

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

---

**ALINORM 99/22A**

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

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*23º período de sesiones*

*Roma, 28 de junio – 3 de julio de 1999*

**INFORME DE LA 27ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX  
SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

*Ottawa, Canadá, 27 – 30 de abril de 1999*

**Nota:** El presente documento contiene la Circular CL 1999/10-FL



# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

**CX 5/15**

**CL 1999/10-FL**  
**Mayo 1999**

**A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organizaciones internacionales interesadas  
- Participantes en la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

**DE:** - Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Distribución del informe de la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 99/22A)**

## **A. CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 23º PERÍODO DE SESIONES**

### **Proyectos de Normas y Directrices en el Trámite 8 del Procedimiento**

1. Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (sección 5.1, Criterios) (párr. 33, Apéndice II)
2. Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (ingredientes mixtos) (párr. 39, Apéndice III)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), enviándolas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma Italia, **antes del 31 de mayo de 1999.**

### **Anteproyecto de Norma y Directrices en el Trámite 5 del Procedimiento**

3. Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (nombres genéricos) (párr. 52, Apéndice V)
4. Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 59, Apéndice VI)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que puede tener el Proyecto de Enmienda para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales en el Trámite 5, enviándolas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 31 de mayo de 1999.**

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

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

5. Proyecto de Directrices para la Producción, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (Ganado) (párr. 33, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones deberán hacerlo por escrito, enviándolas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, adjuntando una copia para el Secretario del Comité, Sr. Ron B. Burke, Director, Bureau of Food Regulatory International and

Interagency Affairs, Health Protection Branch, Health Canada, HPB Bldg, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canadá (Telefax N° 613.941.3537), **antes del 15 de septiembre de 1999.**

**Proyecto de Directrices en el Trámite 3 del Procedimiento**

6. Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 66, Apéndice VII)

Los gobiernos que deseen presentar observaciones deberán hacerlo por escrito, enviándolas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, adjuntando una copia para el Secretario del Comité, Sr. Ron B. Burke, Director, Bureau of Food Regulatory International and Interagency Affairs, Health Protection Branch, Health Canada, HPB Bldg, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canadá (Telefax N° 613.941.3537), **antes del 1° de diciembre de 1999.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 27ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos son los siguientes:

### **Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión:**

El Comité:

- convino en adelantar al Trámite 8 la sección 5.1 (criterios) del Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (párr. 33, Apéndice II);
- convino en adelantar al Trámite 8 el Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (ingredientes mixtos) (párr. 39, Apéndice III);
- convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (párr. 59, Apéndice VI);
- convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (nombres genéticos) (párr. 52, Apéndice V).

### **Otros asuntos de interés para la Comisión**

- convino en devolver al Trámite 6 las disposiciones sobre el ganado del Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (párr. 33, Apéndice IV);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables (párr. 66, Apéndice VII)
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (sección sobre el etiquetado obligatorio) a fin de preparar una nueva versión y de recabar nuevas observaciones al respecto (párr. 49);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término “Vegetariano”, a fin de preparar una nueva versión y de recabar nuevas observaciones al respecto (párr. 81);
- convino en pedir asesoramiento al CCNFSDU sobre algunos aspectos del Anteproyecto de Recomendaciones sobre Bebidas para Deportistas y Bebidas Energéticas y en suspender mientras tanto el trabajo sobre este tema (párr. 74);
- refrendó las disposiciones sobre el etiquetado de los proyectos de normas para la leche y los productos lácteos, las piñas y los azúcares, con algunas enmiendas (párrs. 6-20).

## ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCIÓN .....	1
APROBACIÓN DEL PROGRAMA .....	3
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX .....	4-5
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX.....	6-20
PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE .....	21-34
PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS .....	35-39
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS .....	40-49
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS).....	50-52
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL .....	53-59
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES.....	60-66
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE BEBIDAS PARA DEPORTISTAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS .....	67-74
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DEL TÉRMINO “VEGETARIANO” .....	75-81
OTROS ASUNTOS, ACTIVIDADES FUTURAS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN .....	82-86

### LISTA DE LOS APÉNDICES

	<u>Página</u>
Apéndice I Lista de participantes .....	15
Apéndice II Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (Sección 5.1).....	35
Apéndice III Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Ingredientes mixtos) .....	37
Apéndice IV Anteproyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente .....	38
Apéndice V Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Nombres genéricos).....	49
Apéndice VI Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional.....	50
Apéndice VII Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables.....	51

## INTRODUCCIÓN

1. La 27ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos se celebró del 27 al 30 de abril de 1999 en Ottawa por amable invitación del Gobierno del Canadá. Presidió la reunión la Dra. Anne Mackenzie, Vicepresidenta Asociada de Evaluación Científica del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria, y asistieron 242 delegados, asesores y observadores de 46 Estados Miembros y 26 organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista completa de participantes.

2. Inauguró la reunión el Sr. Ronald L. Doering, Presidente del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria, que dio la bienvenida a Ottawa a los participantes. Presentó la reestructuración actual del sistema canadiense de control alimentario, incluido el establecimiento del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria para fortalecer el sistema integrado de inspección de los alimentos. Con respecto al Codex, señaló que las Normas del Codex eran objeto de un análisis más detenido por parte de los consumidores, los políticos y los medios de comunicación y puso de relieve la particular importancia del trabajo del CCFL para orientar a los consumidores y permitirles realizar una elección más fundamentada con respecto a los productos alimenticios.

### **APROBACIÓN DEL PROGRAMA** (Tema 1 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional (CX/FL 99/1) como programa de la reunión, con un cambio en el orden de algunos temas para facilitar los debates. Se acordó examinar la propuesta (CRD 9) de los Estados Unidos relativa al etiquetado engañoso en Otros asuntos y actividades futuras (Tema 12 del programa). También se convino en convocar un Grupo de Trabajo para las “Declaraciones de Propiedades Saludables (Tema 9 del programa)”, a fin de facilitar el debate en la sesión plenaria.

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX** (Tema 2 del programa)<sup>1</sup>

#### **Cuestiones planteadas por otros Comités**

4. El Comité tomó nota de los asuntos planteados por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales en su 21ª reunión y decidió examinar los motivos específicos de preocupación en los temas correspondientes del programa. Con respecto a la solicitud de información del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas acerca de la manera de abordar las cuestiones relativas al enriquecimiento en las normas para los productos básicos, el Comité manifestó la opinión de que cuando se utilizara vitamina C con fines de enriquecimiento se debería declarar, de conformidad con las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades.

#### **Otros asuntos (Revisión propuesta de las Disposiciones sobre Etiquetado para los Alimentos Irradiados)**

5. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la propuesta presentada por el Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos. Las delegaciones de los Estados Unidos y de Alemania (hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea) y el observador del Consumers International opinaron que deberían mantenerse las disposiciones vigentes, puesto que la revisión propuesta crearía nueva confusión. Se expresó preocupación, en particular, con respecto a la nueva disposición propuesta en la sección 5.2.1, puesto que podría inducir a error al consumidor. El observador de la Comunidad Europea presentó la legislación vigente en la CEE que exigía el etiquetado de los alimentos y los ingredientes tratados con radiación ionizante, con independencia del nivel de los ingredientes irradiados. La delegación de Suiza indicó que respaldaba la revisión propuesta siempre que el porcentaje de la sección 4.2.1.3 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados se redujera al 5 por ciento. El Comité convino en no iniciar un nuevo trabajo en este momento.

---

<sup>1</sup> CX/FL 99/2.

## **EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX<sup>2</sup> (Tema 3 del programa)**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

6. El Comité recordó que en su 25ª reunión (1997) había examinado las disposiciones sobre etiquetado de los proyectos de normas para la leche y los productos lácteos y los había devuelto al CCMMP para pedir aclaraciones sobre varios puntos. En su tercera reunión (1998), el CCMMP había examinado de nuevo y modificado estas disposiciones y también había terminado el Proyecto de Norma General para el Uso de Términos Lecheros. El Comité examinó las disposiciones presentadas por el CCMMP (ALINORM 99/11, Apéndices II a XI) e hizo las siguientes modificaciones y observaciones.

#### **Proyecto de Norma General para el Uso de Términos Lecheros**

7. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación del Reino Unido de que se modificasen los títulos de las secciones, para que quedaran como sigue: 4.2 *Uso del término “leche”*; 4.3 *Uso de las denominaciones de los productos lácteos en las Normas de Productos del Codex*; 4.4 *Uso de términos para los productos lácteos reconstituidos y recombinados*; 4.5 *Uso de términos para los productos lácteos mixtos*.

8. En relación con la sección 4.1.2, la delegación de la India expresó la opinión de que en la norma no se debería exigir la identificación del animal del que se había obtenido la leche. En cuanto a la sección 4.3.3, la delegación del Canadá propuso que se suprimiera el requisito de especificar los límites de las modificaciones de la composición en el caso de un producto modificado, puesto que esta disposición era innecesaria y demasiado restrictiva. Sin embargo, el Comité convino en mantener el texto presente.

9. La delegación de Alemania, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, insistió en la necesidad de que se suministrara información clara al consumidor y propuso que se debería declarar siempre en el etiquetado el contenido de proteínas de la leche. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta y modificó el último párrafo de la sección 4.2.3 como sigue: “Se declare el ajuste de conformidad con la sección 4.2.2 de la presente norma”.

10. La delegación de Malasia, refiriéndose a sus observaciones presentadas por escrito, propuso que se modificara la sección 4.6.2 en relación con el uso de términos lecheros para otros productos alimenticios, con objeto de permitir la comercialización de productos que se utilizaban tradicionalmente con esos nombres (como la leche de coco) y de productos cuyos componentes lácteos se hubieran sustituido por otros no lácteos para satisfacer la demanda del consumidor, como la “leche condensada”. La delegación señaló que esto era necesario para permitir la innovación tecnológica y abordar problemas como las alergias, ofreciendo al mismo tiempo posibilidades de elección más amplias al consumidor.

11. Algunas delegaciones respaldaron esta propuesta, ya que permitiría el uso de términos lecheros para otros productos alimenticios cuyos componentes lácteos se habían sustituido por otros no lácteos. Otras delegaciones recordaron que la norma ya se había examinado detenidamente en el CCMMP y apoyaron su ratificación sin enmiendas; señalaron, en particular, que la modificación de la sección 4.6.2 representaría un cambio importante en la orientación general de la norma. El Comité convino en que las disposiciones presentes de la sección 4.6.2 permitían la comercialización de productos tradicionales en los que se utilizaban términos lecheros y mantuvo el texto presente de esta sección.

12. El Comité también estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación del Reino Unido de añadir la siguiente nota de pie de página a la sección 4.6.3 con fines de aclaración: “Se excluyen los nombres descriptivos definidos en la sección 4.1.1.3 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (GSLPF) y las listas de ingredientes que se definen en la sección 4.2.1.2 de la GSLPF siempre que no se induzca a error al consumidor”.

13. El Comité ratificó las disposiciones del Proyecto de Norma General para el Uso de Términos Lecheros con las modificaciones antes mencionadas.

---

<sup>2</sup> CX/FL 99/3 (Productos Lácteos), CX/FL 99/3-Add.1 (Piñas/Azúcares) CRD 1 (información de apoyo presentada por la FIL), CX/FL 99/3-Add.2 (observaciones del Canadá) CRD 2 (Tailandia) CRD 10 (Malasia)



## **Disposiciones de etiquetado comunes en las Normas para Productos Lácteos**

14. La delegación de Dinamarca, con el apoyo de la delegación de Noruega, propuso que el contenido de grasa de la leche se debiera declarar en todos los casos, ya que esta información era un factor de competencia importante, así como un elemento de elección del consumidor en relación con la calidad del producto y su valor nutricional. Otras delegaciones manifestaron la opinión de que deberían examinarse cuidadosamente las consecuencias de dicha enmienda y que la necesidad de declaración de la grasa de la leche dependía del carácter de la norma. El Comité acordó mantener el texto presente.

15. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación del Canadá de que se indicara que cuando se hiciera referencia a las porciones la declaración se hiciera por porción “según lo indicado en la etiqueta”, de conformidad con las Directrices sobre Etiquetado Nutricional. El Comité convino en introducir esta expresión en todas las secciones relativas a la declaración de la grasa de la leche y la declaración de las proteínas de la leche por porción a fin de asegurar la coherencia de las normas.

## **Disposiciones sobre etiquetado en normas individuales**

16. La delegación de Hungría propuso que se suprimiera la referencia a la mantequilla para los productos con más del 95 por ciento de grasa, puesto que esto podría inducir a error a los consumidores. Otras delegaciones señalaron que era necesario distinguir entre mantequilla y productos puros de grasa de la leche y que el objetivo de las disposiciones presentes era proporcionar información clara a los consumidores sobre la naturaleza del producto exigiendo un descriptor para la mantequilla con más del 95 por ciento de grasa. El Comité acordó mantener el texto presente.

17. El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado de los Proyectos de Normas para la Leche y los Productos Lácteos tal como figuraban en ALINORM 99/11, Apéndices IV a XI, con la enmienda mencionada en el párr. 15 *supra*.

## **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

### **Proyecto de Norma Revisada para las Piñas**

18. El Comité recordó que el CCFFV había introducido un cambio en la redacción general con respecto a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, teniendo en cuenta el hecho de que las piñas no están normalmente preenvasadas. El Comité convino en que era preferible utilizar la redacción normal de la manera siguiente: “*Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas*”. Por consiguiente, la sección relativa al etiquetado se modificó en consecuencia.

## **COMITÉ DEL CODEX SOBRE LOS AZÚCARES Y LA MIEL**

### **Proyecto de Norma para los Azúcares**

19. El Comité intercambió opiniones sobre la oportunidad de suprimir la referencia a la cantidad máxima de almidón en la lista de ingredientes (sección 5.2), tal como proponía la delegación de los Estados Unidos. Algunas delegaciones apoyaron el mantenimiento de esta información, puesto que impediría la adición de cantidades excesivas de almidón, y el Comité acordó mantener la redacción actual.

20. El Comité convino en suprimir el segundo párrafo relativo a la presencia de agentes antiaglutinantes, puesto que estaba comprendida en la sección sobre nombres genéricos de aditivos de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (sección 4.2.2.3).

## **PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (Tema 4 del programa)<sup>3</sup>**

21. El Comité recordó que en la 26ª reunión se había adelantado al Trámite 8 el Proyecto de Directrices, con la excepción de la Sección 5.1, Criterios, y las disposiciones relativas a la producción

<sup>3</sup> CL 1998/19-FL, CX/FL 99/4 (observaciones de Argentina, Canadá, Cuba, Dinamarca, Finlandia, Francia, Japón, Corea, Malasia, Noruega, Polonia, Suecia, Suiza, Estados Unidos, CE, IFOAM, CX/FL 99/4-dd.1 (Tailandia), Add. 2 (Canadá), CRD 8 (Chile), CRD 14 (Japón), CRD 15 (IACFO).

animal y los productos pecuarios, que se habían devuelto al Trámite 6 para la formulación de ulteriores observaciones y para un nuevo examen. El Grupo de Trabajo Especial examinó estas secciones y las observaciones recibidas en respuesta a los documentos CL 1998/18-FL y CL 1998/19-FL inmediatamente antes de la reunión del Comité.

22. La Sra. Ruth Lovisolo (Australia), Presidente del Grupo de Trabajo, presentó al Comité las secciones revisadas de las Directrices e indicó que la sección 5.1 se había examinado con detalle y concluido y que el texto relativo a la producción animal se había mejorado considerablemente. Sin embargo, se necesitarían ulteriores observaciones y un nuevo examen a fin de abordar todas las cuestiones relativas a la producción animal. El Comité examinó las enmiendas introducidas por el Grupo de Trabajo en el texto como se indica a continuación.

### **Subsección 5.1. Requisitos para la inclusión de sustancias en el Anexo 2 y Criterios para la Elaboración de Listas de Sustancias por los Países**

23. El Grupo de Trabajo reconoció la importancia de proporcionar criterios marco para uso de los países en desarrollo que no tuvieran conocimientos prácticos para determinar tales criterios. Sin embargo, teniendo en cuenta la experiencia limitada de los Estados Miembros en la aplicación de los criterios, se había convenido en que la sección 5.1 pudiera utilizarse a discreción de los gobiernos nacionales hasta que se hubiera adquirido más experiencia en su uso y aplicación.

24. Las enmiendas sustantivas de los criterios eran las siguientes:

- Agrupamiento de los elementos comunes en la sección introductoria del párrafo 5.1;
- Mantenimiento y ulterior elaboración de criterios específicos relativos al uso de sistemas de producción orgánica de sustancias para la fertilización del suelo y la protección de las plantas y de sustancias utilizadas como aditivos alimentarios y coadyuvantes de la elaboración de los alimentos.

25. El Comité tomó nota de la declaración final del apartado 5.1, que reflejaba la recomendación por parte de la Comisión de transparencia en el proceso de adopción de decisiones y la participación de todas las partes interesadas.

26. El observador de Consumers International, con el apoyo de los observadores de la IFOAM y la RAFI, propuso la inclusión de una declaración internacional en el sentido de que en el proceso deberían tenerse en cuenta las preferencias de los consumidores y otros factores legítimos, como las preocupaciones éticas. Algunas delegaciones y el observador de la CE señalaron que el objetivo general de las Directrices era ocuparse de la preferencia específica de los consumidores y que esos aspectos se habían tenido en cuenta en el texto presente; además, en la frase mencionada en el párr. 25 se especificaba claramente que debían intervenir todas las partes interesadas.

27. El observador de la IFOAM manifestó la opinión de que la conclusión de las Directrices era un paso muy positivo, especialmente teniendo en cuenta que todos los sectores interesados habían podido participar en el proceso de elaboración; sin embargo, serían necesarias nuevas aportaciones de los países en desarrollo y de Europa oriental, especialmente al revisar las Directrices, a fin de tener en cuenta las condiciones predominantes en esos países. El observador propuso también que los gobiernos facilitaran la participación de los interesados en las delegaciones nacionales.

28. El Comité acordó remitir la sección 5.1 a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 como parte del Proyecto de Directrices (véase el Apéndice II).

### **Producción animal**

29. Se adoptó la decisión general de utilizar el término “ganado” en lugar de “animal” y se convino en que el texto, en esta etapa, se referiría solamente a los bovinos (búfalos inclusive), porcinos, caprinos, equinos, aves de corral y abejas criados para la obtención o la producción de alimentos. Se suprimió por el momento la referencia en el texto a la acuicultura, aunque se estuvo de acuerdo en que era un tema que debería abordarse en el futuro. La Comisión tomó nota de que la IFOAM había puesto a disposición su norma sobre la acuicultura para información.

30. El texto se reestructuró para conseguir mayor claridad con respecto a los numerosos aspectos distintos e importantes de la producción ganadera y los productos pecuarios, de manera que se pudieran abordar cuestiones concretas en los siguientes apartados (en negrita):

- **principios generales** para la producción pecuaria;
- **fuentes de ganado** y períodos necesarios para la **conversión** de las diversas especies hacia la producción orgánica;
- **nutrición** del ganado;
- medidas permitidas de **atención sanitaria** que no comprometan la condición del producto orgánico;
- orientaciones generales sobre las prácticas de **zootecnia**, incluido el manejo de los animales durante el **transporte** y el **sacrificio**;
- **alojamiento** del ganado y **condiciones de pastoreo libre**;
- **manejo del estiércol**;
- **mantenimiento de registros e identificación** del ganado; y
- según lo convenido, requisitos específicos para la producción y ordenación de las **abejas**, a fin de asegurar que no se engañe al consumidor en el etiquetado de los productos de la apicultura.

31. El Comité estuvo también de acuerdo en que deberían incluirse los criterios para los insumos de los sistemas de producción pecuaria orgánica en las secciones específicas de nutrición y atención sanitaria del Anexo 1.

32. La delegación del Japón, con el apoyo de Corea, señaló a la atención del Comité las condiciones de la producción pecuaria en Asia, donde el pequeño tamaño de las explotaciones tal vez no permitiría cumplir todas las disposiciones de las Directrices. La Presidenta del Grupo de Trabajo recordó que este punto se había tenido en cuenta en el debate y se ocupaba de él el párrafo 3 relativo a determinados sistemas agropecuarios (tradicionales).

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

33. El Comité acordó adelantar la sección 5.1 del Proyecto de Directrices al Trámite 8 para su adopción por la Comisión (véase el Apéndice II) y devolver al Trámite 6 las secciones sobre ganado y producción pecuaria para la formulación de nuevas observaciones y para su examen en la próxima reunión (véase el Apéndice IV).

34. El Comité expresó su aprecio a la Sra. Lovisolo y al Grupo de Trabajo por su importante labor y por los progresos realizados en temas complejos y convino en que se convocara el Grupo de Trabajo de nuevo antes de la próxima reunión para examinar las secciones relativas a la producción pecuaria.

### **PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (Tema 5 del programa)<sup>4</sup>**

35. El Comité recordó que en la última reunión se había acordado adelantar el Proyecto de Enmienda relativo a la lista de ingredientes que se debían declarar siempre al Trámite 8, mientras que decidió devolver la sección 4.2.1.3 (sobre la norma del 25 por ciento) al Trámite 6 con la cifra del 5 por ciento entre corchetes.

36. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la enmienda propuesta. Algunas delegaciones, entre ellas Italia manifestaron la opinión de que la reducción del nivel al cinco por ciento no tenía una justificación científica. Otras delegaciones propusieron una declaración completa de los ingredientes y la supresión de la última frase en la sección 4.2.1.3, puesto que la información detallada sobre los ingredientes era importante para los consumidores afectados por alguna alergia o intolerancia y para permitir una elección plenamente fundamentada. Sin embargo, estas delegaciones reconocieron

<sup>4</sup> ALINORM 99/22 Apéndice VI, CX/FL 99/5 (observaciones de Nueva Zelanda, Estados Unidos), CX/FL 99/5 Add.1 (Noruega), Add.2 (Dinamarca), Add.3 (Tailandia), Add.4 (Canadá, Italia), CRD 11 (Chile).

también las dificultades de su aplicación práctica e indicaron que la reducción al cinco por ciento representaba un compromiso aceptable y era importante con vistas a la información de los consumidores en general. Se señaló asimismo que la norma del 25 por ciento se había establecido con fines prácticos y no tenía una base científica. El observador de Consumers Internacional indicó que se oponía al mantenimiento del 25 por ciento y que respaldaba la supresión de cualquier norma de porcentaje.

37. El observador de la Comunidad Europea informó al Comité de que estaban estudiando la posibilidad de revisar la Directiva 79/112 de la CE vigente, que eximía de la indicación en la etiqueta de los ingredientes mixtos que representaran menos del 25 por ciento. El observador expresó la opinión, por consiguiente, de que se debería mantener la cifra del 25 por ciento entre corchetes y que este asunto debería examinarse desde un punto de vista general.

38. El Comité tomó nota de que la reducción al 5 por ciento ofrecería una información mejorada a los consumidores afectados, aunque no solucionaría completamente el problema de la hipersensibilidad, y que esta disposición debería considerarse conjuntamente con la lista de ingredientes que se sabía que provocaban hipersensibilidad y que siempre debían declararse. El Comité tomó nota también de que el debate en el JECFA acerca de los criterios para la inclusión de sustancias en la lista mejoraría ulteriormente la base científica de estas disposiciones sobre etiquetado.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados**

39. El Comité acordó eliminar los corchetes de la cifra del cinco por ciento y adelantar el Proyecto de Enmienda al Trámite 8 para su aprobación por la Comisión en su 23º período de sesiones (véase el Apéndice III).

### **ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS (Tema 6 del programa)<sup>5</sup>**

40. El Comité recordó que en la 26ª reunión se habían remitido a la Comisión, para su aprobación en el Trámite 5, las Definiciones relativas a la biotecnología (sección 2) y las disposiciones sobre los alérgenos (sección 4.2.2) y se habían devuelto al Trámite 3 para la formulación de nuevas observaciones los requisitos sobre etiquetado (sección 5)<sup>6</sup>.

41. La delegación de los Estados Unidos señaló que no había una base científica para exigir el etiquetado sistemático de los alimentos que contuvieran organismos modificados genéticamente u obtenidos de ellos y que solamente deberían etiquetarse de manera específica los alimentos que presentaran diferencias considerables con respecto a los equivalentes tradicionales en cuanto a su composición, utilización o calidad nutricional. La delegación puso de relieve también las dificultades de aplicar requisitos de etiquetado sistemático, indicó que las distinciones basadas en el sistema de producción podrían implicar que alimentos producidos a partir de OMG no eran inocuos y expresó su preocupación ante la posibilidad de un etiquetado negativo que indujera a error por parte de los competidores. Esta posición recibió el apoyo de los observadores de la IFCGA, ASSINSEL y CRN, que señalaron que el etiquetado de todos los alimentos producidos a partir de OMG sería contrario a los principios generales de etiquetado del Codex, proporcionaría información engañosa a los consumidores y no se podría imponer en la práctica.

42. La delegación de la Argentina insistió en la importancia de la función de la ciencia y del análisis del riesgo como base para las decisiones del Codex y señaló que no había una base científica para pedir información sobre el sistema de producción en el caso específico de la biotecnología, especialmente teniendo en cuenta que no ofrecería ninguna garantía adicional en relación con la inocuidad de los alimentos.

43. La delegación de Alemania, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, indicó su preferencia clara por la propuesta alternativa basada en el principio del etiquetado obligatorio, pero indicando que esa propuesta requería algunas enmiendas. El observador de la CE indicó que, a fin de permitir a los consumidores realizar una elección fundamentada, la legislación de la CE exigía el

<sup>5</sup> CX/FL 99/6 (observaciones del Reino Unido, Estados Unidos), CX/FL 99/6-Add.1 (Dinamarca), Add.2 (CE, Consumers International), Add.3 (Canadá), CRD 6 (ILSI), CRD19 (Japón).

<sup>6</sup> ALINORM 99/22, Apéndices VII y VIII.

etiquetado sistemático de todos los alimentos e ingredientes consistentes en OMG o que los contuvieran y el etiquetado de los ingredientes producidos a partir de OMG pero sin contenerlos, cuando ya no fueran equivalentes a los alimentos o ingredientes existentes. El observador señaló que se estaba evaluando la noción de equivalencia en función de la presencia de ADN o proteínas derivadas de la modificación genética en los alimentos o los ingredientes y que esas disposiciones permitían tener en cuenta problemas de salud específicos (alergia) y aspectos éticos. Esta posición recibió el apoyo de varias delegaciones, que recordaron que había una fuerte demanda por parte de los consumidores de Europa de información sobre el sistema de producción.

44. La delegación de Noruega indicó que apoyaba el etiquetado obligatorio de todos los productos que contuvieran OMG u obtenidos a partir de ellos, puesto que había que tener presentes las preocupaciones éticas de los consumidores en relación con el sistema de producción y el etiquetado amplio era imprescindible para asegurar que los consumidores tuvieran confianza en el etiquetado de los alimentos en general. La delegación respaldaba la propuesta alternativa enmendada por Consumers International, pero indicó que la propuesta de la CE era aceptable como segunda alternativa después de la mejor. La delegación de Dinamarca expresó su preocupación por el hecho de que el sistema de producción debiera tenerse en cuenta, por lo que todos los alimentos que contuvieran biotecnología o derivados de ella deberían estar etiquetados.

45. Varias delegaciones informaron al Comité de que se estaban manteniendo consultas en sus países sobre la elaboración de la legislación relativa al etiquetado de productos modificados genéticamente, teniendo presentes las opiniones de los consumidores y de la industria, así como los aspectos prácticos de la aplicación de la legislación. En respuesta a una pregunta, la Secretaría informó al Comité de que el Comité Ejecutivo había incluido en su Plan a Plazo Medio para 1998-2002 el examen de una norma general para los alimentos derivados de la biotecnología y que la Comisión decidiría la manera de proceder a la elaboración de esa norma.

46. El observador de Consumers International, con el apoyo de los observadores de la IACFO, la RAFI, y la IFOAM, recomendó el etiquetado general y obligatorio de los alimentos que contuvieran organismos modificados genéticamente o producidos directamente a partir de ellos, a fin de hacer frente a las preocupaciones en relación con la salud, especialmente con respecto a los alérgenos, y permitir a los consumidores realizar una elección fundamentada. Ese etiquetado debería extenderse a los alimentos producidos a partir de ingredientes modificados genéticamente elaborados en tal medida que dejaran de ser detectables. Además, los observadores de la IFOAM, la RAFI y la IACFO insistieron en la importancia de la identificación de los productos modificados genéticamente para los agricultores orgánicos, puesto que los OMG o sus productos no estaban permitidos en los sistemas de producción orgánica. El observador de la IFOAM expresó la preocupación de que los términos “biotecnología” o “biotecnología moderna” indujeran a error a los consumidores e indicó que era más apropiado el empleo de “obtenidos por ingeniería genética/modificados genéticamente”.

47. El Comité intercambió opiniones sobre la oportunidad de aplicar las recomendaciones a los alimentos novedosos no producidos mediante biotecnología; algunas delegaciones subrayaron que los cambios de composición, valor nutricional u otras características de todos los alimentos deberían darse a conocer a los consumidores con independencia del sistema de producción, mientras que otras delegaciones y observadores respaldaron la limitación del alcance del texto a los alimentos derivados de OMG. El Comité no llegó a ninguna conclusión sobre este asunto.

48. Varias delegaciones señalaron que el concepto de equivalencia sustancial se utilizaba en el marco de la evaluación de la inocuidad, pero no era apropiado en relación con las cuestiones de etiquetado, y el Comité convino en que se suprimiera la palabra “sustancial” y que se hiciera referencia al término “equivalencia” para los alimentos tradicionales en esta perspectiva. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación del Canadá de seguir examinando la manera en que podría aclararse el concepto de equivalencia a efectos de etiquetado, lo cual podría conseguirse por medio de un grupo de trabajo.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos**

49. El Comité convino en devolver el Anteproyecto de Recomendaciones al Trámite 3 para que lo redactara de nuevo un Grupo de Trabajo<sup>7</sup> coordinado por la delegación del Canadá, que prepararía una versión revisada para su distribución y examen en la próxima reunión.

### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (Tema 7 del programa)<sup>8</sup>**

50. El Comité recordó que las disposiciones del anteproyecto de enmienda sobre nombres genéricos le habían sido remitidas por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos y que en la última reunión se había acordado distribuir dos propuestas para la formulación de nuevas observaciones en el Trámite 3 del procedimiento normal.

51. El Comité intercambió opiniones y acordó combinar las dos clases en una. Algunas delegaciones propusieron un nivel mínimo de proteínas en la leche del 50 por ciento. El Comité acordó poner entre corchetes el nombre proteínas de la leche/productos de proteínas de la leche” y el nivel mínimo de proteínas de la leche, “30/35 por ciento”.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (nombres genéricos)**

52. El Comité convino en remitir el Anteproyecto de Enmienda a la Comisión en el Trámite 5 (véase el Apéndice V). También convino en remitir el Anteproyecto de Enmienda al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos para un nuevo examen.

### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Tema 8 del programa)<sup>9</sup>**

53. El Comité recordó que en la última reunión había opiniones divergentes sobre la necesidad del etiquetado obligatorio de los azúcares, las fibras, las grasas saturadas y el sodio cuando era aplicable el etiquetado nutricional. El Comité también tomó nota de que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su 21ª reunión de septiembre de 1998, había examinado las necesidades, por motivos de salud pública, del etiquetado obligatorio de esos nutrientes y que no había llegado hasta el momento a ninguna conclusión definitiva.

54. La delegación de Malasia propuso el aplazamiento del debate sobre este tema del programa hasta que se dispusiera del asesoramiento del CCNFSDU sobre las necesidades del etiquetado nutricional por motivos de salud pública.

55. Varias delegaciones y observadores manifestaron la opinión de que las necesidades de salud pública de los consumidores respaldaban el etiquetado obligatorio de esos cuatro nutrientes cuando se aplicara el etiquetado nutricional. Varias otras delegaciones indicaron que deberían ser las autoridades nacionales quienes determinaran la necesidad de ese etiquetado, teniendo en cuenta la situación de la salud pública de cada país. Esas delegaciones insistieron también en la importancia de la educación del consumidor en relación con la alimentación y la salud. El observador de la IACFO respaldó el etiquetado nutricional obligatorio fácil de leer utilizando este criterio, con independencia que se hiciera o no una declaración de propiedades. La delegación del Japón indicó que era necesario seguir examinando el tema de la definición de los cuatro nutrientes adicionales.

56. La delegación de Alemania, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, presentó la legislación vigente en la Comunidad Europea sobre el etiquetado nutricional (Directiva 90/496/CEE), en virtud de la cual sólo cuando se hicieran declaraciones de propiedades

<sup>7</sup> Alemania, Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Corea, Chile, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Irlanda, Japón, Malasia, Noruega, Reino Unido, Rumania, Sudáfrica, Suecia, Suiza, Tailandia, CE, ASSINSEL, IFOAM, RAFI, Consumers International, ILSI, CIAA, COMISA, IACFO, ICGMA.

<sup>8</sup> CL 1998/18-FL, CX/FL 99/7 (observaciones de Nueva Zelanda, Reino Unido, Estados Unidos), CX/FL 99/7 Add-1 (Comunidad Europea), Add-2 (Dinamarca), Add-3 (Canadá), CRD 3 (Tailandia).

<sup>9</sup> ALINORM 99/22 Apéndice XI, CX/FL 99/8 (observaciones de Noruega, Estados Unidos), CX/FL 99/8 Add.1 (CIAA, EC), CX/FL 99/8 Add.2 (Dinamarca), CX/FL 99/8 Add.3 (Tailandia), CX/FL 99/8 Add.4 (Canadá), CX/FL 99/8 CRD.7 (ILSI), CX/FL 99/8 CRD.13 (Chile), CX/FL 99/8 CRD 16 (IACFO).

nutricionales en relación con el azúcar, las grasas saturadas, las fibras o el sodio se había de facilitar información sobre esos cuatro nutrientes. El observador de la CE indicó que mediante este criterio se conseguía un equilibrio entre la necesidad de información de los consumidores y la carga que representaba el etiquetado para la industria y además permitía tener mayor flexibilidad, y propuso que se adoptara este criterio en el proyecto de enmienda. Muchas delegaciones expresaron su apoyo a esta propuesta, puesto que representaba un buen compromiso y un avance considerable para mejorar el etiquetado nutricional.

57. El Comité convino en modificar la sección 3.2.1.2 como sigue: “La cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, los carbohidratos excluida la fibra de los alimentos), grasas: y cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales para uno o para varios de estos nutrientes, la cantidad de azúcares, fibra, ácidos grasos saturados y sodio”.

58. Con respecto al concepto de “cantidad significativa” de las vitaminas y los minerales (sección 3.2.5) y su nota de pie de página, la delegación de Australia, otras delegaciones y el observador de la Comunidad Europea propusieron que se cambiara la cifra del 5 por ciento al 10 o el 15 por ciento. Varias otras delegaciones se opusieron a esta propuesta, indicando que la revisión excluiría la declaración de la mayoría de las fuentes de vitaminas y minerales y que se necesitaba un ulterior examen. El Comité estuvo de acuerdo en mantener la cifra actual.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional**

59. El Comité convino en remitir el Anteproyecto de Enmienda a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice VI).

### **ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (Tema 9 del programa)<sup>10</sup>**

60. El Comité recordó que en la 26ª reunión se había examinado el Anteproyecto de Recomendaciones y se había solicitado el asesoramiento del CCNFSDU sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables. En la 21ª reunión del CCNFSDU se había mantenido un debate general sobre esta cuestión y se había convenido en que debía prepararse un documento de trabajo específico para su ulterior examen en su 22ª reunión (junio del 2000).

61. La delegación de Malasia manifestó la opinión de que el examen de este tema debería aplazarse hasta que el CCNFSDU hubiera llegado a una conclusión. Varias delegaciones señalaron que el CCNFSDU tenía la responsabilidad de establecer la base científica de las declaraciones de propiedades saludables, pero que el CCFL debería continuar su trabajo a fin de definir dichas declaraciones y determinar en qué condiciones podrían utilizarse.

62. La delegación de Noruega y el observador de Consumers International reiteraron su posición de que no deberían permitirse declaraciones de propiedades saludables, puesto que eran engañosas para el consumidor, y que sólo una alimentación equilibrada sería beneficiosa para la salud. El observador de la IACFO señaló que era prematuro establecer una norma del Codex para las declaraciones de propiedades saludables y expresó preocupación acerca de la existencia de lagunas considerables, la disminución del nivel de algunas normas en cuanto a la base científica y la aprobación previa a la comercialización en los dos únicos modelos de reglamentación para las declaraciones de propiedades saludables.

63. Algunas declaraciones expresaron la opinión de que el Comité no debería elaborar directrices relativas a las declaraciones de propiedades saludables, puesto que esto debería dejarse a las autoridades nacionales, teniendo en cuenta sus preocupaciones específicas en relación con la salud pública.

64. El observador de la CE informó al Comité de que en la actualidad las declaraciones de propiedades terapéuticas no estaban permitidas de conformidad con la legislación comunitaria, pero que se estaba celebrando en la UE un debate general sobre todos los aspectos de interés al respecto. La delegación de Francia indicó que se había examinado esta cuestión con detalle a nivel nacional y se

<sup>10</sup> ALINORM 99/22, Apéndice X, CX/FL 99/9 (observaciones de Francia, Nueva Zelandia, IADSA), CX/FL 99/9-Add.1 (CIAA), Add.2 (Dinamarca), Add.3 (Tailandia), Add.4 (Canadá), CRD 4 (Cuba), CRD 5 (ILSI), CRD 12 (Chile).

había preparado un documento que podría ser útil al Comité en los debates futuros sobre las declaraciones de propiedades saludables.

65. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo no oficial<sup>11</sup> para examinar las observaciones recibidas e incorporarlas al texto actual. Después de reunirse durante la reunión del Comité, el Presidente del Grupo de Trabajo, Dr. F.E. Scarborough (Estados Unidos) informó al Comité que el Proyecto de Recomendaciones presente se había revisado teniendo en cuenta las observaciones recibidas, pero que debido a las limitaciones de tiempo el documento requería todavía un examen detallado. La delegación del Canadá propuso que, a fin de facilitar la revisión del texto, se estableciera un Grupo de Trabajo antes de la próxima reunión para examinar con detalle las observaciones recibidas y llegar a un consenso sobre las definiciones y las condiciones de utilización de las declaraciones de propiedades saludables.

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

66. El Comité estuvo de acuerdo en devolver el Anteproyecto de Recomendaciones modificado durante la presente reunión al Trámite 3 para la formulación de nuevas observaciones (véase el Apéndice VII) y para su examen en la próxima reunión. También se convino en que inmediatamente antes de la reunión se reuniera un Grupo de Trabajo, coordinado por los Estados Unidos y el Canadá en cooperación con Francia y el Reino Unido, para facilitar el examen de este asunto, quedando a cargo del país anfitrión la determinación de la organización precisa.

### **ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE BEBIDAS PARA DEPORTISTAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS (Tema 10 del programa)<sup>12</sup>**

67. El Comité recordó que en el 22º período de sesiones de la Comisión se había aprobado la elaboración de las Recomendaciones como nuevo trabajo, puesto que el problema principal estaba relacionado con las declaraciones de propiedades que se estaban efectuando para tales productos, y había pedido al CCFL que coordinara su labor con el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales según los casos. En la 26ª reunión se había examinado un primer proyecto de Recomendaciones y se había acordado que Sudáfrica lo redactara de nuevo a la vista de las observaciones recibidas y los debates mantenidos durante la reunión.

68. La delegación de Sudáfrica presentó las Recomendaciones revisadas y propuso la modificación del texto suprimiendo la lista de electrolitos en la definición de “isotónicos”, puesto que de las sustancias que podrían incluirse se ocupaba la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El Comité observó que las bebidas para deportistas estaban incluidas en una de las categorías de alimentos de dicha norma. El Comité expresó su aprecio a la delegación de Sudáfrica por su trabajo sobre este complejo tema y estudió la manera de seguir adelantando en este sector.

69. Varias delegaciones y observadores manifestaron la opinión de que el Comité no debería seguir adelante con el examen de esta cuestión, puesto que el tema de las declaraciones de propiedades no debería abordarse mediante el establecimiento de normas para productos específicos, sino más bien desde una perspectiva general, como la definición de una declaración de propiedades para el alto contenido energético. La delegación de Nueva Zelanda propuso que en el caso de que se elaborase una declaración de propiedades de alto contenido energético para los alimentos deberían incluirse disposiciones para los productos alimenticios tanto líquidos como sólidos. Varias delegaciones señalaron que el nivel propuesto para la energía (190 kJ) era demasiado bajo si se quería formular una declaración de propiedades de “alto contenido energético” y recordó que en las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales* la comparación debería basarse en una diferencia relativa de un 25 por ciento como mínimo; indicaron que respaldaban un criterio análogo en el caso de las bebidas para deportistas. El observador de Consumers International indicó que las bebidas para deportistas eran un tema que correspondía al CCNFSU y las bebidas energéticas deberían examinarse en el marco de las declaraciones de propiedades saludables.

<sup>11</sup> Canadá, Estados Unidos, Francia, Reino Unido, Nueva Zelanda, Dinamarca, Japón, Suecia, Brasil, Chile, Alemania, Italia, CE, CI, IACFO, IADSA, ILSI, ICGMA, FIL, CIAA.

<sup>12</sup> CX/FL 99/10, CX/FL 99/10-Add.1 (observaciones del Japón, Tailandia, ISDC), CX/FL 99/10-Add.2 (Canadá).



70. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la oportunidad de incluir una declaración de propiedades para “exentas de alcohol” en esos productos y convino en que no era importante, puesto que la principal cuestión que se planteaba era la cantidad de energía y el uso previsto del producto. El Comité tomó nota de que la indicación de exenta de alcohol era una declaración de propiedades generales que, si se examinase, debería aplicarse a todos los alimentos y las bebidas no alcohólicas.

71. Las delegaciones de Suiza y de Nueva Zelanda formularon propuestas específicas para la modificación del texto, especialmente con respecto a las definiciones y la limitación de los nutrientes y los electrolitos a los perdidos durante el ejercicio físico, y respaldaron el nuevo examen del texto por el CCNFSDU. Varias delegaciones y el observador de la CE señalaron que las bebidas para deportistas eran alimentos para regímenes especiales según la definición de su legislación y tenían por objeto satisfacer necesidades específicas de ciertas categorías de población; por consiguiente, el examen de dichos productos debía corresponder al CCNFSDU. Con respecto a las bebidas energéticas, algunas delegaciones expresaron la opinión de que no se debería seguir trabajando sobre tales productos. El observador de la IACFO indicó que las bebidas energéticas como tales no proporcionaban ningún beneficio nutritivo especial, aparte las calorías de los alimentos normales. Varias delegaciones expresaron su preocupación por la inclusión en las bebidas energéticas de las sustancias mencionadas en la sección 1.2, que podrían tener efectos adversos en la salud y no deberían examinarse en el marco del Codex. Algunas delegaciones propusieron que el nivel de cafeína se remitiera al CCNFSDU para su examen.

72. Los observadores del ISDC y el ITIC manifestaron la opinión de que no debería elaborarse ninguna norma en relación con la definición de declaraciones de propiedades, que debería abordarse de manera horizontal, y señalaron que las bebidas para deportistas y energéticas no eran alimentos para regímenes especiales y no deberían remitirse al CCNFSDU, ni debería examinar ese Comité las condiciones para las declaraciones de propiedades.

73. El Comité estuvo de acuerdo en que no debería mantenerse la definición de “exentas de alcohol” y de “isotónicas/hipertónicas/hipotónicas”; por consiguiente, las cuestiones fundamentales que habían de abordarse eran la definición de bebidas para deportistas como alimentos para regímenes especiales y la declaración de propiedades para el alto contenido energético. El Comité convino en que estos temas deberían remitirse al CCNFSDU para su examen y que en esta fase no era necesario que el CCFL siguiera examinando este tema. El Comité, sin embargo, podría estudiar la necesidad de seguir trabajando en el ámbito de su competencia, por ejemplo en la modificación de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades o las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, cuando estuviera disponible el asesoramiento del CCNFSDU.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones sobre las Bebidas para Deportistas y Bebidas Energéticas**

74. El Comité convino en suspender el examen del Anteproyecto de Recomendaciones por el momento y volver a este asunto cuando el CCNFSDU hubiera asesorado sobre si las “bebidas para deportistas” deberían considerarse como alimentos para regímenes especiales y sobre las condiciones para la declaración de propiedades del “alto contenido energético”.

### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DEL TÉRMINO “VEGETARIANO” (Tema 11 del programa)<sup>13</sup>**

75. El Comité recordó que en su última reunión había acordado no elaborar directrices generales para el uso del término “vegetariano” y restringir su labor a la elaboración de definiciones para las declaraciones de propiedades utilizadas en las etiquetas de los productos. También convino en que Sudáfrica redactara de nuevo el documento (CX/FL 98/12), en colaboración con la India, para su ulterior examen.

76. La Delegación de Sudáfrica presentó el anteproyecto de recomendación (CX/FL 99/11) y propuso nuevas modificaciones del texto con el título “Otra alternativa”. La redacción propuesta fue la siguiente:

---

<sup>13</sup> CX/FL 99/11, CX/FL 99/11 Add.1 (observaciones de México, Tailandia), CX/FL 99/10 Add.2 (Canadá).

viii) En la declaración de que un producto alimenticio es idóneo para los vegetarianos, se deben especificar los tipos de vegetarianos, a saber:

- “Ovolactovegetariano” se refiere a los ingredientes de origen vegetal (hortalizas y frutas), productos lácteos y huevos.
- “Lactovegetariano”, se refiere a los ingredientes de origen vegetal (hortalizas y frutas) y productos lácteos.
- “Ovovegetariano”, se refiere a los ingredientes de origen vegetal (hortalizas y frutas) y huevos.
- “Vegan” o “estrictamente vegetariano”, se refiere a los ingredientes de origen vegetal (hortalizas y frutas) exclusivamente.

77. La delegación de la India informó al Comité de que, debido a problemas de comunicación con Sudáfrica, no se había incorporado la opinión de la India al Anteproyecto de Recomendación, pero estaba de acuerdo con el nuevo texto propuesto por Sudáfrica durante la reunión. La delegación indicó que, a la vista de las preocupaciones religiosas y las prácticas culturales de la India y de otros países asiáticos, en el término “vegetariano” no deberían incluirse los huevos. La delegación de Suecia señaló que el término “vegetariano” debería limitarse a los ingredientes de origen vegetal, mientras que la delegación de Tailandia respaldó la propuesta presentada por Sudáfrica. La delegación de México expresó la opinión de que el término “vegetariano” debería clasificarse en tres categorías y que no era necesaria la de “Ovolactovegetariano”, puesto que ya estaba incluida en la definición de ovovegetariano y lactovegetariano.

78. Varias delegaciones indicaron que eran necesarias nuevas aclaraciones, por ejemplo sobre la aplicación a la miel, el cuajo del queso o grupos de alimentos como los hongos. La delegación de Francia señaló también que la palabra “Vegan” deberían traducirse al francés como “Vegetalien”.

79. Con respecto al texto apropiado del Codex al cual debería incorporarse el anteproyecto de enmienda, la delegación de Suiza recomendó la modificación de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades.

80. El Comité expresó su aprecio por el esfuerzo realizado por Sudáfrica. Puesto que se requerían nuevas deliberaciones, el Comité pidió a la delegación de Sudáfrica que redactara de nuevo el documento en colaboración con la India, para su distribución y ulterior examen en la siguiente reunión.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices para el uso del Término “Vegetariano”**

81. El Comité convino en devolver el Anteproyecto de Recomendación al Trámite 3 para su nueva redacción, la formulación de nuevas observaciones y el examen en la próxima reunión.

### **OTROS ASUNTOS, ACTIVIDADES FUTURAS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa)<sup>14</sup>**

#### **Otros asuntos**

82. La delegación de los Estados Unidos presentó la propuesta que figuraba en el documento CRD 9, relativa al nuevo trabajo sobre el examen de las declaraciones de propiedades engañosas, señalando que aunque estaban comprendidas en los términos generales de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades era necesaria una ulterior aclaración de lo que constituiría una declaración de propiedades engañosas. La delegación indicó que algunas declaraciones de propiedades podían ser objetivamente correctas, pero transmitir mensajes que indujeran a error en relación con la salud u otros beneficios, en comparación con productos análogos, por ejemplo refiriéndose a “exento de colesterol” para el aceite 100 por ciento vegetal con el símbolo de un corazón, y propuso que se formularan criterios para impedir el uso de tales declaraciones de propiedades.

83. Varias delegaciones y el observador de la IACFO manifestaron la opinión de que las declaraciones de propiedades engañosas estaban ya comprendidas en los textos generales sobre etiquetado y que no era necesario preparar criterios adicionales en este sentido, y expresaron su preocupación ante la posibilidad de que la propuesta creara confusión. Esas delegaciones observaron

<sup>14</sup> CRD 9 (propuesta de los Estados Unidos), CRD sin número (observaciones de Consumers International).

también que no había habido tiempo suficiente para examinar el documento presentado e indicaron que sería necesario un examen cuidadoso para aclarar sus repercusiones en relación con las posibles actividades futuras del Comité. La delegación de Dinamarca indicó que su legislación nacional contenía una cláusula general contra las declaraciones de propiedades engañosas.

84. Debido a que no se había examinado de manera suficiente en la presente reunión, el Comité convino en que la delegación de los Estados Unidos redactara de nuevo su propuesta como documento de debate sobre los criterios para las declaraciones de propiedades engañosas, a fin de aclarar sus objetivos, con objeto de seguir examinando el tema en la próxima reunión. La delegación de los Estados Unidos invitó a los Estados Miembros a facilitar información y observaciones sobre su experiencia al respecto.

#### **Actividades futuras**

85. El Comité tomó nota de que, además de los temas permanentes del programa, sus actividades futuras comprenderían lo siguiente:

- Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (ganado y productos pecuarios)
- Proyecto de Enmienda de la Norma General - nombres genéricos (proteínas de la leche)
- Proyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional
- Etiquetado de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos
- Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables
- Anteproyecto de Recomendaciones para el Uso del Término “Vegetariano”
- Documento de debate sobre las declaraciones de propiedades engañosas

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

86. El Comité tomó nota de que tenía previsto provisionalmente celebrar su 28ª reunión en Ottawa del 8 al 11 de mayo del 2000, y que el país anfitrión y la Secretaría del Codex determinarían la fecha exacta.

**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a</b>	<b>Documento de referencia en ALINORM 99/22A</b>
Proyecto de Directrices para los Alimentos producidos orgánicamente (sección 5.1)	8	Gobiernos 23° período sesiones (p.s.) de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA)	párr. 33 Apéndice II
Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado (ingredientes mixtos)	8	Gobiernos 23° p.s. CCA	párr. 39 Apéndice II
Proyecto de Directrices para los Alimentos Producidos Orgánicamente (ganado)	6	Gobiernos 28ª CCFL	párr. 33 Apéndice IV
Anteproyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado (nombres genéricos)	5	Gobiernos 23° p.s. CCA	párr. 52 Apéndice V
Anteproyecto de Enmienda de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	5	Gobiernos 23° p.s. CCA	párr. 59 Apéndice VI
Anteproyecto de Recomendaciones para el uso de Declaraciones de propiedades Saludables	3	Gobiernos 28ª CCFL	párr. 66 Apéndice VII
Anteproyecto de Recomendaciones sobre el Etiquetado/Biotecnología	3	Gobiernos 28ª CCFL	párr. 49
Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término “Vegetariano”	3	Sudáfrica/India Gobiernos 28ª CCFL	párr. 81
Anteproyecto de Recomendaciones sobre las Bebidas para Deportistas y Bebidas Energéticas		22ª CCNFSDU	párr. 74

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

Chairperson/  
Présidente:  
Presidente

Dr. Anne MacKenzie  
Associate Vice-President  
Science Evaluation  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 225-2342  
Fax: (613) 228-6638  
E-mail: amackenzie@em.agr.ca

**ARGENTINA/ARGENTINE**

Ing. Juan Carlos Ramirez  
(Head of Delegation)  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria (SENASA)  
Paseo Colón 367-5° Piso  
Buenos Aires, ARGENTINA  
Tel.: +54 11 4331 6041/49/ext. 1534  
E-mail: dica@inea.com.ar

Gustavo Infante  
Counsellor  
Embassy of Argentina  
910 - 90 Sparks Street  
Ottawa, Ontario K1P 5B4  
CANADA  
Tel.: (613) 236-2351  
Fax: (613) 563-7925  
E-mail: fecana@mrecic.gov.ar

Lic. Alicia Menendez  
JEFE de Departamento  
Legislacion y normatizacion  
Inal/Anmat.  
Ministerio de Salud y Accion Social  
Estados Unidos 25  
Ciudad de Buenos Aires 1101  
Tel.: +54 11 4340 0800  
Fax: +54 11 4340 0800/ext. 3518  
E-mail: amenende@anmat.gov.ar

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

Dr. Marion Healy  
Chief Scientist  
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)  
P.O. Box 7186 - Canberra ACT 2610  
Tel.: +61 2 6271 2215  
Fax: +61 2 6271 2278  
E-mail: marion.healy@anzfa.gov.au

Ms. Ruth Lovisolo  
Manager, Codex Australia  
National Office of Food Safety  
Agriculture, Forestry & Fisheries - Australia  
GPO Box 858 - Canberra ACT 2601  
Tel.: +61 2 6272 5112  
Fax: +61 2 6272 3103  
E-mail: ruth.lovisolo@affa.gov.au

**AUSTRIA/AUTRICHE**

Dr. Gertraud Fischinger  
Federal Chancellery, Dep. VI  
Bundeskanzleramt, Abteilung VI/B/12  
Radetzkystrae 2  
1031 Wien, AUSTRIA  
Tel.: +43 1 71172/4114  
Fax: +43 1 7137952  
E-mail: gertraud.fischinger@bka.gv.at

Dr. Volker Viechtbauer  
Red Bull GmbH  
Brunn 115  
A-5330 Fuschl am See, AUSTRIA  
Tel.: +43 662 6582/67  
Fax: +43 662 6582/68  
E-mail: volker.viechtbauer@red-bull.co.at

**BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA**

Mr. Charles Crémer  
Chef de service  
Inspection Générale des denrées alimentaires  
Cité administrative de l'Etat  
Esplanade, 11  
1010 Bruxelles, BELGIUM  
Tel.: + 32 2106388  
Fax.: +32 2 2104816  
E-mail: Charles.Cremer@health.fgov.be

Mr. Michel Coenen  
Directeur - CIMSCEE/FAFPAS  
Avenue de Roodebeek, 30  
1030 Bruxelles, BELGIUM  
Tel.: +32 2 7438746  
Fax.: +32 2 7438175  
E-mail: sia@sia-dr.be

**BRAZIL/BRESIL/BRASIL**

Mr. Appio Claudio Muniz Acquarone Filho  
Counsellor, Embassy of Brazil in Ottawa  
450 Wilbrod Street  
Ottawa, Ontario K1N 6M8  
Tel.: (613) 237-1090  
Fax: (613) 237-6144

Dr. Luiz Antonio Barreto de Castro  
President of the National Biosafety Commission  
Esplanada dos Ministérios, Bloco "E"  
Sala 316 - Brasilia  
Tel.: +061 317 7822/317 7895  
Fax: +061 317 7881  
E-mail: labc@mct.gov.br

Mr. Ruy Coutinho  
Secretary of Economic Law  
Ministry of Justice  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco T - 5º andar - Sala 538  
70064-900 - Brasilia - DF  
Tel.: +061 224 2015/321-8195  
Fax: +061 321 7604  
E-mail: ruy.coutinho@mj.gov.br

Mr. Hoeck de Souza Miranda  
Technical Officer  
National Health Agency  
Ministry of Health  
Tel.: +55 061 9841286  
E-mail: hoeck@saude.gov.br

Ms. Marilia Regini Nutti  
Director - EMBRAPA  
Ministry of Agriculture & Supply  
Av. das Américas 29501  
23020-470 Guaratiba  
Rio de Janeiro, RJ  
Tel.: +021 410 1350/410 7460  
Fax: +021 410 1090  
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Dra. Rose Mary Figueiredo Rodrigues  
Technical Officer of the Secretariat of  
Agricultural Protection  
Ministry of Agriculture & Supply  
Esplanada da  
4º andar sala 440 - Brasilia - DF  
Tel.: +061 218 2680  
Fax: +061 218 2672/226 9850  
E-mail: dnt@defesaagropecuaria.gov.br  
E-mail: alima@linkexpress.com.br

Ms. Antonia Maria de Aquino  
Technical Officer  
National Health Agency  
Ministry of Health  
Esplanada dos Ministérios, Bloco "G"  
8º Andar, 831 - Brasilia 70.000 - 000  
Tel.: +55 61 315 2166  
Fax: +55 61 315 2727  
E-mail: diali@saude.gov.br

## CANADA

Mr. Gerry Reasbeck  
Director, Consumer Protection and  
Food Policy  
Coordination Division  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 225-2342  
Fax: (613) 228-6611  
E-mail: greasbeck@em.agr.ca

Pat Steele  
Associate Director, Food Policy and  
Legislation  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive - Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 225-2342  
Fax: (613) 228-6611  
E-mail: psteele@em.agr.ca

Margaret Kenny  
Director, Office of Biotechnology  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive, Room 338  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 228-6696/ext. 4185  
Fax: (613) 228-6604  
E-mail: mkenny@em.agr.ca

Mr. Bart Bilmer  
Biotechnology Regulations Officer  
Office of Biotechnology  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 228-6696/ext. 4151  
Fax: (613) 228-6604  
E-mail: bbilmer@em.agr.ca

Mr. Frank Massong  
Program Officer  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 225-2342  
Fax.: (613) 228-6632  
E-mail: fmassong@em.agr.ca

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

Mr. Paul Mayers  
A/Director, Bureau of Microbial Hazards  
Food Directorate - Health Canada  
1 Ross Avenue, Postal Locator 2203G3  
Sir Frederick G. Banting Building  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0L2  
Tel.: (613) 957-0880  
Fax: (613) 954-1198  
E-mail: paul\_mayers@hc-sc.gc.ca

Carolyn O'Brien  
Acting Director, Scientific  
and Regulatory Affairs  
FCPMC  
885 Don Mills Road, Suite 301  
Don Mills, Ontario  
M3C 1V9  
Tel.: (416) 510-8024/ext. 2228  
Fax: (416) 510-8043  
E-mail: carolyn@fcpmc.com

Mr. Bob Ingratta  
Director, Government Regulatory Affairs  
Crop Protection Institute  
#350, 441 MacLaren Street  
Ottawa, Ontario K2P 2H3  
Tel.: (613)234-5121  
Fax: (613)234-2063  
E-mail: bob.g.ingratta@monsanto.com

Dr. Richard Black  
Director, Scientific & Regulatory Affairs  
Nestlé Canada Inc.  
25 Sheppard Avenue West  
North York, Ontario M2N 6S8  
Tel.: (416) 218-2822  
Fax: (416) 218-2623  
E-mail: richard.black@ca.nestle.com

Mr. Peter A. Pink  
Senior Scientist  
Edible Oil Food Association of Canada  
(Procter & Gamble Inc.)  
P.O. Box 355, Station "A"  
4711 Yonge Street  
Toronto, Ontario M5W 1C5  
Tel.: (416) 730-4782  
Fax: (416) 730-4449  
E-mail: pink.pa@pg.com

Mr. Duff Steele  
Anaphylaxis Foundation of Canada  
c/o Bestfoods Canada Inc.  
401 The West Mall  
Toronto, Ontario M9C 5H9  
Tel.: (416)620-2387  
Fax: (416)620-3583  
E-mail: duff.steele@bestfoods.ca

Joyce Groote  
President - BIOTE Canada  
420 - 130 Albert Street  
Ottawa, Ontario K1P 5G4  
Tel.: (613) 230-5585  
Fax: (613) 563-8850  
E-mail: joyce@biotech.ca

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

Elisabeth Sterken  
Director - INFACCT Canada  
6 Trinity Square  
Toronto, Ontario M5G 1B1  
Tel.: (416)595-9819  
Fax: (416)591-9355  
E-mail: infact@ftn.net

Denise Dewar  
Regulatory Affairs Specialist  
AgrEvo Canada Inc.  
213 - 1600 James Naismith Drive  
Gloucester, Ontario K1B 5N4  
Tel.: (613) 748-5748 - Fax: (613) 748-5728  
E-mail: denise.dewar@agrevo.com

Dr. John C. Henning  
Associate Professor  
Department of Agricultural Economics  
Director, Ecological Agriculture Projects  
McGill University, Macdonald Campus  
Ste. Anne de Bellevue  
Québec (Québec) H9X 3V9  
Tel.: (514) 398-7826/398-7820  
Fax: (514) 398-8130  
E-mail: inf3@musicb.mcgill.ca

Anne Macey  
Canadian Organic Growers  
106 Old Scott Road  
Salt Spring Island, B.C.  
V8K 2L6 Tel.: (250)537-5511  
Fax: (250)537-2681  
E-mail: macey@saltspring.com

Paulette G. Vinette  
President & CEO  
Canadian Soft Drink Association  
55 York Street, Room 330  
Toronto, Ontario M5J 1R7  
Tel.: (416) 362-2424  
Fax: (416) 362-3229  
E-mail: paulettev@compuserve.com

Réjan Bouchard  
Assistant Director - Policy and Dairy Production  
Dairy Farmers of Canada  
75 Albert Steet, Suite 1101  
Ottawa, Ontario K1P 5E7  
Te.: (613) 236-9997  
Fax: (613) 236-0905  
Email: rejeanb@dfc-plc.ca

#### **CHILE/CHILI**

Emilio Matas  
Ministry of Economy  
Santiago Tel.: +56 2 3880254  
Fax: +56 2 6722717  
E-mail: sernac@minecon.cl

Dr. Cecilia Castillo  
Ministry of Health  
Santiago Tel.: +56 2 6300481  
Fax: +56 2 6300507  
E-mail: ccastill@pasteur.minsal.cl

Mrs. Luisa Kipreos  
Ministry of Health  
Santiago  
Tel.: +56 2 6641244/6641248  
Fax: +56 2 6397110  
E-mail: lkipreos@netline.cl

Karl Muller  
Tercer secretario  
Embassy of Chile in Canada  
50 O'Connor St., Suite 1413  
Ottawa, Ontario K1P 6L2  
Tel.: (613) 235-4402  
Fax: (613) 235-117

Dr. Roberto Belmar Erpel  
Division de Salud Ambiental  
Ministério de Salud  
Estado 360, OF. 801  
Santiago de Chile  
Tel.: +56 2 6641141/6641250/6641023  
Fax: +56 2 6644208  
E-mail: ambiente@minsal.cl

#### **CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF**

Mr. Shi Weisan  
Minister Councillor  
Embassy of P.R. China in Canada  
515 St. Patrick Street  
Ottawa, Ontario K1N 5H3, CANADA  
Tel.: (613) 789-5129  
Fax: (613) 789-3515

Miss Pamela Lam  
Senior Administrative Officer  
Department of Health  
Room 59 18/F, Wu Chung House  
213 Queen Road East  
Wan Chai, Hong Kong, CHINA  
Tel.: +852 29618801  
Fax: +852 28933547  
E-mail: hygiene@hk.super.net

Yuen-keung Chu  
Scientific Officer (Medical)  
Hygiene Division  
Department of Health  
Room 59 18/F, Wu Chung House  
213 Queen's Road East  
Wan Chai, Hong Kong, CHINA  
Tel.: +852 29618805  
Fax: +852 28933547  
E-mail: hygiene@hk.super.net

Mrs. Liu yuping  
Beijing Import & Export Commodity Inspection  
Bureau  
Beijing, CHINA  
Fax: +86 10 65994495

Mrs. Cao Ji Juan  
Loaning Import and  
Export Commodity Inspection  
Bureau of the People's Republic of China  
Inspection Supervise Dept. No. 2  
81, Renmin Rd  
Zhongshan, Dalian 116001  
Tel.: +0411 2637725 4556/4556/4552  
Fax: +0411 2807754

Mr. Zheng Xin  
Research Center for International Inspection  
Standards & Technical Regulations  
State Administration for Entry-Exit Inspection &  
Quarantine of The People's Republic of China  
No. 15 Fang Cao Di Xi Jie  
Caoyang, Beijing 100020  
Tel.: +8610 65069057  
Fax: +86 10 65069057

Mr. Cai xianfeng  
State Administration of Import & Export Commodity  
Inspection  
Fax: +86 10 65994495

Cai Xian Feng  
Department for Supervision on Health  
State Administration for Entry-Exit Inspection &  
Quarantine of P.R. China  
No. A10 Chaowai Street  
Chaoyang District - Beijing 100020  
Tel.: +86 10 65994540  
Fax: +86 10 65994497

Liu Yu Ping  
Deputy Director - Senior Engineer  
Beijing Import and Export  
Commodity Inspection  
Bureau of The People's Republic of China Inspection  
Centre - First No. 3 Gao Bei Dian  
North Road, Beijing 100025  
Tel.: +010 65574235  
Fax: +010 65574235

#### **CUBA**

Dra. Matilde Fontanals Pimorin  
Analista Superior de la Industria Pesquera  
Dirección Aseguramiento de Calidad  
Ministerio de la Industria Pesquera  
5<sup>TA</sup> Ave. y 248 Barlovento  
Santá Fé, Municipio Playa  
Ciudad de La Habana 10900  
Tel.: (537) 297294  
Fax.: (537) 249168  
E-mail: doris@fisnavy.inf.cu

Lic. Celestino Iglesias Ayora  
Director del Centro Nacional  
de Envases y Embalaje  
Ministerio de Comercio Interior  
Ave. del Bosque No. 121  
Nuevo Vedado - Ciudad de la Habana  
Tel.: +53 7 81 0197  
Fax: +53 7 33 3150

#### **CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE TCHEQUE REPUBLICA CHECA**

Petr Baudys  
Deputy Director  
Czech Agricultural & Food Inspection  
KvĚtná 15 - Brno 60300  
Tel.: +420 5 43540213  
Fax: +420 5 43540210  
E-mail: baudys@czpi.cz

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

Ms. Eeva-Liisa Østergaard  
Head of Division  
Danish Veterinary & Food Administration  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Tel.: +45 33 95 61 64 - Fax: +45 33 95 60 60  
E-mail: elo@vfd.dk

Ms. Pia Valentin Mortensen  
Head of Section  
Danish Veterinary & Food Administration  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Tel.: +45 33 95 61 66 - Fax: +45 33 95 60 60  
E-mail: pvm@vfd.dk



Ms. Lene Breum Larsen  
Head of Section  
Danish Veterinary & Food Administration  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Tel.: +45 33 95 60 00 - Fax: +45 33 95 60 01  
E-mail: lbl@vfd.dk

Mr. Jørgen Hald Christensen  
Head of Division - Danish Dairy Board  
Frederiks Alle 22  
DK-8000 Aarhus C  
Tel.: +45 87 31 20 00  
Fax: +45 87 31 20 01  
E-mail: ddb@mejeri.dk

Ms. Kirsten Jacobsen  
Head of Department, M.Sc. (Food Science)  
Confederation of Danish Industries  
DK-1787 Copenhagen V  
Tel.: +45 33 77 33 77  
Fax: +45 33 77 34 20  
E-mail: kja@di.dk

Mr. Per F. Ahle  
Expert - Danish Plant Directorate  
Ministry of Agriculture & Fisheries  
Skovbrynet 20  
DK-2800 Lyngby  
Tel.: +45 45 96 68 00  
Fax: +45 45 96 66 10  
E-mail: pfa@plantedir.dk

#### **EGYPT/EGYPTE/EGIPTO**

Eng. Hidy Mikhail Dimitry  
Director - Ministry of Industry & Mineral Wealth  
Egyptian Organization for Standardization & Quality  
Control (EOS)  
2 Latin America Street  
Garden City - Cairo  
Tel.: +20 2 3540771/3549720  
Fax: +20 2 3557841

#### **FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**

Ms. Mirja Hynönen  
Senior Advisor  
Ministry of Trade & Industry  
P.O. Box 230 - FI-00171 Helsinki  
Tel.: +358 9 1603536  
Fax: +358 9 1602648  
E-mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi

Ms. Auli Suojanen  
Senior Food Officer  
National Food Administration  
P.O. Box 5 - FI-00531 Helsinki  
Tel.: +358 9 77267630  
Fax: 358 9 1604144  
E-mail: auli.suojanen@elintarvikevirasto.fi

Ms. Kaija Hasunen  
Government Counsellor  
Ministry of Social Affairs & Health  
P.O. Box 197 - FI-00531 Helsinki  
Tel.: +358 9 1604035  
Fax: +358 9 1604144  
E-mail: kaija.hasunen@stm.vn.fi

#### **FRANCE/FRANCIA**

M. Patrice Dauchet  
Ministère Economie, Finances et Industrie  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
Tel.: +33 1 44972965  
Fax: +33 1 44973037  
E-mail: patrice.dauchet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme Marianne Monod  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
Direction générale de l'alimentation  
251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
Tel.: +33 1 49558003  
Fax: +33 1 49555948

Mme Ségolène Halley des Fontaines  
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
Direction générale de l'Alimentation  
251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
Tel.: +33 1 49555007  
Fax: +33 1 49555948  
E-mail: segolene.halley-des-  
fontaines@agriculture.gouv.fr

Mme Catherine Vigreux  
Regulatory Affairs Department Manager  
ROQUETTE Freres  
62080 Lemstrem Cedex FRANCE  
Tel.: +33 3 21 633763  
Fax: +33 3 21 633850  
E-mail: roquette.dtl@wanadoo.fr

Mme Françoise Costes  
Association de la Transformation  
laitière française  
Chargée de Missions Scientifiques et  
Réglementaires  
34, rue de Saint Pétersbourg  
75382 Paris Cedex 08  
Tel.: +33 1 49707263  
Fax: +33 1 42806362  
E-mail: atla-trs@atla.asso.fr

Mme Marie-Odile Gailing  
Responsable des Affaires Scientifiques et  
Réglementaires  
Nestlé France SA  
7 boulevard Pierre Carle - BP 900 Noisiel  
77446 Marne la Vallée Cedex 02  
Tel.: +33 1 60532040  
Fax: +33 1 60535465  
E-mail: marie-odile.gailing@fr.nestle.com

Mme Annie Loc'h  
Affaires Réglementaires - Groupe DANONE  
7, rue de Téhéran - 75008 Paris  
Tel.: +33 1 44352232  
Fax: +33 1 44352445  
E-mail: aloch@groupe.danone.com

**GERMANY/ALLEMAGNE/  
ALLEMANIA**

Mr. Gerhard Bialonski  
Director, Federal Ministry of Health  
(Bundesministerium für Gesundheit)  
Am Propsthof 78a  
D-53108 Bonn  
Tel.: +49 228 941 4130  
Fax: +49 228 941 4947  
E-mail: bialonski@bmg.bund.de

Dr. Alois Bogenrieder  
Director, Federal Ministry of Food, Agriculture &  
Forestry  
(Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten)  
Rochusstrasse 1  
D-53123 Bonn  
Tel.: +49 228 529 3695  
Fax: +49 228 529 4406  
E-mail: bn3695@bml.bund.de

Mrs. Angelika Mrohs  
Managing Director, Alliance for Food Law and Food  
Science  
(Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde  
e.V.)  
Godesberger Allee 157 - D-53175 Bonn  
Tel.: +49 228 81 99 3-0  
Fax: +49 228 37 50 69  
E-mail: amrohs@bll-online.de

Mr. Thomas Kuetzemeier  
Director, Association of  
German Dairy Farming  
(Verband der Deutschen  
Milchwirtschaft e.V.)  
Meckenheimer Allee 137 - D-53115 Bonn  
Tel.: +49 228 9 82 43 0  
Fax: +49 228 9 82 43 20  
E-mail: v.d.m.@t-online.de

**GREECE/GRÈCE**

Dr. Catherine Moraiti  
Head of Dietetic Section  
Ministry of Health/National Drug Organization EOF -  
284 Messogion Ave.  
Athens - 155 62 Holargos  
Tel.: +30 1 6547002  
Fax.: +30 1 6547002  
E-mail: additive@eof.gr

George Golfis  
Fonctionnaire - Ministère d'Agriculture  
2, rue Acharnon - Athènes 10176  
Tel.: +30 1 5291238  
Fax: +30 1 5243162

**HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA**

Dr. Endre Rácz  
Head of Division  
Department of Food  
Ministry of Agriculture and  
Regional Development  
H-1860, Budapest 55, Pf. 1  
Tel.: +361 301 4383  
Fax: +361 302 0402/301 4808

**INDIA/ INDE**

Dr. Dalip Singh  
Director - Ministry of Food Processing Industries  
Government of India  
Panchsheel Bhawan  
August Kranti Marg.  
Khel Gaon - New Delhi 110049  
Tel.: +91 11 6492176  
Fax: +91 11 6493228  
E-mail: dalip@mofpi.ren.nic.in

**INDONESIA/ INDONESIE**

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

Ms. Emeria W. Siregar  
Second Secretary  
Embassy of Indonesia  
55 Parkdale Avenue  
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA  
Tel.: (613) 724-1100  
Fax: (613) 724-1105  
E-mail: emeria@prica.org

**IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**

Mr. Martin O'Sullivan  
Senior Superintending Veterinary Inspector  
Department of Agriculture and  
Food Agriculture House, 3W  
Kildare Street - Dublin 2  
Tel.: +353 1 607 2000  
Fax: +353 1 661 6263  
E-mail: martin.osullivan@daff.irlgov.ie

**ITALY/ITALIE/ITALIA**

Dr. Brunella Lo Turco  
Secretary of Italian Codex Committee  
Ministero Politiche Agricole  
Via XX Settembre 20 - 00100 Rome  
Tel.: +39 6 4880273  
Fax: +39 6 4880273  
E-mail: bloturco@ats.it

Dr. Ferdinando Menconi  
Expert Juridique  
Ministero delle Politiche Agricole  
Viale Pasteur, 10 - 00144 Rome  
Tel.: +39 6 5903450  
Fax: +39 6 5903342

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

**JAPAN/JAPON**

Yoshitomo Kinoshita  
Director - Office of Livestock Industry  
Environmental Policy  
Livestock Industry Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950  
Tel.: +81 3 3501 3881  
Fax: +81 3 3501 1386

Takuo Sukigara  
Deputy Director  
Animal Production Division  
Livestock Industry Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950  
Tel.: +81 3 3591 3656  
Fax: +81 3 3593 7233  
E-mail: takuo\_sukigara@nm.maff.go.jp

Akihiko Nishiyama  
Director for International Standardization  
Standards & Labelling Division  
Food & Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950  
Tel.: +81 3 3502 8111/ext. 4864  
+81 3 3507 8592 DIRECT  
Fax: +81 3 3502 0438  
E-mail: akihiko\_nishiyama@nm.maff.go.jp

Masashi Kusakawa  
Chief - Standard & Labelling Division  
Food & Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950  
Tel.: +81 3 3502 8111/ext. 4863  
Fax: +81 3 3502 0438  
E-mail: masashi.kusakawa@nm.maff.go.jp

Kazufumi Yoshida  
Director  
Office of Health Policy on Newly Developed Foods -  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health & Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, 100-8045  
Tel.: +81 3 3503 1711  
Fax: +81 3 3503 7965  
E-mail: ky-lwc@mhw.go.jp

Tadashi Furuhata  
Food Sanitation Specialist  
Office of Health Policy on Newly Developed Foods  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health & Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel.: +81 3 3503 1711  
Fax: +81 3 3503 7965

Mitsuhiro Shirabe  
Section Chief - Inspection & Guidance Division  
Pharmaceutical & Medical Safety Bureau  
Ministry of Health & Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8045  
Tel.: +81 3 3503 1711/ext. 2771  
Fax: +81 3 3503 1043  
E-mail: ms-bmm@mhw.go.jp

Kaoru Tokutsu  
Deputy Director, Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health & Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8045  
Tel.: +81 3 3503 1711/ext. 2447  
Fax: +81 3 3503 7965  
E-mail: kt-vin@mhw.go.jp

Hiroaki Hamano  
Technical Adviser  
Japan Health Food and  
Nutrition Food Association  
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku - Tokyo 150  
Tel.: +81 3 3403 2112  
Fax: +81 3 3478 0059

Norimasa Hosoya, M.D., Ph.D.  
Professor Emeritus (Nutrition)  
University of Tokyo  
Director General - Japan Health Food and  
Nutrition Food Association  
2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku  
Tokyo 162-0842  
Tel.: +81 3 3268 3134  
Fax: +81 3 3268 3136  
E-mail: jhnfa@mx1.alpha-web.ne.jp

Yoichi Ishida  
General Manager  
Japan Dairy Products Association  
1-14-19, Kudan-kita  
Chiyoda-ku - Tokyo 102-0073  
Tel.: +81 3 3264 4131  
Fax: +81 3 3264 4139  
E-mail: jdpa@mx1.alpha-web.ne.jp

Masayo Yoshida  
Chief - Japan Dairy Products Association  
1-14-19, Kudan-Kita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
Tel.: +03 3264 4131  
Fax: +03 3264 4139

Masahiko Fukuda  
Technical Adviser  
Japan Food Industry Center  
3-6-18 Kamimeguro, Meguro-ku - Tokyo 153  
Tel.: +81 3 3716 2639  
Fax: +81 3 3716 6226

Dr. Shuji Iwata  
Technical Adviser  
Japan Food Industry Center  
3-6-18 Kamimeguro, Meguro-ku - Tokyo 153  
Tel.: +81 3 3716 2639  
Fax: +81 3 3716 6631

Yasuhiro Morimura  
Technical Adviser  
Japan Food Industry Center  
3-6-18 Kamimeguro, Meguro-ku  
Tokyo 153  
Tel.: +81 3 3716 2639  
Fax: +81 3 3716 6631

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

Yeom-Soon Choi  
Deputy Director (Environment)  
Livestock Policy Division  
Livestock Bureau  
Ministry of Agriculture & Forestry  
#1, Jungang-Dong, Kwachon-City  
Kyunggi-do - Kwachon, Seoul 427-760  
Tel.: +82 2 500 2688  
Fax: +82 2 507 3966  
E-mail: cyscomm@maf.go.kr

Sang-Cheol Lee  
Senior Researcher  
National Livestock Research Institute, RDA  
#198-14 Mae Tan 2-Dong  
Suwon-City 441-350 - Kyunggi-do  
Tel.: +82 331 290 1647  
Fax: +82 331 290 1650  
E-mail: leesc@nlri.go.kr

Young-Ku Lee  
Deputy Director  
Marketing Management Division  
Ministry of Agriculture & Forestry  
#1, Jungang-Dong, Kwachon-City, Kyunggi-do  
Kwachon, Seoul 427-760  
Tel.: +82 2 504 9413 4  
Fax: +82 2 507 5310  
E-mail: youngu@maf.go.kr

Kwang-Ha Lee  
Assistant Manager  
National Agriculture Product  
Inspection Office  
Quality Management Division  
#433-2 Anyang 6-Dong Anyang-City,  
Kyunggi-Do - Anyang-City 430-016  
Tel.: +82 343 446 0126-7  
Fax.: +82 343 446 0903  
E-mail: qisa0304@maf.go.kr

Tal-soo Lee  
Division Director - Division of Nutrition  
Ministry of Health & Welfare  
Korea Food & Drug Administration  
#5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu  
Seoul 122-020  
Tel.: +82 2 380 1677 - Fax: +82 2 382 4892  
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Ki-ho Choi  
Assistant Director - Food Policy Division  
Ministry of Health & Welfare  
#1, Jungang-Dong  
Government Complex-Kwachon  
Kwachon-City, Kyunggi-do  
Kwachon, Seoul 427-760  
Tel.: +82 2 503 7583 - Fax: +82 2 503 7534

Hee-Jung Lee  
Researcher, Food Sanitation Council  
Ministry of Health & Welfare  
Codex Office  
Korea Food & Drug Administration  
#5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu  
Seoul 122-704  
Tel.: +82 2 380 1559  
Fax: +82 2 383 8321  
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

**MADAGASCAR**

Mr. Gaby Ravelojaona  
First Secretary  
Embassy of Madagascar of Canada  
649 Blair Road - Gloucester  
Ottawa, Ontario K1J 7M4, CANADA  
Tel.: (613) 744-7995/744-7809  
Fax: (613) 744-2530

**MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**

Mrs. Shamsinar Abdul Talib  
Principal Assistant Director  
Food Quality Control Division  
Department of Public Health  
Ministry of Health Malaysia  
4<sup>th</sup> Floor, Block E, Offices Complex  
Jalan Dungun, Damansara Heights  
50490 Kuala Lumpur  
Tel.: +603 2540088 (Samb. 335)  
Fax: +603 2537804  
E-mail: sat@dph.gov.my

Dr. T. Thiagarajan  
Science Attache  
Embassy of Malaysia  
Palm Oil Research Institute of Malaysia  
Office of the Science Attache  
1900, 24<sup>th</sup> Street, NW  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.  
Tel.: (202) 328-2700/2794/2799  
Fax: (202) 332-2902  
E-mail: porimwdc@aol.com

**MEXICO/MEXIQUE**

Esperanza Maya Corona  
Subdirectora de Normalización  
Puente de Tecamachalco No. 6  
Col. Lomas de Tecamachalco  
C.P. 53950, Estado de Mexico  
Tel.: +5729 9300/ext. 4125/4126  
Fax: +5729 9484  
E-mail: emaya@secofi.gob.mx

Elizabeth Rodriguez  
Trade Counsellor  
Embassy of Mexico  
45 O'Connor Street, Suite 1500  
Ottawa, Ontario, K1P 1A4, CANADA  
Tel.: (613) 235-7782  
Fax: (613) 235-1129  
E-mail: elizabeth@nafta-mexico.org

## **MONGOLIA/MONGOLIE**

Hainzan Jambalmaa, Ph.D  
Deputy Director Governmental Regulatory Agency  
of Hygiene and Epidemiology Control  
Jamyangiin gudamj  
Ulaanbaatar - 210648  
Tel.: +976 1 323047/99191049  
Fax: +976 1 323047  
E-mail: jambal@magicnet.mn

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

Ms. Janita Aanen  
Policy Officer - Ministry of Health, Welfare and Sport  
P.O. Box 20350 - 2500 EJ The Hague  
Tel.: +31 70 3406872  
Fax: +31 70 3405554  
Email: j.aanen@minvws.nl

Mr. Aad Onneweer  
Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
P.O. Box 20401 - 2500 EK The Hague  
Tel: + 31 70 3784361 - Fax: + 31 70 3786141  
E-mail: a.f.onneweer@vwm.agro.nl

Mr. Jan Bijloo  
Food Legislation Officer  
Friesland Coberco Dairy Foods  
P.O. Box 124 - 7940 AC MEPPEL  
Tel.: +31 0 522 238 836 - Fax: +31 0 522 238 206  
E-mail: jbijloo@coberco.com

Mr. Gerrit Koornneef  
Central Product Board for Arable Products  
P.O. Box 29739 - 2502 LS The Hague  
Tel: + 31 70 3708323 - Fax: + 31 70 3708444  
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

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

Ms. Elizabeth Aitken  
Team Leader (Nutrition)  
Public Health Group - Ministry of Health  
P.O. Box 5013 - Wellington  
Tel.: +64 4 496 2425  
Fax: +64 4 496 2340  
E-mail: elizabeth\_aitken@moh.govt.nz

Ms. Rachel Thom  
Advisor (Food Science)  
Regulation Development Group  
Ministry of Health  
P.O. Box 5013 - Wellington  
Tel.: +64 4 496 23 99  
Fax: +64 4 496 23 40  
E-mail: rachel\_thom@moh.govt.nz

Dr. Joan Wright  
Regulatory Policy Manager  
New Zealand Dairy Board  
P.O. Box 417 - 25 The Terrace  
Wellington  
Tel.: +64 4 471 8553  
Fax: +64 4 471 8539  
E-mail: wrightjo@nzdb.co.nz

Mr. Peter O'Hara  
Chair, Milk & Milk Products Committee  
Ministry of Agriculture & Forestry  
219 Plateau Road  
Upper Hutt, Wellington  
Tel.: +64 4 526 7883  
Fax: +64 4 526 7663  
E-mail: oharaph@xtra.co.nz

Mr. Philip Fawcet  
National Manager  
(Int'l. Standards - Dairy)  
Ministry of Agriculture & Forestry  
Regulatory Authority  
P.O. Box 2526 - Wellington  
Tel.: +64 4 498 9874  
Fax: +64 4 474 4196  
E-mail: fawcetp@maf.govt.nz

## **NORWAY/NORVEGE/NORUEGA**

Mrs. Åse Fulke  
Head of Section  
Department of Food Law and  
International Affairs  
Norwegian Food Control Authority  
P.O.B. 8187 Dep - N-0034 Oslo  
Tel.: +47 22 24 6650  
Fax: +47 22 24 6699  
E-mail: aase.fulke@snt.dep.telemax.no

Mrs. Ragnhild Kjelkevik  
Special Adviser - Food and Nutrition Policy  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo  
Tel.: +47 22 24 6650  
Fax: +47 22 24 6699  
E-mail: ragnhild.kjelkevik@snt.dep.telemax.no

Mrs. Therese A. Hagtvedt  
Federation of Norwegian  
Food & Drink Industry  
Essendropsgt.6  
P.O. Box 5472 Majorstua  
N-0305 Oslo  
Tel.: +47 23 08 87 00  
Fax: +47 23 08 87 20  
E-mail: therese.hagtvedt@nbl.no

Mr. Anders Oterholm  
Norwegian Dairies Association  
P.O. Box 9051 Grønland  
Breigt. 10, N-0133 Oslo  
Tel.: +47 22 93 88 00  
Fax: +47 22 17 22 99

## **PERU/PEROU**

Dr. Carlos Pastor Talledo  
Director Ejecutivo de Higiene de Alimentaria y  
Control de Zoonosis  
Direccion General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Ministerio de Salud  
Amapolas 350-Urb.  
San Eugenio Lince, Lima 14,  
Tel.: +511 4406871/annex.120  
Fax: +511 4428263/annex.225  
E-mail: cpastor@digesa.sid.pe

**POLAND/POLOGNE/POLONIA**

Anna Patkowska  
Head Specialist  
Ministry of Agriculture & Food Economy  
30 Wspólna Street  
00-930 Warsaw  
Tel.: +48 22 6232043  
Fax: +48 22 6232070  
E-mail: anna.patkowska@minvol.gov.com

Slawomir Pietrzak  
Deputy Director  
Agricultural & Food Quality Inspection  
32/34 Zurawia Street  
00-950 Warsaw  
Tel.: +48 22 621 64 27  
Fax: +48 22 621 48 58/6294816  
E-mail: cis@wa.onet.pl

**PORTUGAL**

Dr. António Tomé  
Director de Serviços da Direcção e Controlo da  
Qualidade Alimentar  
Av. Conde Valbom, 98 - 1050 - Lisboa  
Tel.: +351 1 798 3600  
Fax: +351 1 798 3654  
E-mail: dgfcqa.drada@mail.telepac.pt

Engº António Cabrera  
Representante de FIPA - Federação das Indústrias  
Portuguesas Agro-Alimentares  
Largo Monterroio Mascarenhas, 1  
1070-184 Lisboa  
Tel.: +351 1 3892011/3892258  
Fax: +351 1 3892413  
E-mail: antonio.cabrera@unilever.com

**ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**

Mr. Gheorghe Vorovenci  
Director of BIOAGRIROM  
Romanian Association for  
Biological Agriculture  
13, Emil Girleanu St.  
Bl. A.9 Sc1. Ap 19, Sector 3 - Bucharest  
Tel./Fax: +40 1 3212928

Mr. Flaviu Pop  
President of BIOAGRIROM  
Romanian Association for  
Biological Agriculture  
13, Ciobanului St. - Brasov 2200  
Tel.: +40 68 150785 - Fax: +40 68 418855  
E-mail: serebv@deuroconsult.ro

Mrs. Olimpia Vorovenci  
Expert in Agro Food Produce Standardization  
Romanian Standards Association  
Bucharest 70168  
Tel: +40 1 2100833 - Fax: +40 1 3104309

Mrs. Adriana Pop  
Executive Secretary of BIOAGRIROM  
Romanian Association for  
Biological Agriculture  
423, Meschendorfer St.  
Sinpetru - Brasov 2245  
Tel.: +40 68 132224 - Fax: +40 1 32129284

**SENEGAL**

Madame Mame Sine Mbodji Ndiaye  
Ingénieur Technologue  
Institut Sénégalais de Normalisation (ISN)  
Ministère de l'Energie, Mines et Industrie  
BP 4037 Dakar  
Tel.: +221 823 25 86  
Fax: +221 823 25 87  
E-mail: wilane@telecomplus

**SINGAPORE/SINGAPOUR**

Mrs. Tan Wei Ling  
Director - Department of Nutrition  
Ministry of Health  
Level 5 Institute of Health  
3 Second Hospital Avenue  
Singapore 168937  
Tel.: (65) 435 3530  
Fax.: (65) 438 3605  
E-mail: tan\_wei\_ling@moh.gov.sg

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

Mrs. Antoinette Booyzen  
Assistant Director  
Directorate: Food Control  
Department of Health  
Private Bag X828 - 0001 Pretoria  
Tel.: +27 12 3120163  
Fax: +27 12 3264374  
E-mail: booyza@hltrsa.pwv.gov.za

**SPAIN/ESPAGNE/ESPANA**

D<sup>a</sup> Paloma Deleuze Isasi  
Jefe de Servicio  
Subdirección General de  
Ordenación del Consumo  
Instituto Nacional del consumo  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Principe de Vergara - 54 - 28071 Madrid  
Tel.: +34 91 5755240  
Fax: +34 91 5763927  
E-mail: paloma.deleuze@consumo-inc.es

D<sup>a</sup> Elisa Revilla García  
Jefe de Area de Coordinación  
Sectorial de la Subdirección General  
de Planificación Alimentaria  
Dirección General de Alimentación  
Ministerio de Agricultura  
Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel 1 - 28071 Madrid  
Tel.: +34 91 3474596  
Fax: +34 91 3475728  
E-mail: planificacion.alimentaria@mapya.es

D<sup>a</sup> Teresa Calvo Sanz  
Servicio de Agricultura Ecológica  
Subdirección General de  
Denominación de Calidad  
Ministerio de Agricultura  
Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel 1 - 28071 Madrid  
Tel.: +34 91 3475296  
Fax.: +34 91 3475410  
E-mail: tcalvosa@mapya.es

**SWEDEN/SUEDE/SUECIA**

Mrs. Kerstin Jansson  
Head of Section - Ministry of Agriculture  
Vasagatan 8-10  
SE-10333 Stockholm  
Tel.: +46 8 4051168  
Fax: +46 8 206496  
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mr. Göte Frid, MSc Agric.  
Division for Animal Production and Management  
Swedish Board of Agriculture  
SE-551 82 JÖNKÖPING  
Tel.: +46 36 155811  
Fax: +46 36 308182  
E-mail: gote.frid@sjv.se

Mrs. Birgitta Lund  
Principal Administrative Officer-Expert  
Food Standards Division  
National Food Administration  
Box 622 - SE-751 26 Uppsala  
Tel.: +46 18 175500  
Fax: +46-18 105848  
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Mr. Reggie Vaz  
Principal Administrative Officer  
Food Standards Division  
National Food Administration  
Box 622 - SE-751 26 UPPSALA  
Tel.: +46 18 175680  
Fax: +46 18 105848  
E-mail: reggie.vaz@slv.se

**SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**

Eva Zbinden  
Attorney, Head Unit International Standards  
Swiss Federal Office of Public Health  
3003 Berne  
Tel.: +41 31 3229572  
Fax: +41 31 3229574  
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Patrik Aebi  
Ing. Agr. - Swiss Federal Office of Agriculture  
3003 Berne  
Tel.: +41 31 3222592  
Fax: +41 31 3224497  
E-mail: patrik.aebi@blw.admin.ch

Marquard Imfeld  
Novartis Consumer Health  
Monbijoustrasse 118  
3007 Berne  
Tel.: +41 31 3776863  
Fax: +41 31 3776348  
E-mail: marquard.imfeld@ch.novartis.com

Dr. Jan Kruseman  
Nestec Ltd.  
Ave. Nestlé 55 - 1800 Vevey  
Tel.: +41 21 9243273  
Fax: +41 21 9244547  
E-mail: jan.kruseman@nestle.com

Dr. Otto Raunhardt  
F. Hoffmann-La Roche Ltd.  
Vitamins & Fine Chemicals Division  
4070 Basel  
Tel.: +41 61 6887533  
Fax: +41 61 6881635  
E-mail: otto.raunhardt@roche.com

**THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA**

Mrs. Chantana Jutiteparak  
Senior Expert in Food and Drug Standards  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanondh Road, Muang District  
Nondhaburi 11000  
Tel.: +66 2 5907151-2/5918447  
Fax: +66 2 5918446  
E-mail: chantana@fda.moph.go.th

Dr. Chumnarn Sirirugsa  
Director, The Office of Agricultural  
Standards & Inspections  
Ministry of Agriculture & Cooperatives  
Horticulture Research Institute (3<sup>rd</sup> Floor)  
Jatujuk, Bangkok 10900  
Tel.: +662 9407191  
Fax: +662 9407339

Mrs. Patrathip Vacharakomolphon  
Standards Officer 8  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI St., Ratchathewi  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 2023441  
Fax: +66 2 2487987  
E-mail: patratip@tisi.go.th

Dr. Hataya Kongchuntuk  
Food Specialist  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanon Road, Nonthaburi 11000  
Tel.: +66 2 5907183  
Fax: +66 2 5918460  
E-mail: hatk@health.moph.go.th

Mrs. Malinee Subvanich  
Director & Secretary General  
Thai Food Processors' Association  
170/22 9<sup>th</sup> Floor Ocean Tower 1 Bldg.  
New-Rachadapisek Road  
Klongtoey, Bangkok 10110  
Tel.: +662 261 2684-6/261 2995  
Fax: +662 261 2997-7

Mr. Poonkeite Thangsombat  
Vice President  
Thai Food Processors' Association  
170/22 9<sup>th</sup> Floor Ocean Tower 1 Bldg.  
New-Rachadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10110  
Tel.: +66 2 2612684-6, 2612995  
Fax: +66 2 2612996-7

Mr. Lers Thisayakorn  
Vice President  
Thai Frozen Foods Association  
160/194-7 13th floor  
I.T.F. Building  
Silom Road - Bangkok  
Tel.: +66 2 2355622-4  
Fax: +66 2 2355625  
E-mail: unitedco@box1.a-net.net.th

Mrs. Kusumaln Trivitayanurak  
The Federation of Thai Industries  
39/90 M00-8 Phaholyothin Road  
Ladpraw, BKK 10230  
Tel.: +66 2 3932286/ext. 195  
Fax: +66 2 3983140  
E-mail: trivitk@mops.wl.com

Mrs. Jocelyn O. Naewbanij  
Director, Information Services Department  
National Food Institute  
Gypsum Metropolitan Tower, 11<sup>th</sup> Floor  
539/2 Sai Ayudkya 10400  
Rajdhevee, Bangkok 10400  
Tel.: +6 62 642 5335-40/ext. 231  
Fax: +6 62 642 5342  
E-mail: jocelyn@nfi.or.th

Wattana Kunwongse  
First Secretary  
The Royal Thai Embassy  
180 Island Park Drive  
Ottawa, Ontario, CANADA  
Tel.: (613) 722-4444  
Fax: (613) 722-6624

#### **TRINIDAD AND TOBAGO**

Mr. Kenneth Kerr  
Food & Drugs Inspector  
Food & Drugs Division  
Ministry of Health  
92 Frederick Street  
Port of Spain, TRINIDAD & TOBAGO  
Tel.: +868 623 5242

#### **TUNISIA/TUNISIA/TUNEZ**

Mme. Samia Belkhiria Maawer  
Chef de service chargée à la  
Direction Générale de la Production  
Agricole de coordonner les activités  
de l'unité de lancement de  
l'Agriculture Biologique, et responsable du secteur  
oléicole - Ministère de l'Agriculture  
39, rue Alain Savary, 1001, Tunis  
Tel.: +21 61 787190  
Fax.: +21 61 780246

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

Mrs. Rosemary Hignett  
Food Labelling & Standards Division  
Joint Food Safety & Standards Group  
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food  
Ergon House c/o Nobel House  
17 Smith Square - London SW1P 3JR  
Tel.: +44 171 238 6281  
Fax: +44 171 238 6763  
E-mail: r.hignett@jfssg.maff.gov.uk

Mr. Richard Ross  
Legislation Manager  
Unigate European Food  
St. Ivel House  
Interface Business Park  
Wootton Bassett - Swindon  
Wiltshire SN4 8QE  
Tel.: +44 1793 843 429  
Fax: +44 1793 843 454  
E-mail: richard.ross@st-ivel.co.uk

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

Mr. L. Robert Lake  
Director, Office of Policy, Planning and Strategic  
Initiatives  
Food & Drug Administration  
200 C Street, SW (HFS-4)  
Washington, D.C. 20204  
Tel.: (202) 205-4160  
Fax: (202) 401-7739

Dr. Robert C. Post  
Director - Labelling and Additives Policy Division  
U.S. Department of Agriculture  
300 12th Street, SW  
Room 602-Annex Building  
Washington, D.C. 20250  
Tel.: (202) 205-0279  
Fax: (202) 205-3625  
E-mail: robert.post@usda.gov

Ms. Marilyn J. Bruno  
Agricultural Trade Policy - Department of State  
EB/TTP/ATP  
Washington, D.C. 20521-3526  
Tel.: (202) 647-2062/647-1813  
Fax: (202) 647-1894  
E-mail: brunomj@state.gov

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

Dr. Christine Lewis  
Office of Special Nutritionals  
Food & Drug Administration  
200 C Street, SW (HFS-451)  
Washington, D.C. 20204  
Tel.: (202) 205-4434  
Fax: (202) 205-5295  
E-mail: clewisl@bangate.fda.gov

Ms. Anita Manka  
Office of the Director  
Labelling and Additives Policy Division  
U.S. Department of Agriculture  
300 12th Street, SW  
Room 602-Annex Building  
Washington, D.C. 20250  
Tel.: (202) 205-0279 - Fax: (202) 205-3625  
E-mail: anita.manka@usda.gov



Dr. James Maryanski  
Biotechnology Coordinator  
Center for Food Safety & Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
200 C Street, SW (HFS-13)  
Washington, D.C. 20204  
Tel.: (202) 205-4359  
Fax: (202) 401-2893  
E-mail: jmaryans@bangate.fda.gov

Ms. Felicia B. Satchell  
Chief, Food Standards Branch  
Office of Food Labelling  
Food & Drug Administration  
200 C Street, SW (HFS-158)  
Washington, D.C. 20204  
Tel.: (202) 205-5099  
Fax: (202) 205-4594  
E-mail: fsatchel@bangate.fda.gov

Dr. F. Edward Scarbrough  
U.S. Manager for Codex  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861-South Building  
Washington, D.C. 20250  
Tel.: (202) 720-2057  
Fax: (202) 720-3157  
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

Ms. Audrey Talley  
Foreign Agricultural Marketing Specialist  
Foreign Agriculture Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 5545-South Building  
Washington, D.C. 20250  
Tel.: (202) 720-9408  
Fax: (202) 690-0677  
E-mail: atalley@ag.gov

Mr. Lee Arst  
President - Coleman Natural Products, Inc.  
5140 Race Court  
Denver, CO 80216  
Tel.: (303) 297-9393  
Fax: (303) 297-0426  
E-mail: arst@mailcity.com

Ms. Elizabeth J. Campbell  
Senior Consultant  
AAC Consulting Group  
7475 Wisconsin Avenue  
Suite 850 - Bethesda, MD 20814  
Tel.: (301) 986-4440  
Fax: (301) 986-4448  
E-mail: ecampbell@aacgroup.com

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

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

Ms. Gabriela Flora  
Institute for Agriculture & Trade Policy  
2105 First Avenue South  
Minneapolis, MN 55404  
Tel.: (612) 870-3417  
Fax: (612) 870-4846  
E-mail: gflora@iatp.org

Ms. Regina Hildwine  
Director, Food Labeling and  
Standards, Regulatory Affairs  
National Food Processors Association  
1350 I Street, NW, Suite 300  
Washington, D.C. 20005  
Tel.: (202) 639-5926  
Fax: (202) 639-5991  
E-mail: rhildwi@nfpa-food.org

Dr. Kenneth Hiller  
Proctor & Gamble  
6071 Center Hill Avenue  
Cincinnati, OH 45224  
Tel.: (513) 634-2495  
Fax: (513) 634-1813  
E-mail: hiller.lk@pg.com

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

Mr. Kenneth Mercurio  
Director, Labelling & Nutrition  
Nestle USA, Inc.  
800 N. Brand Blvd.  
Glendale, CA 91203-1244  
Tel.: (818) 549-6353  
Fax: (818) 549-6908  
E-mail: ken.mercurio@us.nestle.com

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

Mr. Charles A. Ritson  
Director, Regulatory Affairs and  
Nutritional Sciences - Bestfoods  
700 Sylvan Avenue  
Englewood Cliffs, NJ 07632  
Tel.: (201) 894-2560  
Fax: (201) 894-2355  
E-mail: charles.ritson@na.bestfoods.com

Mr. Allen R. Saylor  
Director, Division of Regulatory Affairs  
and International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, D.C. 20005  
Tel.: (202) 737-4332 - Fax: (202) 331-7820  
E-mail: asaylor@idfa.org

Mr. Steve Sprinkel  
Organic Farmers Marketing  
Association, Inc.  
8364 S SR 39  
Clayton, IN 46118  
Tel.: (317) 539-4317  
Fax.: (317) 539-4317  
E-mail: cvof@iquest.net

Mr. James Johnson  
International Economist  
Foreign Agricultural  
Service International Trade Policy  
U.S. Department of Agriculture  
Room 5523-s - Mail stop 1024  
14<sup>th</sup> & Independence Ave.  
Washington, D.C. 20250  
Tel.: (202) 720-0091  
Fax: (202) 690-2079

Dr. Bernice Slutsky  
Biotechnology & Biosafety  
Foreign Agriculture Service  
International Trade Policy  
U.S. Department of Agriculture  
14<sup>th</sup> & Independence Ave.  
Washington, D.C. 20250  
Tel.: (202) 720-4261  
Fax: (202) 690-0677  
E-mail: slutsky@fas.usda.gov

#### **URUGUAY**

Maria del Pilar Lozano Bonet  
Co/Coordinadora Subcomité etiquetados  
Ministerio de Economía y Finanzas  
25 de Mayo 737 - Montevideo, Uruguay 11000  
Tel.: +598 2 9021043/9004106  
Fax: +598 2 9021043  
E-mail: lozano@adinet.com.uy

Dr. Luis Eduardo Rodríguez  
Sub-Director General de Salud M.S.P.  
Ministerio de Salud Pública  
Montevideo  
Av. 18 de Julio 1892 P. 2 Of. 219  
Tel.: +598 2 4001002/4097200  
Fax: +598 2 4013870  
E-mail: mspat@adinet.com.uy

Dra. Maria Mercedes Chiarino  
Coordinadora Nacional Red  
Interamericana  
Laboratorios de Análisis de  
Alimentos y Red Nacional  
18 de Julio 1892 - 2º Piso OF. 219  
Montevideo  
Tel.: +598 2 409 78 00  
Fax: +598 2 401 38 70  
E-mail: mspat@adinet.com.uy

#### **INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

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

Mr. Paul Reiderman  
Administrator  
Council of Ministers of the European Union  
Rue de la Loi, 175  
1048 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 2858563/2857103  
Fax: +32 2 2857928

##### **EUROPEAN COMMUNITY (EC)**

Ms. Nathalie Sauze  
Administrator - Directorate General III (Industry)  
European Commission  
200 rue de la Loi  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 2954765  
Fax: +32 2 2960951

Ms. Almudera Rodríguez  
Administrator - Directorate General VI (Agriculture)  
European Commission  
200 rue de la Loi  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 2955951  
Fax: +32 2 2965963

Mr. Alberik Scharpé  
Administrator, Directorate General VI (Agriculture)  
European Commission  
200 rue de la Loi  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 2955951  
Fax: +32 2 2965963

Mr. Roland Feral  
Administrator  
Directorate General XXIV (Consumer Policy and  
Health Protection)  
European Commission  
200 rue de la Loi  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 2958415  
Fax: +32 2 2991856

#### **INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

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

Dr. Warren Marty Strauss  
Director, Global Regulatory Affairs  
Monsanto Company  
600, 13<sup>th</sup> Street NW - Suite 660  
Washington, DC 20005  
U.S.A.  
Tel.: (202) 383-2845  
Fax: (202) 783-1924  
E-mail: warren.m.strauss@monsanto.com

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

Eva Hurt  
Manager, Regulatory Affairs  
Confédération des industries agro-alimentaires de  
l'Union Européenne (CIAA)  
43, avenue des Arts  
Brussels 1040, BELGIUM  
Tel.: +32 2 5141111  
Fax: +32 2 5112905  
E-mail: e.hurt@ciaa.be

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

Ms. Leen Petré  
Policy Coordinator  
Consumers International  
24, Highbury Crescent  
London N5 1RX, UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 171 226 6663/ext. 206  
Fax: +44 171 354 0607  
E-mail: lpetre@consint.org

Ms. Jean Halloran  
Consumer Policy Institute  
Consumers' Union  
101 Truman Avenue, Yonkers  
New York 10703-1057, U.S.A.  
Tel.: (914) 378-2456  
Fax: (914) 378-2928  
E-mail: hallje@consumer.org

Ms. Daniela Eugenia Cucu  
Vice-President  
Association for Consumers Protection - Romania  
Bd.I.C. Bratianu Nr. 34  
Et. 4, Cam. 24, sector 3  
70427 Bucharest, ROMANIA  
Tel.: +401 313 0758  
Fax: +401 311 0243  
E-mail: tac@dnt.ro

Mr. Manny C. Calonzo  
Food Project Officer  
Consumers International  
Regional Office for Asia and the  
Pacific (CI ROAP)  
250-A Jalan Air Itam  
10460 Penang, MALAYSIA  
Tel.: +604 229 1396  
Fax: +604 228 6506  
E-mail: roapfood@tm.net.my  
E-mail: ciroap@pc.jaring.my

Dr. Hector Villaverde  
Centro de Estudios, Análisis y Documentación del  
Uruguay (CEADU)  
Juan José de Amézaga 1441  
C.P. 11800 Montevideo, URUGUAY  
Tel.: +598 2 209 4274  
Fax: +598 2 208 4533  
E-mail: ceadu@chasque.apc.org

Mr. Julian Edwards  
Director General  
Consumers International  
24, Highbury Crescent  
London N5 1RX, UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 171 226 6663/ext. 215  
Fax: +44 171 354 0607  
E-mail: jedwards@consint.org

Ms. Diane Terblanche  
Consumer Institute of South Africa  
P.O. Box 1039  
Mondeor 2110, SOUTH AFRICA  
Tel.: +27 11 433 0150/2  
Fax: +27 11 433 0282  
E-mail: cfocus@global.co.za

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

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)**

Dr. Mark Empie  
Archer Daniels Midland (ADM)  
1001 Brush College Road  
Decatur, IL 62521, U.S.A.  
Tel.: (217) 424-2463  
Fax: (217) 424-4561  
E-mail: empie@ltc.admworld.com

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

**EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION (EDA)**

Christophe Wolff  
Legislation Officer  
European Dairy Association (EDA)  
14, rue Montoyer,  
Brussels 1000, BELGIUM  
Tel.: +32 2 540 5040  
Fax: +32 2 540 5049  
E-mail: cwolff@euromilk.org

**EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION  
(EFLA)/ASSOCIATION EUROPEENNE POUR LE  
DROIT DE L'ALIMENTATION/ASOCIACION  
EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO**

Mrs. Angelika Mrohs  
European Food Law Association (EFLA)  
c/o BLL  
Godesberger Allee 157  
D-53175 Bonn, GERMANY  
Tel.: +49 228 81 99 3-0  
Fax: +49 228 37 50 69  
E-mail: amrohs@bll-online.de

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Dr. Joyce A. Nettleton, D.Sc., R.D.  
Director, Science Communications  
Institute of Food Technologists  
221 North LaSalle Street  
Suite 300  
Chicago, Illinois 60601, U.S.A.  
Tel.: (312)782-8424  
Fax: (312)782-8348  
E-mail: janettleton@ift.org

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

Mr. Karl Riedel  
Chair, Codex Task Force  
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)  
Rue de l'Association 50  
B-1000 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 209 11 55  
Fax: +32 2 223 30 64  
E-mail: kriedel@natlife.com

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATION (I.A.C.F.O.)**

Mr. Bill Jeffery  
Public Policy Analyst - IACFO  
Suite 412 - One Nicholas Street  
Ottawa, Ontario K1N 7A4, CANADA  
Tel.: (613) 565-2140  
Fax: (613) 565-6520  
E-mail: jefferyb@istar.ca

Mr. Jun-ichi Kowaka  
Japan Offspring Fund  
2F 2-5-2 Koji-machi  
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN  
Tel.: +81-3-5276-0256  
Fax: + 81-3-5276-0259  
E-mail: RXM02651@nifty.ne.jp

Nobuko Takahashi  
Japan Offspring Fund (JOF)  
2F2-5-2, Koji-machi  
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN  
Tel.: +81 3 5276 0256 - Fax: +81 3 5276 0259  
E-mail: axis@nnet.ne.jp

Natsuko Kumasawa  
Japan Offspring Fund (JOF)  
2F2-5-2, Koji-machi  
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN  
Tel.: +81 3 5276 0256 - Fax: +81 3 5276 0259  
E-mail: nkumasaw@mail.dddd.ne.jp

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF PLANT BREEDERS/ASSOCIATION INTERNATIONALE DES SÉLECTIONNEURS (ASSINSEL)**

Mr. Patrick Heffer  
Assistant to the Secretary General  
ASSINSEL  
Chemin du Reposoir 7  
Nyon 1260 - SWITZERLAND  
Tel.: +41 22 3619977 - Fax: +41 22 3619219  
Email: assinsel@worldseed.org

**INTERNATIONAL CHAMBER OF COMMERCE (USCIB)**

Suzanne Foti  
Program Manager  
U.S. Council for International Business  
1212 Avenue of the Americas, 21<sup>st</sup> Floor  
New York, N.Y. 10036, U.S.A.  
Tel.: (212) 703-5069  
Fax: (212) 575-0327  
E-mail: sfoti@uscib.org

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

Mr. Hiroshi Suzuki  
Technical Information  
Japanese Consumers' Cooperative Union  
3-29-8 Shibuya, Shibuya-ku  
Tokyo 150-8913, JAPAN  
Tel.: +81 3 5778 8109  
Fax: +81 3 5778 8008  
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

Mr. Tatsuhito Kasamatsu  
Consumers Co-operative Kobe  
1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku  
Kobe, Hyogo-pre 658-0072, JAPAN  
Tel.: +81 78 4530116  
Fax: +81 78 4530185

**INTERNATIONAL CONSULTATIVE GROUP ON FOOD IRRADIATION (ICGFI)**

Dr. Harry Farrar IV  
Chairman, ASTM Committee E-10  
18 Flintlock Lane  
Bell Canyon, CA 91307-1127, U.S.A.  
Tel.: (818) 340-1227  
Fax: (818) 340-2132  
E-mail: hfarrar4@aol.com

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

Mr. Steven Rizk  
Manager, Scientific & Regulatory Affairs  
M&M/MARS, Inc.  
800 High Street  
Hackettstown, N.J. 07840-1518, U.S.A.  
Tel.: (908) 850-2753  
Fax: (908) 850-2697  
E-mail: steve.rizk@effem.com

Ms. Lisa Katic  
Director, Scientific & Nutrition Policy  
Grocery Manufacturers of America  
1010 Wisconsin Ave. N.W., 9<sup>th</sup> Floor  
Washington, D.C. 20007, U.S.A.  
Tel.: (202) 337-9400  
Fax: (202) 337-4508  
E-mail: ldk@gmabrands.com

Ms. Sarah Geisert  
Manager, Quality & Regulatory Operations  
General Mills, Inc.  
One General Mills Boulevard 3NE  
Minneapolis, MN 55426, U.S.A.  
Tel.: (612) 540-2595  
Fax: (612) 540-7287  
E-mail: geise000@mail.genmills.com

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

Mr. J.H. Christensen  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK-8000 Aarhus C, DENMARK  
Tel.: +45 87 312000  
Fax: +45 87 312001  
E-mail: jhc@mejeri.dk

Mr. C. Heggum  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allée 22  
DK-8000 Aarhus C, DENMARK  
Tel.: +45 87 31 2000  
Fax: +45 87 31 2001  
E-mail: ch@mejeri.dk

Mr. T.M. Balmer  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, Virginia 22201, U.S.A.  
Tel.: (703) 243-6111  
Fax: (703) 841-9328  
E-mail: tbalmer@nmpf.org

Mr. D. Tulloch  
45 Argyle Avenue, Suite 203  
Ottawa, Ontario K2P1B3  
CANADA  
Tel.: (613) 230-1070  
Fax: (613) 230-8756  
E-mail: macwalk@magi.com

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
AGRICULTURE PRODUCERS (IFAP)**

Mr. Garth Sundeen  
Policy Analyst  
The Canadian Federation of Agriculture  
1101 - 75 Albert Street, Bureau 330  
Ottawa, Ontario K1P 5E7  
Tel.: (613) 236-3633  
Fax: (613) 236-5749  
E-mail: gsundeen@fox.nstn.ca

**INTERNATIONAL FEDERATION OF CHEWING  
GUM ASSOCIATIONS (IFCGA)**

Mr. John S. Eldred  
Counsel for IFCGA  
c/o Keller & Heckman LLP  
1001 G Street, N.W. - Suite 500 West  
Washington, D.C. 20001, U.S.A.  
Tel.: (202) 434-4100  
Fax: (202) 434-4646  
E-mail: eldred@khlaw.com

Mr. Mark Mansour  
Counsel for IFCGA  
c/o Keller & Heckman LLP  
1001 G Street, N.W.  
Suite 500 West  
Washington, D.C. 20001, U.S.A.  
Tel.: (202) 434-4233  
Fax: (202) 434-4646  
E-mail: mansour@khlaw.com

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

Kristen Chadwell Gunter  
Staff Counsel  
National Juice Products Association (NJPA)  
Law Offices - Suite 200  
500 South Florida Avenue  
Lakeland, Florida 33801, U.S.A.  
Tel.: (941) 680-9908  
Fax: (941) 683-2849  
E-mail: gunchad@aol.com

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

Mr. Otto Schmid  
Int'l. Federation of Organic Agriculture Movements  
Codex Contact Point  
Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)  
Ackerstrasse, CH-5070 Frick, SWITZERLAND  
Tel.: +41 62 865 72 72 (or 41.1.940 12 80 at home)  
Fax: +41 62 865 72 73 (or 41.1.940 12 55 at home)  
E-mail: otto.schmid@fibl.ch (or  
otto.schmid@bluewin.ch)

Mrs. Suzanne Vaupel  
IFOAM World Board  
Attorney at Law  
2618 "J" Street, Suite 2  
Sacramento, California 95816, U.S.A.  
Tel./Fax: (916) 444-1877  
E-mail: svaupel@organicfoodlaw.com

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL  
(IFAC)**

Dr. Andrew G. Ebert  
President  
Int'l. Food Additives Council (IFAC)  
5775 Peachtree Dunwoody Road  
Suite 500-G  
Atlanta, Georgia 30342, U.S.A.  
Tel.: (404)252-3663  
Fax: (404)252-0774  
E-mail: aebert@assnhq.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL  
COMMITTEE (IGTC)**

Sadahiko Ogihara, DVM  
Director & General Manager  
Washington, D.C. Office  
Ajinomoto USA, Inc.  
1120 Connecticut Ave., N.W. - Suite 416  
Washington, D.C. 20036, U.S.A.  
Tel.: (202) 457-0284 - Fax: (202) 457-0107  
E-mail: ogiharas@ajiusa.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE  
(ILSI)**

Dr. Janet E. Collins  
Manager, Applied Nutrition  
Monsanto Company  
P.O. Box 3780  
Arlington, VA 22203, U.S.A.  
Tel.: (703) 276-7108  
Fax: (703) 276-0934  
E-mail: janet.e.collins@monsanto.com

Dr. Sue Ferenc  
ILSI Risk Science Institute  
1126 Sixteenth Street, NW  
Washington, D.C. 20036, U.S.A.  
Tel.: (202) 659-3306  
Fax: (202) 659-3617  
E-mail: sferenc@ilsii.org

**INTERNATIONAL SEED TRADE FEDERATION  
(FIS)**

Mr. William Leask  
Executive Vice-President  
Canadian Seed Trade Federation (CSTA)  
39 Robertson Road - Suite 302  
Nepean, Ontario K2H 8R2  
CANADA  
Tel.: (613) 829-9527  
Fax: (613) 829-3530  
E-mail: bleask@cdnseed.org

**INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL (ISDC)**

Julia C. Howell  
International Soft Drink Council  
Boulevard St. Michel 79  
B-1040 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 7434050  
Fax: +32 2 7325102  
E-mail: jhowell@na.ko.com

Mary Beth Fritz  
International Soft Drink Council  
Boulevard St. Michel 79  
B-1040 Brussels, BELGIUM  
Tel.: +32 2 7434050  
Fax: +32 2 7325102  
E-mail: marybeth.fritz@intl.pepsi.com

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

Dr. Andrée Bronner  
Secretary General  
International Special Dietary Foods Industries  
194, rue de Rivoli  
F-75001 Paris, FRANCE  
Tel.: +33 1 53458787  
Fax: +33 1 53458780  
E-mail: andree.bronner@wanadoo.fr

**INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION  
CENTRE (ITIC)**

Gloria Brooks-Ray  
Principal Adviser, Codex Alimentarius  
Novigen Sciences, Inc.  
P.O. Box 97  
Mountain Lakes, N.J. 07046  
Tel.: +973 334 4652  
Fax: +973 334 4652  
E-mail: gbr@novigenosci.com

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION  
INTERNATIONAL (RAFI)**

Mr. J. Michael Sligh  
Director  
Rural Advancement Foundation  
International (RAFI)  
P.O. Box 4672  
Chapel Hill, NC 27514, U.S.A.  
Tel.: (919) 929-7099  
Fax: (919) 929-7795  
E-mail: msligh@rafiusa.org

Mr. Roger Blobaum  
Rural Advancement Foundation International (RAFI)  
3124 Patterson Pl., N.W.  
Washington, D.C. 20015, U.S.A.  
Tel.: (202) 537-0191  
Fax: (202) 537-0192  
E-mail: rblobaum@compuserve.com

Melanie Adcock, DVM  
RAFI U.S.A.  
General Delivery  
Buckeystown, MD 21717, U.S.A.  
Tel.: (301) 258-3111  
Fax: (301) 258-3081  
E-mail: melanieA@ix.netcom.com

**FAO**

Eduardo R. Mendez  
International Consultant  
FAO - Rome  
P.O. Box 60-486  
Mexico D.F. 03800  
MEXICO  
Tel.: +525 687 4426  
Fax: +525 543 9189  
E-mail: ermendez@datasys.com.mx

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

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

Dr. Yasuyuki Sahara  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food  
Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY  
Tel.: +39 06 570 54098  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: saharay@who.ch

**CANADIAN SECRETARIAT  
SÉCRÉTARIAT CANADIENS  
SECRETARIADO CANADIENSE**

Mr. Ron Burke  
Director & Codex Contact Point for Canada  
Bureau of Food Regulatory, International &  
Interagency Affairs  
Food Directorate, Health Protection Branch  
Health Canada, Room 200, HPB Building  
Tunney's Pasture (0702C)  
Ottawa, Ontario K1A 0L2  
Tel.: (613)957-1748  
Fax: (613)941-3537  
E-mail: ronald\_burke@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville  
Bureau of Food Regulatory, International  
and Interagency Affairs  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health Canada  
Room 200, HPB Building  
Tunney's Pasture (0702C)  
Ottawa, Ontario K1A 0L2  
Tel.: (613)957-0189  
Fax: (613)941-3537  
E-mail: allan\_mccarville@hc-sc.gc.ca

Vickie Therrien  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A 0Y9  
Tel.: (613) 225-2342  
Fax: (613) 228-6633  
E-mail: vtherrien@em.agr.ca

Santina Scalzo  
Executive Assistant to the Director  
(Codex Contact Point for Canada)  
Bureau of Food Regulatory, International  
and Interagency Affairs  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health Canada  
Room 200, HPB Building  
Tunney's Pasture (0702C)  
Ottawa, Ontario K1A 0L2  
Tel.: (613)957-1749  
Fax: (613)941-3537  
E-mail: santina\_scalzo@hc-sc.gc.ca

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y  
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS POR MÉTODOS ORGÁNICOS**  
(en el trámite 8 del Procedimiento)

**SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y  
CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUSTANCIAS POR PAÍSES<sup>1</sup>**

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

- i) Es consistente con los principios de producción orgánica (ver Preámbulo, párrafo 7);
- ii) la utilización de la sustancia es necesaria/esencial para el uso al que se le destina;
- iii) el uso de la sustancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente;
- iv) tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- v) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y /o calidad suficiente.

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

- (a) si se usan para propósitos de fertilización o acondicionamiento de los suelos -
  - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Anexo 1, o por otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2; y
  - los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos; y
  - su uso no tiene un efecto dañino sobre los organismos del suelo y/o las características físicas del suelo;
- (b) si se usan para propósitos de control de enfermedades, plagas o malezas de las plantas -
  - deberían ser indispensables para el control de un organismo dañino o una enfermedad en particular para la que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de manejo, y
  - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y pueden ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbiales (por ejemplo el compostado o la digestión);

---

<sup>1</sup> Estos criterios se recomiendan a los gobiernos en base de prueba, para adquirir experiencia, a nivel nacional, con los principios y reglas de producción orgánica. Serán revisados dentro de un período de cuatro años. Hasta que se haya efectuado tal revisión, los Países Miembros pueden implementar estos criterios, o los criterios que ellos hayan desarrollado en base a la experiencia que han tenido a nivel nacional.



- sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se les considerará para su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la preparación o conservación de alimentos
- estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo la fermentación);
    - o si las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnología en cantidades suficientes, entonces aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente podrán ser consideradas para su inclusión en circunstancias excepcionales;
  - son esenciales para elaborar tales alimentos, y no hay otras tecnologías disponibles;
  - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento.

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

**PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX  
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS<sup>1</sup>  
(en el Trámite 8 del Procedimiento)**

**Sección 4.2.1.3**

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

---

<sup>1</sup> La enmienda propuesta está subrayada

**ALINORM 99/22A**

**APÉNDICE IV**

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

**SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1 Las presentes Directrices se aplican a los productos que se indican a continuación que llevan, o se tiene previsto que lleven, etiquetas descriptivas que hagan referencia a los métodos de producción orgánica:

- a) plantas, productos vegetales, **animales y productos pecuarios** sin elaborar, y

**SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES**

**2.1 Descripción**

*Añadir el texto siguiente:*

...La base de la ganadería orgánica consiste en desarrollar una relación armónica entre la tierra y los animales, y en respetar las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales. Ello se obtiene mediante una combinación de medidas destinadas a proporcionar piensos de buena calidad producidos orgánicamente, mantener densidades de ganado apropiadas, aplicar sistemas ganaderos apropiados a las necesidades de comportamiento, y adoptar prácticas de manejo pecuario que minimicen el estrés y busquen el favorecer la salud y el prevenir las enfermedades.

**2.2 Definiciones**

*Añadir el texto siguiente:*

*ganado* significa cualquier tipo de animal doméstico o domesticado incluyendo a los bovinos (incluyendo los búfalos y los bisontes), ovinos, caprinos, porcinos, equinos, aves de corral y abejas criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos. [Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no serán considerados parte de esta definición].

*medicamento veterinario* significa cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los animales que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, tanto si se usa con fines terapéuticos como con fines profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Definiciones.

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

### **Principios generales**

1. Cuando se mantienen animales para la producción orgánica, éstos deberán formar parte integrante de la unidad de la granja orgánica, y su cría y manutención deberá ajustarse a estas Directrices.
2. Los animales pueden contribuir en gran medida a un sistema de agricultura orgánica:
  - a) mejorando y manteniendo la fertilidad del suelo;
  - b) manejando la flora mediante el apacentamiento;
  - c) diversificando la biología y las interacciones de la granja; y
  - d) aumentando la productividad del sistema de explotación agrícola.
3. La producción del ganado es una actividad relacionada con la tierra. Los herbívoros deben tener acceso a los pastos y todos los demás animales deben tener acceso a espacios al aire libre, siempre que su condición fisiológica, las condiciones atmosféricas y el estado del terreno lo permitan. El ganado puede confinarse temporalmente en base a su estado de producción, durante períodos de condiciones climáticas inclementes, cuando su salud, seguridad o bienestar puedan estar en peligro, o para proteger la calidad de las plantas, los suelos y el agua.
  - La autoridad competente podría permitir excepciones en ciertas circunstancias, con tal que el bienestar de los animales pueda ser garantizado, como por ejemplo:
    - .. cuando la estructura de la unidad orgánica prevenga el acceso a los pastos, tal y como es el caso en ciertos sistemas (tradicionales) de explotación agrícola, o
    - .. cuando el alimentar a los animales con piensos frescos acarreados sea una manera más sustentable que el apacentamiento para utilizar los recursos de tierra.
4. La densidad del ganado debería ser apropiada para la región en cuestión, teniendo en cuenta la capacidad de producción de forrajes, la salud de los rebaños, el equilibrio de nutrientes tanto del ganado como de los suelos, y el impacto sobre el medio ambiente.

### **Procedencia del ganado/Origen y Conversión**

5. La selección de razas y cepas [y métodos de reproducción] deberían ser consistentes con los principios de la producción orgánica, teniendo en cuenta:
  - a) su adaptación a las condiciones locales;
  - b) su vitalidad y resistencia a las enfermedades;
  - c) la ausencia de enfermedades específicas o problemas de salud asociados con ciertas razas y cepas (el síntoma de estrés porcino, el aborto espontáneo, etc.).
6. El ganado utilizado para productos que se ajusten a la Sección 1.1 (a) de estas directrices deberá provenir, desde su nacimiento o incubación, de unidades de producción que cumplan con estas directrices, o ser la progenie de parentales criados bajo las condiciones estipuladas en estas directrices. Se les debe criar bajo este sistema durante toda su vida.
  - El ganado no debe ser transferido entre unidades orgánicas y no orgánicas. Los países pueden establecer reglas detalladas para la compra de ganado de otras unidades que cumplan con estas directrices.
7. Cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido de que no se dispone de ganado que se ajuste a los requisitos descritos en el párrafo anterior, el órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido podrá permitir que se introduzca ganado no criado conforme a estas directrices, en las siguientes circunstancias:
  - a) alta mortalidad de animales causada por circunstancias [de salud o] catastróficas;

- b) [hasta el año 2005] para la expansión considerable de la explotación agrícola, cuando se cambia de raza, o cuando se desarrolla una nueva especialización pecuaria. En estos casos [no más del 40% de] el ganado que está siendo introducido podrá proveer de fuentes no orgánicas;
- c) para la renovación de un hato, hasta 10% del ganado adulto equino o bovino, y 20% del ganado adulto porcino, ovino o caprino como hembras *nulliparus* [cruzadas/no cruzadas].
- d) para machos de reproducción;
- e) para el comienzo de la actividad orgánica y/o durante el período de transición que expira en Diciembre del año 2005;
- f) para la producción de aves de corral para carne, polluelos para producción de huevos, y cerdos para la producción de carne, durante el período de transición que expira en Diciembre del año 2005.

8. Los ganados que califican para las derogaciones indicadas en el párrafo anterior, deberán cumplir con las condiciones indicadas en el Cuadro 1 que se presenta a continuación. Los períodos de conversión indicados en dicho cuadro deben ser observados si los productos han de ser vendidos como orgánicos, de acuerdo a la Sección 3 de estas directrices.

9. La conversión de la tierra que se va a utilizar para cultivar piensos, o para pastura, debe cumplir con las reglas indicadas en la Parte A, párrafos 1, 2 y 3 de este Anexo

10. Los productos pecuarios van a ser vendidos como orgánicos, el ganado debe ser criado de acuerdo a estas directrices por lo menos por los períodos de conversión indicados en el Cuadro 1.

11. Las autoridades competentes podrán reducir los períodos de conversión o las condiciones establecidas en el párrafo 9 (para la tierra) y/o el párrafo 10 (para el ganado y los productos pecuarios) en los siguientes casos:

- a) pasturas, espacios al aire libre y áreas de ejercicio utilizadas por especies no herbívoras;
- b) para bovinos, ovinos y caprinos provenientes de la producción pecuaria extensiva, durante un período de transición que espirará a fin del año 2005, o para hatos lecheros convertidos por primera vez;
- c) hay una conversión simultánea de toda la unidad de producción (ganado y terrenos utilizados para su alimentación), el período de conversión del ganado podrá ser reducido a dos años solo en el caso en que el ganado existente y su progenie sean alimentados principalmente con productos de la unidad.

Especies y tipos de producción	Ganado que no cumple con estas Directrices	
	Período de conversión	Condiciones
<b>Bovino y equino</b> 1. Producción de carne  2. Producción de leche	[12 meses]	- 3/4 del período de vida en producción orgánica, tan pronto sean destetados y de menos de 6 meses de edad (excepto por derogación en el párrafo 11b)
	[12 meses]	Ganado con un período de vida superior a 1 año e introducido antes de tener 5 semanas de edad.
	[6 meses]	Tan pronto como sean destetados y antes de que tengan 6 meses de edad.
	[12 meses]	80% de piensos orgánicos durante nueve meses, y 100% de piensos orgánicos por 3 meses (solo para hatos convertidos por primera vez, ver el párrafo 11b).
	[12 semanas] [30 días]	?? ??
<b>Ovino y caprino</b> 1. Producción de carne  2. Producción de leche	[6 meses]	Tan pronto como sean destetados y antes de los 45 días de edad.
	[6 meses]	2/3 del período de vida en producción orgánica, cuando el período de vida es superior a un año.
	[6 meses]	Tan pronto como sean destetados y antes de los 45 días de edad.
	[12 meses]	80% de piensos orgánicos durante nueve meses, y 100% de piensos orgánicos por 3 meses
	[12 semanas] [30 días]	?? ??
<b>Porcino</b> Carne	[6 meses]	Tan pronto como sean destetados y antes de que pesen 25 Kg o [45 días de edad].
<b>Aves de corral</b> 1. Carne 2. Huevos	[10 semanas]	Menos de 7 días de nacidos
	[6 semanas]	Menos de 18 semanas de edad
	[30 días]	??

**Nutrición**

12. Todos los sistemas ganaderos deberán suministrar un nivel óptimo del 100 por ciento de alimentación a base de piensos (incluidos piensos “en conversión”) producidos para satisfacer los requisitos de estas Directrices. Cuando se puedan obtener en la región, el ganado deberá alimentarse en un 100 por ciento con alimentos cultivados orgánicamente.

13. [Hasta el año 2005,] cuando el productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de piensos que satisfagan

los requisitos descritos en el párrafo 12, el órgano de inspección/certificación podrá permitir el uso de piensos no producidos conforme a estas Directrices, con tal que no contenga organismos genéticamente modificados o los productos de los mismos.”.

- Los productos ganaderos mantendrán su carácter orgánico con tal que el 85% de los piensos, en el caso de los rumiantes, y el 80% en el de los no rumiantes, calculado con referencia a la materia seca, deriven de fuentes orgánicas producidas de conformidad con estas Directrices.

14. Los suplementos alimentarios podrán ser en forma de:

- minerales y oligoelementos,
- melazas;
- algas marinas (*kelp*);
- harina de roca y carbón vegetal;
- aceites y otros productos secundarios del pescado; o
- conchas, huesos de sepia
- harina de carne en una cantidad que no supere el 2 por ciento de la alimentación total.

15. Las raciones para ganados específicos deberán tener en cuenta:

- la necesidad de leche natural, preferiblemente maternal, para los mamíferos jóvenes;
- que una proporción substancial de la materia seca en las raciones diarias de los herbívoros necesita consistir de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes;
- la necesidad del uso de cereales en la fase de engorde de las aves de corral;
- forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes en la ración diaria de los cerdos y las aves de corral.

16. No podrán exclusivamente forrajes ensilados para animales poligástricos. Los conservantes para ensilajes pueden incluir solamente:

- sal marina;
- sal gruesa de roca;
- levaduras;
- bacterias lácticas, acéticas, fórmicas y propiónicas, o su producto natural ácido;
- enzimas;
- suero;
- azúcar; o productos del azúcar, tales como melazas;
- miel.

17. Todo el ganado debe tener amplio acceso al agua fresca de buena calidad.

[18. Si se utilizan sustancias para los piensos, se deberían aplicar los siguientes criterios:

- son necesarias/esenciales para mantener la salud y vitalidad de los animales; y
- contribuyen a una dieta apropiada, cumpliendo con las necesidades fisiológicas y de comportamiento de la especie en cuestión; y
- son principalmente de origen vegetal, mineral o animal, con tal que:
  - a) para los herbívoros, se prohíbe el suministro de material de origen de mamíferos, excluida la leche y los productos lácteos; y

- b) para los que no son herbívoros, no se deberá proporcionar harina de carne de la misma especie;
- son :
  - a) tal y como se les encuentra en la naturaleza y podrán haber sido sometidas solamente a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, la precipitación, la extracción solo con agua pero no con solventes químicos, el refinado sin tratamiento químico), procesos biológicos/enzimáticos, y procesos microbianos (como la fermentación), o
  - b) si las sustancias incluidas en el punto a) no están disponibles en cantidades suficientes, entonces tras sustancias podrían ser consideradas en circunstancias excepcionales, como las vitaminas, los oligoelementos (aminoácidos puros); y
- no se utilizan el nitrógeno sintético (como la urea) o productos nitrogenados no protéicos; y
- no provienen de materiales y/o productos derivados de organismos producidos por ingeniería genética/genéticamente modificados.

19. Si se utilizan sustancias como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la preparación o conservación de los piensos, lo siguiente debería tenerse en consideración además de los criterios indicados arriba en el párrafo

- no se permiten los aditivos o coadyuvantes derivados de una fuente modificada por ingeniería genética;
- no se permiten los productos sintéticos para estimular el crecimiento;
- antioxidantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- aromatizantes y estimulantes del apetito: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- no se permiten los productos contra la coccidiosis ni las histaminasas;
- emulsificadores, estabilizadores, espesadores: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- agentes colorantes (incluyendo los pigmentos): solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- agentes de preservación: solo se permiten los ácidos orgánicos en los piensos para aves de corral;
- vitaminas y provitaminas: se prefieren las fuentes naturales. No se permite su uso para el propósito de estimular el crecimiento o la producción;
- oligoelementos<sup>1</sup> : se prefieren las fuentes naturales. No se permite su uso para el propósito de estimular el crecimiento o la producción;
- aglutinantes, surfactantes, agentes anticoagulantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- se permiten las probióticas
- enzimas: no se permiten;
- antibióticos; no se permiten.]

### **Cuidados de salud**

20. Las prácticas de gestión, la alimentación y la cría selectiva son los principales instrumentos para mantener los animales de granja sanos , libres de parásitos y enfermedades.

---

<sup>1</sup> El volumen en las raciones diarias debería restringirse para evitar cualquier contaminación de los suelos, como por ejemplo por el cobre en los desperdicios de cerdos.



21. Se prohíbe el uso de medicamentos veterinarios en el ganado sano. Cuando se den casos específicos de enfermedad o de problemas de salud y no existan tratamientos o prácticas de gestión alternativos permitidos, o en casos exigidos por ley, se permite la vacunación del ganado y los usos terapéuticos de los medicamentos veterinarios. Los períodos de suspensión del tratamiento exigidos en cualquiera de los casos deberán ser el doble de los exigidos por la legislación. [Después del año 2005, no se permitirá el uso de antibióticos para el ganado o los productos pecuarios etiquetados como orgánicos.]

22. Si las sustancias se usan para mantener la salud del ganado, los siguientes criterios deberían ser aplicados-

- deberían ser indispensables en el caso de un brote de una enfermedad, con tal que no estén disponibles otros tratamientos biológicos, culturales o físicos;
- las condiciones para su uso no resulten, directa o indirectamente, en la presencia de residuos del producto en las partes comestibles; y
- su uso no resulte o contribuya a efectos inaceptables o contaminación del medio ambiente.

23. Los productores no deberán suspender los medicamentos cuando ello dé lugar a sufrimientos innecesarios del animal, aun cuando el uso de tales medicamentos determine que el animal pierda su calidad de orgánico.

24. Se permite el uso de vitaminas sintéticas a falta de vitaminas de origen natural, así como aminoácidos puros y oligoelementos, con tal que no se hayan producido mediante la aplicación de tecnología de genes, y sean necesarios para mantener la salud.

25. Los tratamientos hormonales solo pueden usarse por motivos terapéuticos y bajo supervisión veterinaria.

26. No se permiten estimuladores del crecimiento o sustancias utilizadas para estimular el crecimiento o la producción.

### **Manejo del ganado, transporte y sacrificio**

27. El mantenimiento del ganado deberá guiarse por una actitud de cuidado, responsabilidad y respeto por las criaturas vivas.

28. Los métodos de cría deberían ajustarse a los principios de la agricultura orgánica, teniendo en cuenta lo siguiente:

- i) que las razas y cepas sean idóneas para la cría en las condiciones del lugar y en un sistema orgánico;
- ii) que se prefiere la reproducción por métodos naturales, pero puede emplearse la inseminación artificial;
- iii) que no podrán aplicarse técnicas de trasplante de embriones ni tratamientos reproductivos hormonales;
- iv) que no podrán aplicarse técnicas de cruce que empleen la ingeniería genética;

29. Operaciones tales como el amarrar cintas elásticas a las colas de las ovejas, el corte del rabo, el corte de dientes, el recorte de picos o el descornado, no deben efectuarse sistemáticamente en la agricultura orgánica. Sin embargo, algunas de estas operaciones pueden ser autorizadas, en circunstancias excepcionales, por la autoridad competente o sus delegados, por razones de seguridad (por ejemplo el descornado en animales jóvenes), o si tienen como propósito el mejorar la salud y bienestar del ganado. Tales operaciones deben ser efectuadas a la edad más apropiada y por personal calificado, y debe reducirse a un mínimo cualquier sufrimiento de los animales. Se deben usar anestésicos cuando fuera apropiado.

- se permite la castración física para mantener la calidad de los productos y de las prácticas tradicionales de producción (cerdos de carne, toretes castrados, capones, etc.), pero solo bajo las condiciones arriba indicadas.

30. Respecto de las condiciones de vida y la ordenación del medio ambiente deberán tenerse en cuenta las necesidades de comportamiento específicas de los animales y ocuparse de que:

- tengan suficiente movimiento libre y oportunidad de expresar sus patrones normales de comportamiento;
- tengan compañía de otros animales, particularmente de la misma clase;
- se prevenga el comportamiento anormal, heridas o enfermedades;
- se hagan arreglos para cubrir emergencias, tales como fuegos, la interrupción de los servicios mecánicos esenciales o de los suministros;
- suficiente aire fresco y luz natural de acuerdo a las necesidades del ganado;
- protección contra la luz solar, la temperatura, la lluvia y el viento excesivos, de acuerdo a las necesidades del ganado;
- amplio acceso al agua fresca de buena calidad y a los piensos, para mantener la plena salud y vigor del ganado.

31. El transporte de ganado vivo deberá efectuarse en forma tranquila y suave, y de manera que evite las heridas y los sufrimientos. En el transporte de ganado no se permite el uso de estímulos eléctricos o tranquilizantes alopáticos.

32. El sacrificio del ganado deberá conducirse en una manera que minimice el estrés y los sufrimientos, y de acuerdo a las reglas nacionales.

#### **[Alojamiento y condiciones de movimiento libre**

33. Las condiciones de alojamiento deberían responder a las necesidades biológicas y de comportamiento del ganado proveyendo:

- fácil acceso a los piensos y al agua;
- aislamiento, calefacción, refrigeración, y ventilación del edificio para asegurar que la circulación de aire, nivel de polvo, humedad relativa del aire y concentración de gas sean mantenidos dentro de límites que no sean dañinos para el ganado;
- que entre abundante ventilación y luz natural;

34. La densidad de alojamiento de los animales en los edificios debería;

- proporcionar comodidad y bienestar al ganado, teniendo en consideración la especie, raza y sexo de los animales;
- proveer suficiente espacio para estar de pie de una manera natural, yacer fácilmente, dar la vuelta, asearse a si mismos, asumir todos los movimientos y poses naturales, tales como el estirarse y batir las alas.

35. Los alojamientos, corrales, equipos y utensilios deberían limpiarse y desinfectarse adecuadamente para prevenir el contagio de infecciones y el acumulamiento de organismos que transmiten enfermedades.

36. Las áreas de movimiento libre, ejercicio al aire libre o espacios al aire libre deberían, de ser necesario, proporcionar suficiente protección contra la lluvia, el viento el sol y las temperaturas excesivas, dependiendo de las condiciones climáticas locales y de la raza en cuestión.

37. Las densidades del ganado que se mantiene al aire libre en pasturas, prados u otros hábitats naturales o seminaturales, deben ser lo suficientemente bajas como para prevenir la degradación del suelo y el apacentamiento excesivo de la vegetación

#### **Mamíferos**

38. Todos los mamíferos deben tener acceso a los pastos o a un área de ejercicio o espacio al aire libre, que puede estar parcialmente cubierto, y deben ser capaces de utilizar dichas áreas siempre que la condición fisiológica del animal, el clima y la condición del terreno lo permitan.

39. La autoridad competente podrá otorgar excepciones para:

- el acceso de los toros a los pastos, o en el caso de vacas, un espacio o área de ejercicios al aire abierto durante el período de invierno;
- durante la última fase del engorde.

40. El alojamiento de los animales debe ser lizo, pero sin piso resbaloso. El piso no debe ser de construcción totalmente de listones o rejillas.

41. El alojamiento debe incluir una área cómoda, limpia y seca para yacer y/o descansar, de construcción sólida. En el área de descanso se deben proporcionar amplios materiales secos para las camas, y materiales para la absorción de desperdicios.

42. No se permite la estabulación de terneras en cajas individuales. El mantener atados a los animales tampoco se permite sin la aprobación de la autoridad competente.

43. Las cerdas deben ser mantenidas en grupos, excepto en las últimas etapas de la preñez y durante el período de lactancia. Los cerditos no deben ser alojados en plataformas planas o jaulas. Las áreas de ejercicio deben permitir que los animales puedan hurgar la tierra y hocicar el estiércol.

#### Aves de Corral

44. Las aves de corral deben ser criadas en condiciones de movimiento libre, tener acceso a un espacio al aire libre cuando las condiciones climáticas lo permitan, y no ser enjauladas.

45. Las aves acuáticas deben tener acceso a un arroyo, estanque o lago cuando las condiciones climáticas lo permitan.

46. Las edificaciones para todas las aves deberían proporcionar:

- un área de construcción sólida;
- materiales para la absorción de excretas, tales como la paja, el aserrín, la arena o la turba;
- una parte del área del piso, lo suficientemente grande, debe estar disponible a las gallinas ponedoras para la colección de excrementos;
- perchas, en tamaño y número conmensurado al tamaño del grupo y al tipo de aves;
- agujeros de entrada y salida de un tamaño adecuado.

47. En el caso de las gallinas ponedoras, la luz natural puede ser suplementadas por medios artificiales para proporcionar un máximo de 16 horas de luz al día, con un período nocturno continuo de descanso con luz artificial por lo menos ocho horas.

48. Por motivos de salud, entre cada camada de aves de corral que se crían, las edificaciones deben vaciarse y los espacios al aire libre deben también permanecer desocupados para permitir que vuelva a crecer la vegetación.]

#### **[Manejo del estiércol**

49. Las prácticas de manejo del estiércol que se utilizan para mantener cualquier área en que se aloja, encorralla o apacienta ganado, deberían ser implementadas de manera que:

- i) minimicen la degradación del suelo y el agua;
- ii) no contribuyan significativamente a la contaminación del agua por nitratos y bacterias patógenas;
- iii) optimicen el reciclado de nutrientes; y
- iv) no incluye el incinerado ni cualquier práctica inconsistente con las prácticas orgánicas.

50. Todas las instalaciones de almacén y manipulación del estiércol, incluyendo las instalaciones de compostado, deberían ser diseñadas, construidas y operadas de manera que prevengan la contaminación de las aguas subterráneas y/o superficiales.

51. Las tazas de aplicación de estiércol deben ser a niveles que no contribuyan a la contaminación de las aguas subterráneas y/o superficiales. El momento y los métodos de aplicación no deben incrementar el potencial de que corra hacia los estanques, ríos y arroyos.]

### **Mantenimiento de registros**

52. Además de los requisitos de cuentas por escrito, tal y como se estipulan en el Anexo 3 de estas directrices, el operario debería mantener registros detallados y al día de:

- i) la cruce y/o el origen del ganado;
- ii) el plan sanitario a ser utilizado en la prevención y manejo de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
- ii) todos los tratamientos y medicinas administradas por cualquier motivo, incluyendo los períodos de cuarentena;
- iv) los piensos proporcionados y el origen de dichos piensos;
- v) movimientos de animales dentro de la unidad;
- vi) transporte, sacrificio y/o ventas.

53. Todo el ganado debería ser identificado individualmente, o en el caso de las aves de corral y las abejas, por hatos o colmenas, para permitir todo el tiempo seguir la pista del ganado dentro del sistema y proporcionar rastreo adecuado para propósitos de auditoría.

### **Requisitos específicos según la especie**

a) *Abejas*

54. Las colmenas para la apicultura deberán colocarse en:

- i) zonas donde la vegetación cultivada o espontánea se ajuste a las normas de producción establecidas en la Sección 4 de las presentes Directrices, o
- ii) zonas designadas por el órgano de inspección/certificación y que satisfagan las condiciones de la producción orgánica.

55. Podrá procederse a la alimentación de las colonias de abejas cuando las condiciones del medio ambiente requieran el establecimiento de reservas para el invierno. La alimentación deberá realizarse entre la última cosecha de miel y el período de letargo de la colonia. . La alimentación podrá incluir preferentemente miel orgánica o jarabe de azúcar orgánico.

- cuando no estén disponibles, o en casos de condiciones climáticas extremas u otras circunstancias extenuantes, se podrán permitir utilizar alimentos que no satisfagan estas directrices .

56. La salud de las colonias de abejas deberá mantenerse mediante buenas prácticas agrícolas. Éstas incluyen:

- i) el uso de razas resistentes que se adaptan bien a las condiciones locales;
- ii) la renovación periódica de las reinas;
- iii) la limpieza y desinfección periódicas del equipo;
- iv) la destrucción de materiales contaminados;
- v) la renovación periódica de la cera de abejas; y
- vi) la disponibilidad de suficiente polen y miel en las colmenas.

### **Enmiendas consecuentes propuestas**

#### **ANEXO 3**

### **REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACIÓN**

A. Unidades de producción

5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo de inspección, el productor deberá notificar al oficial u organismo de inspección/certificación oficialmente reconocido su programa de producción de cultivos **y de ganado**, haciendo un desglose por parcela de tierra/**rebaño, hato o colmena**.

11. Cuando un operario maneja varias unidades de producción en la misma área (cultivos paralelos), las unidades del área que produzcan cultivos, productos de cultivos, **ganado y productos pecuarios** no cubiertos por la Sección 1, deberán estar también sujetas a los arreglos de inspección respecto a los incisos de los párrafos 4, 6 y 7 *supra*. Las plantas de variedades no distinguibles de aquellas producidas en la unidad referida en el párrafo 3, no deberían ser producidas en estas unidades.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL  
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS**  
(En el Trámite 5 del Procedimiento)

Sección 4.2 Lista de ingredientes

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

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

\* Cálculo del contenido de proteína láctea: Nitrógeno Kjeldahl x 6.38

**ALINORM 99/22A**  
**APÉNDICE VI**

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA**  
**DE LAS DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL**  
**(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

3.2 Nutrientes que han de declararse

3.2.1. Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información siguiente:

3.2.1.1 Valor energético; y

3.2.1.2 Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, carbohidratos con exclusión de la fibra alimentaria) **azúcares, fibra, grasas, grasas saturadas, sodio;** y

3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, y

3.2.1.4. La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional.

3.2.2 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, podrán indicarse también las cantidades de almidón y/o otro(s) constituyente(s) de carbohidratos(s).

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos polinsaturados de conformidad con lo estipulado en la Sección 3.3.7.

3.2.4. Además de la declaración obligatoria indicada en las Subsecciones 3.2.1., 3.2.2. y 3.2.3., podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios:

3.2.4.1. Deberán declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país en cuestión.

3.2.5 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas<sup>1</sup>.

3.2.6. *En caso de que un producto esté sujeto a los requisitos de etiquetado de una norma del Codex, las disposiciones relativas a la declaración de nutrientes establecida en esa norma tendrán prioridad, pero no entrarán en conflicto, con las disposiciones de las Secciones 3.2.1.a 3.2.5. de las presentes directrices.*

---

<sup>1</sup> Como norma, para decidir qué cantidad es significativa se debería considerar el 5% de la ingesta recomendada (de la población pertinente) aportado por la ración cuantificada en la etiqueta.

ALINORM 99/22A  
APÉNDICE VII

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD<sup>1</sup>

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

*Las declaraciones de propiedades de salud [deben/tienen que] [ser consistentes con/no estar en conflicto con] las políticas nacionales de salud pública [incluyendo las políticas nutricionales] y apoyar tales políticas. Solo se deberán autorizar las declaraciones de propiedades de salud que apoyen las políticas nacionales de salud pública. Se prohíben las declaraciones de propiedades del tipo descrito en la Sección 3.4 de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades.*

**Definiciones:**

2.2 **Declaración de propiedades de salud** significa cualquier declaración que establece una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud, [sea la buena salud o una condición relacionada a la salud [o a las enfermedades]].

o

**Declaración de propiedades de salud** significa cualquier declaración que sugiere que un alimento, o un constituyente de dicho alimento, tiene un impacto sobre la salud

Se pueden distinguir dos tipos de declaraciones de propiedades:

2.2.1 **Declaraciones de Propiedades de Incremento de Función** - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos beneficiosos específicos del consumo de alimentos y sus constituyentes sobre las funciones fisiológicas [o psicológicas] o las actividades biológicas, pero no incluyen declaraciones de propiedades de función de nutrientes. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a una condición vinculada con la salud, o al mejoramiento de una función, o a la modificación o preservación de la salud.

2.2.2 **Declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos** - Son declaraciones de propiedades respecto a la reducción del riesgo de enfermedades relacionado con el consumo de un alimento o de un componente de dicho alimento en el contexto de una dieta total, que puede ayudar a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición precisa

La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo reconocidos como involucrados en el desarrollo de una enfermedad crónica o condición adversa relacionada a la salud. El ayudar a reducir el riesgo no constituye la “prevención”, en el sentido que se indica en la Sección 3.4 de las Directrices Generales respecto a las Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1997, Rev. 1-1991).

---

<sup>1</sup> Este texto será en última instancia incorporado a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, en el cual estaba originalmente incluido. Las secciones serán enumeradas nuevamente de manera apropiada antes de ser incorporadas a las Directrices.



## **7 - Declaraciones de propiedades de salud**

### **7.1.1 Las declaraciones de propiedades de salud deberán autorizarse si se cumplen las condiciones siguientes:**

- 7.1.1 La declaración de propiedades debe ser verás y no engañosa.
- 7.1.2 La declaración de propiedades debe efectuarse en el contexto de una dieta total
- 7.1.3 La declaración de propiedades respecto a un alimento o a un componente alimentario deberá ser válida en el contexto de un consumo normal
- 7.1.4 Las declaraciones de propiedades de salud deberán ser [coherentes con/no estar en conflicto con] las políticas nacionales de salud pública, incluyendo, de ser necesario, las políticas nutricionales, y deben apoyar tales políticas. Solo se deberán autorizar las declaraciones de propiedades de salud que estén en conformidad con las políticas nacionales de salud pública.
- 7.1.5 El alimento debe ser un tipo de alimento del que se pueda declarar razonablemente que aporta una contribución significativa general a una dieta saludable.
- 7.1.6 La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o la rotulación del alimento:
  - 7.1.6.1 una declaración de la cantidad de cualquier sustancia funcional, de ser apropiado;
  - 7.1.6.2 información sobre el grupo al que se le destina, de ser apropiado;
  - 7.1.6.3 información sobre cómo se usa el alimento para obtener el beneficio alegado;
  - 7.1.6.4 consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento, de ser apropiado;
  - 7.1.6.5 insumo inocuo máximo del alimento, cuando fuera necesario.

### **7.2 Las declaraciones de propiedades de incremento de función deberían permitirse con tal que cumplan con las siguientes condiciones adicionales:**

- 7.2.1 La declaración de propiedades está basada en un sustentamiento científico que satisfaga los requisitos de las autoridades competentes del país donde se vende el producto.
- 7.2.2 Las declaraciones de propiedades no hacen referencia a ninguna patología. [Se pueden admitir las referencias a los síntomas o a condiciones fisiológicas ligeramente perturbadas (como por ejemplo la indigestión o la irregularidad)].
- 7.2.3 Si el efecto que sea alega se atribuye a una sustancia en el alimento, dicho alimento deberá contener tal sustancia en una cantidad apropiada a la declaración de propiedades.
- 7.2.4 La declaración de propiedades no hace referencia a un efecto respecto a la prevención, tratamiento o cura de una enfermedad, ni evoca tal efecto.

### **7.3 Las declaraciones de propiedades respecto a la reducción de riesgos deberían permitirse si se cumplen las siguientes condiciones adicionales:**

- 7.3.1 Las autoridades competentes del país donde se vende el producto han reconocido la relación entre la reducción de un riesgo para una enfermedad en particular y un alimento específico o un componente específico del alimento, fundamentándose en un [consenso científico adecuado]. En la ausencia de tal reconocimiento, dicha relación ha sido demostrada en base a evidencias científicas claras y en conformidad con las exigencias de las autoridades del país donde se vende el producto, a fin de no llevar a errores al consumidor.
- 7.3.2 Cuando se efectúa una declaración de propiedades respecto a un constituyente de un alimento, el alimento deberá:

- i) ser una fuente significativa de dicho constituyente en el caso en que se recomiende un incremento del consumo.
  - ii) ser “bajo en” o “libre de” dicho constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.
- 7.3.3 [La declaración de propiedades no debe efectuarse si el consumo del alimento resultaría en el insumo de un constituyente en una cantidad que incrementaría el riesgo de una enfermedad o condición relacionada a la salud]
- 7.3.4 La declaración de propiedades no hace referencia a un efecto sobre el tratamiento o cura de una enfermedad, ni evoca tal efecto.