

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

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

ALINORM 95/22

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

21^o período de sesiones
Roma, 3 - 8 de julio de 1995

INFORME DE LA 23^a REUNIÓN DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Ottawa, Canadá, 24 - 28 de octubre de 1995

Nota: Este documento contiene también la carta circular 1994/34-FL

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

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

CX 4/15.2

CL 1994/34-FL
Noviembre 1994

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Participantes en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
- Organismos internacionales interesados
- DE:** - Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** Distribución del informe de la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 95/22)

A. CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 21º PERIODO DE SESIONES

Anteproyectos de directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables en el Etiquetado de Alimentos (párr. 94, Apéndice III)
2. Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Halal" (párr. 128, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen formular observaciones acerca de las repercusiones que podría tener el documento mencionado para sus intereses económicos, deberán hacerlo, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales en el Trámite 5, escribiendo al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, antes del 15 de mayo de 1995.

Nota de la Secretaría: Después de que la Comisión haya adoptado en el Trámite 5 los anteproyectos indicados en los puntos 1. y 2., se enviará a los gobiernos y las organizaciones internacionales una carta circular pidiendo que formulen sus observaciones en el Trámite 6.

B. PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

Proyectos de directrices en el Trámite 6 del Procedimiento

3. Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (párr. 75, Apéndice III).

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales a que formulen sus observaciones acerca de los proyectos de directrices, en especial acerca de las secciones sobre conversión/transición y producción ganadera, la Sección 7. "Importaciones", las secciones que figuran entre corchetes y los anexos.

Anteproyectos de directrices en el Trámite 3

4. El Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes que Pueden Causar Hipersensibilidad (Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados) (párr. 112, Apéndice V).

Se invita a los gobiernos a que formulen sus observaciones sobre las Recomendaciones, en especial sobre las sustancias que han de incluirse en la lista de los posibles alérgenos (Sección 4.2.1.3) y de los requisitos de etiquetado referentes a esas sustancias, así como a facilitar información científica sobre la incidencia y gravedad de las alergias alimentarias y el enfoque adoptado en los países para tratar esa cuestión.

Otros asuntos

5. Directrices Generales sobre el Etiquetado de los Alimentos (párr. 130).

Se invita a los gobiernos a facilitar información sobre los enfoques y políticas adoptados por sus países con respecto al etiquetado nutricional, ya que el Comité ha convenido en que sería oportuno examinar las directrices actuales teniendo en cuenta las novedades registradas en este sector.

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen formular observaciones o facilitar información acerca de los puntos 3., 4. y 5. deberán hacerlo escribiendo 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, Tunneys Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2, Canadá, remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de mayo de 1995.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y conclusiones de la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos son los siguientes:

Asuntos que se presentan para adopción a la Comisión:

El Comité:

- acordó adelantar al Trámite 5 el **Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables** (párr. 94, Apéndice III)
- convino en adelantar al Trámite 5 el **Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Halal"** (párr. 128, Apéndice IV)
- decidió interrumpir los trabajos de elaboración de una enmienda a las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, relativas al **Uso del Término "Natural"** (párr. 97).

Otras cuestiones de interés para la Comisión:

El Comité:

- acordó devolver al Trámite 6 el **Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente**, para recabar observaciones adicionales (párr. 75, Apéndice II).
- convino en devolver al Trámite 3 el **Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes que Pueden Causar Hipersensibilidad** (Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados) para recabar observaciones adicionales (párr. 112, Apéndice V).
- acordó continuar su labor sobre las repercusiones de la biotecnología en el etiquetado de los alimentos (párr. 119).

INDICE

	Párrafos
Introducción	1
Apertura de la reunión	1
Aprobación del programa	1
Asuntos remitidos al Comité:	
a) Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex	9-11
b) Cuestiones planteadas por otras organizaciones internacionales	12-16
Examen de las disposiciones de etiquetado estipuladas en las normas del Codex	17-24
Proyecto de Directrices para la producción, elaboración, etiquetado, comercialización de alimentos producidos orgánicamente	25-76
Anteproyecto de Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables	77-93
Anteproyecto de enmienda a las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades relativas al uso del término "natural"	94-97
Recomendaciones para el etiquetado de posibles alérgenos	98-112
Consecuencias de la biotecnología para el etiquetado de alimentos	113-119
Etiquetado de alimentos en relación con requisitos de carácter religioso - Anteproyecto de Directrices sobre el uso del término "halal"	120-129
Otros asuntos y trabajos futuros	132

APENDICES

	Página
APENDICE I - LISTA DE LOS PARTICIPANTES	21
APENDICE II - PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCION, ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGANICAMENTE	34
APENDICE III - ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE SALUD EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS	59
APENDICE IV - ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES GENERALES PARA EL USO DEL TERMINO "HALAL"	66
APENDICE V - ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO	69

INTRODUCCION

1. Por cortesía del Gobierno del Canadá, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 23ª reunión en Ottawa, Canadá, del 24 al 28 de octubre de 1994. Las sesiones fueron presididas por la Sra. Katharine Gourlie, Directora General de la Dependencia de Productos de Consumo, del Ministerio de Industrias del Canadá. A esta reunión asistieron 160 participantes, en representación de 33 países miembros y 13 organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN (Tema 1 del programa)

2. El Excmo. Sr. Fernand Robichaud, Secretario de Estado (Agricultura y Agroalimentación, Pesca y Océanos) del Canadá, inauguró la reunión y, en nombre del Gobierno del Canadá, dio la bienvenida a Ottawa a los delegados y observadores.

3. El Sr. Robichaud indicó que el Canadá, en su calidad de miembro fundador de la Comisión del Codex Alimentarius, había sido siempre un decidido impulsor de este organismo y de su mandato de elaborar normas alimentarias internacionales que protegieran la salud de los consumidores y facilitaran el comercio internacional. Asimismo, felicitó al Comité Ejecutivo del Codex por haber aprobado recientemente los principios que guiarían a los países miembros en el proceso de integración de la ciencia y otros factores pertinentes a la protección de la salud con la promoción de prácticas leales en el comercio internacional. Según expresara el Sr. Robichaud, la adherencia a esos principios por parte de los gobiernos miembros del Codex era fundamental para que este organismo llevara a cabo sus tareas de manera eficiente en la era posterior al GATT.

4. El Sr. Robichaud señaló que la continua mundialización del mercado y la variedad y complejidad cada vez más amplias de los productos alimenticios, combinadas con la demanda de los consumidores de recibir información suficiente para poder elegir de manera fundada, aumentarían la presión para producir un etiquetado alimentario más claro, preciso y aceptado a nivel internacional. El ministro indicó que en el programa del 23ª reunión del Comité se incluyeron varias cuestiones que tendrían repercusiones de gran alcance en el comercio internacional y en la salud y seguridad del consumidor, quien cada vez más se transformaba en consumidor cosmopolita.

5. El Sr. Robichaud felicitó al Comité por los logros alcanzados hasta la fecha y le deseó éxito en sus deliberaciones. Asimismo, instó a los miembros del Comité a recordar la importancia de extender su mirada más allá de sus propias fronteras, de modo que el mundo del comercio se acercara aún más a criterios de mayor armonización y acuerdo en el área del etiquetado de alimentos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

6. El Comité aprobó el programa, tal como figuraba en el documento CX/FL 94/1, sin modificaciones.

7. Con el fin de facilitar el debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (Apéndice V, ALINORM 93/22), el Comité nombró un Grupo Especial de Trabajo para examinar este asunto, bajo la dirección de la Sra. Ruth Lovisolo (Australia).

8. A raíz de la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º período de sesiones, de permitir en la mayor medida posible¹ el acceso del público y la prensa a los trabajos del Codex, el Comité se mostró de acuerdo en admitir a las reuniones a representantes de la prensa escrita y la televisión, dándose por sentado que tal participación no interferiría o interrumpiría las deliberaciones de los comités.

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITE POR LA COMISION Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 3a del programa)

9. La Secretaría presentó el documento CX/FL 94/2 que contenía los antedichos asuntos de interés. El Comité fue informado de la propuesta formulada por el Comité Ejecutivo, en su 41º período de sesiones, para la reorganización del trabajo del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en especial con el fin de formar una estructura destinada a tratar asuntos nuevos, tales como la biotecnología. Algunas delegaciones expresaron su preocupación respecto al etiquetado en relación con la biotecnología, y la Secretaría indicó que el hecho de que el CCNFSDU así reorganizado se encargara en general de un proyecto marco sobre biotecnología no le quitaba mérito a la competencia específica del CCFL en este campo, ya que en la sesión en curso se estaban abordando, a petición de la Comisión, las repercusiones de la biotecnología en el etiquetado. Tras reconocer la necesidad de una estrecha cooperación con el CCNFSDU y otros Comités, cuando fuera el caso, el Comité expresó la firme opinión de que tenía que marcar la pauta en todos los asuntos relativos al etiquetado de alimentos.

10. El Comité tomó nota de los asuntos planteados en la 14ª reunión del Comité sobre Grasas y Aceites en lo referente a las declaraciones de propiedades nutricionales relativas al contenido de materia grasa en las grasas para untar y la mayonesa, y se acordó que este tema se estudiaría bajo una perspectiva general en el marco del tema 6 del programa (Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables).

11. Respecto a la petición del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros referente al etiquetado de los productos de imitación o sustitutos, el Comité acordó que no era necesario adoptar medidas específicas, ya que el asunto se había tratado adecuadamente en los Principios Generales de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, en virtud de los cuales "el alimento preenvasado no será descrito o presentado en una forma falsa, errónea o engañosa o que pueda crear una impresión equivocada en cuanto a su carácter en cualquier respecto."

CUESTIONES PLANTEADAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Tema 3b del programa)

Organización Internacional de Uniones de Consumidores (OIUC)

12. El observador de la OIUC indicó que la organización había continuado ampliándose y que en ese momento representaba a 201 organizaciones miembros en todo el mundo. Los miembros de la mayoría de esas organizaciones eran consumidores individuales y por medio de la coordinación nacional y regional de las mismas la OIUC representaba a decenas de millones de consumidores en todo el mundo.

13. Desde la última reunión del CCFL, la OIUC había reorganizado su administración ampliando mucho la oficina central de Londres y cerrando a la vez la oficina de La Haya. Se establecieron nuevos sectores programáticos para economías desarrolladas y en desarrollo. La OIUC estaba representada en todos los continentes con oficinas regionales para Asia y el Pacífico (Penang, Malasia), América Latina

¹ párrafos 410-411, ALINORM 93/40

y el Caribe (Santiago, Chile) y la oficina regional de Africa, en Harare, Zimbabwe recientemente abierta.

14. La OIUC se complacía en estar representada en la reunión por delegados de los Estados Unidos de América, el Reino Unido y Zimbabwe. Teniendo en cuenta el programa del CCFL y la importancia del etiquetado de los alimentos para los consumidores, no se podía subestimar la importancia del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

15. En el reciente congreso mundial de la OIUC (septiembre de 1994), celebrado en Montpellier, Francia, se examinaron las prioridades de trabajo de la OIUC. Se otorgó la más alta prioridad al trabajo del Codex y a la participación de la OIUC en ese organismo. A nivel nacional, con respecto a la participación de la OIUC por conducto de sus organizaciones miembros, ésta indicó que después de muchos debates, como los mantenidos en el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 1993, en algunos casos se había logrado una mayor participación y compromiso por parte de los consumidores. Sin embargo, en algunos países, los gobiernos todavía tenían que mejorar su capacidad de intervención y coordinación con respecto a la participación de los consumidores en las cuestiones del Codex. Una mayor participación de los consumidores era esencial para asegurar la confianza de los consumidores y su aceptación de los procedimientos y deliberaciones del Codex.

16. La OIUC también reconoció la necesidad de que la Comisión del Codex estableciera criterios para evaluar las organizaciones de consumidores y su base representativa, y elaborara y mejorara el mecanismo destinado a lograr una participación y compromiso más eficaces por parte de los consumidores.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO ESTIPULADAS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 4 del programa)

17. El Comité examinó las disposiciones de etiquetado² presentadas por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (ALINORM 95/17), durante su 14ª reunión, para ser ratificadas de conformidad con la Norma General Revisada del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.³

18. El Comité indicó que las disposiciones de etiquetado estaban presentadas de conformidad con los procedimientos revisados relativos al formato de las Normas del Codex sobre Productos y a las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales.⁴

19. El Comité aprobó sin modificación alguna las disposiciones de etiquetado presentadas para las siguientes Normas del Codex:

- Proyecto de Norma para la Olefina de Palma (Trámite 8) (Apéndice II)
- Proyecto de Norma para la Estearina de Palma (Trámite 8) (Apéndice III)
- Anteproyecto de Norma para las Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales (Trámite 5) (Apéndice V)
- Anteproyecto de Norma para los Productos Vendidos como Alternativa al Ghee (Trámite 5) (Apéndice VI)
- Anteproyecto de Norma para las Grasas Animales Denominadas (Trámite 5) (Apéndice VII)

² CX/FL 94/3 y CX/FL 94/3-Add. 1.

³ Codex Alimentarius, Volumen 1 (Requisitos generales), Sección 4.

⁴ Páginas 92 y 99-101, respectivamente del Manual de Procedimiento (octava edición).

- Anteproyecto de Norma para los Aceites Vegetales Denominados (Trámite 5) (Apéndice VIII)
- Anteproyecto de Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna (Trámite 5) (Apéndice X)
- Anteproyecto de Norma para la Mayonesa (Trámite 5) (Apéndice XI)

La delegación de Suecia señaló a la atención del Comité la supresión del párrafo 6.1 de las normas anteriores (Aceites Vegetales Denominados) que hacía que la indicación de la etiqueta "aceites para ensalada" era insuficientes para informar al consumidor acerca de la naturaleza del aceite.

20. En relación con el anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar (Apéndice IX), el Comité recomendó que se suprimiera el término "mezclas" de la tercera línea de la sección 7.1 a), con el fin de mantener cierta coherencia dentro de la Norma.

21. Varias delegaciones manifestaron la opinión de que las expresiones "tres cuartas partes" y "con la mitad de" (Nombre del alimento - Sección 7.1) a menudo eran mal comprendidas por los consumidores cuando se usaban por sí solas. En esos casos, se sugirió que las definiciones tales como "ligero", "de bajo contenido" o de contenido reducido" podrían usarse como descripciones adicionales o alternativas (es decir, con los valores correspondientes de materia grasa) a fin de proporcionar a los consumidores información precisa y significativa en el etiquetado. Se indicó además que independientemente de los términos que se usaran, debería evitarse la confusión derivada del uso de términos similares para diferentes productos aproximando dichas etiquetas en forma horizontal.

22. A este propósito, se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales no se había reunido desde la 22ª reunión del CCFL y que, como consecuencia de ello, todavía no se había proporcionado el asesoramiento requerido sobre el Cuadro para los Anteproyectos de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (véase ALINORM 93/22, párr. 48).

23. En vista del debate mencionado, el Comité decidió aprobar las disposiciones de etiquetado del Anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar, pero observó que éstas podrían verse afectadas por las decisiones definitivas adoptadas por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para regímenes Especiales, en su 19º reunión, sobre el uso de términos normalizados, tales como "ligero", "de bajo contenido" o "de contenido reducido" en el contexto de las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables en el Etiquetado de los productos alimenticios (véase también los párrs. 91 -94). Algunas delegaciones manifestaron cierta preocupación acerca del empleo de dichos términos para las grasas para untar, ya que no podían aplicarse de manera apropiada a productos en los que el contenido de grasa seguía siendo elevado incluso después de la reducción.

24. Además, al indicar el Comité que la sección del Anteproyecto de Norma para las Grasas para Untar relativo a la mantequilla era competencia del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), se decidió remitir esta decisión a dicho Comité.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE⁵ (Tema 5 del programa)

25. Se informó al Comité de que las Directrices anteriormente indicadas habían sido adoptadas en

⁵ Apéndice V, ALINORM 93/22.

el Trámite 5⁶ por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20^o período de sesiones. En el Trámite 6, en respuesta a la CL 1994/8, se recibieron comentarios de los gobiernos de Argentina, Australia, Canadá, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Japón, México, Nueva Zelandia, Suecia, la Asociación de Industrias Lecheras de la Comunidad Europea, y la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM)⁷.

26. La Delegación del Japón indicó que no apoyaba el avance de las Directrices ya que en su opinión, éstas no reflejaban las condiciones ambientales y geográficas de su país, e imponían en el mismo ciertas limitaciones a la gestión de los sistemas de producción por métodos orgánicos. Además, Japón expresó preocupaciones específicas acerca de la obligación de los países de adoptar las directrices del Codex para fines nacionales, y de los sistemas de inspección y certificación requeridos por los órganos de certificación de los productos biológicos como base para el etiquetado de dichos productos.

27. La Sra. R. Lovisolo (Australia), Presidenta del Grupo Especial de Trabajo sobre directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente, presentó un informe oral de las deliberaciones del Grupo, que estaba integrado por representantes de Australia, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, Alemania, Japón, Lituania, Países Bajos, la Comunidad Europea, la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM) y la Organización Internacional de Uniones de Consumidores (OIUC).

28. Según solicitó el Comité, el Grupo de Trabajo examinó las extensas observaciones escritas recibidas sobre el proyecto de directrices, revisó el proyecto a la luz de las mismas, y preparó recomendaciones para el avance de las directrices y su futuro examen.

29. Al examinar el proyecto de Directrices, el Grupo de Trabajo estudió las cuestiones identificadas por la asamblea plenaria, entre las cuales figuraban las siguientes:

- coherencia entre las definiciones de las Directrices y otras definiciones del Codex
- sistemas de inspección/certificación y certificación por parte de terceros
- enmiendas a la lista de sustancias aprobadas
- producción ganadera
- almacenamiento y tratamiento
- disposiciones de etiquetado para conversión, productos mezclados e importaciones
- cultivos experimentales excepciones relativas a la producción de semillas, tratamientos postcosecha, manufactura, etc.

30. Debido a la cantidad y amplitud de los temas que debía estudiar el Grupo de Trabajo sólo pudo ocuparse del cuerpo principal de las Directrices, salvo la sección 7 relativa a las disposiciones sobre importaciones. Además, el Grupo de Trabajo examinó solamente las partes de los anexos que trataban de la conversión (transición) hacia sistemas de producción por métodos orgánicos y el uso en dichos sistemas de productos derivados de organismos modificados genéticamente.

31. Se hicieron varias enmiendas o cambios al texto, y se identificaron motivos de preocupación específicos. El Grupo de Trabajo opinó que ciertas cuestiones de etiquetado eran de la mayor importancia, incluyendo las relacionadas con alimentos derivados de productos mezclados (es decir, hechos con ingredientes tanto orgánicos como inorgánicos) y estudió la cuestión de si debía haber o no

⁶ párrafo 187, ALINORM 93/40.

⁷ CX/FL 94/4, 94/4 - Add. 1, Add. 2, Add. 3, y Add. 4; y documentos de sala No. 4, 5, 8 y 9.

disposiciones específicas para declaraciones de propiedades en las etiquetas de dichos productos. Se tomó nota de que esta cuestión tenía que examinarse detalladamente en el futuro, ya que en ese momento no existía ningún acuerdo entre los países acerca de cómo se deberían hacer esas declaraciones de propiedades o representaciones.

32. Asimismo según el Grupo de Trabajo, era necesario abordar la cuestión del etiquetado de los productos derivados de los sistemas de conversión/transición hacia la plena condición de "productos biológicos". En el texto revisado se incluyó un proyecto de disposición para someterlo a examen.

33. El Grupo de Trabajo convino en que se eliminara la referencia que permitían el uso de las sustancias derivadas de organismos modificados genéticamente, incluidas en las listas de los anexos. Asimismo, se acordó incluir una declaración en la sección "Ámbito de aplicación" del documento en la que se prohibiera el uso de tales sustancias en la agricultura biológica. El observador de la CE, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Comunidad, no estuvo de acuerdo con esta decisión, ya que la CE no estaba en condiciones de adoptar una posición al respecto.

34. El Grupo de Trabajo acordó también introducir una nueva sección 8 en las directrices con el objeto de fijar un mecanismo para el examen de las sustancias incluidas en dicha sección.

35. Al examinar las deliberaciones del Grupo de Trabajo, el Comité se mostró de acuerdo con las siguientes modificaciones a las Directrices. No se ha tomado nota de manera específica de los cambios secundarios aportados a la redacción.

PREÁMBULO

Párrafo 2

36. Se había incluido un texto revisado, más positivo, sobre la agricultura biológica.

Párrafo 14

37. Se incluyó una referencia al medio ambiente ya que, según se estimaba, era un aspecto importante dentro de los objetivos de las Directrices.

Párrafo 17

38. Este párrafo se revisó de modo que reflejara la inclusión de un proceso de examen continuo.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Sección 1.2

39. Esta sección se amplió para mayor claridad.

Sección 1.5

40. Se añadió un nuevo párrafo para indicar que los productos derivados de organismos modificados genéticamente no eran compatibles con los principios de la producción orgánica y por ello no eran aceptables en el marco de las Directrices.

41. El observador de la Comunidad Europea, hablando en nombre de los Estado Miembros de la CE, indicó que éstos no podían adoptar una posición sobre esa cuestión, ya que el asunto se estaba aún examinando en el ámbito del Consejo de Ministros de la CE.

DESCRIPCION Y DEFINICIONES

Sección 2.1 - Descripción

42. Se aclaró el texto.

Sección 2.2 - Definiciones

43. El Comité acordó que las definiciones de "certificación", "ingredientes" y "medicamento veterinario" se armonizaran, con las definiciones aplicadas en el Codex a esos Términos.

44. La definición de "preparación" se modificó para abarcar las operaciones de elaboración, conservación y envasado de productos agrícolas.

45. Se eliminó la definición de "granja de producción orgánica certificada".

ETIQUETADO

Secciones 3.2, 3.3 y 3.6

46. El Comité decidió cambiar y volver a redactar las referencias a "etiquetado y publicidad" en las secciones sobre "Etiquetado y declaraciones de propiedades", ya que el mandato del CCFL se limitaba al estudio de los problemas asociados con la publicidad de alimentos en relación con las declaraciones de propiedades y descripciones engañosas.

Sección 3.3 f)

47. En el marco de los sistemas de inspección se incluyó una referencia a los productos importados.

Sección 3.4

48. Se eliminaron los corchetes de "5% m/m".

Sección 3.5

49. Esta sección se trasladó al Anexo I (Principios de elaboración, almacenamiento y transporte).

Sección 3.6 a)

50. Al haber acuerdo general en que se permitiera el etiquetado de ingredientes orgánicos, siempre que al menos el 50% de los ingredientes agrícolas se hubieran producido de conformidad con las Directrices, se agregó una disposición para permitir declaraciones de propiedades para un(os) ingrediente(s) en esos productos mezclados, con objeto de fomentar los mercados y la producción. La cuestión del etiquetado de productos con menos del 50% de ingredientes de origen orgánico quedó pendiente en espera de un ulterior examen y de observaciones específicas sobre el asunto por parte de los gobiernos.

Sección 3.7

51. El Comité, si bien indicó que esta sección debía ser objeto de ulteriores debates sobre los períodos de transición, decidió modificar todas las referencias a las granjas para que se leyera "granjas y unidades agrícolas", con el fin de tener en cuenta los sectores específicos de producción agrícola dentro de cada granja.

52. Se agregó una nueva disposición para el etiquetado de productos derivados de sistemas de producción orgánica en el proceso de transición o conversión.

NORMAS DE PRODUCCION

Sección 4.1 b)

53. Se suprimió la definición "pulverizadores de follaje", dado que se trataba ya sea de fertilizantes que de productos de protección de las plantas.

Sección 4.2 b)

54. El término "no prohibido" fue sustituido por la expresión "autorizado", para mayor claridad.

Sección 5

55. Se acordó cambiar el título de la sección para reflejar el hecho de que se elaborarían listas en los países.

56. Se acordó que las secciones se reordenaran poniendo primero los criterios de enmienda de las listas del Codex y luego las referencias a las listas nacionales.

Sección 5.1

57. Esta sección se modificó incluyendo criterios para la enmienda de las listas del Codex en los anexos y para reflejar el cambio al término "autorizado", en la sección 4.

58. El observador de la IFOAM indicó que esta sección no se había examinado en detalle en el Grupo de Trabajo y, por tanto, el Comité acordó que los criterios específicos y las listas más detalladas fueran objeto de ulteriores debates.

Sección 5.1 a)

59. Se eliminó el texto entre corchetes en el segundo y tercer sangrados, por considerarse innecesarios.

Sección 5.1 b)

60. Se eliminó el texto entre corchetes en el segundo sangrado, por considerarse repetitivo.

Sección 5.1 c)

61. El Comité decidió cambiar el término "hormona del crecimiento" por "sustancias promotoras del crecimiento" para mayor claridad.

Sección 5.2

62. Esta sección se enmendó para reflejar la elaboración de listas nacionales utilizando criterios formulados para enmendar las listas del Codex.

SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION

Sección 6

63. Se acordó que esta sección se enmendara para reflejar los diversos niveles a que se aplicaban los sistemas de inspección y la delegación de funciones para la aprobación o acreditación de los organismos de certificación e inspección con respecto a una tercera parte. Esto dio lugar a una reorganización importante de la sección.

Sección 6.1

64. Se eliminó la referencia a los requisitos entre el productor y el organismo de certificación dado que esta función se estipulaba en el Anexo 3 de las Directrices.

Sección 6.1 a)

65. El observador de la Comunidad Europea hablando en nombre de los Estados Miembros de la Comunidad, hizo una objeción a la supresión de esta sección de las Directrices ya que en esa fase los países no podían adoptar una posición (véase el párr. 41 anterior). Sin embargo, el Comité estuvo de acuerdo con la opinión del grupo de Trabajo de que la inclusión de tal sección era sumamente limitante para el Codex y de que este requisito debería dejarse para las autoridades nacionales.

Sección 6.3

66. Esta sección se suprimió al considerar que el hecho de que el requisito estuviera incluido en las Directrices no tenía ningún fin práctico.

Sección 7

67. Tal como se indica en el párrafo 58 anterior, esta sección no fue examinada detalladamente por el Grupo de Trabajo, y por tanto fue objeto de ulteriores debates en vista de la posibilidad de que tales disposiciones se elaboraran en una fase posterior.

Sección 8

68. Se añadió una nueva sección, 8.1, para indicar que las Directrices se someterían a revisión periódica, en especial en lo referente a las listas de los anexos. Se hizo referencia a la posibilidad de utilizar el procedimiento acelerado para enmendar las Directrices, en caso necesario.

ANEXO 1 - PRINCIPIOS DE PRODUCCION ORGANICA

Párrafo 1

69. Se eliminaron los corchetes y la palabra "dos". Se eliminaron los corchetes que encerraban la frase "pero no menos de 12 meses" con objeto de mantener la credibilidad del sistema de producción orgánico ante el consumidor y para estimular a los gobiernos a introducir períodos de conversión

Párrafo 2

70. Los detalles de las disposiciones para conversión/transición se ampliaron para asegurar la armonización entre los países, a este respecto.

ANEXO 2 - SUSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS ORGANICOS

Cuadro 4A - Sección A4 b)

71. Se suprimió esta sección dado que en las Directrices no se permitía el uso de organismos genéticamente modificados.

Cuadro 4B b)

72. Se suprimió esta sección dado que en las Directrices no se permitía el uso de organismos genéticamente modificados.

73. El Grupo de Trabajo consideró que en vista de los cambios registrados en las técnicas de producción de alimentos orgánicos desde la última reunión del Comité, y de la necesidad de más tiempo para estudiar los problemas técnicos planteados, el anteproyecto de directrices debería devolverse al Trámite 6 del procedimiento. Se acordó asimismo que el Grupo de Trabajo elaborara ulteriormente el proyecto del documento, habida cuenta de las observaciones presentadas con respecto a esta sección pero aún no examinadas. En particular, en la lista de sustancias proporcionada por la IFOAM, en el proyecto revisado, se incorporarían adiciones sustantivas para la producción ganadera. La delegación de Australia se declaró dispuesta a seguir coordinando este trabajo.

74. Con objeto de facilitar estas tareas, el Grupo de Trabajo recabó también la aprobación del Comité para reunirse por un período más largo en conjunción con la próxima reunión del CCFL, con objeto de poder tratar con mayor detalle las cuestiones técnicas importantes. Se consideró que estas cuestiones eran esenciales para el progreso continuo de la industria, dado que tenían un impacto considerable sobre el comercio mundial y sobre la confianza del consumidor en sus productos alimenticios.

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

75. El Comité acordó devolver el proyecto de Directrices al Trámite 6 para recabar observaciones adicionales de los gobiernos. Al adoptar esta decisión, se decidió que las Directrices se revisarían durante la 24ª reunión del CCFL, sobre la base de las nuevas observaciones presentadas, así como de las observaciones que no se examinarán en el período de sesiones en curso. El proyecto de Directrices enmendado por el Comité, se adjunta a este informe como Apéndice II.

76. Al mostrar su agradecimiento al Grupo de Trabajo por sus labores, el Comité decidió reintegrar el Grupo de Trabajo para su 24ª reunión.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES (Tema 6 del programa)

77. La delegación del Canadá presentó el documento de trabajo CX FL 94/5, y recordó que en la 22ª reunión del Comité se había acordado establecer un Grupo de Redacción (Australia, Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, Noruega, Nueva Zelandia, Reino Unido, Suecia, Suiza) para estudiar las disposiciones de las secciones 6, Declaraciones de Propiedades Relativas a la Función de los Nutrientes y 7, Declaraciones de Propiedades Saludables y definiciones afines (secciones 2.1.3 y 2.2). En las observaciones recibidas (que figuran en el Apéndice 2 del documento) no hubo consenso sobre las cuestiones planteadas y, en consecuencia, se hicieron circular dos opciones entre los miembros del Grupo de Redacción: la opción 1 que mantenía categorías separadas de declaraciones de

propiedades, y la opción 2, que volvía a definir la "declaración de propiedades saludables" como declaración relativa a la función del nutriente. A la luz de las otras observaciones recibidas, se redactó de nuevo el documento con declaraciones separadas en las secciones 6 y 7. Las observaciones de los gobiernos sobre el proyecto se presentaron en el Add. 1 (Dinamarca, Francia), Add. 2 (Canadá, Tailandia), Add. 3 (ASILEC - Asociación de Industrias Lecheras de la Comunidad Europea), documento de sala N°2 (OIUC), documento de sala N°3 (European Heart Network, y documento de sala N°6 (Malasia).

Sección 2 DEFINICIONES

78. El Comité convino en sustituir la definición de las Declaraciones de Propiedades Relativas a la Función de los nutrientes por una declaración propuesta por la delegación del Canadá que hacía referencia al "papel de los nutrientes en las normales funciones del organismo", en lugar de a la "salud", con objeto de aclarar la naturaleza de la declaración.

79. El Comité sostuvo un amplio intercambio de opiniones sobre la necesidad de mantener la referencia a la "enfermedad" en la definición de declaraciones de propiedades saludables. Hubo consenso general sobre la prohibición de las declaraciones de propiedades medicinales, con relación a la cura, tratamiento o prevención de enfermedades.

80. Algunas delegaciones y el observador de la OIUC opinaron que las declaraciones de propiedades saludables no constituyeran una respuesta adecuada para una mejor educación e información en materia de nutrición en pro de la salud pública, que en muchos casos resultaban ser engañosas para el consumidor. Otras delegaciones, y los observadores de la IFGMA y la CIAA subrayaron que tales declaraciones de propiedades ya estaban presentes en el mercado y que los consumidores se enfrentaban con una amplia variedad de declaraciones que deberían regularse para que éstos pudieran elegir los productos basándose en una información adecuada.

81. Tal como sugirió el Presidente, el Comité acordó mantener entre corchetes la definición actual de declaraciones de propiedades saludables.

Sección 5 DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS

82. El Presidente recordó que en la reunión anterior del Comité se había llegado a un acuerdo sobre las otras secciones del proyecto; se habían examinado las declaraciones de propiedades nutricionales y se había tomado nota de que los valores para los descriptores de los nutrientes, tales como "bajo contenido", "alto contenido" o "fuente de" presentados en el Cuadro eran competencia del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, que los estudiaría en su siguiente reunión (marzo de 1995). Dado que la responsabilidad de las declaraciones de propiedades comparativas incumbía al CCFL en su última reunión, el Comité había propuesto que se incluyera este corchetes un párrafo 5.4.

83. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre esta cuestión y no llegó a ninguna decisión acerca de la definición de declaraciones de propiedades comparativas ya que en su opinión la referencia a valores específicos para reducción debería someterse al examen del CCNFSDU. El observador de la OIUC recordó los debates mantenidos en la última reunión sobre declaraciones de propiedades, tales como "es bueno para usted", y se observó que éstos podrían incorporarse en la sección 8.5 y que podrían recabarse más observaciones al respecto.

84. Con referencia a la ratificación de las disposiciones de etiquetado para las grasas para untar, se indicó que una vez ultimadas las Directrices, se le pediría al Comité sobre Grasas y Aceites que incluyera en la norma un párrafo para indicar que podía permitirse el uso de una declaración de propiedades comparativas de conformidad con las disposiciones pertinentes de las Directrices. El Comité

tomó nota de la petición de la delegación de Malasia de que la declaración relativa a los ácidos grasos trans- se incluyese, ya fuera por separado o junto con la grasa saturada en relación con las declaraciones de "bajo contenido" del Cuadro, y convino en presentar la cuestión en la siguiente reunión del CCNFSDU.

85. En la sección 6.2, el Comité acordó que el alimento debería contener por lo menos el 10% del VRN de una ingesta diaria razonable y, después de un intercambio de opiniones sobre la definición de una fuente significativa del nutriente, acordó recabar el asesoramiento del CCNFSDU sobre estas cuestiones.

86. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre los requisitos que tenían que definirse en la sección 6.3. Si bien se acordó en términos generales que debería reconocerse el efecto del nutriente mencionado en la declaración de propiedades, se expresaron puntos de vista diferentes con respecto a la naturaleza de tal reconocimiento (por ejemplo, "oficial", "nacional" o "internacional"). Después de un animado debate sobre este punto, el Comité acordó enmendar la definición para puntualizar que la declaración tendría que basarse en un consenso científico y ser apoyada por la autoridad competente, que podría ser un organismo científico asesor.

87. En la sección 6.5 se sugirió que la prohibición de las declaraciones de propiedades medicinales ya se estipulaba en las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (Sección 3. Declaraciones de Propiedades Prohibidas). No obstante, el Comité observó que en el caso en cuestión se tomaron en consideración los nutrientes, mientras que las Directrices se referían a alimentos, y acordó añadir que tales declaraciones no deberían considerarse implícitas. La delegación de Suiza y el observador de la CIAA no apoyaron la inclusión de la expresión "considerarse implícitas" dado que parecía ser muy restrictiva. El Comité acordó mantener dicha expresión entre corchetes.

88. La delegación de Francia apoyada por la delegación de Dinamarca y el observador de la OIUC fueron de la opinión que debería incluirse una sección adicional para indicar que las declaraciones de propiedades no deberían ser selectivas de manera engañosa y que se le debería proporcionar al consumidor toda la información necesaria. Sin embargo, el Comité acordó que esto sería demasiado restrictivo para las declaraciones relativas a la función de los nutrientes, y que podría crear confusión con las declaraciones de propiedades nutricionales. La delegación de Francia sugirió que se incluyera una sección sobre los riesgos asociados a un consumo excesivo de nutrientes. El Comité estuvo de acuerdo en que dicha sección ya figuraba en la Norma General para el Etiquetado (sección 4.8). Señaló asimismo que la aprobación y evaluación de las declaraciones de propiedades a nivel nacional eran competencia de las autoridades nacionales y no deberían tomarse en consideración en las Directrices.

Sección 7 **DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES**

Sección 7.1

89. El Comité sostuvo un debate minucioso sobre la distinción entre enfermedad y condición relacionada con la salud, y acordó hacer referencia a "un efecto sobre una condición adversa relacionada con la salud" con objeto de aclarar la naturaleza de la declaración. En respuesta a una cuestión relativa a la prohibición ya contenida en las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, el Presidente señaló que las Directrices tenían por objeto complementarlas, y no sustituirlas, tal como establecido en el "Ambito de aplicación". El Comité acordó asimismo indicar que esa definición se aplicaba "sin perjuicio de la sección 8", para evitar toda confusión con las disposiciones de la misma.

Sección 7.2

90. El Comité sostuvo un amplio debate sobre la posibilidad de permitir declaraciones de propiedades saludables; al parecer, no podía obtenerse consenso entre las diferentes posiciones adoptadas, dado que algunas delegaciones y el observador de la OIUC se oponían en principio a la inclusión de dichas declaraciones de propiedades saludables, mientras que otras delegaciones y el observador de la CE podían aceptarlas si no se hacía referencia alguna a la enfermedad y otras todavía podían aceptarlas con sujeción a varias condiciones, tal como se estipulaba en la sección 7.2, ya que constituirían una valiosa fuente de información para el consumidor.

91. Por lo tanto, el Comité acordó mantener entre corchetes las expresiones "debería/no debería (permitirse)" dado que en esa frase no podía llegarse a ninguna decisión. Con respecto a las condiciones apropiadas para el uso de declaraciones de propiedades saludables, el Comité acordó que la referencia a la enfermedad se incluyera entre corchetes. Se acordó además, para fines de coherencia que se incluyera una declaración similar a la introducida en la sección 6.3.

92. La delegación de Francia reiteró su propuesta de que se incluyese una advertencia contra los riesgos asociados con el consumo excesivo. El observador de la OIUC subrayó que la declaración de propiedades no debería implicar un efecto del alimento relacionado con la salud, sino que debería referirse al régimen en su conjunto, especialmente en el caso de las declaraciones de propiedades saludables, para evitar engañar al consumidor. El Comité acordó añadir un nuevo párrafo entre corchetes (7.2.5), en el sentido de que la declaración de propiedades no debería efectuarse si el consumo del alimento podría aumentar el riesgo de una enfermedad o la condición relacionada con la salud.

93. Dado que el Anteproyecto se había examinado a fondo en las dos últimas reuniones, el Comité acordó adelantarlo en el Procedimiento, aunque algunas secciones seguían figurando entre corchetes. Se recordó que en su 21ª reunión el Comité había pedido asesoramiento al CCNFSDU acerca de las secciones 6 y 7, por lo cual el Comité convino en pedirle también asesoramiento sobre las otras secciones, y en especial sobre las declaraciones de propiedades comparativas.

Estado del Anteproyecto de Directrices sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables

El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Directrices al Trámite 5 del Procedimiento para la que la Comisión lo adoptara en su 22º período de sesiones. El texto revisado se adjunta al informe como Apéndice III.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS AL USO DEL TERMINO "NATURAL" (Tema 7 del Programa)

94. El Comité examinó el anteproyecto a enmienda de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Relativas al Uso del Término "Natural" (CX/FL 94/6), que fue preparado por el Canadá a petición de la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos⁸. En el Trámite 3 del anteproyecto de enmienda se recibieron observaciones de los gobiernos de Austria, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, España, Granada, Hungría, Kuwait, Malasia, Marruecos, Qatar, el

⁸ párrafo 95, ALINORM 93/22

Reino Unido, Rusia, Suecia, Tailandia, Reino Unido, la Federación Internacional de Lechería, la Federación Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Productos Comestibles, la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica, y la Asociación de Industrias Lecheras de la Comunidad Europea⁹.

95. Al presentar el documento de trabajo, la delegación del Canadá observó que la enmienda propuesta conllevaba la revisión de la sección 5.1 (iii) (Declaraciones de Propiedades Condicionales) y la adición de una nueva Sección 5.2 a las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades¹⁰.

96. En vista de la dificultad de establecer a nivel internacional, una definición estricta del término "natural" y los criterios para "procesos mínimos", y teniendo en cuenta los reglamentos nacionales vigentes y las percepciones del consumidor al respecto, varias delegaciones se mostraron partidarias de mantener invariada la sección 5.1 (iii) de las Directrices. Otras delegaciones apoyaron la enmienda a las Directrices, tal como se había propuesto, especialmente en vista de la importancia de establecer orientaciones para el uso del término "natural" en el comercio internacional.

97. El Comité, al tiempo que expresó su agradecimiento al Canadá por sus esfuerzos en tratar esta cuestión, decidió interrumpir el examen de la enmienda a las Directrices Generales del Codex sobre las Declaraciones de Propiedades relativas al uso del término "natural". Se decidió además someter esta recomendación al Comité Ejecutivo para que la aprobara.

RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE POSIBLES ALERGENOS (Tema 8 del programa)

98. El Comité tuvo ante sí las Recomendaciones para la enmienda de la Norma General del Codex para el Etiquetado, incluidas en el Apéndice IV de ALINORM 93/22 y presentadas por la delegación de Noruega. Las observaciones recibidas en respuesta a la CL 1993 12-FL se presentaron en los documentos CX/FL 94/7 (Dinamarca, Finlandia, Francia, México, Reino Unido, Suecia, Asociación de Sociedades Europeas de Celiaca (AOESC), Add. 1 (Estados Unidos de América), Add.2 (Canadá, Tailandia), Add.3 (ASSILEC), Documento de sala 10 (Austria). El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Noruega por el amplio documento que había preparado sobre este importante tema e indicó que la Comisión había aprobado la propuesta del Comité de trabajar en este campo (ALINORM 93/40, párr. 192).

99. El Comité acordó que sería más exacto referirse a la hipersensibilidad ya que ésta incluía intolerancia y alergia, y que el título por tanto debería ser "Recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes que pueden causar hipersensibilidad".

Sección 4.2.1.3

100. La delegación del Canadá opinó que la enmienda contribuiría a solucionar este complejo problema, debiéndose dar prioridad a las sustancias que provocan reacciones graves en base a las pruebas científicas. Sin embargo, este problema requería también la vigilancia de los consumidores. La delegación de los Estados Unidos de América indicó que en los reglamentos nacionales de su país, se exigía etiquetar las sustancias alergénicas, pero que se debían tener en cuenta otros aspectos, tales como la educación de los consumidores y la necesidad de asegurar la adopción de buenas prácticas de fabricación en la industria.

⁹ CX-FL 94-6 Add.1, Add.2, Add.3, Add.4 y documento de sala No. 7.

¹⁰ Codex Alimentarius - Volumen 1 (Requisitos generales), sección 4.1.

101. La delegación de Suecia se manifestó a favor de la propuesta ya que ésta reduciría considerablemente los riesgos para los consumidores afectados, y también la delegación de Lituania fue de la misma opinión. Según la delegación de Dinamarca, deberían examinarse más detenidamente las repercusiones de la modificación de la regla del 25 %, antes de adoptar una decisión.

102. La delegación de Noruega opinó que la información de los consumidores hipersensibles representaba una cuestión compleja pero que un etiquetado apropiado era fundamental y no podía sustituirse por otras medidas, que deberían considerarse complementarias. La enmienda de la regla del 25 % no solucionaría todos los problemas, pero los reduciría considerablemente al facilitar una mayor información; las sustancias con probabilidades de causar reacciones graves deberían indicarse basándose en las pruebas científicas disponibles. La delegación de Alemania recalcó que no se podía lograr una seguridad absoluta en la materia, pero que tenían que adoptarse medidas en la dirección indicada por el documento; era necesario obtener más datos científicos y evaluar el efecto de la enmienda de la norma del 25 % en las reacciones de intolerancia dependientes de las dosis.

103. La delegación del Reino Unido, apoyada por la delegación de Indonesia, estuvo de acuerdo en principio con las propuestas, pero consideró que la enmienda no resolvería el problema; se debería examinar primero la información científica disponible a fin de establecer una lista apropiada de productos alimenticios o sustancias alergenas. Las delegaciones de Francia, los Países Bajos y Suiza expresaron una opinión similar.

104. El observador de la CE indicó que la legislación de la Comunidad en lo referente a la regla del 25 por ciento era similar a la Norma del Codex, que el Comité científico para los alimentos estaba examinando la forma de elaborar una lista de sustancias alergenas y los criterios necesarios para hacerlo, y que el informe de ese Comité estaría listo a principios de 1995. El observador recalcó la necesidad de proceder con cuidado teniendo en cuenta los estudios científicos adecuados sobre la incidencia de la hipersensibilidad, especialmente porque cualquier cambio en las normas de etiquetado tendría amplias consecuencias, y el observador de la CIAA apoyó esta opinión.

105. El observador de la OIUC apoyó las recomendaciones del documento, ya que la propuesta modificación de la regla del 25 por ciento no resolvería todos los problemas, pero contribuiría en forma significativa a lograr una solución.

106. El observador de la AOESC expresó su agradecimiento por el interés del Comité en la materia, demostrado por las numerosas observaciones recibidas, y expresó la opinión de que la utilización de bases de datos no resolvería las dificultades de los consumidores afectados de cebiaca, ya que éstos necesitaban una información completa en el etiquetado, especialmente en vista de la diversidad de los productos elaborados que contenían gluten y se comercializaban con la misma denominación.

107. Hubo acuerdo general en que el Comité debería continuar su trabajo sobre este tema, y sobre la necesidad de determinar una lista de sustancias que podrían causar reacciones graves. Se indicó que a este respecto se tendría en cuenta el consejo especializado proporcionado por países miembros sobre la base de estudios científicos. El Comité acordó llamar la atención del Comité sobre Nutrición y Regímenes Especiales sobre el tema y pedir su asesoramiento en cuanto al establecimiento de la lista y los criterios que habrían de aplicarse en el procedimiento. La delegación de los Países Bajos informó al Comité de que el banco de datos establecido a nivel nacional había sido muy útil y que se actualizaba regularmente; dicha información podría facilitarse al Comité.

108. En vista de la falta de unanimidad sobre la enmienda propuesta, en lo referente la regla del 25 por ciento y a las sustancias que habrían de incluirse en la lista, el Comité acordó mantener el documento en el Trámite 3 para recabar más observaciones.

Sección 4.2.2.1

109. La delegación de Francia hizo hincapié en la dificultad de identificar sustancias que podrían estar presentes en cantidades muy pequeñas, especialmente sustancias aromatizantes y otros agentes; en la Norma General para el Etiquetado no se exigía que se etiquetaran tales sustancias, pero éstas podrían causar reacciones de hipersensibilidad.

110. Después de intercambiar opiniones sobre la utilización de los nombres genéricos, el Comité acordó enmendar la propuesta en el sentido de que las sustancias asociadas con reacciones adversas, e incluidas en la lista examinada (véase párr. 107), deberían ser identificadas por su denominación más bien que por su nombre genérico, excepto cuando el uso de los nombres genéricos facilitara mayor información al consumidor.

Sección 4.2.3.2

111. El Comité indicó que en el Preámbulo del Anteproyecto de Norma General para Aditivos Alimentarios, el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había examinado el principio de transferencia en su relación con la utilización permitida de aditivos y no con el etiquetado, mientras que el debate actual se centraba en los requisitos relativos al etiquetado. La Secretaría indicó también que el JECFA, en sus evaluaciones, tenía en cuenta la alergenidad. La delegación de Noruega indicó que tal vez el CCFAC deseara examinar este problema en la perspectiva específica de las reacciones de hipersensibilidad, y el Comité acordó informar al CCFAC acerca de este asunto.

Situación de las recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes que causan hipersensibilidad

112. El Comité acordó mantener las Recomendaciones enmendadas en el Trámite 3 para recabar más observación, especialmente sobre las sustancias que habían de incluirse en la lista de la sección 4.2.1.3. Las Recomendaciones enmendadas (Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados) se adjuntan como Apéndice V.

CONSECUENCIAS DE LA BIOTECNOLOGIA PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS (Tema 9 del programa)

113. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento CX/FL 94/8 sobre las consecuencias de la biotecnología, que se había preparado a petición de la 22ª reunión del Comité y a raíz de las recomendaciones de la Comisión. Este documento consideraba un documento de trabajo ya que en ese momento se estaba examinando el establecimiento de una política nacional en la materia y en los Estados Unidos se estaba llevando a cabo un amplio debate sobre la cuestión. Se había identificado una serie de asuntos importantes, tales como los sectores que deberían estudiarse más a fondo y sobre los cuales tendrían que recabarse más observaciones, incluidas las relaciones entre la ingeniería genética y las técnicas tradicionales de cría, la evaluación científica de la seguridad de las sustancias obtenidas mediante técnicas de ADN recombinante, la alergenidad y consideraciones éticas. En el documento se presentaban adelantos recientes en la tecnología, se recordaba cómo se había debatido previamente el tema en el seno del Codex y se hacía hincapié en las cuestiones de etiquetado planteadas, incluidas las medidas de aplicación, sometidas específicamente al examen del Comité, y la situación del etiquetado. El Comité había examinado también las observaciones de la ASSILEC contenidas en el documento CX/FL 94/8-Add.1, y las de la OIUC, contenidas en el documento de sala N° 1.

114. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de los Estados Unidos de América por ese amplio documento y la presentación de las cuestiones relacionadas en ese momento con la biotecnología. Se indicó también que debido a limitaciones de tiempo, el documento no se había hecho circular por un tiempo suficiente como para que se formularan observaciones. Por otra parte, varias delegaciones indicaron que sus autoridades científicas y jurídicas estaban estudiando ese complejo tema y que necesitarían más tiempo para examinar en detalle cuestiones que correspondía tratar al Comité.

115. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que era demasiado temprano para decidir acerca del establecimiento de normas específicas para los productos obtenidos mediante la biotecnología, y que el etiquetado se debería exigir sólo cuando el alimento o el ingrediente fuera significativamente diferente de su equivalente tradicional, o de plantearse problemas con respecto a su inocuidad. Otros países recalcaron la necesidad de contar con información completa, ya que las nuevas tecnologías podrían beneficiar a los consumidores así como a la industria, y la transparencia en tal circunstancia sólo contribuiría a aumentar la confianza entre la industria y el consumidor. Dado que la biotecnología abarcaba una amplia gama de procedimientos y disciplinas, las delegaciones de Indonesia y Rumania sugirieron que la definición "alimentos obtenidos mediante ingeniería genética" se utilizara en todo el debate en lugar de "biotecnología", para evitar confusiones.

116. El observador de la CE informó al Comité de que en la Comunidad se estaba examinando un Proyecto de Directiva, y subrayó la importancia de estudiar cuidadosamente cada caso específico. El observador de la IFGMA apoyó en general el documento de trabajo de los Estados Unidos de América, por describir con precisión la situación científica. Señaló que en las observaciones presentadas por la IFGMA figuraban los siguientes principios rectores: 1) se debería determinar la inocuidad para los consumidores de los alimentos derivados del empleo de técnicas de modificación genética, y éstos deberían ajustarse a las mismas normas estrictas con las que cumplen los alimentos obtenidos mediante otras técnicas; 2) el etiquetado debería establecerse caso por caso; y 3) no debería establecerse ningún requisito general de etiquetado para todos los alimentos derivados del empleo de técnicas de modificación genética. Además, todas las decisiones tendrían que basarse en criterios científicos. El observador afirmó asimismo que la IFGMA apoyaba las opiniones expresadas por las delegaciones del Japón y el Reino Unido de que el etiquetado de los productos obtenidos por métodos biotecnológicos debería examinarse caso por caso. El observador de la CIAA manifestó su acuerdo general con las observaciones formuladas por la IFGMA y las delegaciones del Japón y el Reino Unido, y opinó que el etiquetado debería exigirse según los casos individuales y sólo cuando se hubiese verificado una modificación efectiva en la composición del alimento. Según la CIAA, la educación de los consumidores en materia de nuevas tecnologías tenía una importancia decisiva para asegurar la aceptación de los productos.

117. El observador de la OIUC señaló que, tal como se indicaba en las observaciones escritas contenidas en el documento de sala N° 1, había una gran diversidad de opiniones sobre esta cuestión y que el examen completo de los problemas exigiría tiempo. Las organizaciones de consumidores estaban a favor del etiquetado obligatorio de los alimentos obtenidos mediante biotecnología, ya que eso les permitiría tomar una decisión bien fundada. El observador recalcó también la necesidad de que los países solicitaran la opinión de los consumidores a la hora de elaborar políticas nacionales en este sector. El observador de la AOESC sostuvo un punto de vista similar y señaló que la identificación clara de los productos debería ser una norma general del etiquetado de alimentos.

118. El observador de la IFOAM señaló que se debería hacer una distinción entre las diferentes tecnologías empleadas, y expresó la opinión de que la educación del consumidor en general no era el único aspecto que debía tenerse en cuenta, y que también estaban implicados los aspectos ambientales y sobre todo la biodiversidad. El observador apoyó a los países que habían indicado que el consumidor debería recibir una información completa, y opinó que se debería permitir que tales países pusieran en práctica dicha política. Esta opinión era compartida por muchas ONG que estaban estudiando el tema;

además, debería promoverse un diálogo abierto en el marco del Codex sobre las cuestiones planteadas, como ya se había hecho durante el debate sobre las Directrices para Productos Orgánicos.

119. El Comité acordó que se solicitarían más observaciones sobre el documento y se formularían recomendaciones sobre las modalidades de procedimiento del Comité, por medio de una carta circular con vistas a examinar más a fondo el asunto en la reunión siguiente.¹¹

ETIQUETADO DE ALIMENTOS EN RELACION CON REQUISITOS DE CARACTER RELIGIOSO - ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE EL USO DEL TERMINO "HALAL" (Tema 10 del programa)

120. El Comité examinó el Anteproyecto de Directrices sobre el Uso del Término "Halal", tal como figuraba en el documento CL 1994/19-FL, en base a una propuesta formulada por el Comité Coordinador del Codex para Asia¹², y según lo confirmado en la 41ª reunión del Comité Ejecutivo¹³. Se recibieron observaciones presentadas en el Trámite 3 por los gobiernos del Canadá, la República Checa y Suecia¹⁴.

121. Al presentar el anteproyecto de Directrices, la delegación de Malasia informó al Comité de que el rápido aumento en la demanda de los consumidores tanto musulmanes como no musulmanes de productos elaborados con arreglo a los requisitos de carácter religioso "halal" había hecho aumentar en gran medida los beneficios económicos para los exportadores. Se señaló que los esfuerzos de expansión de la comercialización por parte de los exportadores habían contribuido a ofrecer un producto altamente ventajoso que permitió cumplir con los requisitos religiosos de la población islámica. Según la delegación de Malasia, tales requisitos mejorarían y complementarían en gran medida la Sección 5.1 (iv) de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades.

122. Al examinar las Directrices punto por punto, el Comité observó que se había incluido un párrafo preliminar en el que se reconocía que había ligeras diferencias de opinión en la interpretación, según las escuelas de pensamiento islámico. Dado que diversos aspectos de las Directrices estaban sujetos a la interpretación de los países importadores individuales, el Comité decidió dar a las Directrices el nuevo nombre de "Directrices Generales del Codex sobre el Uso del Término "Halal"".

123. En respuesta a las preocupaciones expresadas acerca de las condiciones enumeradas en la sección 2 (Definiciones) de las Directrices, la delegación de Malasia explicó que los productos Halal podían elaborarse en instalaciones no idóneas para los mismos siempre y cuando se adoptaran procedimientos de limpieza adecuados. En vista de este debate, el Comité decidió añadir a las Directrices las nuevas secciones 2.2(i) y 2.2(ii), con objeto de aclarar los parámetros relativos a la elaboración de alimentos Halal en instalaciones donde se elaboraran alimentos no Halal.

124. Esta decisión se adoptó en el entendimiento de que se solicitarían observaciones sobre la necesidad de secciones o líneas diferentes (véanse los corchetes), dado que varias delegaciones opinaban que los productos Halal se elaboraban en instalaciones para productos no Halal en las mismas zonas.

¹¹ Se publicará por separado una carta circular en la que se invitará específicamente a formular observaciones sobre los documentos en materia de biotecnología preparados para la 23ª reunión.

¹² párrafos 100 - 104 y Apéndice III, Alinorm 95/5

¹³ párrafo 47 y Apéndice II, ALINORM 95/3

¹⁴ CX/FL 94/9 y 94/9 - Add.1

125. El Comité acordó añadir las enmiendas sugeridas por Suecia poniéndolas entre corchetes (secciones 3.1(i)(m) y 3.2(iv)) para recabar observaciones adicionales por parte de los gobiernos.

126. Si bien se señaló que los productos Halal podían venderse sin ser identificados como tales en sus etiquetas, el Comité acordó revisar y aclarar la sección 4.1 de las Directrices para indicar que cuando se hiciera una declaración sobre la condición Halal de un alimento, la palabra Halal o su equivalente debería indicarse en la etiqueta.

127. Con referencia a la aprobación, inspección, certificación y transporte de productos Halal, la delegación de Malasia señaló que estos requisitos se establecían normalmente en acuerdos bilaterales entre las autoridades nacionales. El Comité señaló también que las Directrices se aplicaban a alimentos elaborados por métodos biotecnológicos.

Estado del Anteproyecto de Directrices sobre el Uso del Término "Halal"

128. El Comité acordó presentar el Anteproyecto de Directrices Generales sobre el Empleo del Término "Halal" al 21º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para que lo adoptara en el Trámite 5. El Anteproyecto de Directrices, a las cuales se asignó un nuevo número en base a las consideraciones anteriores, se adjunta a este informe como Apéndice IV.

129. Se convino asimismo en que se informaría al Comité Coordinador del Codex para Asia de esta decisión, y se solicitarían en el Trámite 6 observaciones específicas sobre las cuestiones anteriormente indicadas.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa)

130. A raíz de la sugerencia hecha por la delegación de Noruega de recopilar e intercambiar información sobre las disposiciones nacionales relativas a las políticas en materia de etiquetado nutricional y sus efectos en los consumidores, el Comité decidió recopilar dicha información mediante una carta circular para determinar si las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional requerirían ulteriores enmiendas. Si bien el Comité tomó nota de que el CCNFSDU ya había solicitado información similar en lo referente a vitaminas y minerales, el Comité convino en tener en cuenta los debates que se celebrarían en la 19ª reunión del CCNFSDU.

131. El Comité tomó nota de que en su 24ª reunión se examinarían las siguientes cuestiones:

- Disposiciones sobre etiquetado de las Normas del Codex
- Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (en el Trámite 7)
- Anteproyecto de Directrices Para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (en el Trámite 7)
- Recomendaciones para el Etiquetado de Posibles Sustancias Alergenas (en el Trámite 4)
- El etiquetado en relación con la biotecnología
- Las observaciones de los gobiernos sobre el etiquetado nutricional

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 12 del programa)

132. Se informó al Comité de que, con sujeción a la aprobación por la Comisión en su 21º período de sesiones, se preveía celebrar su 24ª reunión en mayo de 1996, en Ottawa, Canadá.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 93/22)
Aprobación de las Disposiciones de Etiquetado incluidas en las Normas del Codex	-	21º CCA 23ª CCFL 15ª CCFO	Párrs. 17-23
Proyecto de Directrices para los Alimentos Producidos Orgánicamente	6	Gobiernos 24ª CCFL	Párr. 75 Apéndice II
Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables	5	Gobiernos CCNFSDU 21º CCA 24ª CCFL	Párrs. 93-94 Apéndice III
Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Halal"	5	Gobiernos 21º CCA 24ª CCFL	Párr. 128 Apéndice IV
Recomendaciones para el Etiquetado de Posibles Alergenos	3	Gobiernos 24ª CCFL	Párr. 112 Apéndice V
Anteproyecto para el Uso del Término "Natural"	3	CCEXEC 21º CCA	Párr. 95
Repercusiones de la biotecnología	-	Gobiernos 24ª CCFL	Párr. 119

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON:

Mrs. Katharine E. Gourlie
Director General
Consumer Products Branch
Consumer Affairs Sector
Industry Canada
Place du Portage, Phase I
50 Victoria Street
Hull, Quebec K1A 0C9
Tel. (819) 953-3187
Fax. (819) 953-2931

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Guillermo E. Devoto
Second Secretary
Embassy of Argentina
90 Sparks Street, Suite 620
Ottawa, Ontario
K1P 5B4
Tel. (613) 236-2351/9431
Fax. (613) 235-2659

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

Ms. Ruth Lovisolo
Principal Executive Officer
Food Policy Branch
Australian Quarantine and Inspection
Service
GPO Box 858
CANBERRA, ACT 2601
Tel. (61 6) 272-5112
Fax. (61 6) 272-3103

BOTSWANA

Mr. A.D. Chibua
Director of District Administration
and Food Resources
Private Bag 006
Gaborone, Botswana
Tel. (267) 353340
Fax. (267) 352384

Ms. Keolebogile Segomelo
Assistant Standards Officer
Department of Commerce and
Consumer Affairs
Private Bag 0048
Gaborone, Botswana
Tel. (267) 324900
Fax. (267) 324900

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. N. Celestin
Councillor, Cameroon Embassy
170 Clemow Avenue
Ottawa, Ontario
K15 2B4
Tel. (613) 236-1522
Fax. (613) 238-2967

CANADA

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

Dr. Anne MacKenzie
Director General
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 998-5967

Dr. S. Gunner
Director General
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Tel. (613) 957-1821
Fax. (613) 957-1784

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Tel. (613) 957-0352
Fax. (613) 941-6636

Ms. Debra Bryanton
Associate Director
Agri-Food Safety and Strategies
Division
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 990-3925

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

Mrs. Luisa Crapigna
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 952-7387

Ms. Ann Millar
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 993-8959

Mr. Robert Mills
Inspection and Enforcement
Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6
Tel. (613) 990-5810
Fax. (613) 993-4220

Mr. Cameron Prince
Inspection and Enforcement
Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6
Tel. (613) 990-0149
Fax. (613) 990-4668

Ms. Maria Andruczyk
Inspection and Enforcement
Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6
Tel. (613) 990-0179
Fax. (613) 990-4668

Mrs. Claudette Avery
Consumer Products Branch
Consumer Affairs Sector
Industry Canada
16th Floor
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9
Tel. (819) 953-5647
Fax. (819) 953-2931

Ms. Diane Fournier
Consumer Products Branch
Consumer Affairs Sector
Industry Canada
16th Floor
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9
Tel. (819) 953-5641
Fax. (819) 953-2931

Mr. Gérald Boutin
Adjoint au Directeur
Ministère d'Agriculture Pêcheries et
Alimentation
200A chemin Ste-Foy
Québec, Québec
G1R 4X6
Tel. (418) 646-8372
Fax. (418) 644-3049

Dr. Suk-Hing Yiu
Coordinator, Policy and Program
Coordination Branch
Ontario Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs
801 Bay Street, 4th Floor
Toronto, Ontario
M7A 2B2
Tel. (416) 325 1150
Fax. (416) 326-9892

Dr. Vahid L. Aidun
Resource Analyst
Canadian Federation of Agriculture
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario
K1P 5E7
Tel. (613) 236-3633
Fax. (613) 236-5749

Mr. Alex Boston
The Council of Canadians
251 Laurier Avenue West
Suite 904
Ottawa, Ontario K1P 5J6
Tel. (613) 233-2773
Fax. (613) 233-6776

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

Mr. Tony Clarke
The Council of Canadians
251 Laurier Avenue West
Suite 904
Ottawa, Ontario
K1P 5J6
Tel. (613) 233-2773
Fax. (613) 233-6776

Prof. Joseph E. Cummins
The University of Western Ontario
1151 Richmond Street N.
London, Ontario
N6Y 4B6
Tel. (519) 681-5477
Fax. (519) 661-3935

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

Mr. Timothy Finkle
Assistant Director
Policy and Government Relations
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Ste. 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel. (613) 236-9997
Fax. (613) 236-0905

Mr. Roy Harwood
Director, Technical Services
Christie Brown & Co.
Division of Nabisco Brands Ltd.
2150 Lakeshore Blvd. West
Etobicoke, Ontario
M8V 1A3

Mr. Bob Ingratta
Crop Protection Institute
Chair, Technical Committee
c/o Monsanto Canada Inc.
#350, 441 Maclaren Avenue
Ottawa, Ontario
K2P 2H3
Tel. (613) 234-5121
Fax. (613) 234-2063

Ms. Sara Jarvis
Pure Food Campaign
18 Milne Place
Kanata, Ontario
K2K 1H9

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

Ms. Anne Macey
President, Canadian Organic Growers
P.O. Box 6408, Station J
Ottawa, Ontario
K2A 3Y6

Mr. Marc MacDonald
Food Institute of Canada
1600 Scott Street, Suite 415
Ottawa, Ontario
K1Y 4N7
Tel. (613) 722-1000
Fax. (613) 722-1404

Mr. Dale Tulloch
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario
K1N 6P1
Tel. (613) 238-4116
Fax. (613) 238-6247

**CHINA
CHINE**

Mrs. Liu Kunhua
(Head of Delegation)
Vice Director
Dept. of Storage and Transportation
State Administration of Grain
Reserve P.R.C.
45 Fuxingmen Nei Street
Beijing, 100801, China
Tel. 86 1 6094915
Fax. 86 1 6032690

Mrs. Long Lingli
Vice Division Director
Dept. of Storage and Transportation
State Administration of Grain
Reserve P.R.C.
45 Fuxingmen Nei Street
Beijing, 100801, China
Tel. 86 1 6017430
Fax. 86 1 6032690

Mr. Liu Jingji
Programme Officer
State Administration of Grain
Reserve P.R.C.
45 Fuxingmen Nei Street
Beijing, 100801, China
Tel. 86 1 6095193
Fax. 86 1 6012844

Mr. Yang Jingchuan
Luhe Depot for Grain Reserve, Henan
218, Jiefang Ave., Luhe 462000
Tel. 86 3813 223301

Mr. Liu Zhongshui
Xuchang Depot for Grain Reserve,
Henan
Ruijinlu Zhongduan
Xuchang, Henan
Tel. 86 374 331606

CUBA

Mr. Orlando José Ruqué Martí
Head of Standardization
Ministerio de la Industria Pesquera
Ciudad de La Habana, 10100
Cuba
Tel. 21-8788; 21-7177

**CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA**

Mr. Martin Tlapa
Secretary for Economic Affairs
Embassy of the Czech Republic
541 Sussex Drive
Ottawa, Ontario
K1N 6Z6
Tel. (613) 562-3875
Fax. (613) 562-3838

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Mr. Jorgen Fredsted
(Head of Delegation)
Deputy Director General
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg
Tel. 45 39696600
Fax. 45 39660100

Ms. Lene Broberg
Head of Section
Danish Veterinary Service
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel. 45 31 358100
Fax. 45 35 361912

Ms. Karen Rydahl
Head of Section
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg
Tel. 45 39696600
Fax. 45 39660100

Mr. Sten Strömngren
Head of Division
Danish Veterinary Service
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel. 45 31358100
Fax. 45 35361912

Ms. Ulla Hansen Telcs
Head of Department
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen V
Tel. 45 33773377
Fax. 45 33773300

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO

Dr. Aida ABD Elkader
Chief, Sector of Quality Control
Sugar & Integrated Industries
Company
12 Gawad Hosni St.
Cairo, Egypt
Tel. 3926603
Fax. 3934558

FRANCE/FRANCIA

M. Jean-Pierre Doussin
(Chef de délégation)
Vice-Président du comité national au
Codex Alimentarius
Ministère de l'Economie
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
Paris, Cedex 13
Tel. 1 44 923470
Fax. 1 44 973037

Thierry Borghese
Ministère de l'Economie
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
Paris, Cedex 13
Tel. 1 44 972965/Fax. 1 44 973470

Françoise Costes
Chargée de Missions - ATLA
34, rue de St. Petersburg
Paris, Cedex 08
Tel. 1 49 707272/Fax. 1 42 806362

Mr. Hubert Ferry-Wilczek
Chef du bureau, réglementation
D-6 Alimentation
Ministère de l'Agriculture et de la
Pêche
175 rue de Chevaleret
75013 Paris
Tel. 1 49 555584/Fax. 1 49 555106

Marie-Odile Gailing
Responsable Réglementation
Alimentaire
Nestle France
17-19 Quai Paul Doumer
92700 Courbevoie
France
Tel. 1 49 042040/Fax. 1 49 042938

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

M. Philippe Mouton
Directeur Affaires Européennes
Pernod-Ricard
45 rue de Trèves
1040 Bruxelles, Belgique
Tel. 32 2 2301758
Fax. 32 2 2300288

Catherine Vigreux
Conseiller Réglementaire
Groupe Danone
7, rue de Téhéran
Paris 75008
Tel. 1 33 1 44 352460
Fax. 1 33 1 45 614969

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

Mr. Michael Warburg
(Head of Delegation)
Federal Ministry of Health
53108 Bonn, Germany
Tel. 0228-941 4121
Fax. 0228-941 4941/4944

Mr. Frederich Frede
Executive Officer
Diatverband
Postfach 1255
61350 Bad Homburg, Germany
Tel. 06172 33014
Fax. 06172 38847

Mr. Matthias Horst
Secretary Bund fuer
Lebensmittelrecht,
Lebensmittelkunde e.V.
Godesbergerallee 157
53175 Bonn, Germany
Tel. 0228 819930
Fax. 0228 371832

Prof. Hildegard Przyrembel
Federal Institute for Consumer
Health Protection
and Veterinary Medicine
14191 Berlin, Germany
Tel. 030 8308 2221
Fax. 030 8308 2719

GUYANA

Ms. M. Collins
Ministry of Health
Director, Food and Drugs
Food & Drug Department
19-21 Lyng & Evans Sts.
Charlestown, Georgetown
Guyana
Tel. 63711/69585
Fax. 592266654

INDONESIA/INDONESIE

Dr. Sumpeno Putro
Director, Center for Standardisation
and Accreditation
Agency for Agribusiness
Ministry of Agriculture
Jalan Harsono RM N° 3
Pasar Minggu, Jakarta 12550
Tel. 021 7804006/Fax. 0251 312810

Mr. Chaidir Siregar
Counsellor
Embassy of Indonesia
287 MacLaren Street
Ottawa, Ontario K2B 0L9
Tel. (613) 236-7403
Fax. (613) 563-2858

Mr. Tri Surya
Third Secretary
Embassy of Indonesia
Ottawa, Ontario K2P 0L9
Tel. (613) 236-7403
Fax. (613) 563-2858

IRAN

Dr. Saeed Haghghi
Director General
Food and Drug Control Laboratories
IFDCLI Ministry of Health and
Medical Education
P.O. Box 9383, No. 310
Tehran, 11165, Iran
Tel. 009821 6406174
Fax. 009821 6404330

Dr. Ahmad Shiehani
Director General
Food and Drug Bureau
Ministry of Health and Medical
Education
P.O. Box 9383, No. 310
Tehran, 11136, Iran
Tel. 009821 6406662
Fax. 009821 6405626

ISRAEL

Dr. Dan Halpern
Managing Director of I.O.C.
Chairman of the Israeli Codex
Committee
Ministry of Industry and Trade
P.O. Box 299 Jerusalem
Tel. 972-3-5607701
Fax. 972-3-5605146

JAPAN/JAPON

Mr. Hideo Ooe
Food Sanitation Specialist
Office of Health Policy on Newly
Developed Foods
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo
Tel. 03.3501.4867/Fax. 03.3503.7965

Mr Shozo Saito
Director, Office of Food Labelling
Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo, Japan
Tel 03.3507.8592/Fax.03.3501.3774

Mr. Hiromi Ushijima
Food Standard Specialist
Consumers Economy Division
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tel.03.3501.4094/Fax.03.3501.3774

Mr. Akira Nagata
Deputy Director
Vegetable Production and Marketing
Division - Food Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry &
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tel.03 3502 4133/Fax.03 3502 1955

Mr. Isao Tojo
Deputy Director, Office of
Sustainable Agriculture
Crop Production Division,
Agricultural Production Bureau
MAFF
2-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tel.03.3593.6495/Fax.03.3503.3957

Mr. Ikuro Toyota
1st Secretary
Embassy of Japan
255 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1N 9E9
Tel. (613) 241-8541

Dr. Kunio Nakagawa
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae-Shibuya-ku, Tokyo
Tel. 03 3403 2112
Fax. 03 3478 0059

Dr. Masanaru Misawa
Adviser
Japan Health Food, Nutrition Food
Association
2-6-1 Jingumae-Shibuya-ku, Tokyo
Tel.03.5410.8231/Fax.03.5410.8235

KOREA, REPUBLIC OF/COREE/COREA

Dr. Hae-Rang Chung
Senior Researcher, Nutrition
Division
Korea Advanced Food Research
Institute
1002-6, Bangbae-Dong Seocho-Gu
Seoul, Korea 137-060
Tel. (02) 586-0692
Fax. (02) 588-8704

LITHUANIA/LITHUANIE/LITUANIA

Dr. Jeronimas Maskeliūnas
Associate Professor
Head of the Lithuanian Codex
Alimentarius Commission
Kalvariju 153
2042 Vilnius
Tel. 3702 778919
Fax. 3702 778713

MALAYSIA/MALAISIE

Ms. Noraini Mohd. Othman
(Head of Delegation)
Food Quality Control Division
Ministry of Health
Block E, Office Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 2555943
Fax. (603) 2537804

Dr. Abu Bakar Hussin
Food Technology Research Centre
Malaysian Agricultural Research and
Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 9486401
Fax. (603) 9422906

Mr. Mohd. Roslan Mahayudin
Ministry of Domestic Trade &
Consumer Affairs
24, 25 & 26th Floor, 100 Putra
Place, Jalan Putra
Kuala Lumpur, Malaysia 50622
Tel. (603) 4492416
Fax. (603) 4425615

Mr. Mohd. Murni Awang Mat
Chief Assistant Director
Prime Minister's Department
Islamic Center, Jalan Perdana
50519 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 2749333
Fax. (603) 2742967

Mr. Kalyana Sundram
Palm Oil Research Institute of
Malaysia (PORIM)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi, P.O. Box 10620
Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 8259155
Fax. (603) 8259446

MEXICO/MEXIQUE

Mr. David Muñoz Pérez
(Head of Delegation)
Subdirector de Analisis de Practicas
Comerciales
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Alfonso Reyes #30 Col. H. Condesa,
Mexico 03100
Tel. (5) 729 9205/Fax. (5) 729 9360

Mr. Eduardo Cervantes
President
Technical Committee on Food
Standardization of Canacintra
Calz. Vallejo 1849
Mexico City, Mexico
07630
Tel. (5) 392 6267
Fax. (5) 392 1776

Mrs. Dolores Contreras
Technical Director
Jugos Del Valle, SA de C.V.
Insurgentes 30 Tepetzotlan
Edo. de Mexico
Mexico
54600
Tel. (5) 876 0468
Fax. (5) 876 1086

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. P.J. Anema
(Head of Delegation)
Ministry of Health, Welfare and
Sports
Department of Nutrition and Product
Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
Tel. 070 3406873
Fax. 070 3405177

Mr. L.J. Baayen
Ministry of Economic Affairs
P.O. Box 20101
2500 EC
The Hague, Netherlands
Tel. 070 3796777
Fax. 070 3796094

Mr. G.M.C. Koornneef
General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Tel. 070 3708323
Fax. 070 3708444

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

Mr. G.H. Schipper
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam, Netherlands
Tel. 31 10 2704374
Fax. 31 10 2704991

Mr. E. Veen
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
P.O. Box 93093
2509 AB The Hague
Netherlands
Tel. 31 70 3497470
Fax. 31 70 389508

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Ms. E.F. Aitken
Senior Advisor (Nutrition)
Food Administration Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand
Tel. 04 496 2313
Fax. 04 496 2340

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

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

Mrs. A. Fulke
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.,
N-0034 Oslo, Norway
Tel. 47 22579900
Fax. 47 22579901

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Mrs. Anna Skrzynska
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic
Relations
Box 25 - 32/34 Zurawia
00-950 Warsaw, Poland
Tel. 625 20 28/Fax. 621 48 58

ROMANIA/ROUMANIE

Dr. Ovidiu Popescu
General Director
Institute for Food Chemistry
Garlei Street No. 1, Sector 1
71576 Bucharest, Romania
Tel. 0040 1 6795090
Fax. 0040 1 2120305

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Mr. M.J. Hele
Executive Director
The Grocery Manufacturers'
Association of South Africa Ltd.
P.O. Box 34, 2125 Randburg
Tel. 0027 11 8863008
Fax. 0027 11 8865375

Dr. T. Van de Venter
Chairman, National Codex Committee
Director, Foodstuffs, Cosmetics,
Disinfectants and Toxicology
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria
Tel. 0027 12 3120554
Fax. 0027 12 3258721

SPAIN /ESPAGNE/ESPANA

Dra. Elisa Revilla Garcia
Consejera Tecnica de la Subdireccion
de Planitificacion Alimentaria y
relaciones con la CEE
Ministero de Agricultura, Pesca y
Alimentacion
Madrid, Spain
Tel. 347-5537

D. Moisés Pérez Ruiz
Jefe de Servicio D.G. Comercio
Interior (Normalización Alimentaria)
M^o Comercio Y Turismo
P^o de la Castellana, 162
Madrid, Spain
28071
Tel. 3-49-6014

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

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

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

Dr. Ingrid Malmheden-Yman
Senior Chemist
Chemistry Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

**SWITZERLAND/SUISSE
SUIZA**

Mr. P. Rossier
(Head of Delegation)
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16,
CH. 3000 Berne 14
Tel. 41 31 322 9572
Fax. 41 31 322 9574

Mrs. G. Humbert
Kraft Jacobs Suchard R&D
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Tel. 41 38 321 903
Fax. 41 38 321 961

Dr. M. Imfeld
Director Regulatory Affairs
Hoffmann-La Roche Ltd.
Grenzacher Str. 126
CH-4000 Basle
Tel. 41 61 688 5607
Fax. 41 61 688 1635

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

THAILAND/THAILANDE/TAILANDIA

Mrs. Yanee Vanasatit
(Head of Delegation)
Senior Expert on Food
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Rd. Nonthaburi 11000
Tel. (662) 5918447
Fax. (662) 5918461

Miss Charuvan Charoenphol
Policy and Plan Analyst
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Rd. Nonthaburi 11000
Tel. (662) 5918460-2
Fax. (662) 5918461

Mrs. Jirawatana Fasawang
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Street
Bangkok 10400
Tel. (662) 2023443

Ms. Nitivadee Manitkul
Second Secretary
Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, Ontario K1Y OA2
Tel. (613) 722-4444
Fax. (613) 722-6624

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

Mr. C.A. Cockbill
(Head of Delegation)
Head, Consumer Protection Div.
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Ergon House
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel. 0171 238 6278
Fax. 0171 238 6763

Dr. D. Kennedy
Nutrition Branch II
Food Science Division II
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel. 0171 238 5574
Fax. 0171 238 6591

Miss D.A. Love
Head of Branch A
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Ergon House, c/o Nobel House, 17
Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel. 0171 238 6281
Fax. 0171 238 6763

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

Dr. F. Edward Scarbrough
(Head of Delegation)
Director, Office of Food Labelling
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFS-150)
Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.
Tel. (202) 205 4561
Fax. (202) 205 4594

Mr. John W. McCutcheon
Deputy Administrator, Regulatory
Programs
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 350-E, Administration Bldg.
14th & Independence Ave. S.W.
Washington, D.C. 20250
Tel. (202) 720 2709
Fax. (202) 720 2025

Dr. John E. Vanderveen
Director
Office of Plant and Dairy Foods and
Beverages (HFS-300)
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C. Street S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.
Tel. (202) 205 4064
Fax. (202) 205 4422

Dr. Harold Ricker
Assistant Director
Transportation and Marketing
Division
Agriculture Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4006 - S. Bldg.
Washington, D.C. 20250
Tel. (202) 720 2704
Fax. (202) 690 0338

Mr. James Maryanski, Ph.D.
Strategic Manager
Biotechnology
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C. Street S.W.
Washington, D.C. 20204

Ms. Audrey "AB" Talley
Office of Food Safety & Technical
Services
Foreign Agricultural Service/ITP
U.S. Department of Agriculture
14th & Ind. Ave.
Room 5545, South Building
Washington, D.C. 20250
Tel. (202) 720 9408
Fax. (202) 690 0677

Dr. Lynn Dickey
Branch Chief, Analysis Branch
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 329 West End Court Bldg.
Washington, D.C. 20250, U.S.A.
Tel. (202) 254 2565

Mrs. Patty L. Woodall
Staff Assistant for Codex
Alimentarius
Room 4342 South Bldg.
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250
Tel. (202) 720 9150
Fax. (202) 720 5124

Ms. Marsha A. Echols
Washington Counsel
National Association for the
Specialty Food Trade, Inc.
1655 Wisconsin Ave. N.W.
Washington, D.C. 20007
Tel. (202) 625-1451
Fax. (202) 625-9126

Mr. Thomas B. Harding, Jr.
President
International Federation of Organic
Agriculture
Movements
AgriSystems International
125 West Seventh Street
Wind Gap, PA 18091

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

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

Mr. Dominic Madigan
Policy Analyst
Community Nutrition Institute
2001 S. Street N.W. #530
Washington, D.C. 20009
Tel. (202) 462 4700
Fax. (202) 462 5241

Margaret Mellon
Union of Concerned Scientists
1616 P. Street, N.W.
Suite 310
Washington, D.C. 20036
Tel. (202) 332 0900
Fax. (202) 332 8905

Charlene Rainey
CBO, Nutrition Network Inc.
One Technology I-801
Irvine, CA 92718
Tel. (714) 753 7998
Fax. (714) 753 7989

Mr. Jeremy Rifkin
Pure Food Campaign
1130 Seventeenth Street, N.W.
Suite 630
Washington, D.C. 20036
Tel. (202) 466 2823
Fax. (202) 429 9602

Dr. Stephen G. Rogers
Regulatory Affairs Director
Plant Sciences Division
Monsanto Company
700 Chesterfield Parkway North
St. Louis, MO 63198
Tel. (314) 537 7375
Fax. (314) 537 7085

Dr. Leila G. Saldanha
Manager, Nutrition Programs
Kellogg Company
235 Porter Street
Battle Creek, MI 49016-3423
Tel. (616) 961 3261
Fax. (616) 961 3130

Mr. J. Michael Sligh
Chairman
National Organic Standards Board
209 Oakwood Court
Greenville, SC 29607
Tel. (803) 297 8562
Fax. (803) 297 0216

Mr. Joseph Smillie
Director, Board of Directors
Organic Trade Association
Belchertown, Mass.

Mr. Tim Sullivan
Farmers Legal Action Group
46 E. Fourth Street
Suite 1301
St. Paul, MN 55101
Tel. (612) 223 5400
Fax. (612) 223 5335

Dr. Thomas Swinford
Manager, Regulatory Affairs
Mead Johnson & Company
2400 West Lloyd Expressway
Evansville, IN 47721
Tel. (812) 429 5032
Fax. (812) 429 5054

Mr. J. Edward Thompson
Chief, Food and Drug Counsel
Kraft General Foods Inc.
3 Lakes Drive
Northfield, Il. 60093-2758
Tel. (708) 646 2492
Fax. (708) 646 4431

Mr. Steve Ziller
Vice President
Science and Technical Affairs
Grocery Manufacturers of America
Inc.
1010 Wisconsin Ave. N.W., Suite 900
Washington, D.C. 20007
Tel. 202 337 9400
Fax. 202 337 4508

ZIMBABWE

Muchaneta N. Nyambuya
Managing Director
Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box UA582
Harare, Zimbabwe
Tel. 263 4703300
Fax. 263 4707670

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF EUROPEAN CELIAC SOCIETIES - AOECS

Mrs. Hertha Deutsch
Director
Association of European Celiac
Societies
A. Baumgartnerstr. 44/C5/2302
A 1230 Vienna
Austria
Tel. 43 7 66 71 887
Fax. 43 1 66 71 8874

**CONFEDERATION OF THE FOOD AND DRINK
INDUSTRIES OF THE EEC - CIAA**

Mrs. Juliet Griffiths
Director
Food Law and Environmental Affairs
74 rue de la Loi - Bte 9
1040 Bruxelles, Belgium
Tel. 322 2308145/Fax. 322 2308569

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr. Paul Culley
Secretariat of the Council
Rue de la Loi 170
B-1048 Brussels, Belgium
Tel. 322 2856197/Fax. 322 2858413

EUROPEAN COMMISSION

Mr. Roland Feral
Administrator
Consumer Policy Service
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel. 32 2295 84 15
Fax. 32 2296 32 79

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

Mr. A. Scharpe
Principal Administrator
Directorate General Agriculture
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel. 32 2 295 59 52
Fax. 32 2 296 59 63

EUROPEAN HEART NETWORK

Dr. Mike Rayner
Senior Researcher
Department of Public Health &
Primary Care
University of Oxford
c/o European Heart Network
1 Place du Luxembourg
1040 Brussels, Belgium
Tel. 32 2 512 91 74
Fax. 32 2 512 66 73

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Mr. Dale Tulloch
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario
K1N 6P1
Tel. (613) 238-4116
Fax. (613) 238-6247

**INTERNATIONAL FEDERATION OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCS. - IFGMA**

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

Mr. Sherwin Gardner
IFGMA Executive Secretary
5504 Goldsboro Road
Bethesda, MD 20817
Tel. (301) 229-0832
Fax. (301) 229-0489

Dr. Stephen A. Ziller
Vice President, Scientific and
Technical Affairs
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Ave., Suite 900
Washington, D.C. NW 20007
Tel. (202) 337-9400
Fax. (202) 337-4508

**INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC
AGRICULTURE MOVEMENTS - IFOAM**

Mr. Otto Schmid
IFOAM Standards Committee
Research Institute of Organic
Agriculture
Bernhardsberg
CH-4104 Oberwil/BL
Switzerland
Tel. 41 1 940 12 80
Fax. 41 1 940 12 55

Mr. Ken Commins
IFOAM Accreditation Programme
Suite #1, 204 1/2 1st Ave. S.,
Jamestown, ND 58401
U.S.A.

Mr. Thomas B. Harding, Jr.
President
IFOAM
238 O.W. Road
Bangor, PA 18013
Tel. (610) 863-6700
Fax. (610) 863-4622

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE - ILSI**

Mr. Reginald J. Ohlson
ILSI Chair
FAO/WHO Coordinating Committee 1126
Sixteenth Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.
Tel. (202) 659-0074
Fax. (202) 659-3859

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS -IOCU**

Ms. Lisa Lefferts
Consumer, Consumers Union and IOCU
6719 Chillum Manor Road
Hyattsville, Maryland, 20783
U.S.A.
Tel. 1 301 559 3630
Fax. 1 301 559 3630

Ms. Diane McCrea
c/o Consumers' Association
2 Marylebone Road
London NW1 4DF, United Kingdom
Tel. 44 71 830 6134
Fax. 44 71 830 6220

Mr. Muchanera Nelson Nyambuya
c/o Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box 582 Union Avenue
Harare, Zimbabwe
Tel. 263 4 703 300
Fax. 263 4 707 670

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

Dr. A. Bronner
Secretary General
ISDI
194, rue de Rivoli
75001 Paris
France
Tel. (1) 44 77 85 85
Fax. (1) 42 61 85 62

OCIA INTERNATIONAL

Mr. Jerry Prytyk
OCIA International
R.R. 1
Ayer's Cliff, Quebec
JOB 1CO
Tel. (819) 838-5832
Fax. (819) 838-5832

MEDIA

Ms. Adrienne Dern
Editor
World Food Chemical News
1101 Pennsylvania Ave., S.E.
Washington D.C. 20003
U.S.A.
Tel. (202) 544-1980
Fax. (202) 544-3890

Courtenay Tower
Reporter
Western Producer
150 Wellington, Room 402)
Ottawa, Ontario
Tel. (613) 235-9098
Fax. (613) 235-9098

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS**

Ms. Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel. 39.6.52255826
Fax. 39.6.52254593

Mr. David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel. 39.6.52254419
Fax. 39.6.52254593

**CANADIAN SECRETARIAT
SECRETARIAT CANADIEN
SECRETARIA CANADIENSE**

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

Mr. Ian Campbell
Associate Director
Food Inspection Directorate
Food Production and Inspection
Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 952-7387

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

Ms. Christina Zehaluk
Scientific Evaluator, Nutrition
Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture, HPB Bldg.
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel. (613) 957-1739
Fax. (613) 941-6636

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

ÍNDICE

Preámbulo

1. **Ámbito de aplicación**
2. **Descripciones y definiciones**
3. **Etiquetado**
4. **Normas de producción**
5. **Requisitos para inclusión de sustancias en el Anexo II**
6. **Sistemas de inspección y certificación**
7. **Importaciones**

Anexo I **Principios de producción orgánica**
- **Vegetales y productos vegetales**
- **Producción de ganado**
- **Elaboración, almacenamiento y transporte**

Anexo II **Sustancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos**

Anexo III **Requisitos mínimos de inspección y medidas precautorias que se deberán tomar bajo el sistema de inspección**

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

PREÁMBULO

Antecedentes

1. La agricultura sostenible representa una amplia gama de metodologías agrícolas que ayudan a mantener el medio ambiente. Estas metodologías abarcan desde métodos tradicionales más intensivos a métodos alternativos tales como los métodos biodinámicos. La agricultura orgánica es uno de los métodos pertenecientes a esta gama que requiere normas específicas y precisas de producción.
2. La agricultura orgánica es un sistema integral de gestión de la producción que promueve y mejora la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica de los suelos. Está basada en el poco uso de insumos externos y en la no utilización de fertilizantes y pesticidas artificiales. Esto tiene en consideración que las condiciones regionales requieren sistemas adaptados localmente. En sí misma, las prácticas de agricultura orgánica no pueden asegurar que los productos estén completamente exentos de residuos. Se acepta que la contaminación del aire el suelo y el agua y otras fuentes escapa a veces al control del campesino-operador.
3. Los requisitos de 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 de tales productos y de sus declaraciones de propiedades.
4. El vocablo "orgánico" es por lo general bien comprendido por aquellos que están asociados con esta forma de agricultura aunque en algunas partes del mundo su idoneidad se ha puesto en tela de juicio. Se han introducido otras expresiones tales "biológico/a" y "ecológico/a" en un intento de describir el sistema orgánico más claramente. No obstante, el vocablo "ecológico" parece ser el más ampliamente aceptado por la comunidad en general.
5. Para la aplicación práctica de los métodos ecológicos de producción orgánica, se requieren normas más detalladas que asistan al productor a conseguir sistemas óptimos que sean social, ecológica y económicamente sustentables. Dado el interés creciente en la producción ecológica, se ha desarrollado un sistema de evaluación agrícola para asegurar que los productos etiquetados y vendidos como "orgánicos", tengan realmente su origen en granjas que siguen métodos de producción orgánicos. De este modo se garantiza al consumidor la eficacia del producto protegiendo al mismo tiempo la integridad del productor.
6. La adopción de prácticas ecológicas requiere un período de conversión. Este período da tiempo al productor para que adapte y depure las prácticas necesarias para el entorno en el que se cultiva el producto. El sistema en que se basa la producción, es decir, la tierra, ganado existente, etc. también puede requerir tiempo para que se agoten o se disipen los posibles residuos de productos químicos agrícolas que pudieran existir en los estercoleros, en la tierra, etc. y tiempo también para que el ganado responda al nuevo entorno ambiental.
7. El concepto de un contacto estrecho entre el productor y el consumidor es común. Una mayor demanda del mercado, crecientes intereses económicos invertidos en producción y la creciente distancia entre el productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos externos de control y certificación.

8. Uno de los componentes que es parte íntegra de los programas de inspección es la certificación del producto que provee el reconocimiento formal del productor y contribuye a la verificación del producto. Los procedimientos para la certificación del productor se basan, en primer lugar, en una descripción anual de la empresa agrícola preparada por el productor en cooperación con el organismo inspector. De igual modo, por lo que respecta a la elaboración de productos se redactan normas a tenor de las cuales pueden inspeccionarse y verificarse las operaciones de elaboración y las condiciones en la planta. Los organismos inspectores que certifican los procedimientos del productor deberían ser independientes de intereses económicos con respecto a la certificación de los productores con objeto de mantener y salvaguardar su integridad.

9. Aparte de una pequeña porción de productos agrícolas que se venden directamente de la granja a los consumidores, la mayoría de los productos se distribuyen a los consumidores a través de los canales comerciales establecidos. Desgraciadamente, éstos no siempre están libres de prácticas engañosas, siendo necesaria la transparencia del mercado para la fiscalización del comercio y de las empresas de elaboración.

10. La reglamentación de un procedimiento de elaboración, en vez de un producto final, exige que todas las partes involucradas actúen en forma responsable. Generalmente, no es posible inspeccionar dicho procedimiento con personal de inspección. Los productos orgánicos deberían estar sujetos a los mismos requisitos de exámenes y normas de seguridad que los productos tradicionales. La designación de orgánico se refiere al método de producción. Para seguir teniendo credibilidad, el sector de producción orgánica debe estar dispuesto a autorregularse a escala internacional de acuerdo a las pautas adoptadas internacionalmente.

11. En algunos países existen diversas organizaciones de agricultores de cultivos orgánicos. Entre sus respectivas normas de producción, ideología y afiliaciones personales o regionales pueden existir pequeñas diferencias aunque en la mayoría de los casos sus objetivos son sumamente similares. La formación de organizaciones nacionales coordinadoras permite al sector de producción orgánica en su conjunto coordinar sus actividades y realzar su impacto tanto ante el público como el gobierno.

12. Más recientemente, algunos gobiernos han decidido autorizar la inspección y los programas de certificación creados y ejecutados por los organismos de inspección. Esto facilita la certificación de gobierno a gobierno para las exportaciones, cuando así lo requieren los países que comercian entre sí y permite que las autoridades competentes certifiquen el producto.

13. Estas directrices se han preparado a efectos de proveer un enfoque común reconocido respecto a los requisitos propios de la producción, etiquetado y declaraciones de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente. Tienen en cuenta el sistema que ya se ha introducido en la Comunidad Económica Europea (CEE), otras informaciones de los países individuales y el trabajo de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica (FIMAE).

14. Estas directrices tienen por objeto:

- proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado y contra las declaraciones de propiedades no fundamentadas;
- proteger a los productores de alimentos orgánicos contra el uso fraudulento de la designación de orgánico para otros productos agrícolas;
- fiscalizar que todas las fases de la producción, elaboración y comercialización estén sujetas a inspección y que den cumplimiento a estas directrices;

- armonizar las disposiciones aplicables a la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos cultivados orgánicamente;
- proveer directrices internacionales para los sistemas de control de los alimentos de producción orgánica con el fin de facilitar el reconocimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales a efectos de importaciones.
- mantener y mejorar los sistemas agrícolas orgánicos en cada país de modo que se contribuya tanto a la preservación local como global.

15. Estas directrices establecen los principios para la producción orgánica aplicables en la granja, y durante las fases de elaboración, manipulación, almacenamiento y transporte y señala también los insumos permitidos y aceptados para abonar y modificar la tierra, para la lucha contra plagas y enfermedades que atacan a animales y vegetales, y los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos de etiquetado, el uso de ciertas expresiones que dan a entender que se han empleado métodos de producción orgánicos se reservan para aquellos productos cuyos productores estén bajo la supervisión de un organismo de inspección.

16. Los requisitos de importación deberían basarse en principios de equivalencia y transparencia establecidos en las decisiones preliminares del GATT sobre medidas sanitarias y fitosanitarias. Al aceptar importaciones de productos cultivados orgánicamente, por lo general, los países evaluarán los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.

17. Reconociendo que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y que los principios y normas orgánicos continuarán creándose bajo estas directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) examinará estas directrices de manera regular. El CCFL iniciará este proceso de examen invitando a gobiernos miembros y organizaciones internacionales a que presenten propuestas al CCFL concerniente a las enmiendas y/o adiciones a estas directrices, y a las partes eliminadas de las mismas antes de cada reunión del CCFL.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Estas directrices se aplican a los productos indicados a continuación, que llevan, o están destinados a llevar, etiquetado descriptivo referente a métodos de producción orgánica:

- (a) plantas y productos derivados de plantas sin elaborar, animales y productos derivados de éstos sin elaborar, y
- (b) productos elaborados para el consumo humano, derivados principalmente de los productos indicados en (a).

1.2 Se considerará que un producto es portador de indicaciones referentes a métodos de producción orgánicos cuando, en la etiqueta, el material de publicidad o los documentos comerciales, el producto, o sus ingredientes, se describan mediante:

los vocablos "orgánico", "biológico", ecológico" y "biodinámico" o palabras equivalentes que en el país donde se ponga el producto en el mercado, sugiera al consumidor que el producto o sus ingredientes fueron obtenidos mediante métodos de producción orgánicos.

1.3 La Sección 1.2 no se aplica cuando estos términos no tienen claramente ninguna conexión con el método de producción.

1.4 Esta Directriz General no menoscaba ninguna otra disposición del Codex que rija sobre la producción, preparación, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en la párrafo 1.1.

1.5 Los productos derivados de organismos modificados genéticamente no son compatibles con los principios de la producción orgánica y por ello se aceptan bajo estas directrices.

DESCRIPCIONES Y DEFINICIONES

2.1 Descripción

Los alimentos descritos mediante el uso del término "orgánico" u otras palabras de significado similar, son producto de agricultura orgánica que es un sistema de concepción agrícola y prácticas de gestión que intentan alimentar ecosistema que permiten alcanzar una productividad sostenible, y controlar las malas hierbas y los insectos dañinos mediante una mezcla de formas diversas de vida mutuamente dependientes, reciclado residuos vegetales y animales, seleccionando los cultivos y empleando el método de rotación de los mismos, regulando el régimen de aguas, el trabajo y el cultivo del suelo. La fertilidad de la tierra se mantiene y se mejora mediante un sistema que optimiza la actividad biológica de la misma y la naturaleza física y mineral del suelo como medio para proporcionar un suministro equilibrado de nutrientes para la vida vegetal y animal, así como para conservar los recursos del suelo. El control de insectos dañinos y enfermedades se logra estimulando una relación equilibrada entre insectos depredadores y huéspedes, aumentando la población de insectos beneficiosos, mediante controles biológicos y culturales y mediante la remoción mecánica de insectos dañinos y las partes afectadas de las plantas.

2.2 Definiciones

A efectos de estas directrices:

- (a) "acreditación" significa el reconocimiento por parte de la autoridad competente, o el agente designado por la misma, de que un organismo de inspección/certificación cumple con los requisitos fijados en los párrafos 6.8 y 6.9 de estas directrices.
- (b) "autoridad competente" significa el organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia;

"certificación" es el procedimiento por el cual las autoridades competentes proporcionan garantía escrita o equivalente de que los alimentos o sistemas de control de alimentos cumplen con los requisitos establecidos. La certificación de los alimentos podrá estar basada, según sea adecuado, en una gama de actividades de inspección que podrían incluir inspección continua en línea, auditorías de los sistemas de control de calidad y examen de los productos terminados.
- (c) "comercialización" significa poseer o mostrar para la venta, ofrecer para la venta, vender, entregar o poner en el mercado en cualquier otra forma.
- (d) "etiquetado" significa cualesquiera palabras, información, marca registrada, marca de fábrica, imágenes o símbolos que aparezcan en cualquier envase, documento, anuncio, etiqueta, embalaje o envoltorio que acompañe o que se refiera en un producto especificado en la Sección 1.1.

- (e) "ganado" significa cualquier animal vacuno, ovino, caprino, suino, equino o aves utilizados en la producción de alimentos; pescado utilizado como alimento; animales de caza salvajes o domesticados u otras formas de vida no vegetal.
- (f) "ingredientes" significa las sustancias, incluidos los aditivos, utilizadas en la preparación de los productos especificados en la sección 1.1 b) que están todavía presentes, aunque modificados en el producto final
- (g) "medicamento veterinario" significa cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como animales productores de carne o leche, aves, pescado o abejas, ya se utilicen estos medicamentos para fines terapéuticos, profilácticos o de diagnóstico, o para la modificación de las funciones fisiológicas o de comportamiento.
- (h) "organismo de inspección" significa un organismo que tiene la responsabilidad de verificar que todo producto vendido o etiquetado como "orgánico" haya sido producido, elaborado, [preparado] o manipulado de acuerdo con estas directrices;
- (i) "producción" significa las operaciones que permiten obtener los productos agrícolas en el estado en que generalmente se producen en la granja.
- (j) "producto agrícola" significa cualquier producto o mercancía, sin elaborar o elaborado, que sea comercializado para consumo humano.
- (k) "productor" significa cualquier persona que produce, prepara o importa, con vistas a su comercialización posterior, los productos mencionados en la Sección 1.1 o que comercializa tales productos.
- (l) "producto de protección vegetal" significa...
- (m) "preparación" significa las operaciones de elaboración, conserva y envasado de productos agrícolas;

SECCIÓN 3: ETIQUETADO

3.1 Los productos ecológicos deberán etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN - 1-1985).

3.2 El etiquetado y publicidad de un producto especificado en la Sección 1.1(a) podrá referirse a métodos de producción orgánicos solamente cuando:

- (a) tales indicaciones muestran claramente que se relacionan a un método de producción agrícola;
- (b) el producto se haya producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 o se haya importado bajo los requisitos establecidos en la Sección 7;
- (c) el producto haya sido producido o importado por un productor que está sujeto a las medidas de inspección establecidas en la Sección 6.

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

- (a) tales indicaciones muestran claramente que se relacionan a un método de producción agrícola y están conectadas con el nombre del producto agrícola en cuestión, tal como se obtiene 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 son importados de conformidad con las medidas establecidas en la Sección 7;
- (c) el producto contiene únicamente los ingredientes de origen no agrícola especificados en el Anexo 2, Cuadro 4A;
- (d) no se obtienen los mismos ingredientes de fuentes orgánicas y no orgánicas;
- (e) el producto o sus ingredientes no se han sometido durante su elaboración a tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante o sustancias no enumeradas en el Anexo 2, Cuadro 4B;
- (f) el producto haya sido elaborado por un productor sujeto al sistema ordinario de inspección, establecido en la Sección 6 de estas directrices.

3.4 No obstante lo dispuesto en el párrafo 3.3(b), algunos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan los requisitos de ese párrafo pueden emplearse, dentro de los límites de un nivel máximo de 5%mm/m de los ingredientes de origen agrícola en el producto final, en la elaboración de productos según lo indicado en el párrafo 1.1(b).

- siempre y cuando tales ingredientes sean de origen agrícola y estén **disponibles** en cantidad suficiente de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas directrices;

3.5 El etiquetado y publicidad de uno de los productos referidos en el párrafo 1.1(b), que haya sido preparado en parte con ingredientes que no satisfagan los requisitos de producción establecidos en el párrafo 3.3(b), pueden referirse a métodos de producción orgánicos cuando:

- (a) por lo menos un 50% de los ingredientes de origen agrícola satisface los requisitos de producción del párrafo 3.3(b);
- (b) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3(c), (d), (e) y (f);
- (c) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánicos-
 - [figuren solamente en la lista de ingredientes],
 - se refieran clara y únicamente a aquellos ingredientes que se hayan obtenido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas directrices y no solamente al producto mismo;
- (d) los ingredientes, y las dosis relativas a los ingredientes de origen agrícola aparezcan por orden decreciente (masa/masa) en la lista de ingredientes;
- (e) las indicaciones en la lista de ingredientes aparezcan en el mismo color y con idéntico tipo y tamaño de letra.

Etiquetado transicional o para conversión

- 3.6 - Los productos de granjas o de unidades de granjas que se encuentren en el proceso de transición hacia métodos de producción orgánicos no podrán ser etiquetados como productos de "granjas en transición hacia métodos de producción orgánicos" hasta pasados 12 meses del inicio de este sistema de producción orgánica; y
- Solamente los alimentos compuestos de un sólo ingrediente proveniente de granjas o unidades de granjas que se encuentren en el proceso de transición de métodos convencionales a métodos orgánicos podrán ser etiquetados como "en transición hacia métodos de producción orgánicos" en la parte principal de la etiqueta.

4. NORMAS DE PRODUCCIÓN

4.1 Para la obtención de los productos mencionados en el párrafo 1.1(a), los métodos de producción orgánicos requieren que:

- (a) se satisfagan por lo menos los requisitos de producción del Anexo 1;
- (b) solamente los productos compuestos de sustancias indicadas en el Anexo 2, Cuadros 1, 2 y 3 podrán utilizarse como productos de protección vegetal, fertilizantes, acondicionadores del suelo, pulverizadores de follaje, piensos para animales, o productos de protección animal, siempre y cuando el uso correspondiente esté autorizado en la agricultura general del país pertinente de acuerdo con las disposiciones nacionales aplicables.

4.2 Para la elaboración de los productos mencionados en el párrafo 1.1 (b), los métodos de elaboración orgánicos requieren que:

- (a) se satisfagan por lo menos los requisitos de elaboración del Anexo 1;
- (b) solamente los productos compuestos de sustancias o que incorporan sustancias tales como las indicadas en el Anexo II, los Cuadros 4A y 4B pueden utilizarse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes de elaboración, siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a la elaboración de productos alimentarios, y se ajusten a las buenas prácticas de fabricación.

5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE PRODUCTOS EN EL ANEXO II Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUSTANCIAS POR LOS PAÍSES

5.1 Se deberán usar los siguientes criterios con el fin de modificar las listas de sustancias indicadas en la sección 4. La inclusión de sustancias en la lista debe cumplir con los principios de producción orgánica establecidos en el Anexo I:

- (a) si se emplean con el fin de combatir plagas o enfermedades vegetales:
- que sean esenciales para combatir una determinada plaga o la enfermedad de algún cultivo, contra la cual no se disponga de otras alternativas biológicas, de cultivo, físicas o de genética vegetal,

- que las condiciones de su empleo no den lugar indirectamente a la presencia de residuos del producto en las partes comestibles; y
 - que su uso no dé lugar ni contribuya a efectos inaceptables o contaminación del medio ambiente;
- (b) si se utilizan para fines de fertilización o acondicionamiento del suelo:
- que sean esenciales para los requisitos específicos de nutrición de los cultivos, o para fines específicos de acondicionamiento del suelo y de rotación que no puedan satisfacerse mediante las prácticas mencionadas en el Anexo 1, y
 - que su uso no dé lugar, ni contribuya a efectos inaceptables, ni contamine el medio ambiente, y
- c) si se emplean para fines de salud animal o para asegurar la calidad de los productos del ganado:
- que sean esenciales para la salud animal en caso de un brote de enfermedad y a condición de que tales animales no se comercialicen como de producción orgánica hasta que los residuos de los materiales hayan desaparecido, a condición de que no se dispongan de otros tratamientos biológicos, físicos o de cultivo,
 - que no incluyan sustancias promotoras de crecimiento,
 - que sean esenciales para asegurar la calidad del producto y su conservación y no se disponga de otros tratamientos biológicos, físicos o de cultivo;
- d) si se emplean en la producción de alimentos:
- que sean indispensables para asegurar la seguridad de los alimentos, y
 - que sean esenciales para la producción o preservación de tales alimentos, y
 - que, de ser posible, sean idénticos a los naturales, y no se puedan producir o conservar tales productos alimentarios sin recurrir a estos ingredientes.

5.2 Los países deben elaborar una lista de sustancias que cumplan con los requisitos de estas directrices. Al hacerlo, los países pueden reducir la lista de sustancias indicadas en la lista del Codex para producción nacional. Los países podrán agregar productos a sus listas sólo en caso que:

- se empleen los criterios incluidos en 5.1 como base para hacer las adiciones; y
- cumplan con los requisitos establecidos en el párrafo 5.3 que aparece abajo.

5.3 Los países deberán proporcionar la información que se indica a continuación en relación con cualquier sustancia propuesta para incluirla en el Anexo II:

- a) la descripción detallada del producto;
- b) las condiciones de su empleo y los requisitos de composición y/o solubilidad, en

particular respecto a la necesidad de asegurar en estos productos una presencia mínima de residuos en las partes comestibles del cultivo o en los productos comestibles de cultivos o productos animales así como un efecto mínimo sobre el medio ambiente;

5.4 Las propuestas para la introducción de enmiendas en el Anexo II, relativas bien a la inclusión o a la supresión de sustancias permitidas, deberían dirigirse en primera instancia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. En el preámbulo (párrafo 18) se indican más detalles para la presentación de las propuestas mencionadas.

6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

6.1 Los sistemas de inspección y certificación se emplean con el fin de verificar el etiquetado y las declaraciones de propiedades hechas respecto de alimentos producidos en forma orgánica.

6.2 Las autoridades competentes deben establecer un sistema de inspección y certificación aplicado por una o más autoridades designadas y/u organismos privados autorizados a los cuales deberán estar sujetos los productores que produzcan o preparen los productos mencionados en el párrafo 1.1.

6.3 El sistema de inspección deberá comprender por lo menos la aplicación de las medidas de inspección y otras medidas precautorias establecidas en el Anexo III.

6.4 Para la aplicación del sistema de certificación a cargo de [organismos privados de certificación], los países deberán designar una autoridad competente tenga la responsabilidad de aprobar y supervisar tales organismos. La autoridad competente designada podrá delegar esta función en una tercera parte pública o privada.

6.5 Una "autoridad competente" o el organismo designado por ella debe adoptar las medidas necesarias con el fin de asegurar que el productor que cumpla con las disposiciones establecidas en estas directrices, y pague, cuando se le exija, la contribución por los gastos de inspección, tenga acceso a al sistema de inspección.

6.6 Para la aprobación de un organismo privado de certificación, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) los procedimientos normales de inspección que se deberán seguir, incluso la descripción detallada de las medidas precautorias y de inspección que el organismo se compromete a imponer a los productores sometidos a su inspección;
- b) las sanciones que el organismo tiene la intención de aplicar cuando se observen irregularidades;
- c) la disponibilidad de recursos apropiados en la forma de personal calificado, instalaciones técnicas y administrativas, experiencia y fiabilidad en la inspección; y
- d) la objetividad del organismo frente a los productores sometidos a la inspección.

6.7 Después que un organismo de certificación ha recibido la autorización, la autoridad competente, o la designada en su nombre, deberá:

- a) asegurar que las inspecciones realizadas por el organismo de certificación sean objetivas;

- b) verificar la eficacia de sus inspecciones;
- c) cerciorarse de posibles infracciones observadas o sanciones impuestas;
- d) retirar la aprobación del organismo de inspección cuando no cumpla con los requisitos mencionados en los párrafos (a) y (b) o deje de cumplir con los criterios indicados en la sección 6.6 o no satisfaga los requisitos establecidos en las secciones 6.8 a 6.10.

6.8 Las autoridades designadas y los organismos autorizados de inspección mencionados en la Sección 6.4 deberán;

- a) asegurar que por lo menos se apliquen las medidas precautorias y de inspección especificadas en el Anexo III a las actividades sujetas a su inspección; y
- b) no difundir información y datos que se obtengan en sus actividades de inspección a personas que no sean responsables del compromiso asumido ni autoridades públicas competentes;

6.9 Los organismos de inspección oficialmente reconocidos deberán:

- a) permitir a las autoridades competentes, para fines de [inspección/verificación], acceso a sus oficinas e instalaciones, y proporcionarán toda la información y asistencia que la autoridad competente considere necesaria para el cumplimiento de las obligaciones que le atañen en virtud de esta Directriz;
- b) enviar a la autoridad competente del país, para [el 31 de enero] de cada año, una lista de los productores sujetos a su inspección [el 31 de diciembre del año anterior] y presentar a dicha autoridad un informe anual sucinto.

6.10 La autoridad y organismos designados de certificación mencionados en la sección 6.1 deberán:

- (a) asegurar que, cuando se observe alguna irregularidad en cuanto a la aplicación de las secciones 3 y 4 o de las medidas mencionadas en el Anexo III, se eliminen las indicaciones establecidas en la sección 1.2 referentes al método de producción orgánica del lote o serie afectada por la irregularidad de que se trate;
- (b) cuando haya una infracción grave o una infracción que tenga efectos prolongados, se prohíba al productor en cuestión comercializar productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que se deberá acordar con la autoridad competente o la designada en su nombre.

7. IMPORTACIONES

7.1 Sin perjuicio de la sección 3, los productos especificados en la sección 1 que se importen podrán ser comercializados sólo cuando la autoridad u organismo competente del país exportador haya expedido un certificado de inspección declarando que el lote designado en el certificado ha sido obtenido mediante un sistema de producción en el que se han aplicado reglamentos equivalentes a los establecidos en estas directrices.

7.2 El certificado mencionado en párrafo 8.1, en copia original, deberá acompañar las mercancías hasta los locales del primer consignatario; posteriormente el importador deberá conservar el

certificado a disposición de [las autoridades de inspección/autoridad competente/organismo de inspección] durante un plazo de no menos de dos años.

7.3 Todo país importador podrá:

- (a) requerir información detallada, incluso informes establecidos por expertos independientes, sobre las medidas aplicadas en el país exportador, que permitan formular juicios sobre la equivalencia de tales medidas;
- (b) realizar exámenes in situ de los reglamentos de producción y de las medidas de inspección aplicados en el país exportador.

Revisión de las Directrices

El CCFL deberá hacer una revisión periódica de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente para tener en cuenta los últimos progresos en este campo.

PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Plantas y productos derivados

1. Los principios establecidos en este Anexo normalmente deberán haberse aplicado en las parcelas durante el período de conversión al menos dos años antes de la siembra, o en el caso de cultivos permanentes que no sean pastizales, por lo menos tres años antes [de la primera cosecha/el comienzo del ciclo de producción] de los productos citados en el párrafo 1.1(a) de estas directrices. El organismo de inspección puede, con la aprobación de la autoridad competente, decidir, en algunos casos, si extender o reducir ese período, pero no menos de 12 meses, habida cuenta del uso anterior de la parcela.

2. Las granjas, o unidades de explotación agrícola, en transición (conversión) a métodos de producción orgánica deben haber cumplido todos los requisitos exigidos a la producción orgánica durante 12 meses (excepto los requisitos de tres años para orgánico).

- esto incluye una solicitud ante el organismo de certificación (agente) y cumplimiento de los requisitos pertinentes de certificación;
- la conversión de producción tradicional a orgánica deberá llevarse a cabo empleando técnicas permitidas como las definidas en estas directrices, y de acuerdo con un plan progresivo de producción con objeto de convertir una superficie de tierra suficientemente extensa para permitir el desarrollo sostenible de una producción orgánica.]

3. Cuando no se conviertan de una sola vez todos los terrenos de la explotación agrícola, podrá hacerse progresivamente, por lo que estas directrices se aplicarán desde el comienzo a la conversión de los terrenos pertinentes.

4. Se deberá mantener o aumentar la fertilidad del suelo así como su actividad biológica mediante:

- (a) cultivo de legumbres, abono verde o plantas de raíz profunda en un programa apropiado de rotación multianual;
- (b) la incorporación en el suelo de material orgánico, compostado o no, de haciendas que produzcan de acuerdo con estas directrices. Los productos derivados de la cría de ganado, tales como estiércol de establos, pueden emplearse si proceden de hatos de ganado criados según estas directrices;
- (c) podrán utilizarse los microorganismos apropiados o preparados a base de productos vegetales (preparados biodinámicos).

Los fertilizantes minerales u orgánicos, especificados en el Anexo II, Cuadro 1 pueden aplicarse solamente en la medida en que la nutrición adecuada del cultivo o el acondicionamiento de la tierra no sean posibles por los métodos establecidos en 4(a) y (b) supra.

5. Las plagas, enfermedades y malas hierbas podrán ser combatidas mediante una de las medidas siguientes o una combinación de ellas;

- selección de las especies y variedades apropiadas;
- programa de rotación apropiado;
- cultivación con medios mecánicos;
- protección de los enemigos naturales de las plagas proporcionándoles un hábitat favorable, tales como setos y sitios donde anidar;
- quema de malas hierbas;
- control biológico [liberación de predadores];
- medidas biodinámicas específicas;
- corte de hierbas y cobertura de protección;
- pastoreo del ganado
- [ecosistemas diversificados. Esto variará de un punto geográfico a otro; en los trópicos se deberían establecer zonas de equilibrio ecológico con objeto que retengan las vegetaciones originales que permitan albergar depredadores de plagas, contrarrestar la erosión, etc];
- medidas de lucha mecánicas tales como trampas, barreras, luz y sonido;
- [esterilización por vapor]

6. Sólo en casos de amenaza [inmediata] para un cultivo podrá recurrirse a los productos incluidos en el Anexo II.

7. Las semillas y el material de propagación de plantas deberán haber sido obtenidos mediante producción orgánica. No obstante, como excepción a lo establecido en el párrafo 4.1(b), las semillas tratadas con sustancias no incluidas en el Anexo II, pero autorizadas para uso general en la agricultura del país, pueden utilizarse siempre y cuando los usuarios de tales semillas puedan demostrar a la satisfacción del organismo de inspección que no pudieron obtener en el mercado semillas no tratadas de la variedad apropiada de la especie en cuestión.

Producción Ganadera

8. Cuando se mantenga ganado, éste deberá formar parte integrante de la unidad de explotación agrícola de producción orgánica y criarse y mantenerse de acuerdo con estas directrices.

9. Los productos de origen animal no se deberán vender como productos orgánicos a no ser que el animal haya sido criado de conformidad con estas directrices durante un período no inferior a un año.

10. Podrá incorporarse hasta un 10% como máximo al año de animales adultos del hato o rebaño procedente de la explotación de procedencias no orgánicas para fines de expansión o sustitución.

11. Todos los animales incorporados de procedencias no orgánicas deberán ser criados de conformidad con estas directrices por un período mínimo de un año antes de que sus productos puedan venderse con etiqueta de orgánicos. Podrán permitirse excepciones para:

- (a) terneras de hasta 14 días (¿o 7?) que hayan recibido calostro y no provengan de mercados ganaderos;
- (b) animales lecheros siempre que la leche se mantenga separada durante un período de 12 (¿o 4?) semanas;
- (c) pollos de un día; y
- (d) gallinas ponedoras, siempre que los huevos se mantengan separados por un período de 30 días.

12. Todos los sistemas de cría animal deberán planificarse de forma que se proporcione un nivel óptimo del 100% de la alimentación a base de piensos y forrajes producidos de acuerdo con los requisitos de estas directrices;

- no obstante, y a título de excepción, un mínimo de [80%/85%] de insumos forrajeros, calculados como materia seca, deberán proceder de fuentes orgánicas producidas con arreglo a estas directrices. Se pueden aceptar excepciones en casos de condiciones climáticas extremas o en otras circunstancias justificadas.

13. La densidad de pastoreo del ganado será la apropiada para la región en cuestión, de acuerdo a lo estipulado por el organismo de certificación reconocido en esa región.

14. [El mantenimiento del ganado debe guiarse por una actitud de cuidado, responsabilidad y respeto para los seres vivientes. Deberá reducirse al mínimo posible el dolor causado por castración, marcado y operaciones afines. Deberá reducirse asimismo toda situación de tensión. En cuanto a las condiciones de vida, deberán considerarse las necesidades naturales del animal de moverse libremente, de disponer de alimentos, agua, albergue y sombra. Deberán considerarse asimismo sus patrones de conducta natural específicos.]

15. Los métodos de cría deberán estar de acuerdo con los principios agrícolas de producción orgánica, teniendo en cuenta las razas y especies idóneas para su cría en las condiciones del lugar en cuestión y conformen un sistema de producción orgánica. Deberán poseerse sementales propios. No se recomienda la inseminación artificial. En el sistema de agricultura orgánica no se permiten las técnicas de transferencia de embriones.

16. La vacunación del ganado se permite en casos en que exista un problema conocido o cuando lo requieran los reglamentos nacionales.

17. A falta de vitaminas de origen natural, de aminoácidos puros y de suplementos de microelementos, se permiten las vitaminas sintéticas cuando se pueda demostrar su necesidad.

18. Se prohíbe el uso de medicamentos veterinarios en el ganado en ausencia de enfermedad. Se permite el uso terapéutico de los medicamentos veterinarios está permitido siempre y cuando el período de abstención sea [igual/doble/triple] al tiempo requerido por la legislación nacional para el medicamento veterinario en cuestión.

19. Se prohíbe el uso de sustancias que promueven el crecimiento.

ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

20. La elaboración de productos alimentarios orgánicos deberá ajustarse a los requisitos de las Normas y códigos del Codex relativos a la producción de alimentos.
21. Los productos orgánicos no podrán mezclarse ni sustituirse con productos convencionales.
22. Cuando sólo una parte de la unidad esté certificada, otros productos no regulados por las presentes directrices deberán ser almacenarse y manipularse en forma separada y ambos tipos de productos deberán identificarse claramente.
23. No deberán almacenarse juntos productos obtenidos mediante métodos tradicionales y orgánicos, excepto cuanto estén envasados o sean manipulados.
24. Los almacenes a granel de los productos orgánicos deberán estar separados y estar claramente etiquetados para tal efecto.
25. Antes de utilizar los lugares de almacenamiento se deberá excluir la posibilidad de contaminación a causa de cualquier posible tratamiento con plaguicidas no aprobados.
26. Los lugares destinados al almacenamiento se limpiarán meticulosamente empleando los métodos adecuados para el producto en cuestión.
27. Entre las condiciones específicas de almacenamiento permitidas puede incluirse la atmósfera controlada (sólo CO₂, O₂, N₂).
28. Las plagas deberán evitarse mediante buenas prácticas de producción. Entre los tratamientos para el control de plagas en los lugares de almacenamiento pueden incluirse el uso de barreras físicas, sonido, ultrasonido, luz y luz ultravioleta; tratamientos permitidos incluyen:
 - trampas (inclusive trampas de feromonas y trampas de cebo estático);
 - control de la temperatura;
 - atmósfera controlada;
 - tierra diatomácea.
29. Todos los materiales utilizados en el envase deben ser materiales para el envase de alimentos con las características que establecen las leyes nacionales.
30. Además, los materiales de envase utilizados para los productos orgánicos no deberán contener fungicidas, conservantes ni otros aditivos químicos.
31. No podrá utilizarse ningún material de envasado para los alimentos que hayan estado previamente en contacto con cualquier sustancia que pueda comprometer la calidad orgánica del producto.
32. La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor del producto especificado en 1.1 figurará o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase. La identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

**Sustancias PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN
DE ALIMENTOS ECOLOGICOS**

Precauciones

1. Cualquier sustancia empleada en un sistema orgánico para el abono y acondicionamiento del suelo, control de plagas y enfermedades, para la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o para la elaboración, conservación y almacenamiento de productos alimenticios deberá ajustarse a los requisitos de los reglamentos nacionales pertinentes.
2. Cuando las sustancias se requieran para producción primaria, deberán emplearse con cuidado y teniendo en cuenta que incluso las sustancias permitidas pueden utilizarse en forma indebida y alterar el ecosistema del suelo o la granja.
3. La lista de ingredientes y coadyuvantes de elaboración de origen no agrícola que se incluye en el Cuadro 4 se ha elaborado teniendo en cuenta las expectativas de los consumidores de que los productos elaborados mediante sistemas de producción orgánica deberían estar compuestos esencialmente de ingredientes tal y como se producen en la naturaleza.

CUADRO 1: PRODUCTOS PARA ABONAR Y ACONDICIONAR LA TIERRA

S u b s t a n c i a	Descripción Requisitos de Composición Condiciones de uso
Estiércol de establo y avícola	-
Estiércol líquido u orina	-
Paja	-
Turba	-
Compostes de substratos agotados empleados en el cultivo de hongos y la vermicultura	-
Compostes de desechos orgánicos del hogar	-
Compostes procedentes de residuos vegetales	-
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	-
Derivados orgánicos de productos alimentarios y de las industrias textiles	-
Algas marinas y sus derivados	-
Serrín de madera, corteza de árbol y residuos de madera	-
Cenizas de madera	-
Roca de fosfato natural	-
Roca calcinada de fosfato de aluminio	-
Escoria básica	-
Roca de sal de potasio	-
Sulfato de Potasio	Necesidad reconocida por organismo de control
Piedra caliza	-
Creta	-
Roca de magnesio	-
Roca calcárea de magnesio	-
Sales de Epson (sulfato de magnesio)	-
Yeso (Sulfato de calcio)	-
Oligoelementos (boro, cobre, hierro, magnesio, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por organismo de control
Azufre	Necesidad reconocida por organismo de control
Polvo de piedra	-
Arcilla (bentonita, perlita)	-
Preparaciones homeopáticas	
Organismos biológicos que se dan naturalmente, p.ej.gusanos.	
Vermiculita	
Turba en semilla, macetas y compostes modulares solamente	
Mantillo procedente de lombrices	
Ceolitas	
Carbón vegetal	

CUADRO 2: Sustancias PARA CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES VEGETALES

S u b s t a n c i a	Descripción; Requisitos de composición Condiciones para su uso
---------------------	--

Preparaciones en base a piretrinas extraídas de
Chrysanthemum cinerariaefolium, que posiblemente contiene una sustancia sinérgica

Preparaciones de Derris elliptica
Preparaciones de Quassia amara
Preparaciones de Ryania speciosa
Propolis
Tierra diatomácea
Polvo de piedra
Preparaciones en base a metaldehído que contengan un repelente a especies de animales mayores y siempre y cuando se apliquen en trampas

Azufre
Mezcla de Burdeos
Mezcla de Burgundy
Silicato de sodio
Bicarbonato sódico
Jabón de potasio (jabón blando)
Preparaciones de feromonas
Preparaciones de Bacillus Thuringiensis
Preparaciones de virus granulosa
Aceites vegetales y animales
Aceite de Parafina
Algas marinas, su harina y extractos, sales marinas y agua salada
Preparaciones homeopáticas
Aceite de Margosa y extractos
Extractos naturales de plantas, excluyendo el tabaco
Permanganato de potasio
Anhídrido carbónico y gas de nitrógeno
Vinagre
Polvos minerales
Preparaciones herbáceas y biodinámicas

CUADRO 3: Sustancias PARA CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES ANIMALES

Sustancia	Descripción Requisitos de Composición Condiciones de uso
Piretrina extraída de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>	
Rotenona extraída de <i>Derris elliptica</i>	
Quassia extraída de <i>Quassia amara</i>	
Aceite y extractos de <i>Margosa</i>	
Aceite, extracto o triturados de ajo	
Algas marinas, harina y extractos de algas, sales marinas y agua salada	
Azufre	
Permanganato potásico	
Preparaciones homeopáticas	
Extractos naturales de plantas obtenidos por infusión con exclusión del tabaco	
Aceites esenciales	
Alcohol desnaturalizado	
Sebo	
Vinagre de sidra (certificado orgánico)	
Ortigas	
Tierra diatomácea (forma sin tratamiento térmico)	
Selenio y otros elementos menores	
Sulfato de zinc	
Sulfato de cobre	
Vacunas	

CUADRO 4A: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA CITADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

1. Aditivos alimentarios, portadores incluidos

INS	Nombre	Condiciones específicas
170	Carbonatos de calcio	-
270	Acido láctico	-
290	Dióxido de carbono	-
296	Acido málico	-
300	Acido ascórbico	-
322	Lecitina	-
330	Acido cítrico	-
334	Acido tartárico	-
335	Tartrato de sodio	-
336	Tartrato potásico	-
400	Acido algínico	-
401	Alginato sódico	-
402	Alginato potásico	-
406	Agar	-
410	Goma de algarrobo	-
412	Goma de guar	-
413	Goma de tragacanto	-
414	Goma arábiga	-
416	Goma esterculia, o de karaya	-
440	Pectinas (sin modificar)	-
500	Carbonatos de sodio	-
501	Carbonatos potásicos	-
503	Carbonatos de amoníaco	-
504	Sulfato de calcio	Portador
938	Argon	-
941	Nitrógeno	-
948	Oxígeno	-

A2. Aromatizantes

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes naturales o preparaciones aromatizantes naturales tal como definidas en CAC/Vol/XIV-Ed.Suplemento 1.

A3. Agua y Sales

Agua potable

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

A4. Preparados de Microorganismos

a) Cualesquiera preparaciones de microorganismos generalmente empleadas en la elaboración de alimentos, con excepción de microorganismos genéticamente modificados;

A5. Minerales (incluso oligoelementos) y vitaminas

Solamente aprobados en la medida en que su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios en los que se incorporan

CUADRO 4B. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN EMPLEARSE EN LA [ELABORACIÓN/PREPARACIÓN] DE PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA CITADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

Nombre	Condiciones específicas
Agua	-
Cloruro de Calcio	Agente de coagulación
Carbonato de calcio	-
Hidróxido de calcio	-
Sulfato de calcio	Agente de coagulación
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente de coagulación
Carbonato de Potasio	Secado de uvas
Dióxido de carbono	-
Nitrógeno	-
Etanol	Disolvente
Acido tánico	Agente de filtración
Albúmina de clara de huevo	-
Caseína	-
Gelatina	-
Colopez	-
Aceites vegetales	Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio (Gel) o solución coloidal	-
Carbón activado	-
Talco	-
Bentonita	-
Caolina	-
Tierra diatomácea	-
Perlita	-
Cáscaras de avellana	-
Cera de abeja	Agente liberador
Cera de carnauba	Agente liberador

Preparaciones de microorganismos y enzimas:

Cualesquiera preparaciones de microorganismos y enzimas normalmente empleadas como coadyuvantes de elaboración en la elaboración de alimentos, con excepción de organismos y enzimas genéticamente modificados.

REQUISITOS MINIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS QUE SE DEBERÁN TOMAR BAJO EL SISTEMA DE INSPECCIÓN

A. Producción en la granja

1. La producción deberá tener lugar en una unidad cuyas parcelas, áreas de producción e instalaciones de almacenamiento estén claramente separadas de las de otra unidad cualquiera que no produzca de acuerdo con estas directrices; los talleres o instalaciones de elaboración y/o envasado pueden formar parte de la unidad, cuando su actividad se limite a la elaboración y envasado de sus propios productos agrícolas.

2. Al efectuarse la primera inspección, el productor y el organismo de certificación deberán redactar:

- una descripción completa de la unidad productora, mostrando los lugares de almacenamiento y producción y las parcelas de tierra y cuando así procediera, las instalaciones donde se realizan ciertas operaciones de elaboración y/o envasado;
- todas las medidas concretas a tomar a nivel de unidad productora para asegurar el cumplimiento de las disposiciones de la presente directriz.

Esta descripción y las medidas respectivas deben ponerse en un informe de inspección refrendado por la persona responsable de la unidad. Además, el informe deberá especificar:

- la fecha de la última vez en que se hayan aplicado en las parcelas en cuestión productos cuyo uso sea incompatible con lo establecido en la sección 4 de estas directrices;
- un compromiso por parte del productor de que realizará las actividades conforme a las secciones 3, 4 y 8 de esta Directriz y aceptará, en caso de infracción, la aplicación de las medidas citadas en el párrafo 6.12.

3. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo de inspección, el productor deberá notificar al organismo de su programa de producción de los productos de cultivo [y ganaderos], desglosándolos por parcela [/hato].

4. Se deben mantener las cuentas por escrito y/o documentadas que permitan al organismo de inspección determinar el origen, la naturaleza y las cantidades de todas las materias primas compradas, y el uso de tales materias; además, se deben mantener las cuentas por escrito y/o documentadas sobre la naturaleza, las cantidades y los consignatarios de todos los productos agrícolas vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor se deben contabilizar diariamente.

5. Se prohíbe el almacenamiento en la unidad productora de insumos, que no sean aquellos cuyo uso sea compatible con la sección 4.1(b) de estas directrices.

6. Aparte de las visitas de inspección sin anuncio previo, el organismo de inspección deberá hacer una inspección física completa de la unidad por lo menos una vez al año. Se podrán tomar

muestras de productos no autorizados [indicados] en estas directrices. Tales muestras deberán tomarse cuando se sospeche el uso de productos no autorizados. Después de cada visita, debe redactarse un informe de inspección, que deberá ser refrendado por la persona responsable de la unidad.

7. El productor debe dar al organismo de certificación, a fin de que pueda realizar la inspección, acceso a los lugares de almacenamiento y producción y a las parcelas de tierra, así como a las cuentas y los documentos justificantes. El productor deberá suministrar al organismo de inspección toda información que se considere necesaria para fines de la inspección.

8. Los productos mencionados en la sección 1 de estas directrices que no estén dispuestos en el envase destinado al consumidor final deberán ser transportados de forma que se evite la sustitución del contenido y estar etiquetados sin perjuicio de cualquier otra indicación requerida por la Ley, con los datos siguientes:

- el nombre y la dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
- el nombre del producto;
- indicación de que el producto está sujeto a un mecanismo de inspección equivalente a los establecidos en estas directrices.

9. Cuando un productor dirige varias unidades de producción en la misma zona, unidades de la zona de producción del cultivo, o productos de cultivos [o ganado] no regulados por la sección 1, deberán quedar sujetos a las medidas de inspección con respecto de los incisos del párrafo 2 y de los párrafos 3 y 4 supra. No deberán producirse en estas unidades los productos vegetales [y animales] del mismo tipo que los producidos en la unidad referida en el párrafo 1 supra.

B. Unidades de elaboración y envasado

1. Cuando se realice la primera inspección, el productor y el [organismo de inspección] deberán redactar:

- una descripción completa de la unidad productora, indicando las instalaciones utilizadas para la elaboración, envasado y almacenamiento de productos agrícolas antes y después de las operaciones que les atañen;
- todas las medidas prácticas que se deban tomar al nivel de la unidad para asegurar el cumplimiento de lo establecido en estas directrices;

Esta descripción y las medidas respectivas deberán ponerse en el informe de inspección, refrendado por la persona responsable de la unidad.

Además, el informe deberá incluir un compromiso por parte del productor de que realizará las operaciones de conformidad con la sección 4 de estas directrices y aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas establecidas en la sección 6.12 de estas directrices.

2. Deben mantenerse cuentas exactas para que el organismo de inspección pueda averiguar:

- el origen, la naturaleza y las cantidades de los productos agrícolas tal como se menciona en la sección 1 de estas directrices que hayan sido entregados a la unidad;
- la naturaleza, cantidades y consignatarios de los productos tal como se indica en la sección 1 de estas directrices que hayan salido de la unidad productora;
- cualquier otra información, tal como origen, naturaleza y cantidades de ingredientes, aditivos y coadyuvantes de la elaboración que hayan sido entregados a la unidad productora y la composición de los productos elaborados, que el organismo de inspección requiera a efectos de realizar una inspección adecuada de las operaciones.

3. Cuando en la unidad en cuestión se elaboren, envasen o almacenen otros productos no incluidos en la sección 1 de estas directrices, antes y después de las operaciones:

- la unidad deberá disponer de áreas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento o elaboración de productos según se indica en la sección de estas directrices, antes y después de las operaciones;
- las operaciones deberán ejecutarse de modo continuo hasta que el lote completo haya sido tratado, separadas de lugar y tiempo de operaciones similares realizadas con productos no regulados por la sección 1 de estas directrices;
- si tales operaciones no se realizan de modo frecuente, deberán anunciarse por anticipado, con una fecha límite acordada con el organismo de inspección;
- deberán tomarse todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes y para evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas directrices;

4. Aparte de las visitas de inspección no anunciadas previamente, el [organismo de inspección] debe hacer una completa inspección física de la unidad por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras de productos no autorizados por estas directrices. Sin embargo, tales muestras se deberán tomar cuando se sospeche el uso de productos no autorizados. Después de cada visita se deberá redactar un informe de inspección, que debe ser refrendado por la persona responsable de la unidad inspeccionada.

5. El productor deberá permitir al [organismo de inspección], a fin de que pueda realizar la inspección, acceso a los lugares de almacenamiento y producción y a las parcelas de tierra, así como a las cuentas y documentos justificantes. El productor debe asimismo suministrar al [organismo de inspección] la información necesaria para permitirle realizar la inspección.

6. Son aplicables también los requisitos respecto al transporte, que se señalan en el punto 8 de la parte A.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES
NUTRICIONALES Y DE SALUD EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS**

(En el Trámite 5 del Procedimiento)

1. **ÁMBITO DE APLICACIÓN**
 - 1.1 Las presentes directrices se refieren al uso de declaraciones de propiedades saludables y nutritivas en el etiquetado de los alimentos.
 - 1.2 Las presentes directrices se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades saludables y nutritivas sin menoscabo de las disposiciones específicas incluidas en las normas o directrices del Codex relativas a Alimentos para Regímenes Especiales y Alimentos para Fines Médicos Especiales.
 - 1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades y no sustituyen ninguna de las prohibiciones contenidas en ellas.
2. **DEFINICIONES**
 - 2.1 Por declaración de propiedades nutricionales se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares especiales, no sólo en relación con su valor energético, y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de vitaminas y minerales.
 - 2.1.1. Por declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento.

(Ejemplos:¹ "fuente de calcio";
"alto contenido de fibra y bajo de
grasa");
 - 2.1.2 Por declaración de propiedades comparativa se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos.

(Ejemplos: "menos que"; "más que; "menos");

¹ Los ejemplos se incluyen para esclarecer las definiciones.

- 2.1.3 Por declaración de propiedades relativas a la función de los nutrientes se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el papel que desempeña un nutriente en las funciones normales del organismo.

(Ejemplos: "El calcio favorece el desarrollo de los huesos y los dientes"; "Las proteínas ayudan a formar y reparar los tejidos orgánicos"; "El hierro es un factor de la producción de glóbulos rojos"; "La vitamina E protege las grasas de los tejidos contra la oxidación"; "Los azúcares constituyen una fuente generadora de pronta energía para el organismo".)

- 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.")

3. **ETIQUETADO NUTRICIONAL**

Todo alimento que sea objeto de una declaración de propiedades saludables o nutritivas deberá etiquetarse con una declaración de nutrientes, de acuerdo con lo establecido en la Sección 3 de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

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

4.1 Cuando se haga una declaración de propiedades relativa al contenido de nutrientes que esté incluida en el cuadro de estas directrices o se haga una declaración sinónima de propiedades se deberán aplicar las condiciones especificadas para esa declaración de propiedades en el cuadro.

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

5. **DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS**

Se permitirán las declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta:

5.1 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares.

5.2 Los alimentos comparados deberán estar claramente especificados. Deberá indicarse la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. Muy cerca de la declaración comparativa de propiedades, deberá aparecer la siguiente información:

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

5.2.2 La especificación del alimento o los alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. Deberán describirse el alimento o los alimentos de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.

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

- 5.4 [El uso de las expresiones "de contenido reducido" (por ejemplo, de contenido ligero) o "de mayor contenido de" debería estar limitado a cambios de por lo menos 25% en el caso de macronutrientes ó 10% del VRN de micronutrientes, pero esto no debería impedir que se hagan declaraciones (numéricas) objetivas sobre cambios menores.]

6. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS A LA FUNCIÓN DE LOS NUTRIENTES

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

- 6.1 Solamente deberán ser objeto de una declaración de propiedades relativas a la función de un nutriente aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un Valor de Referencia de Nutrientes en las Directrices del Codex para Etiquetado Nutricional o aquellos nutrientes que se mencionan en las directrices dietéticas oficialmente reconocidas.
- 6.2 El alimento en relación con el cual se haga la declaración debe constituir una fuente significativa del nutriente en la alimentación. En el caso de un nutriente esencial, el alimento deberá contener por lo menos el 10% del VRN en una ingestión diaria razonable;
- 6.3 La declaración de propiedades relativas a la función del nutriente deberá basarse en el consenso científico apoyado por la autoridad competente.
- 6.4 La declaración deberá tener por objeto indicar que el nutriente es un factor o una ayuda en el mantenimiento de la estructura y funciones del organismo necesarias para su crecimiento y desarrollo normales, y para conservar la buena salud y la actividad;
- 6.5 [La declaración de propiedades no deberá incluir o sugerir ninguna afirmación en el sentido de que el nutriente induciría cura, tratamiento o protección contra enfermedades o que causa un efecto relacionado con la salud en el organismo;]
- 6.6 A la declaración de propiedades no deberá darse mayor prominencia que a la declaración de nutrientes tal como está establecida en la Sección 2.3 de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional;
- 6.7 La declaración de propiedades deberá ir acompañada de una advertencia estableciendo la importancia de consumir una gran variedad de alimentos para satisfacer las necesidades nutricionales;

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.]

8. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELACIONADA CON DIRECTRICES DIÉTICAS O REGÍMENES SALUDABLES

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

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

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

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

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

- 8.5 No se deberán describir los alimentos como "saludables" ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento en sí y de suyo comunique salud.
- 8.6 Podrán describirse los alimentos como integrantes de un "régimen saludable" a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.

CUADRO²

Componente	Declaración	Condiciones
A.		No más de
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 KJ) por 100 ml (líquidos)
Grasas	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos) o 0.75 g por 100 g (líquidos) y 10% de energía
Grasa saturada	Bajo contenido	1,5 por 100 g (sólidos) o 0,75 g por 100 g (líquidos) y 10% de energía
Colesterol	Bajo contenido	20 mg por 100 g (sólidos) o 10 mg por 100 ml (líquidos) y 1,5 g por 100 g (sólidos) o 0,75 g por 100 g (líquidos) y 10% de energía
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Sodio	Bajo contenido [Contenido muy bajo] [Exento]	120 mg por 100 g [40 mg por 100 g] [5 mg por 100 g]
B.		NO MENOS DE
Fibra	Fuente Alto Contenido	[2 g por 100 g] [4 g por 100 g]
Proteína	Fuente Alto Contenido	[10% de DDR de referencia/100/100 g] [20% de DDR de referencia/100 g]
Vitaminas y minerales	Fuente Alto contenido	[10-15% de DDR de referencia/100 g] [20-30 de DDR de referencia/100 g]

² Enmendada por el Comité del Codex sobre Nutrición y Regímenes Especiales en su 18ª reunión del 28 de septiembre al 2 de octubre.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES GENERALES PARA EL USO DEL TERMINO "HALAL"

La Comisión del Codex Alimentarius admite que puede haber ligeras diferencias de opinión en la interpretación de lo que son animales lícitos e ilícitos y del sacrificio según las distintas escuelas islámicas de pensamiento. Por tanto, estas directrices generales están sujetas a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores.

1. ÁMBITO DE APLICACION

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

2. DEFINICION

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

- i) no incluir en su composición ni contener nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica;
- ii) haber sido preparados, elaborados, transportados o almacenados sin utilizar ningún aparato o medio que no esté exento de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la ley Islámica.
- iii) no haber estado, durante su preparación, elaboración, transporte o almacenamiento, en contacto directo con un alimento que no satisfaga los requisitos de los apartados (i) y (ii) anteriores.

2.2 No obstante la Sección 2.1 anterior:

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

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

3. CRITERIOS PARA EL EMPLEO DEL TERMINO "HALAL"

3.1 ALIMENTOS ILÍCITOS

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

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

- ii) Alimentos de origen vegetal

Plantas con sustancias estupefacientes y peligrosas.

- iii) Bebidas

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

- iv) Aditivos alimentarios

Todos los aditivos alimentarios derivados de los productos contemplados en los apartados 3.1. (i), (ii) y (iii).

3.2 SACRIFICIO

Todos los animales de tierra lícitos serán sacrificados ajustándose a los siguientes requisitos:

- (i) El matarife deberá ser un musulmán que esté en posesión de sus facultades mentales y conozca los procedimientos islámicos del sacrificio.
- (ii) El animal que vaya a ser sacrificado deberá ser lícito.
- (iii) El animal que vaya a ser sacrificado deberá estar vivo o considerarse que está vivo en el momento del sacrificio.
- (iv) La cabeza y la frente del animal deben situarse mirando hacia la qibla".
- (v) Durante el sacrificio deberá pronunciarse la "frase Bismillah" (En el nombre de Alá).
- (vi) El utensilio empleado para el sacrificio deberá ser afilado y no deberá separarse del animal durante el acto del sacrificio.
- vii) En el acto del sacrificio deberán seccionarse la tráquea, el esófago y las principales arterias y venas de la zona del cuello.

3.3 PREPARACION, ELABORACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Todos los alimentos deberán ser preparados, elaborados, envasados, transportados y almacenados de modo que se ajusten a los apartados 2(ii) y 2(iii) anteriores y a los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos y otras normas pertinentes del Codex.

4. REQUISITOS SUPLEMENTARIOS SOBRE ETIQUETADO

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

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA EL ETIQUETADO**

Sección 4.2.1.3

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis 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 común del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del [25% - 5%] del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado y los ingredientes de los que consta que causan reacciones alérgicas o de intolerancia.

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

[Cebada, avena, trigo, centeno, triticale y sus productos (incluidos el gluten y el almidón)

Crustáceos, mariscos y sus productos

Huevos y productos de los huevos

Pescados y productos del pescado

Leguminosas: guisantes, maní, soja y sus productos

Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)

Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más

Nueces de árbol, semillas de adormidera y sus productos]

Sección 4.2.2.1

Con excepción de los ingredientes de los que consta que causan reacciones de alergia o intolerancia, como los enumerados en la Sección 4.2.1.3, podrán utilizarse 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.