIRTH@HPB.HWC.CA

Ms. Christina Zehaluk  
 Nutrition Evaluation Division  
 3rd Floor West  
 Sir Frederick Banting Building  
 Postal Indicator: 2203A  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario K1A 0L2  
 Tel: (613) 957-1739 - Fax: (613) 941-6636

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

Mrs. Santina 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  
 Email: sscalzo@hpb.hwc.ca

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS,  
PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS  
CONGELADOS RAPIDAMENTE**  
(En el Trámite 5 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 termino "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.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PROPUESTO PARA LA PRODUCCION,  
ELABORACION, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACION  
DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGANICAMENTE  
(En el Trámite 6)**

**Contenido**

## Preámbulo

Sección	1. Ambito de Aplicación
	2. Descripción y Definiciones
	3. Etiquetado y Declaración de Propiedades
	4. Reglas de producción y elaboración
	5. Requisitos para la inclusión de sustancias en el Anexo 2
	6. Sistemas de Inspección
	7. Importaciones
	8. Revisión Constante de las Directrices

Anexo 1	Principios de producción orgánica
	- Plantas y productos vegetales
	- Producción ganadera (para su mayor desarrollo)
	- Elaboración (por desarrollarse)
	- Empaquetado, manipulación, almacenamiento y transporte

Anexo 2	Substancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos
---------	------------------------------------------------------------------

Anexo 3	Requisitos mínimos de inspección y medidas precautorias bajo el sistema de inspección
---------	---------------------------------------------------------------------------------------



# **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PROPUESTO PARA LA PRODUCCION, ELABORACION, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGANICAMENTE**

## **PREAMBULO**

### **Antecedentes**

1. La agricultura sostenible representa un amplio espectro de metodologías agrícolas que apoyan al medio ambiente. Dichas metodologías abarcan desde métodos convencionales más intensivos, hasta métodos alternativos tales como la biodinámica. La agricultura orgánica es uno de los métodos dentro de esta gama que requiere normas específicas y precisas de producción.
2. La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y realza la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Se basa en un reducido uso de insumos externos y en la no-utilización de fertilizantes y plaguicidas. Esto tiene en cuenta que las condiciones regionales requieren sistemas adaptados localmente. Las prácticas de agricultura orgánica sólo pueden garantizar que en la producción no se ha empleado producto químico alguno. No puede garantizar la ausencia total de residuos químicos debido a contaminación ambiental generalizada, en tierras en las que no se han empleado productos químicos. Sin embargo, en tales casos, cualquier residuo quedará muy por debajo de los niveles máximos de residuos para productos agrícolas y comestibles.
3. Los requisitos para los alimentos producidos orgánicamente difieren de los de otros productos agrícolas en que los procedimientos de producción son parte intrínseca de la identificación y etiquetado, y de las declaraciones de propiedades de tales productos.
4. El vocablo "orgánico/a" es generalmente bien comprendido por todos los que están asociados con esta forma de agricultura. En un intento para describir el sistema orgánico más claramente, se han introducido asimismo otras expresiones tales como "biológico/a" y "ecológico/a".
5. Para la aplicación práctica de métodos de producción orgánica, se necesitan normas más detalladas para ayudar al operador a obtener sistemas óptimos que sean social, ecológica y económicamente sostenibles. Dado el creciente interés en la producción orgánica, se ha desarrollado un sistema de evaluación agrícola para asegurar que los productos etiquetados y vendidos como "orgánicos" proceden verdaderamente de granjas que siguen los métodos de producción orgánica. De este modo, se asegura al consumidor la autenticidad del producto quedando protegida la integridad del operador. Se han añadido las evaluaciones de elaboración y manipulación para que contribuyan a asegurar que la integridad de los artículos producidos orgánicamente no se pierde a través del sistema de elaboración y distribución.
6. La adopción de prácticas orgánicas requiere un período de conversión. Este período da tiempo al operador para adaptar y depurar las prácticas de producción necesarias para el ambiente en el que se está produciendo el producto en cuestión. El sistema que apoya la producción, es decir, el suelo, ganado existente, etc. puede también necesitar tiempo para que desaparezcan posibles residuos de productos químicos agrícolas que podrían existir en el suelo, en montones de estiércol, etc. y tiempo también para que el ganado responda a los cambios medioambientales.
7. El concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor es corriente. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción, y la distancia también creciente entre productor y consumidor hacen que se haya estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación.

8. Un componente íntegro de la certificación es la inspección del sistema de gestión orgánica que permite la verificación formal del producto. Los procedimientos para la certificación del operador se basan fundamentalmente en una descripción anual de la empresa agrícola tal y como preparada por el operador en cooperación con el organismo inspector. De igual modo, a nivel de elaboración, se han desarrollado normas que sirven de estándar para la inspección y verificación de operaciones de elaboración y de condiciones de planta. Los organismos de inspección que certifican los procedimientos del operador deberían ser independientes de los intereses económicos con respecto a la certificación de operadores con objeto de mantener su integridad.

9. Aparte de una pequeña porción de productos agrícolas comercializados directamente desde la granja a los consumidores, la mayoría de los productos llegan a los consumidores a través de canales comerciales establecidos. Para minimizar las prácticas engañosas en los mercados, son necesarias medidas específicas para asegurar que las empresas dedicadas a elaboración y comercio son efectivamente intervenidas. En consecuencia, la regulación de un proceso, más que la del producto final, requiere una acción responsable por parte de todos los participantes.

10. Estas directrices han sido elaboradas con la finalidad de proveer un enfoque acordado para los requisitos que socazan la producción, el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente.

11. La finalidad de estas directrices es:

- proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado y de las declaraciones de propiedades no demostradas;
- proteger a los productores de artículos orgánicos contra descripciones falsas de otros productos agrícolas como si fueran orgánicos;
- asegurar que a través de todas las fases de producción, la preparación, almacenaje, transporte y comercialización están sujetas a inspección y cumplen con estas directrices;
- armonizar las disposiciones para la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos orgánicamente cultivados;
- proveer directrices internacionales para sistemas de control de alimentos orgánicos con objeto de facilitar el reconocimiento de sistemas nacionales como equivalentes a efectos de importaciones;  
y
- mantener y realzar los sistemas de agricultura orgánica en cada país para que contribuyan a la preservación local y mundial.

12. Estas directrices establecen principios de producción orgánica en granja, y para las fases de preparación, almacenamiento, transporte, etiquetado, comercialización y aportan una indicación de los insumos mínimos permitidos para fertilización y condicionamiento del suelo, para control de plagas vegetales y animales y, para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos del etiquetado, el uso de ciertas expresiones significando que se han empleado métodos de producción orgánica han sido limitadas a productos derivados de operadores bajo la supervisión de un organismo inspector.

13. Los requisitos para las importaciones deberían estar basados en principios de equivalencia y transparencia tal y como está establecido en los Principios para la Inspección y Certificación de

Importaciones y Exportaciones de Alimentos<sup>1</sup>. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países por lo general evalúan los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.

14. En reconocimiento de que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y de que los principios y normas orgánicas continuarán evolucionando bajo estas directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) revisará estas directrices regularmente. El CCFL iniciará este proceso de revisión invitando a los gobiernos miembro y a las organizaciones internacionales a que sometan propuestas al CCFL con respecto a enmiendas a estas directrices antes de cada reunión del CCFL.

## **SECCION 1. AMBITO DE APLICACION**

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

- (a) plantas y productos vegetales sin elaborar, animales y productos de origen animal sin elaborar, y
- (b) producto elaborado para consumo humano derivado principalmente de (a) anterior.

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

- los términos "orgánico", "biodinámico", "biológico", "ecológico", o vocablos de significado similar los cuales, en el país donde el producto se lanza al mercado, sugieren al comprador que el productor o sus ingredientes fueron obtenidos siguiendo métodos de producción orgánica.

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

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

1.5 Todos los materiales y/o los productos producidos de organismos modificados genéticamente (OMG) no son compatibles con los principios de la producción orgánica (tanto el cultivo, como su manufactura o elaboración) por lo que no son aceptados bajo estas directrices.

## **SECCION 2. DESCRIPCION Y DEFINICIONES**

### **2.1 Descripción**

Los alimentos descritos empleando el vocablo orgánico o palabras de significado similar, son el producto de un sistema de agricultura orgánica que utiliza prácticas de gestión que buscan nutrir a los ecosistemas que consiguen productividad sostenible, y proporcionan control de hierbas nocivas, plagas, control de enfermedades mediante una mezcla diversa de formas de vida mutuamente dependientes, reciclando residuos vegetales y animales, por la selección y rotación de cultivos, administración del agua, labranza y cultivo. La fertilidad del suelo se mantiene y se mejora por un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo y la naturaleza física y mineral del suelo como medio para proporcionar

---

<sup>1</sup> CAC/GL 20-1995

un suministro equilibrado de nutrientes para la vida animal y vegetal así como para conservar los recursos del suelo. El control de enfermedades y plagas se alcanza mediante el estímulo de una relación equilibrada predador/anfitrión, aumento de las poblaciones de insectos beneficiosos, control biológico y cultural y eliminación mecánica de plagas y partes vegetales afectadas.

## 2.2 Definiciones

A efectos de estas directrices:

- (a) "acreditación" significa el reconocimiento por la autoridad competente o su agente delegado, de que una entidad de inspección y/o certificación da cumplimiento a los requisitos estipulados en los párrafos 6.5 y 6.6 de estas directrices;
- (b) "producto agrícola/producto de origen agrícola" significa cualquier artículo o producto, crudo o elaborado, que se comercializa para consumo humano (excluyendo el agua y la sal) o pienso animal;
- (c) "animal" significa cualquier ganado vacuno, ovino, caprino, de cerda, ave de corral, animales equinos criados para alimento o empleados en la producción del mismo; en pescado empleado para alimentos caza salvaje o domesticada, u otras entidades vivientes no vegetales;
- (d) la "auditoría" es un examen sistemático y funcionalmente independiente para determinar si las actividades y resultados relacionados cumplen con los objetivos tal y como planeados<sup>2</sup>;
- (e) "certificación" es el procedimiento mediante el cual las entidades oficiales de certificación, o las entidades de certificación oficialmente reconocidas, proveen seguridad escrita o equivalente de que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de un alimento puede basarse, si procede, en una variedad de actividades de inspección que puede comprender inspección constante en-línea, auditoría de sistemas de seguridad de calidad y examen de productos terminados;
- (f) "autoridad competente" significa el organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia;
- (g) Organismos Modificados Genéticamente son todos los materiales producidos por los métodos modernos de biotecnología; específicamente gene tecnología "ADN recombinante" (rADN) y todas las otras técnicas que emplean biología celular y/o molecular para alterar la constitución genética de organismos vivientes en formas o con resultados que no ocurren en la naturaleza o mediante la reproducción tradicional;
- (h) "ingrediente" significa cualquier sustancia, incluyendo un aditivo alimentario, empleado en la manufactura o preparación de un alimento y presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada<sup>3</sup>;
- (i) "inspección es el examen de sistemas alimentarios para control de los alimentos, materias primas, de elaboración y distribución, inclusive alimentos en proceso y pruebas con el producto final, con objeto de verificar que están conformes con los requisitos<sup>4</sup>;

---

<sup>2</sup> CAC/GL 20-1995

<sup>3</sup> Codex Alimentarius Volumen 1A - Requisitos Generales, Sección 4 - Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Stan 1-1985 Rev 1-1991)

- (j) "organismo de inspección" significa un organismo que es responsable de la verificación de que un producto vendido o etiquetado como "orgánico" es producido, elaborado, preparado y manipulado, e importado de acuerdo con estas directrices. Este procedimiento puede ejecutarlo también un organismo de certificación;
- (k) "etiquetado" significa cualquier material impreso o gráfico que se halla presente en la etiqueta, que acompaña al alimento, o que se exhibe próximo al alimento, incluyendo el que tiene por objeto la promoción de su venta o su disposición<sup>5</sup>;
- (l) "márketing" significa el tener para la venta o exhibir para la venta, ofrecer para la venta, vender, entregar o colocar en el mercado en cualquier otra forma;
- (m) "sistemas de inspección oficialmente reconocidos"/"sistemas de certificación oficialmente reconocidos" son sistemas que han sido oficialmente aprobados o reconocidos por un organismo del gobierno con jurisdicción en la materia;
- (n) "operador" significa cualquier persona que produce, prepara o importa, con miras a su posterior comercialización, productos referidos en la Sección 1.1, o quien vende tales productos;
- (o) "producto para protección vegetal" significa cualquier sustancia cuya función es evitar, destruyendo, atrayendo, repeliendo o controlando cualquier plaga e incluyendo especies de plantas o animales indeseables durante la producción, almacenaje, transporte, distribución y proceso de alimentos, productos agrícolas, o piensos animales;
- (p) "preparación" significa las operaciones de sacrificio, proceso, preservación y envasado de productos agrícolas; [, y también alteraciones hechas en la etiqueta con respecto a la presentación del método de producción orgánica.]
- (q) "producción" significa las operaciones llevadas a cabo para suministrar productos agrícolas en el estado en que se dan en la granja, incluyendo el envasado inicial y etiquetado del producto;
- (r) "fármaco veterinario" significa cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal productor de alimento, tal como animales para carne o productores de leche, aves, pescado o abejas, tanto si se emplean para fines terapéuticos, profilácticos o para fines de diagnóstico o para modificación de funciones fisiológicas o del comportamiento<sup>6</sup>;

### **SECCION 3. ETIQUETADO Y DECLARACION DE PROPIEDADES**

3.1 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados<sup>7</sup>.

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

<sup>4</sup> CAC/GL 20-1995

<sup>5</sup> Codex Stan 1-1985 (Rev 1-1991)

<sup>6</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Definiciones.

<sup>7</sup> Codex Stan 1-1985 (Rev 1-1995)

- (a) tales indicaciones muestren claramente que se refieren a un método de producción agrícola;
- (b) el producto fue producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 o importado bajo los requisitos establecidos en la Sección 7;
- (c) el producto fue producido o importado por un operador que es objeto de medidas de inspección establecidas en la Sección 6, y
- (d) el etiquetado se refiere al nombre y/o número de código del organismo inspector o de certificación reconocido al que está sujeto el operador.

3.3 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en el párrafo 1.1(b) pueden referirse a métodos de producción orgánica solamente cuando:

- (a) tales indicaciones muestren claramente que se relacionan a un método de producción agrícola y están relacionados al nombre del producto agrícola en cuestión, tal y como obtenido en la granja;
- (b) todos los ingredientes de origen agrícola del producto son, o se derivan de, productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importados bajo lo dispuesto en la Sección 7;
- (c) el producto no deberá contener ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el Anexo 2, Tabla 5A;
- (e) el producto o sus ingredientes no han estado sujetos durante su preparación a tratamientos que comprenden el uso de radiación ionizante, o sustancias no enumeradas en el Anexo 2, Tabla 4B;
- (f) el producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema regular de inspección según establecido en la Sección 6 de estas directrices; y
- (g) el etiquetado se refiere al nombre y/o al número de código del organismo inspector oficialmente reconocido al cual queda sujeto el operador que ha realizado la operación más reciente.

3.4 A título de derogación del párrafo 3.3(b), ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito de ese párrafo pueden ser empleados, dentro del límite del nivel máximo del 5% m/m de los ingredientes de origen agrícola en el producto final, en la preparación de productos según se indica en el párrafo 1.1(b);

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

3.5 El etiquetado y la declaración de propiedades de un producto al que se refiere el párrafo 1.1(b), que ha sido parcialmente preparado con ingredientes que no satisfacen los requisitos de producción del párrafo 3.3(b) pueden referirse a métodos de producción orgánica siempre que:

- (a) un 70% como mínimo de los ingredientes de origen agrícola satisfagan los requisitos de producción del párrafo 3.3(b),

- cuando tales ingredientes sean menos del 70% del total de los ingredientes de origen agrícola, la referencia al método de producción orgánico puede figurar solamente en lista de ingredientes;
- (b) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3(c), (d), (e), (f) y (g);
- (c) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánica aparecen en la lista de ingredientes y solamente en relación con aquellos ingredientes que han sido obtenidos de acuerdo con el método de producción orgánica;
  - la declaración se hará de la forma siguiente: "X% de los ingredientes agrícolas fueron producidos de acuerdo con las reglas de la producción orgánica";
- (d) los ingredientes figuran en orden descendiente (m/m) en la lista de ingredientes;
- (e) las indicaciones en la lista de ingredientes figuran en el mismo color y son idénticas en cuanto a estilo y del mismo tamaño de caracteres que las otras indicaciones en la lista de ingredientes; y
- (f) el etiquetado se refiere al nombre y/o número del código del organismo de inspección/certificación oficial u oficialmente aprobado al cual el operador que haya realizado la preparación más reciente está sujeto.

#### **Etiquetado de productos en Tránsito/Conversión a Orgánicos**

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

- (a) los requisitos a los que se refiere el párrafo 3.2 y 3.3 se satisfagan plenamente;
- (b) las indicaciones referentes a la transición/conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en granjas y/o unidades que hayan completado el período de conversión;
- (c) Tales indicaciones tomar la forma de palabras, tales como "producto bajo conversión a cultivo orgánica" o palabras o frase similar, debiendo figurar en un color, tamaño y estilo de caracteres que no sea de mayor prominencia que la descripción de venta del producto";
- (d) los alimentos compuestos de un sólo ingrediente pueden ser etiquetados como "en transición a orgánicos" en el panel principal de exhibición;
- (e) los productos preparados con más de un ingrediente de origen agrícola pueden referirse solamente como de transición a orgánicos en la lista de ingredientes cuando satisfagan los requisitos de los párrafos 3.2 y 3.3;
- (f) el etiquetado se refiere al nombre y al código del organismo oficial y oficialmente aprobado de inspección al que el operador que ha realizado la preparación más reciente queda sujeto.

#### **Etiquetado de envases no destinados a su venta al por menor**

3.7 La información sobre envases no destinados a su venta al por menor, de un producto especificado en el párrafo 1.1 deberá indicarse o bien en el contenedor o en los documentos

acompañantes, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote, el nombre y dirección del fabricante emparador [y el nombre y/o el número de código del organismo oficial u oficialmente reconocido de inspección/certificación] deberá figurar en el contenedor.

- La identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o emparador podrá reemplazarse con una marca de identificación a condición de que tal marca sea claramente identificable en los documentos acompañantes.

#### **SECCION 4. REGLAS DE PRODUCCION Y PREPARACION**

4.1 Los métodos de producción orgánica requieren que la elaboración de los productos referidos en el párrafo 1.1(a):

- (a) deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Anexo 1;
- (b) en el caso de que no se cumpla con lo anterior, las sustancias enumeradas en el Anexo 2, Tablas 1, 2 y 3 pueden emplearse como productos para protección de plantas, fertilizantes, condicionantes del suelo, pienso animal, o productos para protección animal en la medida en que el uso correspondiente no esté prohibido en la agricultura en general en el país interesado de acuerdo con las disposiciones nacionales pertinentes.

4.2 Los métodos orgánicos de elaboración requieren que para la elaboración de los productos referidos en el párrafo 1.1(b);

- (a) que se satisfaga por lo menos los requisitos del Anexo 1;
- (b) sustancias enumeradas en el Anexo 2, Tablas 4A y 4B [o sustancias aprobadas por países individuales que satisfacen los criterios establecidos en la Sección 5.1] pueden emplearse como ingredientes de origen no-agrícola o como coadyuvantes de elaboración siempre y cuando su uso no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a productos alimentarios y de acuerdo con buenas prácticas de manufactura.

4.3 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Anexo 1.2.

#### **SECCION 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSION DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACION DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAISES<sup>8</sup>**

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

- (a) si se utilizan como fertilizantes, para acondicionar el suelo -
  - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para satisfacer necesidades nutritivas específicas de los cultivos, o para acondicionamiento del suelo y para fines de

---

<sup>8</sup> Se recomienda a los gobiernos utilizar estos criterios por un periodo de prueba de dos años con el fin de adquirir la experiencia necesaria de acuerdo con los principios de producción orgánica a nivel nacional.



rotación específicos que no pueden satisfacerse mediante las prácticas enumeradas en el Anexo 1 u otros productos incluidos en la Tabla 2 del Anexo 2; y

- los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y podrán pasar por los procesos siguientes:
  - físicos (ej. mecánicos, termales)
  - enzimáticos
  - microbianos; y
- su empleo no produce o contribuye a efectos inaceptables o a la contaminación del medio ambiente, incluyendo organismos del suelo; y
- su empleo no produce ningún efecto inaceptable sobre la calidad e inocuidad del producto final.

(b) si estas sustancias se utilizan para controlar enfermedades, pestes o malezas -

- deberán ser esenciales para controlar organismos nocivos o enfermedades específicas contra los cuales no se dispone de otras alternativas y/o eficaces biológicas, físicas, filogenéticas o de gestión, y
- las sustancias deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y podrán pasar por los procesos siguientes:
  - físicos (ej. mecánicos, termales)
  - enzimáticos
  - microbianos (ej. abono de desechos, digestión); y
- su uso no resulta o contribuye, con efectos inaceptables, o a la contaminación del medio ambiente;
- no obstante, si son productos idénticos a los naturales tales como feromonas, que son sintetizados químicamente, serán considerados para su adición a las listas si los productos no están disponibles en las cantidades suficientes en su forma natural, siempre y cuando las condiciones para su uso no resulten directa o indirectamente en la presencia de residuos del producto en las partes comestibles.

(c) si se emplean para la salud de los animales - (criterios a ser desarrollados).

(d) si se emplean como aditivos o coadyuvantes de elaboración o para la conservación de alimentos-

- resultan indispensables para asegurar la salubridad de la comida, o
- son esenciales para preparar o conservar tales alimentos, y
- tales sustancias son tal como se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos físico-mecánicos (ej. extracción, precipitación), procesos biológicos/enzimáticos (ej. fermentación) y procesos microbianos;
- no obstante, si son productos idénticos a los naturales que se sintetizan químicamente y no es posible preparar o preservar tales productos sin recurrir a tales ingredientes serán considerados para su adición a las listas si los ingredientes no se hallan disponibles en cantidades suficientes en su forma natural.

5.2 Los países deberían elaborar una lista de sustancias que satisfacen los requisitos de estas directrices. Las sustancias incluidas en la lista elaborada por un país, pero no incluidas todavía en el Anexo 2 de estas directrices, podrán ser parte del juicio de equivalencia y la decisión podrá referirse a la sección 7.4 de estas directrices. Al hacerlo así, los países podrán reducir la lista de sustancias indicadas en las listas incluidas en el Anexo 2. Los países pueden incluir en sus propias listas otras sustancias que las enumeradas en el Anexo 2 solamente si:

- los criterios en 5.1 son usados como base para estas adiciones;

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

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

#### La naturaleza abierta de las listas

5.4 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista básica de sustancias, las listas del Anexo 2, son listas abiertas y están sujetas, de modo continuo, a la inclusión de sustancias adicionales o a excluir sustancias ya existentes. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas queda expuesto en la Sección 8 de estas directrices.

### **SECCION 6. SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION<sup>9</sup>**

6.1 Los sistemas de inspección y certificación se usan para verificar el etiquetado y las declaraciones de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente. La elaboración de estos sistemas debería tener en cuenta los Principios para la Inspección y Certificación de importación y exportación de alimentos, y el (anteproyecto) de Directrices para el Diseño, Operación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos<sup>10</sup>.

6.2 Las autoridades competentes deberían establecer un sistema de inspección operado por una o más autoridades y/o organismos de inspección/ certificación<sup>11</sup> oficialmente reconocidos a los cuales deberían someterse los operadores que producen o preparan o importan productos tal como mencionado en el inciso 1.1.

6.3 El sistema de inspección o certificación oficialmente reconocido debería comprender, por lo menos, la aplicación de las medidas y otras precauciones definidas en el Anexo 3.

6.4 Para la aplicación del sistema de inspección operado por el organismo oficial o un organismo de inspección /certificación oficialmente reconocido, los países deberían identificar a una autoridad competente responsable de la aprobación y supervisión de tales organismos;

<sup>9</sup> Los sistemas regidos por organismos de certificación en algunos países pueden ser equivalentes a los sistemas implantados por organismos de inspección por lo tanto, la expresión "inspección y certificación" se han empleado cuando estos sistemas pueden ser sinónimos.

<sup>10</sup> CAC/GL 20-1995, ALINORM 97/30a, apéndice II, respectivamente.

<sup>11</sup> En los procesos de aprobación orgánica con frecuencia se hace referencia a la certificación efectuada tanto por un organismo de "certificación o un organismo de inspección". Cuando estas funciones las efectúa el mismo organismo las mismas deben quedar claramente separadas.

- la autoridad competente identificada puede delegar la evaluación de los organismos de inspección y certificados privados a una tercera parte pública o privada. Si fuera delegada, la tercera parte pública o privada no deberá dedicarse a funciones de inspección y/o certificación;
- a tal efecto un país importador puede reconocer a una tercera parte como organismo de acreditación cuando el país exportador no posea una autoridad competente identificada y un programa nacional.

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

- (a) los procedimientos estándar de inspección/certificación a seguir, incluyendo la descripción detallada de las medidas y precauciones de inspección que el organismo está imponiendo a los operadores sujetos a inspección;
- (b) las sanciones que el organismos intente aplicar cuando se encuentren irregularidades y/o infracciones;
- (c) la disponibilidad de recursos apropiados en forma de personal cualificado, instalaciones administrativas y técnicas, experiencia y fiabilidad en asuntos de inspección;
- (d) la objetividad del organismos respecto a los operadores sujetos a inspección.

6.6 Luego que un organismo de inspección o certificación ha sido aprobado, la autoridad competente o designada debería:

- (a) asegurar que las inspecciones efectuadas en nombre del organismo de inspección o certificación son objetivas;
- (b) verificar la efectividad de las inspecciones;
- (c) tomar conocimiento de cualquier irregularidad y/o infracción encontrada y de la sanción aplicada;
- (d) retirar la aprobación del organismo de inspección o certificación en los puntos en donde no cumple con los requisitos mencionados en (a) y (b) o ya no satisface más los criterios indicados en el inciso 6.5, o no cumple con los requisitos indicados en los incisos 6.7 al 6.9.

6.7 Las autoridades oficiales y/o las autoridades designadas y los organismos de inspección y certificación oficialmente reconocidos mencionados en el inciso 6.2 deberían:

- (a) asegurar que por lo menos las medidas de inspección y las precauciones especificadas en el Anexo 3 son aplicadas a empresas sujetas a inspección; y
- (b) no revelar información confidencial y datos obtenidos durante sus actividades de inspección o certificación a otras personas que a la persona responsable de la empresa en cuestión y a las autoridades competentes.

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

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

6.9 La autoridad designada y los organismos oficiales u oficialmente reconocidos de inspección/certificación, mencionados en el inciso 6.2 deberían:

- (a) asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de las Secciones 3 y 4, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones dispuestas en el inciso 1.2 referentes al método de producción orgánica son eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;
- (b) cuando se encuentra una infracción manifiesta, o una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir, al operador afectado, vender productos con indicaciones que se refieren al método de producción orgánica por un período que deberá acordarse con la autoridad competente o designada.

6.10 Deberían aplicarse los requisitos de las Directrices para intercambio de información entre países sobre el rechazo de alimentos importados<sup>12</sup> en casos donde la autoridad competente encuentre irregularidades y/o infracciones en la aplicación de dichas directrices.

## **SECCION 7. IMPORTACIONES**

7.1 Los productos importados tal y como especificados en el inciso 1.1, pueden ser vendidos sólo donde la autoridad competente u organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección indicando que el lote designado en el certificado fue obtenido dentro de un sistema de producción, preparación e inspección para el que se aplican, como mínimo, las reglas que se prescriben en todas las secciones y anexos de estas directrices, y que satisface la decisión de equivalencia a la que se hace referencia en 7.4.

7.2 El certificado mencionado en el inciso 7.1 arriba, debería acompañar los bienes, en la copia original, al local del primer destinatario; luego y a fines de inspección/auditoría, el importador debería conservar el certificado de la transacción por un período mínimo de dos años.

7.3 La autenticidad del producto debería mantenerse desde la importación hasta que llega al consumidor. Los tratamientos exigidos por los reglamentos nacionales a efectos de cuarentena deben ajustarse a los requisitos de estas directrices. Si las importaciones de productos orgánicos no están de conformidad con los requisitos de estas directrices debido al tratamiento requerido por los reglamentos nacionales a efectos de cuarentena que no estén de conformidad con estas directrices, pierden su condición de orgánico u orgánica.

7.4 Todo país importador puede:

- (a) exigir información detallada, incluyendo informes preparados por expertos aceptados mutuamente por las autoridades competentes de los países exportadores e importadores, sobre

---

<sup>12</sup> ALINORM 97/30, Apéndice 2

las medidas aplicadas en el país exportador para permitirle evaluar y decidir sobre la equivalencia con sus propias reglas siempre y cuando estas reglas del país importador estén conformes con estas directrices, y/o

- (b) disponer lo necesario para visitar lugares que permitan examinar las reglas de producción y preparación y las medidas de inspección/certificación, la producción y preparación incluidas, tal como se aplican en el país exportador;
- (c) requerir, con objeto de evitar confundir al consumidor, que el producto se etiquete de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados, de conformidad con las disposiciones de la sección 3, en el país importador para el producto en cuestión.

## **SECCION 8. REVISION EN CURSO DE LAS DIRECTRICES**

8.1 En línea con el objetivo de las directrices de asesorar a los gobiernos, se invita a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentar propuestas al CCFL en cualquier momento. Una vez se haya acordado el documento final, el CCFL efectuará cada cuatro años una revisión de estas directrices, revisando cada dos años las listas incluidas en el Anexo 3 con objeto de tomar en cuenta los últimos desarrollos y logros en este campo.

8.2 En primer lugar las propuestas deberían dirigirse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, FAO, 00100, Roma, ITALIA.

## PRINCIPIOS DE PRODUCCION ORGANICA

### A. Plantas y productos de plantas

1. Los principios dispuestos en este Anexo deberían haber sido aplicados a las parcelas finca o unidades de fincas durante un período mínimo de conversión de dos años antes de la siembra. En el caso de cultivos perennes, otros que los prados, un período de por lo menos tres (3) años antes de la primera cosecha de productos, tal como mencionado en el inciso 1.1 (a) de estas directrices. El organismo de inspección /certificación oficial u oficialmente reconocido podrá decidir en ciertos casos, (por ejemplo dos años o más de barbecho) prolongar o reducir este período según el uso previo de la parcela; sin embargo, el período debe igualar o exceder 12 meses, a menos que en casos individuales el organismo inspector tenga justificación adecuada para reducir aún más este período.

2. Cualquiera que fuere su duración, el período de conversión sólo podrá empezar una vez una unidad de producción haya sido puesta bajo un sistema de inspección tal como exigido en 6.2 y una vez la unidad ha empezado la puesta en práctica de las reglas de producción mencionadas en la Sección 4 de estas directrices.

3. Cuando no se convierte toda una finca de una vez, puede hacerse progresivamente allí donde estas directrices son aplicadas desde el principio de la conversión en los terrenos pertinentes. La conversión de la producción convencional a la producción orgánica debería efectuarse utilizando técnicas permitidas tal como se definen en estas directrices.

4. Las áreas en conversión, así como las áreas convertidas a producción orgánica, no deben alternar (cambiar del uno al otro) entre métodos de producción orgánica y convencional.

5. Cuando no se convierta toda una finca de una vez, la propiedad puede dividirse en unidades según se indica en el Anexo 3, parte A, párrafos 3 y 12.

6. La fertilidad y actividad biológica del suelo debería ser mantenidas o mejoradas allí donde fuere apropiado, mediante:

- (a) el cultivo de leguminosas, abonos vegetales o plantas de raíces profundas en un programa multianual apropiado de rotación de cultivos;
- (b) incorporación de materias orgánicas, compostadas o no, de propiedades que producen de acuerdo con estas directrices. Los derivados de la ganadería, tales como el estiércol de granja, pueden utilizarse si proceden preferentemente de granjas que producen de acuerdo con estas directrices.

Las sustancias especificados en el Anexo 2, Tabla 1 pueden aplicarse solamente en la medida en que no es posible una nutrición adecuada para el cultivo o para la tierra mediante los métodos establecidos en 6(a) anterior;

- (c) para la producción de estiércol se pueden utilizar microorganismos apropiados o preparaciones a base de plantas;
- (d) las preparaciones biodinámicas a partir de cuesco molido, estiércol de granja o de plantas puede también usarse en conjunción con cualquiera de los anteriores, para los fines que abarca el párrafo 6.

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

- selección apropiada de especies y variedades;
- programas de rotación apropiados;
- cultivo mecánico;
- protección de los enemigos naturales de las plagas mediante la habilitación de un hábitat favorable, como setos y lugares de anidamiento;
- ecosistemas diversificados. Estos variarán de un lugar geográfico a otro. Por ejemplo, en los trópicos se deberían establecer zonas ecológicas de equilibrio que ayudarían a mantener la vegetación original para albergar los predadores de plagas, contrarrestar la erosión etc.;
- eliminación de maleza al fuego;
- liberación de predadores y parásitos;
- preparaciones biodinámicas a partir de cuesco molido, estiércol de granja o de plantas;
- recubrimiento con estiércol y paja y siega;
- apacentamiento del ganado;
- controles mecánicos como trampas, barreras, luz y sonido;
- esterilización al vapor cuando no se puede llevar a cabo la rotación o la renovación de la tierra.

8. Sólo en casos de amenaza inmediata al cultivo y allí donde las medidas identificadas en 6 (arriba) son o no fueran efectivas, se podrá recurrir a productos mencionados en el Anexo 2.

9. Las semillas y el material para reproducción vegetal deberían proceder de plantas cultivadas de acuerdo con las disposiciones de la Sección 4.1 de esta directrices como mínimo para una generación o, en el caso de los cultivos perennes, durante dos temporadas de crecimiento. Cuando un operador pueda demostrar al organismo de inspección /certificación oficial u oficialmente reconocido que el material que cumple con los requisitos mencionados arriba no está disponible, el organismo de inspección/certificación puede apoyar:

- (a) en el primer caso, el uso de semillas sin tratar o de material vegetativo reproductivo, si está disponible; o
- (b) si (a) no está disponible, el uso de semillas y material vegetativo reproductivo tratado con otras sustancias que las incluídas en el Anexo 2.

10. La recolección de plantas comestibles y de partes de las mismas, que crecen espontáneamente en áreas naturales, bosques y zonas arables, se considera un método orgánico de producción siempre que:

- los productos provengan de una zona de recolección claramente definida sujeta a las medidas de inspección/certificación indicadas en la Sección 6 de estas directrices;

- aquellas áreas que no han sido tratadas con otros productos que los mencionados en el Anexo 2 por un período de tres años antes de la recolección;
- la recolección no perturba la estabilidad del hábitat natural o el mantenimiento de las especies en el área de recolección.

#### **B. Producción animal en un sistema orgánico**

En el tramite 6 - véase CX/FL 97/4.

#### **C. Elaboración (a elaborarse)**

#### **D. Envasado, Almacenamiento y Transporte**

1. Cuando se certifica solamente una parte de la unidad, otros productos no amparados por estas directrices se deberán almacenar y manipularse separadamente y ambos tipos de productos deberán identificarse claramente.
2. Los depósitos de productos orgánicos deberán estar completamente separados de los almacenes de productos convencionales, debiendo etiquetarse claramente a tal efecto.
3. Los contenedores de transporte y almacenamiento para productos orgánicos deberán limpiarse con métodos y materiales permitidos en la producción orgánica. Se deberán tomar medidas para evitar la posible contaminación por cualquier pesticida u otro tratamiento no indicado en el Anexo antes de emplear un área de almacenamiento o contenedor que no esté dedicado solamente a productos orgánicos.
4. Las condiciones de almacenamiento específicas permitidas pueden incluir sustancias enumeradas en el Anexo 2, Tabla 4.
5. Se deberán evitar las plagas mediante buenas prácticas de manufactura. Las medidas para control de plagas dentro de las áreas de almacenamiento o contenedores de transporte pueden incluir barreras físicas u otros tratamientos enumerados en el Anexo 2, Tabla 4.
6. El uso de pesticidas no enumerados en el Anexo 2 para fines de cuarentena o posteriores a la recolección no deberá permitirse con productos preparados de acuerdo con estas directrices y ocasionaría que los alimentos orgánicamente producidos pierdan su condición de orgánicos a menos que pueda demostrarse que satisfacen los criterios establecidos en la Sección 5 de estas Directrices. La irradiación no está permitida como medida de control bajo el sistema orgánico.
7. Todos los materiales empleados para el envasado de alimentos deberán ser materiales para envasado de grado alimentario tal y como establecido por reglamentos nacionales y deberán minimizar la migración de sustancias no permitidas bajo estas directrices.
8. Toda contaminación de materiales para envasado que podrían comprender el producto orgánico deberán ser excluidos.



## **SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS ORGANICOS**

### **Precauciones**

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y condicionante del suelo, para control de plagas y enfermedades, para la salud animal y calidad de productos de origen animal, o para la preparación, preservación y almacenamiento del producto alimentario deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.
2. Las condiciones para el uso de ciertas sustancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo de inspección/certificación, p.ej. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.
3. Cuando se requieran sustancias para producción o elaboración primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y con el conocimiento de que incluso las sustancias permitidas pueden estar sujetas a su uso erróneo y que podrían alterar el ecosistema del suelo o de la granja.
4. Las listas siguientes no intentan ser del todo inclusive o ser un instrumento regulador finito(sic), sino mas bien proporcionar asesoría a los gobiernos sobre insumos internacionalmente acordados. Un sistema de criterios de revisión como el detallado en la Sección 5 de estas Directrices para productos a ser considerados por los gobiernos nacionales debería ser el principal determinante para la aceptabilidad o rechazo de sustancias.
5. Las listas de ingredientes y de coadyuvantes de elaboración de origen no-agrícola incluidos en la Tablas 5 y 6 tienen en cuenta las expectativas de los consumidores de que los productos elaborados mediante sistemas de producción orgánica deberían constar esencialmente de ingredientes tal y como se dan en la naturaleza.

**TABLA 1: SUBSTANCIAS PARA USO COMO FERTILIZANTES Y CONDICIONANTES DEL SUELO**

<b>Substancia</b>	<b>Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso</b>
Estiércol de establo y avícola	Necesidad reconocida por organismo inspector, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de 'factoría' agrícola no permitidas.
Estiércol líquido u orina	Si no es de fuentes agrícolas necesidad reconocida por organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de 'factoría' agrícola no permitidas.
Excrementos animales compostados, incluyendo estiércol avícola y estiércol de establo compostado de granjas orgánicas	Necesidad reconocida por la autoridad de inspección. Fuentes de 'factoría' agrícola no permitidas.
Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratado	Necesidad reconocida por la autoridad inspectora. Fuentes de 'factoría' agrícola que no sean permitidas.
Guano	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Paja	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Compostes de sustratos agotados, empleados en el cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por organismo inspector. La composición inicial del sustrato debe limitarse a los productos en esta lista.
Compostes de desechos domésticos orgánicos	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Compostes procedentes de residuos vegetales	-----
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Necesidad reconocida por el organismo inspector.
Derivados orgánicos de productos alimentarios y de las industrias textiles	Necesidad reconocida por organismo inspector y no tratados con aditivos sintéticos.
Algas marinas y sus derivados	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Serrín de madera, corteza de árbol y residuos de madera	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Cenizas de madera	-----
Roca de fosfato natural	Necesidad reconocida por organismo inspector. El cadmio no deberá exceder 90mg/Kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .

Escoria básica	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral [p.ej. kainit silvinite (sic)]	Menos de 60% de cloro.
Sulfato de potasa (p.ej. patentaki)	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Carbonato de calcio de origen natural (p.ej. creta, marl,(sic), maerl,(sic) piedra caliza, fosfato creta (sic)	
Roca de magnesio	-----
Roca calcárea de magnesio	-----
Sales de Epsom (sulfato de magnesio)	-----
Yeso (Sulfato de calcio)	-----
Stillage (sic) y sus extractos	Amoníaco de stillage excluido.
Cloruro sódico	Sólo de sal de mina.
Fosfato cálcico de aluminio (pH > 7.5)	Máximo 90 mg/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Uso limitado a suelos básicos.
Oligoelementos (borón, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Azufre	Necesidad reconocida por organismo inspector.
Polvo de piedra	-----
Arcilla (bentonita, perlita, ceolita)	-----
Organismos biológicos naturales (p.ej. gusanos)	Cuando no estén genéticamente modificados.
Vermiculita	-----
Turba	Excluyendo aditivos sintéticos permitidos para semilla, macetas y compostes modulares. Otros usos según reconocido por organismo inspector.
Mantillo procedente de gusanos e insectos	-----
Ceolitas	-----
Carbón vegetal	-----

<b>Cloruro de cal/sosa</b>	<b>Necesidad reconocida por organismo inspector (cloruro de calcio solo para tratamiento de follaje contra el piñón amargo en las manzanas).</b>
<b>Excrementos humanos, compostados</b>	<b>Necesidad reconocida por organismo inspector (no sobre cultivos abiertos para consumo humano; si posible aireado o compostado).</b>
<b>Subproductos de la industria azucarera (p.ej. Vinasse) (sic)</b>	<b>Necesidad reconocida por organismo inspector.</b>
<b>Subproductos de industrias elaboradoras de ingredientes de agricultura orgánica</b>	<b>Necesidad reconocida por organismo inspector.</b>

**TABLA 2: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES VEGETALES<sup>13</sup>**

Substancia	Descripción de requisitos; composición; condiciones de uso
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una substancia sinérgica	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones de Derris elliptica	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones de Quassia amara	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones de Ryania speciosa	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones a base de metaldehido que contengan un repelente a especies de animales mayores y siempre y cuando se apliquen con trampas	necesidad reconocida por organismo inspector
Compuestos inorgánicos (Mezcla de Burdeos, hidróxido de cobre, oxiclóruo de cobre)	necesidad reconocida por organismo inspector
Mezcla de Burgundy	necesidad reconocida por organismo inspector
Sales de cobre	necesidad reconocida por organismo inspector
Azufre	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones de feromonas	en trampas no rociadas sobre cultivos
Preparaciones de <i>Bacillus thuringiensis</i>	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones de virus granulosa	necesidad reconocida por organismo inspector
Propolis	necesidad reconocida por organismo inspector
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos, Bentonita)	----
Tierra diatomácea	necesidad reconocida por organismo inspector
Silicatos, arcilla (Bentonita)	----
Silicato de sodio	----
Bicarbonato de sodio	----
Permanganato de potasio	necesidad reconocida por organismo inspector

Anhídrido carbónico y gas de nitrógeno	necesidad reconocida por organismo inspector
Jabón de potasio (jabón blando)	----
Aceites vegetales y animales	----
Aceite de Parafina	necesidad reconocida por organismo inspector
Algas marinas, sus harinas, extractos, sales y agua de mar	no tratadas químicamente
Gelatina	----
Lecitina	necesidad reconocida por organismo inspector
Caseína	
Alcohol etílico	necesidad reconocida por organismo inspector
Acidos naturales (p.ej. vinagre)	necesidad reconocida por organismo inspector
Aceite y extractos de Margosa	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones homeopáticas	----
Producto Fermentado de Aspergillas	
Extracto de hongos (hongos shiitake) (sic)	
Extracto de Clorela (sic)	
Extractos naturales de plantas, excluyendo el tabaco	necesidad reconocida por organismo inspector
Té de tabaco (exceptuando la nicotina pura)	necesidad reconocida por organismo inspector
Preparaciones herbáceas y biodinámicas	----
Liberación de predadores de plagas de insectos	necesidad reconocida por organismo inspector
Insectos machos esterilizados (si no genéticamente modificados)	necesidad reconocida por organismo inspector

**TABLA 3: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES ANIMALES**

(A elaborarse)

**TABLA 4: SUBSTANCIAS Y METODOS PERMITIDOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS EN UNIDADES DE TRANSPORTE Y ALMACENAJE**

<b>Substancia/método físico</b>	<b>Condiciones de uso</b>
Barreras físicas	
Sonido	
Ultrasonido	
Luz	
Luz ultravioleta	
Trampas (trampas de feromonas y trampas de cebo estático)	No en envases cerrados
Temperatura controlada (dioxido de carbono, oxígeno, nitrógeno)	
Tierra diatomácea	

**TABLA 5: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRICOLA REFERIDOS EN LA SECCION 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

**A1. Aditivos alimentarios, incluyendo portadores**

<b>INS</b>	<b>Nombre</b>	<b>Condiciones específicas</b>
170	Carbonatos de calcio	
220	Dióxido de azufre	Productos del vino
270	Acido láctico	Concentrado de fruta y jugo vegetal y productos vegetales fermentados
290	Dióxido de carbono	
296	Acido málico	
300	Acido ascórbico	Si no disponible en forma natural
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	-----
322	Lecitina	Obtenida sin el uso de blanqueadores disolventes orgánicos
330	Acido cítrico	Concentrado de fruta y jugo vegetal, mermelada y productos vegetales fermentados
331	Citratos de sodio	Productos cárnicos
332	Citratos de potasio	Productos cárnicos
333	Citratos de calcio	Productos cárnicos
335	Tartrato de sodio	Pastelería
336	Tartrato potásico	Cereales/pastelería
341i	Fosfato de mono-calcio	Solo para gasificante del harina
400	Acido algínico	
401	Alginato sódico	
402	Alginato potásico	
406	Agar	
407	Carageenan	
410	Goma de algarrobo	



412	Goma de guar	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábica	Leche, grasa y productos de confitería
415	Goma Xantan	Productos grasos, frutas y vegetales, pasteles y galletas, ensaladas
416	Goma de karaya	
440	Pectinas (sin modificar)	
500	Carbonatos de sodio	Pasteles & galletas/confitería
501	Carbonatos potásicos	Cereales/pasteles & galletas/confitería
503	Carbonatos de amoníaco	
504	Carbonatos de magnesio	
508	Cloruro potásico	Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales enlatados, salsas vegetales/ketchup y mostaza
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos/productos grasos/frutas y vegetales/productos de grano de soya
511	Cloruro de magnesio	Productos de grano de soya
516	Sulfato de calcio	Pasteles & galletas/productos de grano de soya/levadura de panadero portador de levadura
524	Hidróxido de sodio	Productos cereales
938	Argón	
941	Nitrógeno	
948	Oxígeno	

## A2. Agentes Aromatizantes

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

---

## A.3 Agua y Sales

Agua potable

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

---

#### **A.4 Preparaciones de Microorganismos y Enzimas**

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

**A.5 Minerales** (incluyendo oligoelementos) vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno. Solamente aprobados si su uso es legalmente requerido en los productos alimentarios en los que se incorporan.

---

**TABLA 6: COADYUVANTES DE ELABORACION QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACION/PREPARACION DE PRODUCTOS DE ORIGEN AGRICOLA REFERIDOS EN LA SECCION 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

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

Cáscaras de avellana

Cera de abeja

Cera de carnauba

Acido sulfúrico

Hidróxido de sodio

Acido y sales tartáricas

Carbonato de sodio

Tierra diatomácea

Preparaciones de componentes de corteza

Hidróxido de potasio

Acido cítrico

Agente liberador

Agente liberador

Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar

Ajuste de pH en la producción de azúcar

Producción de azúcar

Ajuste del pH proceso de azúcar

Ajuste del pH

**Preparaciones de microorganismos y enzimas:**

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas generalmente empleadas como coadyuvantes de fabricación en la elaboración alimentaria exceptuando los microorganismos y enzimas derivadas de la ingeniería genética.

## **REQUISITOS MINIMOS DE INSPECCION Y MEDIDAS PRECAUTORIAS BAJO EL SISTEMA DE INSPECCION O CERTIFICACION**

1. Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado según la Sección 3 de estas directrices se ajusta a prácticas internacionalmente acordadas. El organismo de inspección/certificación oficialmente reconocido y la autoridad competente debería establecer políticas y procedimientos de acuerdo con estas directrices.

2. Es esencial el acceso por el organismo inspector a todos los antecedentes y/o documentos escritos y al establecimiento mismo bajo el plan de inspección. A tenor del programa de inspección, el operador deberá también o permitir el acceso a la autoridad designada competente y proporcionar toda la información necesaria a efectos de auditoría por terceras partes.

### **A. Unidades de producción**

3. La producción deberá tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, las áreas de producción e instalaciones de almacenaje están claramente separadas de las de cualquier otra unidad no productora según estas directrices; la preparación y/o talleres de envasado pueden formar parte de la unidad, donde la actividad se limita a la preparación y envase de sus propios productos agrícolas.

4. Cuando se implementa inicialmente lo dispuesto para inspección, el operador y organismo de inspección /certificación oficial o reconocido oficialmente deberá redactar y firmar un documento que comprenda:

- una descripción completa de la unidad y/o áreas de recogida, mostrando los lugares de producción y almacenamiento, así como las parcelas, cuando sea aplicable, donde tienen lugar determinadas operaciones de preparación y/o envasado;
- y en el caso de recolección de plantas silvestres, las garantías dadas por terceras partes si es apropiado, que el productor puede aportar para asegurar que las disposiciones del anexo 1 inciso 9 han sido satisfechas;
- todas las medidas prácticas a tomarse a nivel de unidad para asegurar el cumplimiento con estas directrices;
- la fecha en que se aplicó la última vez a las parcelas y/o a las áreas de recolección pertinentes de productos cuyo uso no es compatible con la Sección 4 de estas directrices;
- una promesa formal por parte del operador de que efectuará las operaciones de acuerdo con las Secciones 3 y 4 que aceptará, en caso de infracción, las aplicación de las medidas a las que se hace referencia en la Sección 6, párrafo 9 de estas directrices.

5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo inspector, el operador deberá notificar al organismo oficial de inspección o certificación oficialmente reconocido el programa de cultivo de productos y ganado haciendo un desglose por parcela de tierra manada

6. Se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales para permitir que el organismo de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido determine el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas, y el uso hecho de tales materiales; por otra parte, se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales de la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los

productos agrícolas vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deberán de preferencia ser contabilizadas diariamente.

7. El almacenamiento, dentro de la misma unidad, de insumos, aparte de aquellos cuyo uso es compatible con el párrafo 4.1(b) de estas directrices está prohibido.

8. Además de visitas de inspección no anunciadas, el organismo de inspección/certificación oficial o reconocido oficialmente deberá realizar una completa inspección física, una vez al año como mínimo, de la unidad. Se podrán tomar muestras de productos para análisis de productos no enunciados en estas directrices cuando se sospeche de su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita.

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

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

- el nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
- el nombre del producto; y
- que el producto es de condición orgánica.

11. Cuando un operador dirige varias unidades de producción en la misma área, las unidades en el área que producen cultivos, productos de cultivos o ganado no cubiertos por la Sección 1 deberán quedar también sujetos a lo dispuesto para inspecciones con respecto a los puntos de guión del Párrafo 4 y de los párrafos 6 y 7 anteriores. Las plantas y animales o sus productos de la misma variedad que los producidos en la unidad referida en el párrafo 3 anteriores no deberán producirse en estas unidades.

[El organismo de inspección/certificación oficial o reconocido oficialmente puede conceder una derogación por un periodo determinado por el organismo de inspección /certificación o por la autoridad competente con sujeción a requisitos de inspección suplementarios impuestos por el organismo de inspección /certificación.

O

El organismo de inspección/certificación oficial o reconocido oficialmente puede conceder una derogación por un periodo, en casos particulares, como la producción de cosechas perennes, sujetos a requisitos de inspección suplementarios impuestos por el organismo de inspección /certificación].

## **B. Unidades de preparación y envase**

1. Cuando lo dispuesto para la inspección se implementa por vez primera, el productor y/o el operador y [el organismo de inspección] de deberán redactar:

- una descripción completa de la unidad, mostrando las instalaciones empleadas para la preparación, envase y almacenamiento de productos agrícolas antes y después de las operaciones relativas a los mismos;

- todas las medidas prácticas a tomarse a nivel de la unidad para asegurar cumplimiento con estas directrices.

Esta descripción y las medidas en cuestión deberán estar contenidas en un informe de inspección, refrendado por la persona responsable de la unidad.

Además, el informe deberá comprender un compromiso por parte del operador de realizar las operaciones de modo que den cumplimiento a la Sección 4 de estas directrices y aceptar, en caso de infracción, la implementación de las medidas referidas en el párrafo 6.9 de estas directrices.

2. Se deberán mantener cuentas escritas que permitan al organismo de inspección/certificación comprobar:

- el origen, naturaleza y cantidades de los productos agrícolas referidos en la Sección 1 de estas directrices que hayan sido entregadas a la unidad;
- la naturaleza, cantidades y consignatarios de los productos referidos en la Sección 1 de estas directrices que hayan salido de la unidad;
- cualquier otra información tal como el origen, naturaleza y cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los productos elaborados, que requiera el organismo de inspección/certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.

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

- la unidad deberá disponer de áreas separadas dentro de los locales para el almacenamiento de productos referidos en la Sección 1 de estas directrices, antes y después de las operaciones;
- las operaciones deberán realizarse continuamente hasta que se complete la tirada o el lote, separado por lugar o tiempo de operaciones similares realizadas con productos no cubiertos por la Sección 1 de estas directrices;
- si tales operaciones no se efectúan con frecuencia, éstas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo de inspección /certificación;
- se deberán tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes para evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas directrices.

4. Aparte de visitas de inspección no anunciadas, el organismo de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido deberá realizar una completa inspección física de la unidad, una vez al año como mínimo. Se podrán tomar muestras de productos no enunciadados en bajo estas directrices para su análisis, cuando se sospeche de su uso. Un informe de inspección deberá redactarse después de cada visita y ser refrendado por la persona responsable de la unidad inspeccionada.

5. El operador deberá dar al organismo de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido, a efectos de inspección, acceso a la unidad y a las cuentas escritas y a los documentos auxiliares correspondientes. El operador deberá asimismo poner a disposición del organismo inspector toda la información necesaria e efectos de la inspección que se persigue.

6. Los requisitos con respecto del transporte tal como establecidos en el párrafo A.11 de este Anexo son de aplicación.

**ALINORM 97/22A**  
**APENDICE IV**

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX  
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS<sup>1</sup>**  
(en el Trámite 5 del Procedimiento)

**Sección 4.2.1.3**

Cuando un ingrediente haya sido elaborado a partir de varios 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 causen 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.

---

<sup>1</sup> Las adiciones propuestas subrayadas.



**PROYECTO DE NORMA REVISADA DE LA NORMA GENERAL  
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS**  
(En el Trámite 3 del Procedimiento Acelerado)

**Sección 4.2 Lista de Ingredientes**

4.2.2.1 Los nombres genéricos siguientes podrán ser empleados para designar los ingredientes incluidos en estas clases:

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

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

**ALINORM 97/22A**  
**APENDICE VI**

**ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO  
DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS MEDIANTE BIOTECNOLOGIA  
(ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL  
CODEX PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS)**  
(en el Trámite 3 del Procedimiento)

**Antecedentes**

1. Como consecuencia del examen anterior de los asuntos relacionados con la biotecnología, la Comisión, en su 21º período de sesiones, convino en que fuera el Comité Ejecutivo quien se ocupara de coordinar la labor sobre los aspectos de la biotecnología relacionados con la inocuidad, etiquetado y nutrición que estaban tratando los Comités pertinentes, en el ámbito de un plan de proyecto. Se expresó asimismo apoyo a la celebración de una segunda Consulta FAO/OMS sobre la inocuidad de los alimentos producidos por biotecnología (ALINORM 95/37, párr. 10).
2. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) examinó, en su 23ª reunión, un documento de trabajo preparado por los Estados Unidos sobre los aspectos de etiquetado de la biotecnología e identificó una serie de cuestiones: la ingeniería genética en relación con las técnicas de mejoramiento convencionales; la evaluación científica de la inocuidad de sustancias producidas mediante técnicas de ADN recombinante; la utilización de genes marcadores; la alergenicidad y las consideraciones de carácter ético (ALINORM 95/22, párrs. 113-119). En su 24ª reunión, el Comité solicitó y examinó observaciones adicionales sobre los aspectos relacionados con la biotecnología. Se convino en que, sobre la base del asesoramiento del Comité Ejecutivo, la Secretaría comenzara la preparación de esas directrices, teniendo en cuenta las conclusiones de la Consulta de Expertos (ALINORM 97/22, párr. 45).
3. En su 42ª reunión, el Comité Ejecutivo subrayó que habían de observarse escrupulosamente las cuatro Declaraciones de Principios relativas a la función que desempeña la ciencia aprobadas por la Comisión. Tomó nota de la opinión según la cual, si bien los consumidores podían reclamar el derecho a saber si se han producido los alimentos con biotecnología, este derecho estaba mal definido y era variable, por lo que no podía ser utilizado por el Codex como base primordial para adoptar una decisión sobre el etiquetado apropiado. Puso de relieve los elementos que debían tenerse en cuenta al examinar el etiquetado de los alimentos en relación con los procesos de producción, entre los que destacaban la protección de la salud de los consumidores contra cualesquiera riesgos derivados del proceso de producción, seguida de las consecuencias nutricionales resultantes de las alteraciones en la composición del alimento, y cualquier alteración tecnológica importante de las propiedades del alimento mismo, y la prevención de prácticas comerciales engañosas. Esas cuestiones habrían de decidirse en gran medida caso por caso. El Comité Ejecutivo tomó nota de que siempre cabía la posibilidad de un etiquetado voluntario.
4. El Comité Ejecutivo acordó que se preparara un documento en el que se incluyera el anteproyecto de directrices o cualquier otra recomendación apropiada sobre esta base para someterlos a la consideración del CCFL y recomendó que al preparar el texto se tuvieran en cuenta las conclusiones de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos y Biotecnología (ALINORM 97/3, párrs. 29-30).

## **Ambito de aplicación de las recomendaciones**

5. Pese a que el CCFL es responsable solamente de los aspectos biotecnológicos del etiquetado, éstos no deberían considerarse separadamente sino en un contexto más amplio que asegure la inocuidad de los alimentos y prevenga el uso de prácticas engañosas. Asimismo es necesario determinar cuáles son las cuestiones relacionadas con la biotecnología que pueden abordarse en el marco del Codex, como parte del plan de proyecto, y cuáles no corresponden a su mandato.
6. El uso de la biotecnología plantea algunas cuestiones que no se pueden abordar en el marco del Codex ya que no están relacionadas con el alimento en sí mismo, sino con el tratamiento u otros factores que no influyen en la inocuidad y calidad del producto que se consume. En particular, los aspectos ambientales relacionados con la liberación de productos derivados de la ingeniería genética pueden preocupar legítimamente a los consumidores, pero las organizaciones competentes que se ocupan de la salvaguardia del ambiente deberían abordar esas cuestiones, a nivel nacional e internacional. A veces se aducen en preocupaciones que no están relacionadas con las propiedades de los alimentos. Para justificar el etiquetado sistemático de todos los alimentos producidos mediante biotecnología, aunque difieran o no de los alimentos convencionales.. Como se indica a continuación, la Consulta de Expertos también tomó en cuenta cuestiones como la producción de fármacos a través de organismos modificados genéticamente o la utilización de genes marcadores. Por lo tanto, es necesario centrar la atención en las cuestiones que corresponden al mandato del CCFL, fundamentalmente las cuestiones sobre el etiquetado relacionadas con las características del alimento en sí mismo.
7. Por lo que concierne a la manera en que deben formularse las recomendaciones, el mandato del CCFL se limita a las cuestiones relacionadas específicamente con el etiquetado. Este mandato no incluye la formulación de recomendaciones detalladas que atañen a los procesos de producción relacionados con la biotecnología, sobre todo porque esto implica esencialmente consideraciones relativas a la inocuidad de los alimentos, que son competencia de otros Comités o Grupos de Expertos y sobre las cuales la Consulta de Expertos ha hecho ya recomendaciones específicas en este campo. El CCFL ha preparado, o está elaborando, las directrices en campos donde no son esenciales las consideraciones relativas a la inocuidad de los alimentos, como por ejemplo la agricultura orgánica o la utilización del término "halal". Esas cuestiones refuerzan la función del etiquetado como medio para asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. En dichos casos, el Comité asumió la responsabilidad de formular requisitos relativos al proceso de producción en sí mismo, dado que ningún otro Comité del Codex tenía competencia en dichos asuntos y porque era necesario para aclarar cuestiones de etiquetado. Sin embargo, en el caso de la biotecnología, como el Comité no es responsable de los aspectos de inocuidad de los alimentos, que se abordan en otras partes, se debería concentrar solamente en los aspectos relacionados con el etiquetado.
8. Por lo tanto, sería mejor que las recomendaciones del CCFL adoptaran la forma de una enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Se siguió este criterio respecto a la irradiación, y actualmente se está siguiendo en lo que respecta a los alimentos que pueden provocar hipersensibilidad. Asimismo esto aclarará que los requisitos sobre el etiquetado relacionados con la biotecnología se sitúan en el contexto global de la Norma General y de los objetivos generales de proporcionar una información clara al consumidor y evitar descripciones o presentaciones engañosas de los alimentos preenvasados.
9. En la Sección 4.1.2 de la Norma General se exige que se identifiquen los procesos de producción cuando sea necesario para identificar la naturaleza o tipo de alimento (seco, concentrado, etc.). Esto se refiere al tratamiento al que se ha sometido el alimento mismo, pero las disposiciones del Codex no abarcan los procesos de producción de materias primas a nivel agrícola o la forma de selección de las especies vegetales o animales. El CCFL examinó los medios de producción sólo en el caso de la agricultura orgánica, porque se presentaba una declaración de propiedades específica relativa

al tipo de agricultura que fue preciso definir. No obstante, a menos que se haga una declaración de este tipo, los requisitos sobre el etiquetado se refieren sólo a la naturaleza del alimento y no a las prácticas agrícolas o a los procesos de selección. Una indicación relativa a los procesos de selección y/o producción, como en el caso de la biotecnología, estaría fuera de la esfera que abarcan actualmente las disposiciones sobre etiquetado, y plantea una cuestión de principio acerca de la competencia del CCFL y del Codex en esta materia.

10. Dicho requisito debería justificarse claramente por razón de las preocupaciones relativas a la inocuidad de los alimentos y la prevención de las prácticas engañosas, ya que deben identificarse claramente las características o composición de todos los alimentos que entran en el mercado. Se deberán identificar con claridad las características específicas de todos los alimentos obtenidos mediante biotecnología que difieran sustancialmente del alimento correspondiente, y deberá describirse cualquier alimento nuevo (que no tenga uno equivalente). Este es un requisito general que deberá aplicarse también a todo alimento nuevo que se introduzca en el mercado, prescindiendo del proceso de producción. Si se ha modificado de manera sustancial el carácter de un alimento, en relación con un alimento convencional que los consumidores estén utilizando, éstos deberán ser informados de la naturaleza de esas alteraciones.

11. La naturaleza de proceso no es el motivo principal por el cual se requiere una información adicional a la normalmente abarcada por el Codex, sino el hecho de que las características fundamentales del alimento se han modificado. A fin de que sea compatible con las políticas generales del Codex sobre etiquetado, la información relativa al proceso deberá referirse solamente a la información sobre el producto en sí mismo.

### **Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Biotecnología e Inocuidad de los Alimentos<sup>1</sup>**

12. Habida cuenta de que varias preocupaciones de los consumidores relacionadas con la biotecnología están vinculadas con la inocuidad de lo que puede resultar un nuevo tipo de alimento, sería provechoso tener una sinopsis de las conclusiones y recomendaciones de la Consulta para situar al debate sobre el etiquetado en su contexto general y facilitar la distinción entre los asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos y las cuestiones específicas de etiquetado.

### **Asuntos generales sobre la inocuidad de los alimentos**

13. La Consulta de Expertos (30 de septiembre - 4 de octubre de 1996) trató la evaluación de la inocuidad, a efectos del consumo, de todos los alimentos y componentes alimentarios, ya sean de origen vegetal, animal o microbial, producidos utilizando técnicas que incluyen la biotecnología. Hizo hincapié en la primera recomendación de la Consulta<sup>2</sup> de 1990, de que es importante la existencia y aplicación de reglamentaciones generales para proteger la salud del consumidor, y de que todos los gobiernos nacionales deben asegurar que tales reglamentaciones se mantengan al paso del desarrollo de nuevas tecnologías. Los Comités del Codex que se ocupan de los diferentes aspectos de la biotecnología deben apoyar esta recomendación general.

14. La Consulta recomendó que se aplique la evaluación de la inocuidad, que se basa en el concepto de equivalencia sustancial, tal como se describe en el informe, al establecer la inocuidad de los alimentos y de los componentes alimentarios derivados de los organismos modificados genéticamente. La Consulta hizo varias recomendaciones sobre la manera de determinar la equivalencia sustancial y convino en las siguientes conclusiones generales:

<sup>1</sup> Documento de la FAO sobre Alimentación y Nutrición No. 61 (1996).

<sup>2</sup> OMS, 1991. Estrategias para evaluar la inocuidad de los alimentos producidos mediante biotecnología. Informe de una Consulta Mixta FAO/OMS.

- Cuando se establece la equivalencia sustancial para un organismo o producto alimenticio, se considera que es dicho organismo solamente igual de segura que su contraparte convencional y no es necesario realizar una ulterior consideración de inocuidad.
- Cuando se establece la equivalencia sustancial, aparte de ciertas diferencias definidas, la evaluación ulterior de la inocuidad deberá centrarse en esas diferencias que se han definido.
- Cuando no se puede establecer una equivalencia sustancial, esto no significa necesariamente que el producto sea peligroso.

15. La Consulta aconseja que se diseñaran los programas de experimentación caso por caso, tomando en cuenta la características de referencia del alimento o del componente alimenticio. Es probable que se necesiten estudios nutricionales humanos, especialmente cuando el alimento nuevo está destinado a reemplazar un parte importante de la dieta.

### **Alergenicidad**

16. La Consulta examinó los asuntos específicos relacionados con la alergenidad en el caso de la biotecnología e hizo recomendaciones para evaluar los probables alérgenos, incluyendo una serie de criterios que deben aplicarse al identificar la alergenidad potencial. Propuso que no deben autorizarse los alimentos que presentan un riesgo para la salud. Recomendó que los alimentos que no arrojan resultados positivos en pruebas in vitro o in vivo deben tratarse como cualquier otro alimento respecto a la alergenidad. Por lo tanto, las recomendaciones relativas al etiquetado de probables alérgenos, formuladas por el CCFL, se deberán aplicar a los alimentos obtenidos mediante biotecnología, lo mismo que en los alimentos convencionales.

17. Por lo que concierne a la posibilidad de transferir las propiedades alérgicas a los alimentos que normalmente no son alérgenos, la Consulta hizo las siguientes recomendaciones:

- Deberá desalentarse la transferencia de alimentos comúnmente alérgicos, a menos que pueda documentarse que el gen transferido no se codifica como alérgeno.
- Los alimentos que contienen un alérgeno transferido del organismo que proporcionó el ADN no deberán permitirse en el mercado, a menos que puedan identificarse claramente en el lugar del mercado, y que esta identidad no se pierda durante la distribución o elaboración. Los métodos de etiquetado puede que no sean prácticos en estas situaciones, y problemas particulares para los consumidores que no pueden leer, o a quienes probablemente no se les proporcionan etiquetas. Deberán tenerse en cuenta los alimentos que no se presentan en el mercado en una forma preenvasada y que generalmente no se etiquetan.

### **Otros aspectos**

18. La Consulta examinó asimismo los aspectos que no están relacionados directamente con la inocuidad de los alimentos pero que se refieren a cuestiones de salud pública. Se mencionan brevemente porque son de interés para el Comité, teniendo en cuenta las preocupaciones de los consumidores en esos campos y para situar los problemas del etiquetado en una perspectiva general. Se debe aclarar también que tales asuntos no son de competencia del Codex y que no pueden ser abordados por el CCFL o cualquier otro Comité, sobre todo porque no son tampoco competencia de la Consulta sobre inocuidad de los alimentos.

19. Por lo que concierne a los organismos alimenticios que expresan productos farmacéuticos o químicos, la Consulta reconoció que, en general, los organismos modificados genéticamente (OMG) no deberían usarse como alimentos antes de la eliminación de la sustancia química farmacéutica o industrial. En caso de que los OMG, o sus productos, se utilicen como alimentos, se podría aplicar el concepto de equivalencia sustancial para evaluar su inocuidad.

20. Además de las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la Consulta reconoció que la utilización de la modificación genética con el fin de producir sustancias farmacéuticas, podría plantear cuestiones de carácter ético y de control que están fuera de su competencia porque no están relacionadas con la inocuidad de los alimentos y recomendó que se señalaran a la atención de la FAO y de la OMS.

21. La Consulta examinó la transferencia de genes de los OMG y, habida cuenta de que es remota la probabilidad de que se transfiera una planta modificada genéticamente a un microorganismo en el tracto gastrointestinal, si bien no se puede excluir completamente, la Consulta recomendó a la FAO/OMS que convoque una consulta de expertos para estudiar si hay o no condiciones o circunstancias en las cuales no deben usarse genes marcadores de resistencia antibiótica en las plantas modificadas genéticamente destinadas al uso comercial y, en ese caso positivo, que defina tales condiciones/circunstancias.

#### **Enmiendas propuestas a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados**

22. Deberá tratarse de no confundir las cuestiones relativas a la inocuidad y al etiquetado y, en particular, deberá aclararse que el etiquetado no tiene el fin de reemplazar la evaluación de inocuidad. Algunas veces se propone que se etiqueten todos los alimentos producidos mediante biotecnología, ya que algunos de ellos pueden no ser seguros. Sin embargo, el principio básico de toda legislación alimentaria es asegurar que los alimentos no se encuentren disponibles si no son seguros para el consumo, ya sea que se produzcan de modo convencional o a través de la biotecnología. El etiquetado debe proporcionar al consumidor información relativa a las precauciones acerca de su uso, si es necesario, pero la inocuidad inherente al producto es un requisito previo en todos los casos.

23. El riesgo que plantean los alérgenos que se han transferido se puede abordar como problema relativo a la inocuidad del alimento o como problema de etiquetado, según sean las circunstancias. Se invita al Comité a que considere la posibilidad de alentar a las autoridades nacionales a que impidan la aprobación de esos alimentos, considerando el hecho de que el etiquetado por sí mismo no puede resolver completamente los problemas para algunos sectores de la población. No obstante, el CCFL está examinando actualmente recomendaciones para el etiquetado de los alimentos que pueden causar hipersensibilidad y enmiendas a la Norma General, y podría considerar la opción alternativa de establecer requisitos específicos en dichos casos. Por lo tanto, se podría modificar la Sección 4.2.2 para exigir el etiquetado de los alimentos obtenidos mediante biotecnología que contienen el gen de un probable alérgeno conocido y que no está presente en el alimento correspondiente.

24. Considerando la información que precede, parece que las recomendaciones relativas al etiquetado de los alimentos producidos mediante biotecnología deben centrarse en las esferas que son de competencia del Codex y del CCFL, es decir, lo relacionado con el alimento mismo, su inocuidad, características, composición nutricional o uso que se le ha destinado, a fin de proporcionar una información clara al consumidor respecto de cualquier producto nuevo obtenido mediante biotecnología que presente características específicas que no se encuentran en los alimentos convencionales. No es habitual en el Codex hacer referencia a los procesos particulares de producción o elaboración de los alimentos, y podría ser pertinente en vista de los objetivos del Codex solamente si están claramente vinculados con el alimento en sí mismo. De modo similar, la Norma General para el Etiquetado de los

Alimentos Preenvasados (Sección 4.2.2.2) aborda la cuestión del etiquetado de alimentos que pueden plantear preocupaciones específicas de carácter religioso o ético exigiendo la declaración de los ingredientes específicos de los alimentos. Se propone que también se declaren los componentes alimenticios obtenidos mediante biotecnología de esas mismas fuentes.

25. En el tema 6 del programa, se deberán examinar las recomendaciones relativas a los alérgenos, así como los estudios específicos sobre esta materia, y la enmienda a la Norma General.

### **Definición**

26. La Consulta de 1990 definió la biotecnología como "la integración de las ciencias naturales y de las ciencias de la ingeniería con el fin de lograr la aplicación de organismos, células y partes de las mismas y análogos moleculares para productos y servicios". Esta fue una primera definición y reflejaba el ámbito de aplicación de la primera consulta. La Consulta de 1996 aludió a esta definición y convino en centrarse en la evaluación de inocuidad de "alimentos y componentes alimenticios que se han producido con técnicas que modifican las características heredables de un organismo, como la tecnología del ADN recombinante (ADNr)". Tras los primeros debates celebrados por el CCFL, parece ser que, por lo que respecta al etiquetado y la información al consumidor, las principales cuestiones se refieren a los organismos modificados genéticamente, mientras que la biotecnología puede abarcar una amplia gama de procesos. Se sugirió también que se distinguiera entre ingeniería genética y otros tipos de biotecnología. Con objeto de evitar confusiones, se propone, por lo tanto, dar una definición más detallada con miras a las recomendaciones sobre etiquetado, con arreglo a la actual definición de la CE<sup>3</sup>.

27. Se proponen, por lo tanto, las siguientes enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, como base para el debate y estudio del Comité.

**Anteproyecto de recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos mediante biotecnología (anteproyecto de enmiendas a la norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados) (en el trámite 3 del procedimiento)**

### **Sección 2. Definición de los términos**

Añadir al final de la Sección:

#### **Productos obtenidos mediante biotecnología**

Para los fines de la Norma General, se entiende por "productos obtenidos mediante biotecnología", los alimentos que contienen, o están compuestos de, organismos modificados, definidos como organismos cuyo material genético ha sido alterado en un modo que no ocurre naturalmente a través de la multiplicación y/o la recombinación natural.

Entre las técnicas de modificación genética figuran:

- las técnicas de ADN recombinante que utilizan sistemas vectoriales
- las técnicas que implican la introducción directa en el organismo de materiales preparados fuera del mismo, entre ellas la micro-inyección, la macro-inyección y la micro-encapsulación

<sup>3</sup> Directivas del Consejo 90/220/EEC del 23 de abril 1990.

- las técnicas de fusión o de hibridación de células en las cuales se forman células vivas, que tienen combinaciones nuevas de material genético heredable, a través de la fusión de dos o más células mediante métodos que no se presentan de modo natural.

## **Sección 5. Requisitos obligatorios adicionales**

### **Alimentos obtenidos mediante biotecnología**

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

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

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

- si el contenido del nutriente se modifica considerablemente, deberá darse una declaración de nutrientes [pertinente/detallado], de conformidad con las Directrices para el Etiquetado Nutricional
- si el modo de preparación es apreciablemente diferente del utilizado para el alimento equivalente, se deberán proporcionar instrucciones claras para el uso.

Cuando un alimento producido por biotecnología no es sustancialmente equivalente a cualquier alimento existente en el suministro alimentario y cuando no existe un término de comparación convencional, el etiquetado deberá indicar claramente la naturaleza del producto, su composición nutricional, el uso al que se destina [el método por el que se obtuvo] y cualquier otra característica esencial que sea necesaria para proporcionar una descripción clara del producto.

Se establece una equivalencia sustancial demostrando que las características evaluadas para el organismo modificado genéticamente, o el alimento específico de él derivado, son equivalentes a las mismas características del término de comparación convencional (alimentos o componentes alimenticios convencionales ya disponibles en el comestible), dentro de la variación natural de tales características, bajándose en un análisis apropiado de los datos.<sup>4</sup>

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

---

<sup>4</sup> Informe de la Consulta de Expertos, Documento de la FAO sobre Alimentación y Nutrición No. 61, pag. 23.



## **Recomendaciones relativas a los alergen**

Se proponen dos posibles métodos:

[Teniendo presentes las recomendaciones de la Consulta, no se propone por el momento establecer requisitos de etiquetado para el material que no está presente en un producto alimenticio equivalente ya existente y que puede tener consecuencias para la salud de algunos sectores de la población (especialmente alergen) dado que el método preferido sería el de desaconsejar la comercialización de esos productos.]

O

### **[Sección 4.2.2**

Se deberá declarar la presencia de los alergen transferidos de cualquiera de los productos que figuran en la Sección 4.2.1.3<sup>5</sup> a cualquier alimento o ingredientes alimenticios obtenidos mediante biotecnología.]

---

<sup>5</sup> Propuesta de texto contenida en ALINORM 97/22, Apéndice IV. Véase también el tema 6 del programa.

**ALINORM 97/22A**  
**APENDICE VII**

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES  
 DE SALUD EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS<sup>1</sup>**  
 (En el Trámite 3 del Procedimiento)

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

(Ejemplos:

- A. Efectos relacionados con la salud del organismo atribuidos directamente a un alimento, a un nutriente o a una sustancia

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

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

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

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

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

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

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

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

- C. Prevención de enfermedades o efectos relacionados con la salud derivados de la alimentación

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

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

---

<sup>1</sup> El título de este texto debería ser "Anteproyecto Propuesto para Enmienda de las Directrices sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales" si el actual Proyecto de Directrices es adoptado por el 22º período de sesiones de la Comisión.

## **7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES**

- 7.1 Sin menoscabo de lo indicado en la Sección 8, no deberá permitirse una declaración de propiedades saludables en el sentido de que un alimento, nutriente o sustancia contenidos en un alimento causan un condición adversa relacionada con la salud en el organismo.
- 7.2 [Deberá/no deberá] permitirse una declaración de propiedades en el sentido de que el consumo o el escaso consumo de un alimento, un nutriente o una sustancia contenidos en un alimento como parte de un régimen dietético total pueda causar efectos sobre una [enfermedad] o una condición relacionada con la salud, con sujeción a las condiciones siguientes:
- 7.2.1 De que exista consenso científico apoyado por la autoridad competente de que existe una relación entre el alimento, el nutriente o la sustancia y la enfermedad o la condición adversa relacionada con la salud;
- 7.2.2 La redacción de la declaración de propiedades se halle dentro del contexto de un régimen dietético total;
- 7.2.3 "El alimento con respecto del cual se hace la declaración deberá:
- (i) ser una fuente significativa del nutriente o de la sustancia en casos en que se recomiende un mayor consumo; o
  - (ii) tener "bajo contenido" del nutriente o sustancia, o estar "exento" de los mismos, en casos en que se recomiende un menor consumo."
- 7.2.4 La declaración de propiedades no deberá afirmar o sugerir que el consumo de un alimento determinado curaría, evitaría o trataría una enfermedad; y
- 7.2.5 [No se deberá efectuar ninguna declaración de propiedades indicando que el consumo de un alimento producirá la ingestión de un nutriente o una sustancia en cuantías que aumenten el riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud.]