

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP 13/FL

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*36.º período de sesiones  
Roma (Italia), 1.º-5 de julio de 2013*

## INFORME DE LA 41.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

*Isla de Príncipe Eduardo (Canadá)  
14-17 de mayo de 2013*

**NOTA:** Este informe contiene la carta circular CL 2013/15-FL

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL-2013/15-FL

CX 6/15

Junio 2013

**A:** Puntos de contacto del Codex

Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00153, Roma (Italia)

**ASUNTO:** Distribución del informe de la 41.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

## A. ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN EN SU 36.º PERÍODO DE SESIONES

### Proyectos de directrices en los trámites 8 y 5/8 del Procedimiento

1. Proyecto de enmiendas a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) concernientes a la no adición de sales de sodio (párr. 41 y Apéndice II).

2. Anteproyecto de enmiendas a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente en relación con el uso de etileno como inhibidor de la brotación para cebollas y papas (párr. 69 y Apéndice IV).

### Otras enmiendas

3. Enmiendas editoriales resultantes a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) concernientes a la aclaración de la sección 6.3 sobre declaraciones de propiedades comparativas (párr. 45 y Apéndice III, Parte B).

4. Enmiendas a las Directrices para el Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985) concernientes a las definiciones y sustitución del anexo actual por el nuevo Anexo, titulado Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población general (párr. 59 y Apéndice III, Parte A).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer observaciones sobre los proyectos de directrices y las enmiendas mencionadas más arriba deberán remitirlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Manual de procedimiento del Codex Alimentarius), al punto de contacto del Codex para el Canadá al correo electrónico: [codex\\_canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex_canada@hc-sc.gc.ca), **antes del 15 de junio de 2013.**

## B. SOLICITUD DE OBSERVACIONES

### Anteproyecto de directrices en el trámite 3

5. Anteproyecto de enmiendas a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica (párr. 111 y Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer observaciones sobre los proyectos de directrices y las enmiendas mencionadas más arriba deberán remitirlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Manual de procedimiento del Codex Alimentarius), a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, al correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), **antes del 15 de marzo de 2014.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 41.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

### **Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión en su 36.º período de sesiones:**

El Comité:

#### **Adelantó a los trámites 8 y 5/8:**

- El proyecto de enmiendas a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) en relación con la no adición de sales de sodio (párr. 41 y Apéndice II).
- El anteproyecto de enmiendas a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente en relación con el uso de etileno como inhibidor de la brotación para cebollas y papas (párr. 69 y Apéndice IV).

#### **Remitió a la CAC las siguientes enmiendas:**

- Enmiendas editoriales a las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) concernientes a la aclaración de la sección 6.3 sobre declaraciones de propiedades comparativas (párr. 45 y Apéndice III, Parte B).
- Enmiendas a las Directrices para el Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985) concernientes a las definiciones y a la sustitución del anexo actual por el nuevo Anexo, titulado Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población general (párr. 59 y Apéndice III, Parte A).

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

El Comité:

- Convino en distribuir el anteproyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica en el trámite 3 para recabar observaciones y debatirlo en la 42.<sup>a</sup> reunión (párr. 111 y Apéndice V).
- Acordó proponer un nuevo trabajo a la Comisión para revisar la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados con el fin de abordar las cuestiones relacionadas con el marcado de la fecha (párr. 118 y Apéndice VI).

#### **Asuntos remitidos a otros comités del Codex**

El Comité:

- a) No ratificó las disposiciones sobre etiquetado del anteproyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados (párrs. 14-26).
- b) Convino en pedir al CCNFSDU que estableciese unas condiciones relativas a las declaraciones de propiedades de "libre de" ácidos grasos tras (párr. 53) y que considerase la posibilidad de elaborar una definición de biofortificación (párr. 127).

## ÍNDICE

	<b>Página</b>
RESUMEN Y CONCLUSIONES .....	Página v
INFORME DE LA 41.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS .....	Página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS .....	Página 13
	<b>Párrafo</b>
Introducción .....	1
Apertura .....	2-3
Aprobación del programa (Tema 1 del Programa) .....	4-5
Cuestiones remitidas al Comité (Tema 2 del Programa) .....	6
Consideración de las disposiciones de etiquetado en los proyectos de normas del Codex (Tema 3 del Programa) .....	7-29
Aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud (Tema 4 del Programa)	
No adición de sales de sodio.....	30-41
Declaraciones de propiedades comparativas .....	42-45
Declaración de propiedades de “libre” de ácidos grasos trans .....	46-54
Principios para el desarrollo y revisión de los VRNs para propósitos de etiquetado para nutrientes asociados con el riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas al régimen alimentario .....	55-59
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999) (Tema 5 del Programa)	
Uso del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas.....	60-69
Acuicultura orgánica.....	70-111
Documento de debate sobre asuntos relacionados al marcado de la fecha (Tema 6 del Programa) .....	112-120
Etiquetado de alimentos derivados de cultivos biofortificados por selección natural (Tema 7 del Programa) .....	121-127
Otros asuntos, trabajos futuros y fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 8 del Programa) .....	128-136

**APÉNDICES****Página**

<b>Apéndice I</b>	Lista de participantes	<b>15</b>
<b>Apéndice II</b>	Proyecto de enmiendas a las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) (en el trámite 8)	<b>36</b>
<b>Apéndice III</b>	Enmiendas editoriales a las directrices para el etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) y las directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables	<b>37</b>
<b>Apéndice IV</b>	Anteproyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Uso del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas (en el trámite 5/8)	<b>40</b>
<b>Apéndice V</b>	Anteproyecto de Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (en el trámite 3)	<b>41</b>
<b>Apéndice VI</b>	Nuevo trabajo para revisar el texto pertinente al marcado de la fecha de la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	<b>64</b>

## **INFORME DE LA 41ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

### **INTRODUCCIÓN**

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) celebró su 41ª reunión en Charlottetown, PEI, Canadá del 14 al 17 de mayo de 2013, gracias a la amable invitación del Gobierno del Canadá. Presidió la reunión el Sr. Paul Mayers, Vicepresidente Asociado de la Dirección General de Políticas y Programas de la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria. El Apéndice I de este informe contiene la lista completa de participantes.

### **APERTURA**

2. El Honorable George T. Webster, Ministro de Agricultura y Silvicultura para la Provincia de la Isla del Príncipe Eduardo, dio la bienvenida a las delegaciones a Charlottetown. El Ministro enfatizó la importancia de las normas del Codex en el contexto de un creciente mercado mundial para alimentos, los avances en la ciencia y tecnología y las cambiantes expectativas de los consumidores respecto a los alimentos. El Ministro felicitó al Codex por sus logros durante los últimos 50 años y deseó a los delegados del CCFL el éxito en sus deliberaciones y una agradable estadía en la isla.

### **División de Competencias<sup>1</sup>**

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados miembros de acuerdo con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, como se presentan en el documento CRD 6.

### **APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)<sup>2</sup>**

4. El Comité acordó discutir el tema 5b sobre acuicultura orgánica comenzando durante el segundo día de reuniones, dando así tiempo a las delegaciones para que lean el reporte del grupo presencial de trabajo que se reunió antes de la sesión.

5. Con esta modificación, el Comité adoptó el programa provisional como el programa para la reunión.

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ (Tema 2 del Programa)<sup>3</sup>**

6. El Comité tomó nota de que algunas cuestiones remitidas eran para información y que varias otras se examinarían bajo otros temas del programa.

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

### **(Tema 3 del Programa)<sup>4</sup>**

7. El Comité apoyó las disposiciones de etiquetado de las siguientes normas tal como han sido propuestas por el Comité apropiado: Anteproyecto de Norma Regional para los Cantarelos (CCEURO), Proyecto de Norma relativa al Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (CCFFP), Anteproyecto de Norma revisada para el Aguacate (CCFFV), Proyecto de Norma para la Granada (CCFFV), Anteproyecto de Norma para Aceitunas de Mesa (CCPFV), Anteproyecto de Norma Regional para el Tempe (CCASIA) y Anteproyecto de Norma Regional para la Pasta de Dátiles (CCNEA).

---

<sup>1</sup> CRD 6 (División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

<sup>2</sup> CX/FL 13/41/1.

<sup>3</sup> CX/FL 13/41/2; CRD 5 (comentarios de la UE); CRD 14 (comentarios de Indonesia); CRD 15 (comentarios de Malasia); CRD 20 (comentarios de Sudáfrica); CRD 21 (comentarios de Camerún).

<sup>4</sup> CX/FL 13/41/3; CRD 2 (comentarios de IDF); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 5 (comentarios de la UE); CRD 11 (comentarios de Suiza); CRD 20 (comentarios de Sudáfrica); CRD 22 (comentarios del Perú); CRD 23 (comentarios de los Estados Unidos).

***Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (CCFFP)***

8. El Comité acordó que en el 7.1 el término “nombre común o comercial” debería ser remplazado por “nombre usual o comercial” para alinearlos con la sección 4.1.1 de la Norma General.
9. El Comité tomó nota de la propuesta de incluir el nombre científico de la especie para evitar confusión pero consideró que esta propuesta iba más allá del endorso de las disposiciones de etiquetado. El Comité indicó que aunque no han sido mencionados específicamente, los agentes aromatizantes tendrían que estar indicados en la lista de ingredientes en conformidad con la Norma General.
10. Con este cambio, el Comité apoyó las disposiciones de etiquetado de la Norma.

***Proyecto de Norma para productos de Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente (CCFFP)***

11. El Comité notó que pudiera haber algo de redundancia en la sección 7.3 dado que requiere que el porcentaje de carne de pectínidos y el porcentaje de agua añadida aparezcan en la etiqueta. El Comité notó además la sugerencia de reemplazar “y” con “y/o” pero también notó la diversidad de puntos de vista en el Comité sobre esta cuestión y que será abordada en más detalle en el CCFFP.
12. El Comité tomó nota de una propuesta para enmendar las secciones 7.1.1, 7.1.2 y 7.1.3 para que sean más claras y para evitar confusiones (ver CRD 23) y notó que, dado que la norma estaba en el trámite 6, esto pudiera ser discutido en más detalle en el CCFFP.
13. Con estos comentarios, el Comité apoyó las enmiendas en la sección de etiquetado de la Norma.

***Anteproyecto de Norma Regional para productos de soja no fermentados (CCASIA)***

14. El Comité discutió en detalle las disposiciones de etiquetado.

*Discusión sobre el 8.2: De conformidad con la legislación nacional, si se utiliza soja modificada genéticamente en el proceso, deberá indicarse en la etiqueta.*

15. Algunas delegaciones propusieron eliminar esta sección pues el texto de la sección 8.2 sobre los métodos de producción no era coherente con las orientaciones del Codex sobre esta cuestión y no había razón para singularizar métodos específicos de producción. Otras delegaciones declararon que esta sección debería mantenerse.
16. La Presidencia hizo recordar que el procedimiento de apoyo era para asegurar consistencia en las normas de productos básicos dentro de la Normas Generales del Codex y propuso enmendar el 8.2 para que diga lo siguiente:

“8.2 Si se usa soja genéticamente modificada en el proceso, se dará consideración a la Recopilación de textos del Codex pertinentes para los alimentos derivados de la biotecnología moderna (CAC/GL 76-2011).”

17. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta y tomó nota de las reservas expresadas por Argentina, Costa Rica y México respecto a esta decisión debido a las preocupaciones expresadas en el párrafo 15.

*Discusión sobre el 8.3: Si el producto ha de venderse como alimento vegetariano, deberá indicarse el origen del tipo de aceite o grasa que se haya añadido.*

18. El Comité acordó eliminar esta sección dado que la información sobre el tipo de aceite y grasa utilizados en el producto tendría que ser etiquetado en cumplimiento de la Norma General y que por lo tanto la sección 8.3 era superflua.

*Discusión sobre el 8.4: El producto se designará con su nombre apropiado de la Sección 2.2 u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.*

19. La discusión se enfocó sobre el hecho que la sección 2.2 del anteproyecto de norma hace referencia a la “leche de soja” que pudiera por lo tanto ser utilizada en la etiqueta de este producto.

20. Varias delegaciones y un observador se opusieron al uso del término “leche” para un producto que no es lácteo y fueron de la opinión que esto era engañoso para el consumidor dado que el producto tiene usos similares a la leche pero no las mismas propiedades nutricionales. Estas delegaciones indicaron que el uso del término “leche” para este producto no estaba en concordancia con la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (GSDUT) (CODEX STAN 206-1999), especialmente con las secciones 4.2.1, 4.6.1 y 4.6.3, ni con la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), que contiene, en la categoría 06.8.1 “Bebidas a base de soja” y aunque reconoce que en varios países la categoría de “Bebidas a base de soja” incluye productos referidos como “leche de soja”, no usa esta categoría en la norma del Codex.
21. Una delegación señaló que si bien la sección 4.6.2 de la GSDUT permitía de manera condicionada el uso tradicional de los términos lecheros, esto mismo podría aplicarse conveniente y apropiadamente al ámbito nacional y que se producirían muchos problemas si este fuese el caso en la designación de productos que no son lácteos en esta norma regional.
22. Otras delegaciones hicieron referencia a la sección 4.6.2 de la GSUDT indicando que los términos lecheros pueden usarse para la denominación de productos “cuya naturaleza exacta resulte clara por su utilización tradicional o cuando la denominación se utilice claramente para describir una cualidad característica del producto no lácteo.” Se mencionó también que las “bebidas a base de soja” eran un producto diferente de la “leche de soja” de acuerdo a la definición en algunos países.
23. Algunas delegaciones fueron de la opinión que el uso del término leche en la leche de coco proveía un precedente, mientras que otras delegaciones dijeron que la situación era diferente, pues la leche de coco no tenía usos similares a la leche y que por lo tanto no engañaría al consumidor.
24. Una delegación propuso que se concediese la oportunidad a otros comités coordinadores de examinar el anteproyecto de norma del CCASIA. La Secretaría aclaró que la tarea del CCFL se limitaba a ratificar las disposiciones de etiquetado y que la Comisión podría remitir cualquier cuestión a los comités coordinadores si fuese necesario.
25. El Comité notó la divergencia de opiniones sobre este tema y también que esta era una cuestión importante a ser discutida y decidida en el CCASIA.

### *Conclusión*

26. El Comité no apoyó las disposiciones de etiquetado tal como se han presentado y propuso revisar la sección 8.2 tal como se indica en líneas anteriores, y eliminar la sección 8.3. Respecto a la sección 8.4 el Comité indicó que la sección 2.2 del anteproyecto de norma necesitaba mayor consideración en el CCASIA, tomando en cuenta las disposiciones pertinentes de la GSUDT y discusiones pertinentes en otros comités del Codex tales como el CCFA y el CCMMP.

### ***Proyecto de Directrices para preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CCNFSDU)***

27. Un observador propuso invertir el orden de secciones 10.1 y 10.2 y volver a redactar la sección 10.3 para que diga: “Las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no se permitirán para alimentos para lactantes y niños pequeños excepto cuando sean específicamente autorizadas en normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional. Además, los productos no deberían llevar ninguna imagen o texto idealizado.”
28. El Comité notó que el orden de los párrafos era más lógico de la manera en que ya estaban y que la intención de la propuesta estaba ya cubierta por la referencia a la Norma General para el etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985).
29. El Comité apoyó las disposiciones de etiquetado tal y como se habían propuesto.



## **APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL DE LA OMS SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD (Tema 4 del programa)<sup>5</sup>**

### **No adición de sales de sodio**

30. El Comité hizo recordar que durante su última reunión había acordado avanzar el anteproyecto de sección 7.2 (declaraciones de propiedades de no adición para sales de sodio) de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables a la Comisión para su adopción en el Trámite 5.

#### *Consideraciones Generales*

31. El Comité estuvo en general de acuerdo con el texto, pues era consistente con la Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud. El Comité discutió las tres condiciones en detalle.

32. Respecto a los ejemplos, algunas delegaciones propusieron eliminar todos los ejemplos pues podrían causar confusión. Otras delegaciones, haciendo notar que no era una lista exhaustiva, indicaron que los ejemplos eran útiles para entender el texto. El Comité acordó mantener los ejemplos y reemplazar el término “ejemplo” por la frase “incluyendo pero no limitándose a” y eliminar “etc.” para clarificar que la lista era sólo indicativa.

33. La delegación de Camerún, que prefirió usar el término “ejemplos”, reservó su posición respecto a esta decisión.

#### *Condición B*

34. El Representante de la OMS propuso incluir la salsa de pescado en la lista de ejemplos pues la salsa de pescado es una fuente importante de sodio en varios países de Asia, que a menudo pudiera no ser considerada como sal de sodio añadida. Una delegación propuso, asimismo, incluir el pescado salado a modo de ejemplo.

35. El Comité acordó incluir el pescado salado y la salsa de pescado como ejemplos.

#### *Condición C*

36. El Comité discutió eliminar el texto de “dependiendo de su uso” respecto al ejemplo “algas marinas”. Una delegación expresó su preocupación de que sin este texto esta declaración de propiedades no sería aplicable a cualquier alimento al cual se haya añadido un ingrediente que contenga sodio, tales como carne u hortalizas, y que las algas marinas no se usaban siempre como un sustituto de la sal. El Comité acordó sin embargo eliminar el texto porque el texto de la condición cubría la preocupación manifestada.

#### *Nota a pie de página*

37. El Comité enmendó “autoridad nacional” para que diga “autoridad competente” con el propósito de tomar en cuenta la situación de las organizaciones regionales.

38. El Comité discutió bajo cuál condición un alimento al cual se haya añadido para propósitos tecnológicos sales de sodio, otras que el cloruro de sodio, pudiera utilizar la declaración de propiedades: sobre si debería cumplir con las condiciones de “libre” o “bajo en” sales de sodio.

39. Algunas delegaciones prefirieron utilizar “libre de”. Otra delegación fue de la opinión que no debería permitirse la adición de sal de sodio pues esto estaba en conflicto con la condición A. Otras delegaciones y dos observadores expresaron su preocupación que “libre de” era demasiado restrictivo.

40. El Comité acordó con usar “bajo en” como la condición. La delegación de Costa Rica reservó su posición respecto a esta decisión.

#### *Estado del Proyecto de Enmienda a las Directrices para el Uso de Propiedades Nutricionales y Saludables*

41. El Comité acordó avanzar el Proyecto de Enmienda a la Comisión para su adopción al Trámite 8 (Apéndice II).

---

<sup>5</sup> CX/FL 13/41/4; CX/FL 13/41/4-Add.1 (comentarios de la UE, y las Filipinas); CX/FL 13/41/4-Add.2 (comentarios de Egipto, India, Kenia, Malasia, Uruguay); CX/FL 13/41/2-Rev.1; CRD 5 (comentarios de EU); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 9 (comentarios de FoodDrinkEurope); CRD 12 (comentarios de Gana); CRD 13 (comentarios de Nigeria); CRD 14 (comentarios de Indonesia); CRD 15 (comentarios de Malasia); CRD 18 (comentarios de Panamá); CRD 19 (comentarios de Jamaica); CRD 20 (comentarios de Sudáfrica); CRD 21 (comentarios de Camerún) y Add.1; CX/FL 13/41/2-Rev.1.

### **Declaraciones de propiedades comparativas**

42. El Comité hizo recordar que en la 40ª reunión del CCFL había solicitado al CCNFSDU si las condiciones de 10 % del Valor de Referencia de Nutrientes (VRN) para declaraciones de propiedades comparativas para micronutrientes continuaban estando en línea con las orientaciones actuales para micronutrientes basadas en las evidencias. En la 34ª reunión del CCNFSDU informó al CCFL que el valor del 10 % era el resultado de un enfoque pragmático y también declaró que la Sección 6.3 en las directrices era confusa dado que la frase incluía tanto macronutrientes como micronutrientes. El CCNFSDU sugirió que el texto debería hacerse más claro.

43. Una delegación señaló que las declaraciones de propiedades comparativas se deberían basar en el 10 % del contenido de micronutrientes, ya que ello podría simplificar la puesta en práctica por parte de la industria y la aplicación por parte de las autoridades competentes. No obstante, esta propuesta no fue respaldada.

44. El Comité consideró diferentes propuestas para distinguir claramente cuáles condiciones se aplica a declaraciones de propiedades respecto a la energía, los macronutrientes y el sodio, y respecto a los micronutrientes diferentes del sodio y alcanzó finalmente un acuerdo sobre el siguiente texto:

“6.3.1 Para declaraciones de propiedades comparativas respecto a la energía o los macronutrientes y el sodio, la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como “de bajo contenido” o “fuente de” en el Cuadro de estas Directrices.

6.3.2 Para declaraciones de propiedades comparativas para los micronutrientes otros que el sodio, la comparación debería basarse en una diferencia de al menos 10 % en el valor de referencia de nutrientes (VRN) entre los alimentos comparados.”

### *Conclusión*

45. El Comité acordó avanzar esta enmienda editorial a la Comisión para su adopción (Apéndice IIIb).

### **Declaración de propiedades de “libre” de Ácidos Grasos Trans (AGTs)**

46. El Comité recordó que durante su última reunión había solicitado al CCNFSDU que ofreciese asesoramiento sobre el establecimiento de declaraciones de propiedades de “libre de” AGTs e indicó la respuesta del CCNFSDU de que consideraría condiciones luego que el Comité haya concluido el establecimiento de la declaración de propiedades.

47. Algunas delegaciones apoyaron establecer la declaración de propiedades aunque pudiera ser tema de preocupación sólo en algunos países. Una delegación recordó al Comité que el CCFL en su 39ª reunión había apoyado establecer tales declaraciones de propiedades pues sería de ayuda para los consumidores.

48. El Representante de la OMS enfatizó que la virtual eliminación de AGTs y la reducción en ácidos grasos saturados son importantes no sólo para la implementación de la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud, sino que son también indicadores importantes en el Marco Mundial de monitoreo de enfermedades no transmisibles (ENTs) que se desarrolló como parte de la implementación de la Declaración Política de la reunión a alto nivel de la ONU respecto a las ENTs y que son acciones prioritarias del Plan de Acción Actualizado 2013-2020 para las ENTs. El Representante de la OMS apoyó por lo tanto el que se establezca la declaración de propiedades.

49. Varias delegaciones dijeron no estar convencidas de la utilidad de tal declaración de propiedades, en particular con condiciones estrictas, que pudieran limitar su uso y que era una prioridad reducir el insumo de grasas saturadas.

50. Un observador informó al Comité que el CCMAS había acordado en su 34ª reunión (REP13/MAS, párrs. 11-13) no ratificar ningún método nuevo para los AGTs, mientras se espera la finalización del trabajo que se está realizando.

51. Algunas delegaciones declararon que la disponibilidad de un método de análisis era esencial para asegurar el cumplimiento, particularmente en países en vías de desarrollo y propusieron considerar este asunto luego que un método de análisis esté disponible.

52. Una delegación indicó que si se iban a reducir los AGTs, existía el riesgo de que los productores pudieran reemplazarlos en el producto con ácidos grasos saturados (AGSs) y que estos deberían ser considerados en conjunto. Otra delegación fue de la opinión que los AGSs y los AGTs no deberían asociarse pues estos dos componentes no estaban relacionados entre sí y no eran comparables en cuanto a sus definiciones y sus efectos en la salud.

#### *Conclusión*

53. El Comité convino en comunicar al CCNFSDU su intención de establecer declaraciones de propiedades de “libre de AGTs” en las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables una vez el CCNFSDU proporcione orientación sobre las condiciones y señaló que esto también dependerá de la recomendación del CCMAS concerniente al método de análisis.

54. El Comité acordó solicitar al CCNFSDU que establezca condiciones para declaraciones de propiedades de libre de AGSs.

#### **Principios para el desarrollo y revisión de los VRNs para propósitos de etiquetado para nutrientes asociados con el riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas al régimen alimentario**

55. El Comité fue informado que el CCNFSDU en su 34ª reunión había establecido un texto consolidado de los Principios Generales para establecer VRNs para vitaminas y minerales y Principios Generales para establecer VRNs-ENT y sus enmiendas consecuentes, lo que se había propuesto para su inclusión en las Directrices para declaraciones de propiedades nutricionales y saludables con enmiendas consecuentes a la definición de VRNs (sección 2.6) y la presentación del contenido de nutrientes (sección 3.4).

56. Una delegación opinó que la Comisión todavía no había aprobado los Principios Generales para establecer VRNs-ENT y que era inadecuado considerar la consolidación en dicho momento, por lo que propuso que se suspendiese el debate sobre la consolidación. En cuanto al Anexo 1 del documento CX/FL/13/41/2, a respecto de la definición de VRNs, la delegación opinó que no se debía modificar porque se había aprobado hacía poco tiempo. También se opuso a los VRN-ENT propuestos para los ácidos grasos saturados, postura que fue respaldada por otra delegación.

57. El Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas editoriales en 3.2.1.2 (enmendando “relación de riesgo” a “riesgo”) y 3.2.2.1 (enmendando CCNFSDU para que diga la Comisión del Codex Alimentarius).

58. Dando seguimiento a una propuesta del representante de la OMS, el Comité acordó añadir la siguiente nota al pie de página número 3 para el sodio en la sección 3.4.4.2: “La Directriz enmendada de la OMS referente al insumo de sodio para adultos y niños (OMS 2012) también apoya la selección del sodio”. El representante de la OMS hizo notar que esto había también sido propuesto en la 34ª reunión del CCNFSDU, aunque la directriz no había aún sido oficialmente publicada en ese momento.

#### *Conclusión*

59. El Comité acordó avanzar la enmienda propuesta por el CCNFSDU a la Comisión para su adopción (Apéndice IIIa). El Comité notó las reservaciones de Malasia y las Filipinas.

#### **DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (Tema 5 del programa)**

##### **Uso del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas (Tema 5a del programa)<sup>6</sup>**

60. La Delegación de los Estados Unidos de América, la cual presidió el GTe conjuntamente con Camerún, presentó el informe del GTe, que había elaborado tres opciones para el uso del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas: Opción A. Uso autorizado bajo la condición que exista una: Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación para la inhibición de la brotación en papas y cebollas almacenadas cuando no están disponibles variedades con características de dormancia larga o cuando dichas variedades no sean apropiadas para las condiciones locales de producción. Debe ser usado en una manera que minimice la exposición de operadores y trabajadores; Opción B. Uso autorizado bajo la condición que exista una: Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación para la inhibición de la brotación en papas y cebollas almacenadas cuando no están disponibles variedades con

<sup>6</sup> CX/FL 13/41/5; CRD 1 (comentarios de Kenia); CRD 18 (comentarios de Panamá); CRD 22 (comentarios del Perú).

características de dormancia larga o cuando dichas variedades no sean apropiadas para las condiciones locales de producción; y Opción C. Uso no autorizado.

61. Una delegación presentó objeciones al uso del etileno pues en su opinión la evaluación de riegos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) no ha sido concluyente dado una laguna en los datos. Mencionaron que el óxido de etileno estaba considerado como un carcinógeno de categoría II y que los resultados eran tan críticos que no se debería permitir. Otra delegación también apoyó la opción C dado que el etileno no era una sustancia producida de manera natural por papas y cebollas en comparación con frutas climatéricas y podría causar efectos no deseados en las propiedades organolépticas del producto.

62. La delegación de la Unión Europea señaló que para mitigar el riesgo determinado por la EFSA, la Unión Europea había pedido que se incluyese la indicación: “debe usarse solamente en interiores y por profesionales”.

63. Otra delegación opinó que no se debería interpretar que la laguna de datos prueba que existan efectos adversos porque el etileno se utiliza de manera segura en la agricultura convencional y orgánica desde hace mucho tiempo. Además, se señaló que la decisión que se tome sobre esta cuestión debería ser coherente con las decisiones tomadas previamente por el Comité acerca del uso de etileno en la agricultura orgánica.

64. Dos delegaciones apoyaron la opción B pues fueron de la opinión que sentaría un precedente de abordar la salud ocupacional en el Codex, lo que no era apropiado.

65. Muchas delegaciones apoyaron la opción A y fueron de la opinión que la mención de minimizar la exposición de operadores y trabajadores era un enfoque prudente.

66. El Comité también hizo recordar que asuntos tales como la protección de cursos de agua y requisitos de evitar acumulaciones de cobre en el suelo, aunque caen fuera de las consideraciones de inocuidad alimentaria, fueron también abordadas por las Directrices.

67. El Comité acordó usar la opción A. Las delegaciones de Noruega y Perú expresaron sus reservas respecto a esta decisión.

68. Respecto a dónde ubicar la disposición en las Directrices, el Comité decidió incluirla en el Anexo 2, Cuadro 2, Otras, donde se lista el uso del etileno para la remoción del color verde de las frutas cítricas con el propósito de prevenir la mosca de la fruta y para la inducción de la floración en piñas, pues el uso está relacionado a la regulación del crecimiento.

### **Estado de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Inclusión del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas**

69. El Comité acordó avanzar el proyecto de enmienda al Trámite 5/8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones (Apéndice IV).

### **Acuicultura orgánica (Tema 5b del Programa)<sup>7</sup>**

70. La delegación de la Unión Europea, como Presidente, presentó el informe del Grupo de trabajo electrónico (GTe) y del Grupo de trabajo presencial (GTp).

71. La delegación del Japón indicó que el informe del GTp era un “Informe de la Presidencia” pues no hubo tiempo para que los participantes comentaran respecto al borrador y que el segundo párrafo de la sección 2 debería ser modificado de la siguiente manera para reflejar adecuadamente la intervención del Japón: “La delegación del Japón, apoyada por el Perú, propuso que el concepto de producción orgánica debería contener pesquerías sostenibles de captura por medio de la inclusión del texto en el preámbulo. Dado que no hay un apoyo general para esto, se recomendó que no se enmiende el preámbulo para incluir pesquerías sostenibles de captura.”

72. El Comité acordó discutir el tema en base al Apéndice 1 del informe del GTp. Lo que sigue a continuación refleja las enmiendas adicionales y las discusiones que tuvieron lugar durante la sesión plenaria.

---

<sup>7</sup> CX/FL 13/41/6; CX/FL 13/41/6-Add.1 (comentarios de Argentina, Brasil, Costa Rica, India, Japón, Kenya, Noruega, Perú); CX/FL 13/41/7 (Informe del grupo presencial de trabajo); CRD 5 (comentarios de la UE); CRD 7 (comentarios de Tailandia); CRD 8 (comentarios de Malasia); CRD 10 (comentarios de las Filipinas); CRD 14 (comentarios de Indonesia); CRD 17 (comentarios de la República de Corea); CRD 21 (comentarios de Camerún).

### *Enmiendas generales*

73. El Comité acordó enmendar en el 1.1b) “consumo humano” para que diga “consumo humano o animal” para clarificar que el pienso está cubierto por las Directrices.

74. El Comité acordó reemplazar “productos agrícolas y de acuicultura” por “productos alimentarios” en todo el texto, cuando esto fuera requerido.

### *Definición de acuicultura*

75. La definición se enmendó de la manera propuesta por el Grupo de Trabajo. Además, los ejemplos sobre lo que se considera un organismo acuático se incluyeron en una nota al pie de página y las aves se añadieron a la lista de exclusiones.

76. Una delegación sugirió que en lugar de tener una nota al pie de página para la definición sobre lo que se incluye o excluye el término en las directrices, es preferible tener una definición más científica de “organismo acuático”.

77. Se mencionó que el Código de Prácticas para el pescado y los productos de pescado (CAC/RCP 52-2003) contiene una definición de acuicultura y que si fuese posible el CCFFP debería examinar la definición propuesta para velar por que esté en consonancia con la incluida en el Código.

El Comité mantuvo entre corchetes la nota a pie de página y recordó que todo el texto sería enviado al CCFFP para comentarios.

### *Definición de sistemas cerrados de recirculación*

78. Una delegación dijo que dado que hay muchos tipos de sistemas, se podría eliminar esta definición y ubicar el término “sistema cerrado de recirculación” bajo “sistemas de confinación” a modo de ejemplo adicional.

79. Hubo diferentes opiniones respecto a la redacción de la definición, con algunos prefiriendo la redacción original y otros la redacción del grupo de trabajo, que había eliminado algo del detalle técnico en la descripción, pues había muchos avances en esta área.

80. El Comité mantuvo la definición entre corchetes también pendiente de la discusión de estos sistemas bajo sistemas de confinación.

### *Definición de sistemas de confinación*

81. El Comité acordó enmendar “previenen la dispersión” para que diga “minimizan el riesgo de dispersión”.

### *Definición de algas/algas marinas*

82. La definición se enmendó para incluir algas de agua dulce por medio del uso del término “algas marinas acuáticas”. El Comité señaló que se debería sustituir el término “algas marinas” por “algas” cada vez que aparezca en el documento.

### *A.2 Algas y sus productos*

83. El Comité realizó las siguientes enmiendas: reemplazar “ubicación” por “selección de la ubicación” (párrafo 3); reemplazar “por medio de una revisión anual” con “sujeto a una actualización anual” (párrafo 4 y también el B.2 párrafo 3).

### *B.2 Animales de acuicultura y sus productos*

#### *Principios Generales*

84. El Comité enmendó el principio de la última frase del párrafo 3 de la siguiente manera: “El plan de manejo orgánico puede también incluir un esquema de monitoreo de la calidad del agua...”.

#### *Selección de la ubicación*

85. Los primeros dos párrafos se volvieron a redactar para clarificar cuál abordaba el tema de la selección de la ubicación y cuál el tema de calidad del agua y también las referencias al CAC/RCP 52-2003 fueron corregidas: 6.1.1 para la selección de la ubicación y 6.1.2 para la calidad del agua.

*Período de conversión*

86. El período de conversión se enmendó de “al menos un año” a “al menos un ciclo de producción del stock de especies acuáticas” para tomar en cuenta los diferentes ciclos de crecimiento de las especies.

*Origen del stock*

87. Hubo opiniones diferentes respecto a eliminar o mantener la frase “incluyendo fuentes silvestres”. Se incluyó una nueva frase para clarificar el uso de hormonas diciendo: “Para especies que no pueden desovar naturalmente en cautiverio, el desove pudiera ser inducido por medio del uso de hormonas exógenas de liberación solo si otros métodos no se encuentran disponibles. El stock de cría tratado con hormonas de liberación perderá su condición de orgánico al momento del sacrificio, la descendencia será orgánica de haber sido criada de acuerdo a esta directriz.”

88. El segundo párrafo de la sección se mantuvo al completo entre corchetes.

*Reglas de producción para el manejo y la cría*

89. El Comité decidió enmendar la primera frase para que diga: “La unidad de producción debería proveer suficiente espacio para las necesidades de los animales en términos de la densidad del stock”. Las referencias respecto a las medidas de la densidad fueron eliminadas. El término “agua de buena calidad” fue remplazado por “agua limpia” haciendo notar que esta no necesita ser agua “clara” permitiendo la arcilla en suspensión en el agua. Se hizo referencia a la definición de agua limpia en el CAC/RCP 52-2003: “Agua limpia: significa agua de cualquier fuente donde la contaminación microbiológica, las sustancias dañinas y/o el plancton tóxico no están presentes en tales cantidades que pudieran afectar la inocuidad de los pescados, moluscos y sus productos destinados al consumo humano”. La última frase fue enmendada para que diga: “Cuando se utiliza redes estas deberían mantenerse limpias en términos físicos”.

90. Varias delegaciones mostraron su preocupación acerca del uso de la definición de “agua limpia”.

*Densidad del stock*

91. Se suscitó una discusión sobre la densidad máxima de stock descrita de la siguiente forma: “La densidad máxima de stock debería reflejar el comportamiento natural de las especies involucradas y cumplir con el bienestar apropiado y, en general, ser más baja que la utilizada para la producción convencional”.

92. Algunas delegaciones propusieron eliminar la última parte de la frase “ser más baja que la utilizada para la producción convencional”, pues en su opinión estaba confusa y no añadía nuevas informaciones. Estas también mencionaron que la segunda frase en el párrafo permitía a las autoridades competentes desarrollar y difundir valores de orientación para las densidades máximas.

93. Otra delegación prefirió mantener la frase dado que la densidad de stock en la producción orgánica era en general más baja que en la producción convencional y la frase era importante para recordar esto.

94. El Comité mantuvo el texto entre corchetes.

*Sistemas cerrados de recirculación*

95. El grupo de trabajo había proveído dos opciones para los sistemas cerrados de recirculación, el primero permitiendo tales sistemas solo para usos específicos debido a su necesidad de insumos externos de energía. Esa opción también contempla una revisión de la prohibición en una fecha futura. La segunda opción deja la decisión de autorizar tales sistemas en las manos de la autoridad competente.

96. Varias delegaciones apoyaron la segunda opción. Dijeron que el lenguaje utilizado en la primera opción (prohibición con una revisión posterior) no era un texto usual en las directrices del Codex y que las directrices no deberían impedir la innovación. Se mencionó que tales sistemas tenían muchas ventajas. Se cuestionó cómo se manejaría la prohibición si la energía externa proviene de fuentes renovables.

97. Varias otras delegaciones fueron de la opinión que la primera opción dejaba más clara la diferencia entre la producción convencional y la orgánica. Una delegación mencionó que el permitir sistemas cerrados de recirculación pudiera socavar la confianza del consumidor sobre lo que significa la agricultura orgánica pues los sistemas cerrados eran sistemas intensivos basados en una alta densidad.

98. El Comité notó la diversidad de opiniones y mantuvo ambas opciones entre corchetes para su futura consideración.

### *Nutrición*

99. Una delegación mencionó que no pensaban que el grupo de trabajo hubiera acordado la nueva formulación como está en el Apéndice del informe del grupo de trabajo, y que había un problema especialmente para las especies carnívoras. Ellos preferían el texto original y necesitaban más tiempo para examinar el texto tal como había sido revisado por el grupo de trabajo.

100. Otras delegaciones compartieron las preocupaciones respecto a la sección revisada, también en relación a la calidad y a la alimentación adicional.

101. Otra delegación compartió las mismas preocupaciones diciendo que la cantidad de piensos orgánicos es insuficiente para toda la producción orgánica. Señalaron que las disposiciones sobre nutrición de la sección B.1 Ganado y productos pecuarios proporcionan flexibilidad y propusieron utilizar un enfoque similar en esta sección añadiendo un párrafo nuevo que diga: “Para un período de implementación sea establecido por la autoridad competente los animales de acuicultura mantendrán su condición de orgánicos con tal que 80 % del pienso calculado en base de la materia seca, sea de fuentes orgánicas producidas en cumplimiento de estas Directrices”.

102. Se mencionó que debería hacerse referencia a las orientaciones pertinentes de la OIE y a las Orientaciones técnicas de la FAO para la pesca responsable.

103. El texto se mantuvo entre corchetes.

### *Salud y bienestar*

104. La frase que dice “El tratamiento hormonal no debería ser utilizado” se mantuvo dado que el uso de hormonas había sido considerado sólo para el desove.

### *Transporte y manejo*

105. Se propuso también incluir una referencia a la sección 6.3.6 del CAC/RCP 52-2003.

### *Anexo 2, cuadro 1*

106. La inclusión bajo 1.2, “estiércol” fue enmendada para decir “estiércol, solo compostado”.

107. La inclusión bajo 1.5 referente a las sustancias para el control del crecimiento fue eliminada.

108. Una delegación mencionó sus propuestas en CRD 7 para la inclusión de nuevas sustancias en el Cuadro.

109. Otra delegación hizo recordar que los Cuadros en las Directrices eran indicativos pero no exhaustivos. La información proveída fue apreciada pero para muchos productos se requería información adicional de acuerdo a la sección 5.1 de las Directrices.

110. El cuadro fue mantenido entre corchetes.

### **Estado de las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Acuicultura orgánica**

111. El Comité acordó regresar el texto al Trámite 3 para su circulación a todos los miembros y observadores y para su discusión durante la 42ª reunión al Trámite 4 (Apéndice V).

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE ASUNTOS RELACIONADOS AL MERCADO DE LA FECHA (Tema 6 del Programa)<sup>8</sup>**

112. La delegación de Nueva Zelanda introdujo el documento de debate indicando que los diferentes sistemas y tecnologías que se usan en el mercado de la fecha son causa de confusión para los gobiernos y los consumidores, especialmente en países que importan un alto porcentaje de su suministro de alimentos. Esto podría causar el desperdicio de alimentos debido a que alimentos aún comestibles sean desechados o crear problemas de inocuidad y calidad debido a que alimentos que no deberían ser ya comercializados continúan

---

<sup>8</sup> CX/FL 13/41/8; CRD 1 (comentarios de Kenya); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 4 (comentarios de Egipto); CRD 5 (comentarios de la UE); CRD 9 (comentarios de FoodDrinkEurope); CRD 10 (comentarios de las Filipinas); CRD 13 (comentarios de Nigeria); CRD 14 (comentarios de Indonesia); CRD 16 (comentarios de los EE.UU.); CRD 20 (comentarios de Sudáfrica); CRD 22 (comentarios del Perú).

en los estantes. La delegación había propuesto un proyecto de documento para revisar la situación y proponer enmiendas, cuando fuera apropiado, a las disposiciones actuales del Codex sobre el marcado de la fecha en la Norma General.

113. El Comité acogió unánimemente la propuesta.

114. Una delegación indicó que, en su opinión, el marcado de la fecha no era un indicador apropiado de inocuidad alimentaria, debido a las diferentes condiciones de manejo y almacenamiento de los productos luego de su producción.

115. El representante de la OMS, tomado nota que los temas levantados en el documento de debate respecto al variable marcado de la fecha han sido identificados como un gran desafío para los países isleños del Pacífico y para la comunidad mundial en conjunto, apoyó fuertemente la propuesta de iniciar una revisión de las disposiciones de marcado de la fecha en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

116. El representante de la FAO informó al Comité que la FAO estuvo trabajando sobre el marcado de la fecha como parte de la Iniciativa Global para el Desperdicio de Alimentos y Reducción de Basura. Si el Comité decide proseguir este trabajo, la FAO tendría el gusto de contribuir informaciones tan pronto sean disponibles.

117. El Comité consideró el anteproyecto de documento y realizó varios cambios

#### *Conclusión*

118. El Comité estuvo de acuerdo en proponer un nuevo trabajo a la Comisión para revisar la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (GSLPF) (CODEX STAN 1-1985) con el propósito de abordar el tema del marcado de la fecha (ver el Apéndice VI para el proyecto revisado de documento).

119. Sujeto a la aprobación de la Comisión, el Comité estuvo de acuerdo en establecer un GTe presidido por Nueva Zelanda y copresidido por Australia, y trabajando en inglés, con los siguientes términos de referencia:

- En base a la revisión de las secciones pertinentes de la GSLPF que se refieren al marcado de la fecha, el Grupo de Trabajo preparará proyectos de propuestas para revisar, en la manera que fuera adecuado, los textos pertinentes para el marcado de la fecha en la GSLPF.
- Considerar la necesidad de orientaciones adicionales para el marcado de la fecha con el propósito de apoyar la GSLPF.
- Desarrollar un proyecto de norma revisada para incorporar las modificaciones propuestas para el marcado de la fecha.

120. El Comité indicó que el proyecto de norma elaborado por el GTe será circulado para comentarios en el Trámite 3. El Comité también acordó establecer un grupo presencial de trabajo presidido por Nueva Zelanda y copresidido por Australia, y trabajando en inglés, para que se reúna inmediatamente antes de la siguiente sesión del CCFL con el propósito de considerar comentarios sometidos al Trámite 3.

### **ETIQUETADO DE ALIMENTOS DERIVADOS DE CULTIVOS BIOFORTIFICADOS POR SELECCIÓN NATURAL (Tema 7 del programa)<sup>9</sup>**

121. El Comité hizo recordar que el CCFL en su 40ª reunión había acordado que el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI) podría preparar un documento de debate sobre este tema para su consideración durante la presente reunión.

122. El observador de IFPRI explicó que hay varias maneras de incrementar el contenido de nutrientes en productos alimentarios, especialmente en hierro, vitamina A y zinc incluyendo métodos de mejoramiento genético convencional, mejoramiento agronómico a través del uso de fertilizantes o modificación genética. El observador también señaló que el contenido de zinc, hierro y provitamina A de todos los cultivos del

---

<sup>9</sup> CX/FL 13/41/9; CRD 1 (comentarios de Kenya); CRD 3 (comentarios de la India); CRD 5 (comentarios de la UE); CRD 16 (comentarios de los EE.UU.); CRD 18 (comentarios de Panamá); CRD 20 (comentarios de Sudáfrica); CRD 22 (comentarios del Perú).



Programa de desafío sobre bioenriquecimiento puestos a la venta, como la batata naranja, el maíz, los frijoles y la yuca, se ha ido aumentando durante años de mejoramiento genético convencional específico.

123. El Comité estuvo en general de acuerdo que las directrices actuales del Codex proveen orientaciones adecuadas para declaraciones de propiedades para productos con un más alto contenido de micronutrientes. No obstante, pueden surgir dificultades relativas al etiquetado al expresar la verdadera naturaleza de un alimento o ingrediente si un producto elaborado está biofortificado o si está elaborado a base de un ingrediente biofortificado, ya que no existe una definición de “biofortificación”.

124. También se mencionó que los cultivos derivados de la biofortificación podrían estandarizarse por medio de los comités de productos básicos pertinentes.

125. Algunas delegaciones indicaron que el término “bio” se refiere a la agricultura orgánica en sus países y que un término diferente a biofortificación pudiera tener que usarse. Otras delegaciones fueron de la opinión que “biofortificación” pudiera interpretarse como biotecnología moderna.

126. El Comité recordó que el IFPRI presentará un documento de debate a la siguiente reunión del CCNFSDU.

### *Conclusión*

127. El Comité acordó solicitar que el CCNFSDU considerase establecer una definición para alimentos biofortificados.

## **OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 8 del Programa)**

### **Adición al panel de Nutrientes**

128. La delegación de Jamaica solicitó añadir el Potasio y el Fósforo al panel de nutrientes debido a circunstancias y necesidades locales. El Comité clarificó que las Directrices para el Etiquetado Nutricional permitían la adición de otros nutrientes importantes al panel de acuerdo a las necesidades de los países. Algunas delegaciones dieron ejemplos de cómo se había implementado esto en sus países.

### **Propuesta para desarrollar una Norma General para el etiquetado de envases al por mayor<sup>10</sup>**

129. La Delegación de la India propuso un nuevo trabajo para desarrollar una norma general para el etiquetado de envases al por mayor con el propósito de asegurar armonía en la aplicación de las reglas y un etiquetado apropiado dado que a veces se requería que estos envases fueran etiquetados con la misma información que los envases para la venta al por menor.

Se tomó nota que algunas normas para productos básicos del Codex ya tienen requisitos para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

130. Varias delegaciones apoyaron el trabajo sobre disposiciones para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor pero la mayoría fueron de la opinión que esto podría ser abordado dentro de la Norma General; por ejemplo, a través de un desarrollo mayor de la sección sobre la identificación de lotes.

131. Algunas delegaciones fueron de la opinión que no se necesitaba ningún nuevo trabajo dado que el asunto fue suficientemente abordado a través de los textos existentes para la certificación importación-exportación definiendo las informaciones a ser intercambiadas entre el comprador y el vendedor y en las normas para productos básicos.

132. Una delegación no apoyó un nuevo trabajo sobre este asunto y mencionó que en algunos países los envases al por mayor están disponibles al consumidor. Sin embargo, la delegación propuso que, si el Comité decidía respaldar un nuevo trabajo, se usase el término “no destinado a la venta al por menor” en lugar de “al por mayor”, ya que así se reduciría al mínimo la confusión y se actuaría en consonancia con los textos sobre etiquetado del Codex vigentes.

---

<sup>10</sup> CX/FL 13/41/10; CRD 4 (comentarios de Egipto); CRD 5 (comentarios de la UE); CRD 9 (comentarios de FoodDrinkEurope); CRD 10 (comentarios de las Filipinas); CRD 14 (comentarios de Indonesia); CRD 20 (comentarios de Sudáfrica); CRD 21 (comentarios de Camerún); CRD 22 (comentarios del Perú).

133. Se mencionó que el documento de trabajo no identifica claramente las lagunas y problemas que existen debido a la falta de la norma.

#### *Conclusión*

134. El Comité acordó que la Delegación de la India preparará un documento de debate sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor que identificaría lagunas en los textos del Codex y las implicaciones para el comercio internacional y la protección de los consumidores para su mayor discusión durante la siguiente reunión.

#### **Temas de ventas a distancia de alimentos**

135. El Comité acordó que la Delegación de Argelia preparará un documento de debate referente a los asuntos de ventas a distancia de alimentos (p. ej., a través de Internet) y la información pertinente a proveer para su consideración durante la siguiente reunión.

#### **Fecha y Lugar de la Siguiete Reunión**

136. Se informó al Comité de que su 42ª reunión se celebrará en aproximadamente 18 meses, con los arreglos finales siendo sujetos a confirmación por parte de los secretariados del país anfitrión y del Codex.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP 13/FL)
Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997)	Aprobación	Gobiernos Comisión del Codex Alimentarius en su 36° período de sesiones	Párr. 45 Apéndice III, Parte B
Directrices para el Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985).	Aprobación	Gobiernos Comisión del Codex Alimentarius en su 36° período de sesiones,	Párr. 59 Apéndice III, Parte A
Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) - Condiciones adicionales para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes (no adición) (Sección 7.2)	8	Gobiernos Comisión del Codex Alimentarius en su 36° período de sesiones	Párr. 41 Apéndice II
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Uso del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas	5/8	Gobiernos Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones,	Párr. 69 Apéndice IV
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Acuicultura orgánica	3	Gobiernos 42.ª reunión del CCFL	Párr. 111 Apéndice V
Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> con objeto de abordar la cuestión del marcado de la fecha	1/2/3	GTe/GTp dirigidos por los Gobiernos de Nueva Zelanda y Australia 42.ª reunión del CCFL	Párr. 118 Apéndice VI
Documento de debate sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor	-	India 42.ª reunión del CCFL	Párr. 134
Documento de debate sobre asuntos relacionados con la venta de alimentos por Internet	-	Argelia 42.ª reunión del CCFL	Párr. 135

## APPENDIX I

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

Chairperson /  
Président /  
President :  
Mr. Paul MAYERS  
Associate Vice-President  
Policy and Programs Branch  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road, T1-4-104  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Tel.: +613-773-5747  
Fax: +613-773-5969  
Email: [paul.mayers@inspection.gc.ca](mailto:paul.mayers@inspection.gc.ca)

**ALGERIA – ALGÉRIE - ARGELIA**

Ms. Malika BOUZENAD  
(Chef de délégation)  
Chef de bureau  
Ministère du commerce  
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger  
16035 Alger, ALGERIA  
Tel: +213 772 868 991  
Fax: +213 21 89 07 58  
E-mail: bouzenadmalikadellys@yahoo.fr

**ANGOLA**

Mr. Adilson SABI  
Téc de Laboratório  
Ministério da Agricultura  
Largo António Jacinto  
E-mail: adilsonzuasaby@hotmail.com

Mrs. Márcia GASPAR  
Téc de Laboratório  
Ministério da Agricultura  
Largo António Jacinto  
E-mail: marcia1954@live.com

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Dr. Andrea Nilda CALZETTA RESIO  
(Jefe de delegación)  
Supervisor Técnico de Aprobación de Productos  
Alimenticios  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria  
Coordinación Gral. de Aprobación de Productos  
Alimenticios  
Avda. Paseo Colón 439 - Piso 1 Frente  
01063ACD Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
ARGENTINA  
Tel.: +54 11 4121 5087  
Fax: +54 11 4342 8003  
Correo electrónico: acalzet@senasa.gov.ar

Dr. Pablo MORON  
Director de Agroalimentos  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Av. Paseo Colón 922  
01063ACD Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
ARGENTINA  
Tel.: +54 11 4349-2253  
Fax: +54 11 4349-2097  
Correo electrónico: pmoron@minagri.gob.ar

Ms. Maria Cristina LOPEZ  
Licenciada en Ciencias Químicas  
Instituto Nacional de Tecnología Industrial  
Centro de Agroalimentos  
Colectora de Avenida General Paz 5445  
B1650KNA San Martín, ARGENTINA  
Tel.: +54 11 4724 6433  
Fax: +54 11 4753 5743  
Correo electrónico: kitty@inti.gob.ar

Mr. Arnaldo César NONZIOLI  
Consultor  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Av. Paseo Colón 922, Piso 2, Of. 222  
01063ACD Ciudad Autónoma de Bs. As.  
ARGENTINA  
Tel.: +54 11 4349-2236  
Fax: +54 11 4349-2306  
Correo electrónico: anonzi@minagri.gob.ar

Ms. Silvia Paola BICHARA  
Licenciada en Nutrición  
Ministerio de Salud de la Nación Argentina  
1072 Buenos Aires, ARGENTINA  
Tel.: +54 11 1565954084  
Correo electrónico: paolabichara@hotmail.com

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Ms. Kathy DENNIS  
 (Head of Delegation)  
 Assistant Secretary  
 Department of Health and Ageing  
 GPO Box 9848  
 2601 Canberra, AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6289 1770  
 E-mail: Kathy.Dennis@health.gov.au

Ms. Angela O'SULLIVAN  
 Director - International Food Standards  
 Agriculture Productivity Division  
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858, Canberra City  
 2601 ACT, AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6272 3871  
 Fax: +61 2 6272 3025  
 E-mail: angela.osullivan@daff.gov.au

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Ms. Amire MAHMOOD  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Head  
 Federal Ministry of Health  
 Radetzkystraße 2  
 1030 Wien, AUSTRIA  
 Tel: +43 1 71100 4741  
 Fax: +43 1 71100 4201  
 E-mail: amire.mahmood@bmg.gv.at

Mr. Andreas KADI  
 Fachverband der Nahrungsmittel-industrie  
 Zaunergasse 1-3  
 1030 Wien, AUSTRIA  
 Tel: +43 1 71221210  
 E-mail: a.kadi@dielebensmittel.at

**BELGIUM – BELGIQUE - BÉLGICA**

Mr. Jean POTTIER  
 (Head of Delegation)  
 Regulatory Expert Food Labelling, Nutrition and  
 Health Claims  
 FPS Health, Food Chain Safety and Environment  
 Animal, Plant and Food Directorate-General | Service  
 Food, Feed, Other Consumption Products  
 Eurostation Place Victor Horta, 40/10  
 B-1060 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 2 524 73 62  
 Fax: +32 2 524 73 99  
 E-mail: Jean.Pottier@health.belgium.be

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)**

Ing. José Elías Pérez ZAMBRANA  
 (Chef de délégation)  
 Responsable departamental inocuidad alimentaria La  
 Paz  
 SENASAG, Inocuidad alimentaria  
 Hans Kunt N 430, 1 La Paz  
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)  
 Tel.: 591-2-2229979  
 Fax: 591-2-2229979  
 Correo electrónico: jose\_jepz@hotmail.com

**BRAZIL – BRÉSIL - BRASIL**

Mr. Rodrigo VARGAS  
 (Head of Delegation)  
 Specialist in Health Surveillance  
 Brazilian Health Surveillance Agency  
 Sia, Trecho 5, Área Especial 57  
 71.205-050 BRASÍLIA, BRAZIL  
 Tel: +55 61 3462-4288  
 Fax: +55 61 3462-5315  
 E-mail: rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

Ms. Fatima BRAGA  
 Specialist on Regulation and Health Surveillance  
 Brazilian Health Surveillance Agency  
 SIA Trecho 5, Área Especial 57  
 71205-050 Brasilia, BRAZIL  
 Tel: +55 61 3462 5342  
 Fax: +55 61 3462 5315  
 E-mail: fatima.braga@anvisa.gov.br

Ms. Andiará BRAGA  
 Especialista em Políticas Públicas e Gestão  
 Governamental  
 Ministry of Justice, National Secretariat for Consumers  
 Esplanada dos Ministérios, Ministério da Justiça,  
 Edifício sede, 5º Andar, sala 542  
 70.064-900 Brasilia, BRAZIL  
 Tel: +55 61 2025-3991  
 Fax: +55 61 2025-3718  
 E-mail: andiara.braga@mj.gov.br

Mr. Roberto MATTAR GUIMARÃES HABIB  
 Federal Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, Sala  
 152-B  
 70043-900 Brasilia, BRAZIL  
 Tel: +55 61 3218 24 53  
 Fax: +55 61 32182268  
 E-mail: roberto.mattar@agricultura.gov.br

Ms. Valéria VIEIRA  
 Specialist in Human Nutrition and Health  
 Funed  
 Street Conde Pereira Carneiro, Bo-Gameleira  
 Belo Horizonte, BRAZIL  
 Tel: +55 31 33144680  
 E-mail: valeria.maia@funed.mg.gov.br

**CAMEROON – CAMEROUN - CAMERÚN**

M. MOUNGUI MÉDI  
 (Chef de délégation)  
 Représentant permanent adjoint auprès de la FAO  
 Ambassade du Cameroun - Rome  
 Via Siracusa 4/6  
 Rome, ITALY  
 Tel: +39 064403644  
 Fax: +39 06 4403644  
 E-mail: medimoungui@yahoo.fr

M. Polycarpe ATEBA  
 Chef de Division du Développement de la Qualité  
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
 Développement Technologique  
 Yaoundé, CAMEROUN  
 Tel: +237 77 69 72 87  
 Fax: +237 22 22 08 25  
 E-mail: pateba@ymail.com

**CANADA - CANADÁ**

Ms. Kathy TWARDK  
 (Head of Delegation)  
 National Manager, Consumer Protection Division  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road, Tower 2, Floor 6  
 Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA  
 Tel: +613-773-5489  
 Fax: +613-773-5603  
 E-mail: kathy.twardk@inspection.gc.ca

Ms. Nora LEE  
 Chief, Nutrition Regulations & Standards Division  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
 Ottawa, ON K1A 0K9, CANADA  
 Tel: +613-957-0353  
 Fax: +613-941-6636  
 E-mail: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Ms. Jane BARNETT  
 Manager, Certification and Market Access  
 Fisheries and Oceans Canada  
 200 Kent Street  
 Ottawa, ON, CANADA  
 Tel: +905-823-1022  
 Fax: +905-823-8920  
 E-mail: jane.barnett@dfo-mpo.gc.ca

Ms. Charmaine KURAN  
 Section Head, Nutrition Composition Section  
 Health Canada  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
 Ottawa, ON K1A 0K9, CANADA  
 Tel: +613-941-0074  
 Fax: +613-941-6636  
 E-mail: charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

Ms. Elizabeth CORRIGAN  
 Regulatory Standards Officer  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA  
 Tel: +613-773-6221  
 Fax: +613-773-5603  
 E-mail: elizabeth.corrigan@inspection.gc.ca

Mrs. Karrolyn VAN HELDEN  
 Senior Trade Policy Officer  
 Foreign Affairs and International Trade Canada  
 111 Sussex Drive  
 Ottawa, ON K1N 1J1, CANADA  
 Tel: +613-947-9366  
 Fax: +613-943-0346  
 E-mail: karrrolyn.vanhelden@international.gc.ca

Ms. Claire MULLEN  
 Senior Trade Policy Analyst  
 Agriculture and Agri-Food Canada  
 1385 Baseline Road, Tower 5, Floor 3, Room 153  
 Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA  
 Tel.: +613-773-0338  
 Fax: +613-773-1616  
 E-mail: claire.mullen@agr.gc.ca

**Non-Governmental Advisors**

Prof. Etienne DAKO  
 Food Microbiologist, Ph.D.  
 Université de Moncton  
 School of Food Science, Nutrition and Family Studies  
 Faculty of Health Science and Community Services  
 18 Avenue Antonine-Maillet  
 Moncton, NB E1A 3E9, CANADA  
 Tel: +506-858-4080  
 Fax: +506-858-4283  
 E-mail: etienne.dako@umoncton.ca

Mr. Bruce HANCOCK  
 Executive Director  
 Aquaculture Association of Nova Scotia  
 7075 Bayers Road, Suite 215  
 Halifax, N.S. B3L 2C2, CANADA  
 Tel: +902-422-6234  
 Fax: +902-422-6248  
 E-mail: bhancock@seafarmers.ca

**CHILE - CHILI**

Sra. Marisol FIGUEROA  
 (Head of Delegation)  
 Gerente de Alimentos  
 Chilealimentos  
 Av. Andrés Bello 2777, Piso 1, Oficina 1 - B, Las  
 Condes  
 Santiago, CHILE  
 Tel.: +56 2 28999609  
 Correo electrónico: mfigueroa@chilealimentos.com

Sra. Gisela RODRÍGUEZ RIDEAU  
Regulatory & Scientific Affairs Manager  
Nestlé  
Av. Las Condes 11.287 Las Condes  
Santiago, CHILE  
Tel.: +56 2 233834209  
Correo electrónico: Gisela.Rodriguez@cl.nestle.com

#### CHINA - CHINE

Mr. Peisen HOU  
(Head of Delegation)  
Professor, China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,  
100022 Beijing, CHINA  
Tel: 8610-52165588  
Fax: 8610-52165488  
E-mail: houpeisen05@126.com

Ms. Na LIU  
Deputy Director  
Ministry of Commerce  
2, Dong Chang An Street  
Beijing, CHINA  
Tel: +86 10-65197362  
Fax: +86 10-65197061  
E-mail: liuna@mofcom.gov.cn

Mr. Zhaohui MA  
China Food and Drug Administration  
Department of Food Safety Administration  
26 Xuanwumenxidgie  
100053 Beijing, CHINA  
Tel: +86-10-88330706  
Fax: +86-10-88375603  
E-mail: cuiweima@sina.com

Mr. Jingyu GU  
Director, National Center for Health Inspection and  
Supervision, MOH, P.R.China  
Health Standards Office  
No.32 Beisantiao Jiaodaokou, Dongcheng District  
100007 Beijing, CHINA  
Tel: +8610-84088588  
Fax: +8610-84088594  
E-mail: biaozhunchu204@sina.com

Mr. Suyang WANG  
Director General  
National Center for Health Inspection and Supervision,  
MOH, P.R.China  
No.32 Jiaodaokoubesantiao Dongcheng District  
100007 Beijing, CHINA  
Tel: +86-10-84088501  
Fax: +86-10-84001018  
E-mail: wangsuyang666@163.com

Mr. Jie REN  
Section Chief  
Zhejiang Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau  
126 Fuchun Road Hangzhou  
310016 Hangzhou, CHINA  
E-mail: renj@ziq.gov.cn

Ms. Rong LI  
Chief section member  
Shenzhen Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau  
Room 306, Weijian Building Fuqiang Road, Futian  
District Shenzhen, Guangdong  
518045 Shenzhen, CHINA  
Tel: +86-755-82737737  
Fax: +86-755-83377474  
E-mail: lirong@szciq.gov.cn

Ms. Xinxin DONG  
Engineer  
General Administration of Quality Supervision,  
Inspection and Quarantine  
The Standard and Regulation Research Centre  
Room 909, Sanyuan Mansion, No.18 Xibahe Dongli,  
Chaoyang District  
100028 Beijing, CHINA  
Tel: +8610-84603875  
Fax: +010-84603098  
E-mail: dongxx@aqsiq.gov.cn

Mr. Ruiming ZHANG  
Ministry of Health  
1, Nanlu, Xizhimenwai Xicheng District  
100044 Beijing, CHINA  
Tel: +13651012220  
Fax: +8601068792408  
E-mail: zbzczm@163.com

Mr. Kwok Wai HO  
Scientific Officer  
Centre for Food Safety  
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway  
Hong Kong, CHINA  
Tel: +852 2867 5610  
Fax: +852 2893 3547  
E-mail: kwho@fehd.gov.hk

Dr. Jianbo ZHANG  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,  
Beijing, CHINA  
Tel: 8610-52165425  
Fax: 8610-52165424  
E-mail: zhjb318@163.com

**COLOMBIA - COLOMBIE**

Dr. Harry Alberto SILVA LLINAS  
 MD. Cirujano  
 Director de alimentos y bebidas  
 INVIMA  
 Bogotá D.C. Cra 68D #17-11  
 COLOMBIA  
 Tel.: (57 1) 3138872884  
 Fax: (57 1) 2948700, ext. 3945  
 Correo electrónico: hsilvall@invima.gov.co

**COSTA RICA**

Sra. Marcela ROJAS GÓMEZ  
 Departamento del Codex  
 Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
 Sabana Sur, 400 metros oeste de la Contraloría General  
 de la República  
 10216-1000 San José  
 COSTA RICA  
 Tel.: +506 2291 2115  
 Fax: +506 2291 2120 / +506 2291 201  
 Correo electrónico: mrojas@meic.go.cr

**CUBA**

Sra. Doris HERNÁNDEZ TORRES  
 (Jefe de delegación)  
 Directora de Calidad y Tecnología  
 MINAL  
 Calle 41 entre 48 y 50 Playa  
 11400 La Habana, CUBA  
 Tel.: +537 212 3939  
 Correo electrónico: dorisht@minal.cu

Ing. Ángel Manuel CASAMAYOR LEÓN  
 Especialista en Regulaciones Técnicas y Calidad  
 Ministerio Comercio Exterior e Inversión Extranjera  
 Dirección de Regulaciones Técnicas y Calidad  
 23 esq Infanta n.º 16, Plaza  
 10400 La Habana, CUBA  
 Tel.: +537 8380454  
 Fax: +537 8380456  
 Correo electrónico: angel.casamayor@mincex.cu

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO –  
 RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO –  
 REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr. Damien NGUBA KASONGO  
 (Head of Delegation)  
 Coordonnateur Secretariat Technique Sps-Codex  
 Ministry of Agriculture and Rural Development  
 Avenue de la Liberation # 18-20  
 Kinshasa / GOMBE  
 DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO  
 Tel: +243 99 99 16 353 / +243 81 81 59 031  
 E-mail: d.ngubakasongo@yahoo.fr  
 E-mail: damiennguba3@hotmail.com

**DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA**

Ms. Pernille Lundquist MADSEN  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Head of Division  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Stationsparken 31 - 33  
 2600 Glostrup, DENMARK  
 Tel: +45 72276662  
 E-mail: plum@fvst.dk

**DOMINICA – DOMINIQUE**

Mr. Heinrich ANSELM  
 (Head of Delegation)  
 Technical Officer - Standards Development  
 Dominica Bureau of Standards  
 National Centre of Testing Excellence, Stockfarm, P.O.  
 Box 1015  
 Roseau, DOMINICA  
 Tel: 1 767 448 1685  
 Fax: 1 767 449 9217  
 E-mail: hanselm@dominicastandards.org

**EGYPT- ÉGYPTE -EGIPTO**

Dr. Asmaa Ahmed SALEM  
 (Head of Delegation)  
 Doctor Researcher  
 Regional Center for Food and Feed  
 Agricultural Research Center  
 588 Orman  
 Giza, EGYPT  
 Tel: +01227607595  
 Fax: +35713250  
 E-mail: names\_aaa@hotmail.com

Dr. Eman ABD ELHAMEED  
 Doctor Researcher  
 Regional Center for Food and Feed  
 Agriculture Research Center  
 588 Orman  
 Giza, EGYPT  
 Tel: +01282005493  
 Fax: +35713250  
 E-mail: eman.ragheb@hotmail.com

**EUROPEAN UNION (MEMBER  
 ORGANIZATION) -  
 UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION  
 MEMBRE) -  
 UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN  
 MIEMBRO)**

Ms. Barbara MORETTI  
 (Head of Delegation)  
 Administrator  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue Froissart 101  
 1049 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 2 2992362



E-mail: barbara.moretti@ec.europa.eu  
 Mr. Richard BATES  
 Administrator  
 European Commission  
 DG MARE  
 Rue de la Loi  
 1049 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 2 29912 02  
 E-mail: richard.bates@ec.europa.eu

Mr. Christophe DIDION  
 Administrator  
 European Commission  
 DG SANCO  
 1049 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 229-95427  
 E-mail: christophe.didion@ec.europa.eu

Mr. Luis MARTIN PLAZA  
 Administrator  
 European Commission  
 DG AGRI  
 1049 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 229-93736  
 E-mail: luis.martin-plaza@ec.europa.eu

#### **FINLAND – FINLANDE - FINLANDIA**

Ms. Anne HAIKONEN  
 (Head of Delegation)  
 Legislative Counsellor  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 Department of Food  
 P.O.Box 30  
 FI-00023 GOVERNMENT Helsinki  
 FINLAND  
 Tel: +358-50-3697618  
 Fax: +358-9-1605 3338  
 E-mail: anne.haikonen@mmm.fi

#### **FRANCE - FRANCIA**

Mme Sophie Dussours  
 (Head of Delegation)  
 DGCCRF  
 59 Boulevard Vincent Auriol  
 Paris, FRANCE  
 Tel.: +33 1 44 97 03 08  
 E-mail: sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme. Annie LOC'H  
 Public Affairs Director  
 Danone  
 Seine  
 17 Boulevard Haussmann  
 75009 Paris, FRANCE  
 Tel: +33 6 14 67 28 25  
 E-mail: annie.loch@danone.com

#### **GERMANY – ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Dr. Claudia GEHRMANN  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Head of Division  
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
 Protection  
 Rochusstrasse 1  
 53123 Bonn, GERMANY  
 E-mail: claudia.gehrmann@bmelv.bund.de

Dr. Susanne KETTLER  
 SRA Group Director  
 Coca-Cola Services s.a.  
 Chaussee de Mons 1434  
 B-1070 Brüssel, BELGIUM  
 Tel: +32 471 989045  
 Fax: +32 2 559 2378  
 E-mail: skettler@coca-cola.com

Dr. Bernd KURZAI  
 Legal Counsel Food Law  
 Südzucker AG  
 Central Department for Food Quality and General  
 Consumer Policy  
 Gottlieb-Daimler-Straße 12  
 D-68165 Mannheim, GERMANY  
 Tel: +49 621 421572  
 Fax: +49 621421574  
 E-mail: bernd.kurzai@suedzucker.de

Ms. Angelika MROHS  
 Managing Director  
 BLL e.V.  
 Claire-Waldoff-Straße 7  
 D-10117 Berlin, GERMANY  
 Tel: +49 (0) 30 2061430  
 Fax: +49 (0) 30 206143190  
 E-mail: amrohs@bll.de

Dr. Jörg RIEKE  
 Managing Director  
 Association of the German Dairy Industry (MIV)  
 Jägerstraße 51  
 D-10117 Berlin, GERMANY  
 Tel: +49 (0) 30403044522  
 Fax: +49 (0) 30403044557  
 E-mail: rieke@milchindustrie.de

#### **GHANA**

Mrs. Isabella MANSA AGRA  
 (Head of Delegation)  
 Ag. Deputy Chief Executive (Food Safety Division)  
 Food and Drugs Authority  
 P.O. Box CT 2783  
 Cantonments, Accra, GHANA  
 Tel: +233 244 337 249  
 E-mail: isabella.agra@fdaghana.gov.gh  
 E-mail: isabelmansa@yahoo.com

Mrs. Felicia IBRAHIM  
 Head of Product Inspection Department  
 Ghana Standards Authority  
 P.O.Box MB 245  
 Accra, GHANA  
 Tel: +233 208 136 061  
 E-mail: codex@gsa.gov.gh  
 E-mail: feliciaibrahim@yahoo.com

Ms. Jocelyn Adeline Naa KOSHIE LAMPTEY  
 Senior Regulatory Officer  
 Head, Food Evaluation and Registration Department  
 Food and Drugs Authority  
 P. O. Box CT 2783  
 Cantonments, Accra, GHANA  
 Tel: +233 244 563 764  
 E-mail: nakoshie@yahoo.com  
 E-mail: jocelyn.lampsey@fdaghana.gov.gh

Mr. MICHAEL AGBEKO KWADJO SENAYAH  
 Senior Industrial Promotion Officer  
 Ministry of Trade and Industry  
 P. O.Box MB 47  
 Accra, GHANA  
 Tel: +233244722855  
 Fax: +233302662428  
 E-mail: senzano2000@yahoo.com  
 E-mail: codex@gsa.gov.gh

#### **GRENADA – GRENADE - GRANADA**

Mr. Lindley Simeon COLLINS  
 (Head of Delegation)  
 Grenada Bureau of Standards  
 P.O. Box 2036  
 St. George's, GRENADA  
 Tel: +473-440-5886  
 E-mail: simeon\_collins@spiceisle.com

#### **GUINEA - GUINÉE**

Ms. MARIAMA BARRY  
 (Head of Delegation)  
 Directrice Générale  
 Office National de Contrôle de Qualité  
 République de Guinée  
 Ministère du Commerce  
 Simbaya Commune de Matoto  
 Conakry, GUINEA  
 Tel: +224 64974746 / +224 68131381  
 E-mail: mariamabellabarry@yahoo.fr

Ms. SAFIATOU DIALLO  
 Directrice Nationale – Assainissement  
 Cadre de vie  
 m. environnement-eaux- foret  
 Q. ALMAMYA / C-KALOUM  
 BP: 899  
 CONAKRY, GUINEA  
 E-mail: diallo\_safiyatou@yahoo.fr

#### **HUNGARY – HONGRIE - HUNGRÍA**

Ms. Edit HIDI  
 (Head of Delegation)  
 Coordination Officer  
 Ministry of Rural Development  
 Department of Food Processing  
 Kossuth Lajos tér 11.  
 H-1055 Budapest, HUNGARY  
 Tel: +36 1 795-3967  
 Fax: +36 1 795 0096  
 E-mail: edit.hidi@vm.gov.hu

#### **INDIA – INDE**

Dr. Arun Kumar PANDA  
 (Head of Delegation)  
 Joint Secretary  
 Ministry of Health and Family Welfare  
 Government of India  
 New Delhi, INDIA  
 Tel.: +91 11 23063155  
 Fax: +91 11 23063156  
 E-mail: arunpanda84@gmail.com

Shri. Aditya JAIN  
 Manager, Quality Assurance  
 National Dairy Development Board  
 NDDDB House, Safdarjung Enclave, OPP. Kamal  
 New Delhi 110029, INDIA  
 Tel: +91 11 49883000  
 Fax: +91 11 49883006  
 E-mail: aditya@nddb.coop

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Dr. Minarto NOTOSUDARJO  
 (Head of Delegation)  
 Director of Nutrition  
 Ministry of Health  
 Jl. HR. Rasuna Said Blok X-5 Kav. 4-9  
 12950 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 5203883  
 Fax: +6221 5210176  
 E-mail: mynarto@yahoo.com

Ms. Lasrida Yuniaty BAKARA  
 Head of Section of Food Product Standardization  
 Directorate of Food Product Standardization  
 National Agency of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No. 23  
 10560 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 42875584  
 Fax: +6221 42875780  
 E-mail: lastridalyb@yahoo.com

Ms. Eny TULAK  
 Head of the Subdirectorate for Cooperation  
 Standardization  
 Ministry of Trade  
 Directorate of Standardization  
 Jl. M.I Ridwan Rais No. 5, 2nd Building, 8th Floor  
 10110 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 3863928  
 Fax: +6221 3863928  
 E-mail: enytulak1@yahoo.co.id

Ms. Noviana KUS YUNIATI  
 Staff of Directorate of Development for Good Quality  
 Ministry of Trade  
 Directorate of Development for Good Quality  
 Jl. Raya Bogor Km. 26 Ciracas  
 13740 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 87108323/1  
 Fax: +6221 8710478  
 E-mail: juniati\_ana@yahoo.com

Ms. Lia SUGIHARTINI  
 Head of Section for Standard Analysis  
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
 Directorate General of Fisheries Product Processing  
 and Marketing  
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16  
 10110 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 3500187  
 Fax: +6221 3500187  
 E-mail: liaduta@yahoo.com.au

Mr. Roy SIANIPAR  
 Director of Small & Medium Industry for Territorial I  
 Directorate General of Small and Medium Industry  
 Ministry of Industry  
 Jl. Gatot subroto kav. 52-53  
 Ministry of Industry Building 14th floor  
 12950 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 5254058  
 Fax: +6221 5254058  
 E-mail: roysianipar@yahoo.com

Ms. Satyati Endang NUSANTARI  
 Section Head, Business Climate and Cooperation  
 Directorate General of Agro Industry  
 Ministry of Industry  
 Jl. Jend. Gatot Subroto, kav 52-53  
 12950 JAKARTA, INDONESIA  
 Tel: +6221 5252236  
 Fax: +6221 5252236  
 E-mail: satyatien@gmail.com, nsatyatie@yahoo.com

Ms. Nurhayati GOBEL  
 Head of Subdirectorate of Food, Chemical and  
 Material Building Industry  
 Directorate General of Small and Medium Industry  
 Ministry of Industry  
 Jl. Gatot subroto kav. 52-53  
 12950 JAKARTA, INDONESIA

Tel: +6221 5254038  
 Fax: +6221 5254038  
 E-mail: gobelyati@yahoo.co.id

Ms. Hanny Srimulyani DULIMARTA  
 Section Head of Functional Food Evaluation  
 The National Agency of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No. 23  
 10560 JAKARTA  
 INDONESIA  
 Tel: +6221 42800221  
 Fax: +6221 4245267  
 E-mail: penilaianpangan@pom.go.id  
 E-mail: hanny.dulimarta@yahoo.co.id

Mr. Sulistya WIDAYANTA  
 Trade Attaché  
 Embassy of the Republic of Indonesia  
 55 Parkdale Avenue  
 K1Y 1E5 Ottawa, ON, CANADA  
 Tel: +1-613-724-1100  
 Fax: +1-613-724-1105  
 E-mail: sulistya.widayanta@kemendag.go.id

Dr. Delina HASAN  
 Lecturer  
 Faculty of Medicine and Health Science  
 National Islamic University  
 Jl. Kertamukti, Ciputat, Jakarta, INDONESIA  
 Tel: +081319270032  
 E-mail: delina\_hasan@yahoo.com

## IRELAND – IRLANDE - IRLANDA

Ms. Anne-Marie BOLAND  
 (Head of Delegation)  
 Senior Executive, Regulatory Affairs  
 Food Safety Authority of Ireland  
 Abbey Court, Lower Abbey Street  
 1 Dublin, IRELAND  
 Tel: + 353 1 8171367  
 Fax: + 353 1 8181301  
 E-mail: amboland@fsai.ie

Mr. David Nolan  
 Senior Superintending Veterinary Inspector  
 Department of Agriculture, Food and the Marine  
 Agriculture House  
 2 Dublin, IRELAND  
 Tel: +353 1 607 2978  
 Fax: +353 1 6610230  
 E-mail: Davidw.Nolan@agriculture.gov.ie

Ms. Catherine MORRISON  
 Environment and Quality Executive  
 Bord Iascaigh Mhara  
 Crofton Road, Dun Laoghaire  
 Co. Dublin, IRELAND  
 Tel: +353 1 2144118  
 E-mail: morrison@bim.ie

Mr. Cesar CORTES  
 Head of Unit  
 Council of the European Union - Irish Delegation  
 DG B 2B  
 Rue de la Loi 175  
 1048 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 2 281 6114  
 Fax: +32 2 281 6198  
 E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

### ITALY – ITALIE - ITALIA

Mr. Ciro IMPAGNATIELLO  
 (Head of Delegation)  
 Italian Codex Contact Point  
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies  
 Via XX Settembre, 20  
 00187 Rome, ITALY  
 Tel: +39 0646654031  
 Fax: +39 064880273  
 E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

Mr. Roberto COPPARONI  
 Food Regulatory Affairs - Area Manager  
 Ministero Salute  
 Via Ribotta, 5  
 00144 Roma, ITALY  
 Tel: +39 06 5994 6697  
 E-mail: r.copparoni@sanita.it

Ms. Raffaella FIORA  
 Director of Food Low  
 SOREMARTEC ITALIA SRL  
 Piazzale P. Ferrero 1  
 12051 Alba, ITALY  
 Tel: +39 (0173) 313065  
 Fax: +39 (0173) 367164  
 E-mail: raffaella.fiora@ferrero.com

Ms. Maria Severina LIBERATI  
 Chief Ministerial Unit  
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies –  
 G.D. for Fisheries and Aquaculture  
 Via Dell'Arte  
 16-00144 Rome, ITALY  
 Tel: +39 06 59084376  
 Fax: +39 06 59084176  
 E-mail: ms.liberati@mpaaf.gov.it

Mr. Luca RAGAGLINI  
 Vice Director  
 AIDEPI (Italian Association of Confectionery and  
 Pasta Industries)  
 Viale del Poggio Fiorito, 61  
 00144 Roma, ITALY  
 Tel: +39 06 80910720  
 Fax: +39 06 8073186  
 E-mail: luca.ragaglini@aidepi.it

### JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr. Wendell RICHARDS  
 Head - Compliance Department  
 Bureau of Standards Jamaica  
 6 Winchester Road  
 Kingston 10, JAMAICA  
 Tel: (876)619-1131  
 E-mail: wrichards@bsj.org.jm

### JAPAN – JAPON – JAPÓN

Dr. Nobuyoshi SHIOZAWA  
 (Head of Delegation)  
 Officer, Food Labelling Division  
 Consumer Affairs Agency  
 5th Floor Sanno Park Tower  
 2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku  
 100-6178 Tokyo, JAPAN  
 Tel: +81-3-3507-9220  
 Fax: +81-3-3507-9292  
 E-mail: g.codex-j@caa.go.jp

Dr. Manabu SUMI  
 Director  
 Office of International Food Safety  
 Department of Food Safety  
 Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8916 Tokyo, JAPAN  
 Tel: +81-3-3595-2326  
 Fax: +81-3-3503-7965  
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr. Makoto SAKASHITA  
 Associate Director  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8907 Tokyo, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: makoto\_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr. Haruo TOMINAGA  
 Associate Director  
 Fisheries Processing Industries and Marketing  
 Division, Fisheries Agency  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8907 Tokyo, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8203  
 Fax: +81-3-3508-1357  
 E-mail: haruo\_tominaga@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroaki HAMANO  
 ILSI Japan  
 Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi  
 102-0083 Chiyoda-ku, Tokyo, JAPAN  
 Tel: +81-3-5215-3535  
 Fax: +81-3-5215-3537  
 E-mail: hhamano@ilsijapan.org

**LITHUANIA – LITUANIE - LITUANIA**

Dr. Indre CHMIELIAUSKAITE  
 (Head of Delegation)  
 Chief Expert of Nutrition and Physical Activity  
 Division, Ministry of Health  
 Vilniaus str. 33  
 LT-01506 Vilnius, LITHUANIA  
 Tel: +37052193337  
 Fax: +37052661402  
 E-mail: indre.chmieliauskaite@sam.lt

**MALAYSIA – MALAISIE - MALASIA**

Ms. Shariza Zainol Rashid  
 (Head of Delegation)  
 Assistant Director  
 Ministry of Health Malaysia  
 Food Safety and Quality Division  
 Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government  
 Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, MALAYSIA  
 Tel: +603 8885 0790  
 Fax: +603 8885 0790  
 E-mail: shariza\_z@moh.gov.my

Ms. BADARIAH MOHD ALI  
 Director  
 Department of Fisheries Malaysia  
 Fisheries Biosecurity Division  
 Level 3, Podium 2, Block 4G2, Wisma Tani  
 Precinct 4  
 62628 Putrajaya, MALAYSIA  
 Tel: +603-88704705 / +6013-3352257  
 Fax: +603-88903794  
 E-mail: badmoh02@dof.gov.my

Dr. Kanga Rani SELVADURAY  
 Senior Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No.6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor, MALAYSIA  
 Tel: +603 87694606  
 Fax: +603 89221742  
 E-mail: krani@mpob.gov.my

**MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO**

Sra. Michelle Vizueth Chávez  
 (Jefe de delegación)  
 Subdirectora para la Atención a Organismos  
 Internacionales de Normalización  
 Dirección de Normalización Internacional  
 Dirección General de Normas de la Secretaría de  
 Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco 6, Col. Lomas de  
 Tecamachalco, Naucalpan de Juárez  
 53950 Estado de México, MEXICO  
 Tel.: +52 55 5729 91 00, ext. 43220  
 Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx

Sra. María Guadalupe ARIZMENDI RAMÍREZ  
 Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad en Inocuidad  
 Alimentaria  
 Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos  
 Sanitarios de la Secretaría de Salud  
 Dirección de Operación Internacional  
 Monterrey #33, Colonia Roma, Delegación  
 Cuauhtémoc  
 06700 Distrito Federal, MEXICO  
 Tel.: +(52 55) 5080 5200, ext. 1146  
 Correo electrónico: mgarizmendi@cofepris.gob.mx  
 Correo electrónico:  
 cofepris.codexalimentarius@yahoo.com

Sra. ELVIA AGUILAR ESPERANZA  
 Asuntos Científicos y Regulatorios  
 Canacintra/Canilec  
 Ruben Darío 115. Col. Bosque de Chapultepec,  
 Delegación Miguel Hidalgo  
 11580 Distrito Federal, MEXICO  
 Tel.: +(52) 55 52622129  
 Correo electrónico: elaguilar@coca-cola.com

Sra. María de la Luz ARVIZU SÁNCHEZ  
 Directora de Asuntos Regulatorios  
 Consejo Mexicano de la Industria de Productos de  
 Consumo, A.C. (ConMéxico)  
 Av. Ejército Nacional 904, Piso 10. Palmas Polanco.  
 Miguel Hidalgo.  
 11560 México, D.F., MEXICO  
 Tel.: +52 (55) 2629 6133  
 Fax: +52 (55) 2629 6100  
 Correo electrónico: larvizu@conmexico.com.mx

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Dr. Sanae OUAZZANE  
 (Chef de délégation)  
 Cadre, Office National de Sécurité Sanitaire des  
 Produits Alimentaires, Département de l'Agriculture  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal  
 Rabat, MOROCCO  
 Tel: +212 537 676 619  
 Fax: +212 537 68 20 49  
 E-mail: ouazzanisanae@gmail.com

**MOZAMBIQUE**

Dr. Ana Paula CARDOSO  
 (Head of Delegation)  
 Environmental Health Department  
 National Codex Focal Point - Mozambique  
 Ministry of Health  
 Av Eduardo Mondlane N 1008  
 Maputo, MOZAMBIQUE  
 Tel: +258 823016447  
 Fax: +258 21 326164  
 E-mail: acardosoisau.gov.mz

Dr. Maria Carolina Virgilio OMAR  
 CTA (Confederacao das Associacoes Economicas)  
 Av 25 de Setembr, Prédio TimeSquare, Bloco4 n° 33  
 Maputo City, MOZAMBIQUE  
 Tel: +258 21 360 379  
 Fax: +258 21 304 173  
 E-mail: carolina.omar@mz.nestle.com

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Ms. Inge STOELHORST  
 (Head of Delegation)  
 Senior Policy Officer  
 Ministry of Health  
 PO Box 20350, 2500 EJ  
 The Hague, NETHERLANDS  
 Tel: +31 70 340 5658  
 Fax: +31 70 340 5554  
 E-mail: i.stoelhorst@minvws.nl

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Dr. Jenny REID  
 (Head of Delegation)  
 Manager Food Science & Risk Assessment  
 Ministry for Primary Industries  
 Standards  
 PO Box 2526  
 6011 Wellington, NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 894 2582  
 E-mail: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms. Phillipa HAWTHORNE  
 Senior Advisor (Labelling & Composition)  
 Ministry for Primary Industries  
 Standards  
 PO Box 2526  
 6011 Wellington, NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 8942514  
 E-mail: phillippa.hawthorne@mpi.govt.nz

Ms. Kay SHAPLAND  
 Manager, Food Production & Processing  
 Ministry for Primary Industries  
 Standards  
 25 The Terrace  
 6011 Wellington, NEW ZEALAND  
 Tel: +64-4-8942655  
 E-mail: Kay.Shapland@mpi.govt.nz

#### **NICARAGUA**

Sr. Salvador Efrain GUERRERO GUTIERREZ  
 (Jefe de delegación)  
 Responsable del Punto Contacto del CODEX  
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio  
 Normalización y Metrología  
 Dirección km 3 1/2 Carretera a Masaya  
 Apartado 8 Managua, NICARAGUA  
 Tel.: 22489300, ext. 2258  
 Correo electrónico: codex@mific.gob.ni

#### **NIGERIA – NIGÉRIA**

Ms. OGOCHUKWU, NKOLIKA MAINASARA  
 (Head of Delegation)  
 Ag. Director  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control(NAFDAC)  
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7,  
 Abuja, NIGERIA  
 Tel: +2348033217430  
 E-mail: manaogo2000@yahoo.com  
 E-mail: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr. Fred Nduka CHIAZOR  
 Scientific & Regulatory Affairs Manager  
 Coca-Cola Nigeria Limited/ Association of Food  
 Beverages and Tobacco Employers  
 16 Gerrard Road, Ikoyi, Lagos  
 Lagos, NIGERIA  
 Tel: +234-8035352226  
 E-mail: fchiazor@coca-cola.com  
 E-mail: fredndukachiazor@hotmail.com

Ms. CHINYERE, INNOCENSIA IKEJIOFOR  
 Principal Laboratory Technologist  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control (NAFDAC)  
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7,  
 Abuja, NIGERIA  
 Tel: +234 8033836173  
 E-mail: chinyere.ikejiofor@nafdac.gov.ng  
 E-mail: innopluschy@yahoo.com

#### **NORWAY – NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs. Vigdis Synnøve VEUM MØLLERSEN  
 (Head of Delegation)  
 Senior Advisor  
 Norwegian Food Safety Authority- Head Office  
 P.O.Box 383  
 N-2381 Brumunddal, NORWAY  
 E-mail: visvm@mattilsynet.no

#### **PANAMA - PANAMÁ**

Ing. Aracelis Arosemena de Vergara  
 (Head of Delegation)  
 Agronomic Engineering – Food Plant Supervisor  
 Department of Food Protection  
 Ministry of Health  
 081606812 Panama, 1 PANAMA  
 Tel.: +507 512 9180  
 Fax: +507 512 9114  
 Correo electrónico: aracelisdv@gmail.com  
 Correo electrónico: diversosminsa@yahoo.com

**PERU – PÉROU - PERÚ**

Ing. Soraya Claudia LASTRA CASAPÍA  
 (Jefe de delegación)  
 Especialista de Normalización  
 Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de  
 la Protección de la Propiedad Intelectual - Indecopi  
 Comisión de Normalización y de Fiscalización de  
 Barreras Comerciales no Arancelarias  
 Calle de la Prosa 104, San Borja  
 511 Lima, PERU  
 Tel.: +511 224 7800  
 Correo electrónico: slastra@indecopi.gob.pe

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms. Charina May TANDAS  
 (Head of Delegation)  
 Food Drug Regulation Officer III  
 Food and Drug Administration  
 Department of Health  
 Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa City  
 Manila, PHILIPPINES  
 Tel: (632) 857-1900, Local 8110  
 Fax: (632) 807-0751  
 E-mail: cmtandas@fda.gov.ph  
 E-mail: charimay@mailcity.com

Ms. Lara VIVAS  
 Senior Science Research Specialist  
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards  
 (BAFPS)  
 Department of Agriculture  
 BPI Compound, Visayas Avenue  
 Quezon City, PHILIPPINES  
 Tel: +632-456-6552  
 Fax: +632-456-6552  
 E-mail: laravivas@gmail.com

**REPUBLIC OF KOREA -  
 RÉPUBLIQUE DE CORÉE -  
 REPÚBLICA DE COREA**

Ms. Gui-Im MOON  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Director, Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,  
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-700  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel.: +82 43 719 2259  
 Fax: +82 43 719 2250  
 E-mail: luna@korea.kr

Dr. Kyujai HAN  
 Principal Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 Food Certification Center  
 #1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu  
 463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82-31-780-9120

Fax: +82-31-780-9154  
 E-mail: kjhan@kfri.re.kr

Ms. Ji-Eun JO  
 Codex Researcher  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,  
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-700  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel.: +82 43 719 2862  
 Fax: +82 43 719 2850  
 E-mail: wd1127@korea.kr

Dr. Sang-Beom LEE  
 Researcher  
 Rural Development Administration  
 Division of Organic Agriculture  
 Suinro 126, Kweonseon-gu  
 441-707 Suwon, Kyeongkee-do  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: 82-31-290-0557  
 Fax: 82-31-290-0507  
 E-mail: korealee@korea.kr

Ms. JUNGOCK LEE  
 Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 Food Certification Center  
 #1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu  
 463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: 82-31-780-9049  
 Fax: 82-31-780-9154  
 E-mail: foodstd@kfri.re.kr

Mr. JAE EOK NOH  
 Assistant Manager  
 National Agricultural Products Quality Management  
 Service  
 433-2 Anyang-6-dong, Manan-gu  
 Anyang-city, Gyeonggi-province  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82-31-463-1579  
 Fax: +82-31-446-0903  
 E-mail: gregno@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION -  
 FÉDÉRATION DE RUSSIE -  
 FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr. Elena SMIRNOVA  
 (Head of Delegation)  
 Senior Scientist  
 Institute of Nutrition of the RAMS  
 Laboratory of Novel Specialized Food Products  
 Ustyinskiy proezd 2/14  
 109240 Moscow, RUSSIAN FEDERATION  
 Tel: +7 495 698 53 89  
 Fax: +7 495 698-5379  
 E-mail: smirnova@ion.ru

Dr. Kutysenko ANATOLY  
Deputy Head  
Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs  
Commission on Optimal Food and Dietary Food  
Supplements Industry  
Kotelnicheskaya nab, 17  
109240 Moscow, RUSSIAN FEDERATION  
Tel: +79257724415  
E-mail: anamol@rambler.ru

Mr. DMITRY MAKAROV  
The All-Russian State Centre for Quality and  
Standardisation of Veterinary Drugs and Feed  
OIE Collaborating Centre Rossekhoznadzor  
5 Zvenigorodskoe shosse  
Moscow, RUSSIAN FEDERATION  
Tel: +7 499 185 19 43  
E-mail: phorez@yandex.ru

#### **SAINT LUCIA – SAINT LUCIE – SANTA LUCÍA**

Mr. Hubert REYNOLDS  
Head of Department Compliance  
Saint Lucia Bureau of Standards  
Ministry of Commerce  
Bisee Industrial Estate  
Castries, SAINT LUCIA  
Tel: +758 453 0049  
Fax: +758 452 3561  
E-mail: h.raynolds@slbs.org

#### **SAINT VINCENT AND THE GRENADINES SAINT-VINCENT-ET-LES GRENADINES SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS**

Ms. D'Obre H. Charles  
(Head of Delegation)  
Chief Technical Officer  
SVG Bureau of Standards  
P.O. Box 1506  
Kingstown, SAINT VINCENT & THE  
GRENADINES  
Tel.: +784 457 8092  
Fax: +784 457 8175  
E-mail: haydeencharles@gmail.com

#### **SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms. Mui Lee NEO  
(Head of Delegation)  
Senior Executive Manager (Regulatory Programmes)  
Agri-Food & Veterinary Authority, Singapore  
Regulatory Administration Group  
5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex  
069110 Singapore, SINGAPORE  
Tel: +65 6325 8551  
Fax: +65 6220 6068  
E-mail: neo\_mui\_lee@ava.gov.sg

#### **SOUTH AFRICA – AFRIQUE DU SUD – SUDÁFRICA**

Mr. Malose Daniel MATLALA  
(Head of Delegation)  
Deputy Director: Inter-agency Liaison and Regulatory  
Nutrition  
Department of Health  
Directorate: Food Control  
Private Bag x828  
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA  
Tel: +27 12 395 8789  
Fax: +27 86 632 6440  
E-mail: CACPSA@health.gov.za

Mrs. Antoinette BOOYZEN  
Assistant Director: Food Control  
Department of Health  
Directorate: Food Control  
Private Bag x828  
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA  
Tel: +27 12 395 8792  
Fax: +27 12 395 8854  
E-mail: booyza@health.gov.za

#### **SUDAN – SOUDAN - SUDÁN**

Mrs. Sanaa Zeinelabdin BABIKER  
(Head of Delegation)  
Inspection Manager  
Sudanese Standards & Metrology Organization  
(SSMO)  
Inspection Department  
P.O.Box 13573  
Khartoum, SUDAN  
Tel: +249912389023  
Fax: +249-83-774852  
E-mail: sanaelshafie@hotmail.com

Mrs. Maha Mohamed KHAIR  
Branch Inspection and Control Manager  
Sudanese Standards and Metrology Organization  
Suba Branch  
Sudanese Standards and Metrology Organization  
Elbaladia Street  
Khartoum, SUDAN  
Tel: +249912389023  
Fax: +249-83-774852  
E-mail: mahakhair@hotmail.co.uk

#### **SWAZILAND - SWAZILANDIA**

Mr. Siphon Emmanuel SHONGWE  
(Head of Delegation)  
Deputy Chief Environmental Health Officer  
Ministry of Health  
P.O. Box 5  
H100 Mbabane, SWAZILAND  
Tel: +268 2404 9351  
Fax: +268 2404 9351  
E-mail: esshongwe@yahoo.com  
E-mail: edmundlamini@yahoo.co.uk  
E-mail: codexswd@gov.sz



Mr. Richard Mfana MAMBA  
 Chief Health Inspector  
 Manzini City Council  
 P.O. Box 418  
 Manzini, SWAZILAND  
 Tel: +268 2505 2467  
 Fax: +268 2505 3992  
 E-mail: bafanamamba@yahoo.co.uk  
 E-mail: edmunddlamini@yahoo.co.uk  
 E-mail: codexswd@gov.sz

#### **SWEDEN – SUÈDE - SUECIA**

Ms. Kristina SJÖLIN  
 (Head of Delegation)  
 Principal Regulatory Officer  
 National Food Agency  
 Food Standards Department  
 Box 622  
 SE-75126 Uppsala, SWEDEN  
 Tel: +46 18 17 55 00  
 E-mail: Codex.Sweden@slv.se

#### **THAILAND – THAILANDE - TAILANDIA**

Ms. Nanthiya UNPRASERT  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Secretary General  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak  
 10900 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1120  
 Fax: +66 (2) 561 3712  
 E-mail: nanthiya@acfs.go.th

Mr. Anan JUMNANSILP  
 Senior Expert, Regulatory Affairs  
 Mead Johnson Nutrition (Thailand) Ltd.  
 The Federation of Thai Industries  
 4th Floor Zone C Queen Sirikit  
 National Convention Center  
 60 New Rachadapisek Rd. Klongto  
 10110 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +662-725-1155, +668-5123-5775  
 Fax: +662-725-1082  
 E-mail: anan.jumnansilp@mjn.com

Ms. Srinuan KORRAKOCHAKORN  
 Deputy Secretary-General  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 88/24 Food and Drug Administration  
 Tiwanon Rd., Muang  
 11000 Nonthaburi, THAILAND  
 Tel: +662-590-7012  
 Fax: +662-591-8444  
 E-mail: srinuan@fda.moph.go.th

Ms. Supatra REWPAIROJ  
 Trade and Technical Manager  
 Thai food Processors' Association  
 Board of Trade of Thailand  
 170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg, Khlongtoey  
 10110 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +662-261-2684-6  
 Fax: +662-261-2996-7  
 E-mail: supatra@thaifood.org  
 E-mail: thaifood@thaifood.org  
 Mr. Rungroj RUNGROJSAKORN  
 Executive Manager  
 Thai Frozen Food Association  
 Board of Trade of Thailand  
 92/6 6th Floor, Sathornthani 2 Blog  
 North Sathorn Road  
 10500 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +662-235-5622  
 Fax: +662-235-5625  
 E-mail: rungroj@ufp.co.th  
 E-mail: thai-frozen@thai-frozen.or.th

Ms. Panpilad SAIKAEW  
 Standard Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Paholyothin Rd. Ladyao Chatujak  
 10900 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +662-561-2277, ext. 1427  
 Fax: +662-561-3373 / +662-561-3357  
 E-mail: panpilad@acfs.go.th

Ms. Chanaphan SASAWATPHAN  
 Senior Government Affairs Manager  
 Fonterra Brands (Thailand) Limited  
 The Federation of Thai Industries  
 4th Floor Zone C Queen Sirikit  
 National Convention Center  
 60 New Rachadapisek RD. Klongto  
 10110 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +662-381-9955, ext. 240, +668-9  
 Fax: +662-381-9900  
 E-mail: chanaphan.sasawatphan@fonterra.com

Ms. Warunee SENSUPA  
 Food and Drug Technical Officer  
 Senior Professional Level  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 88/24  
 Tiwanon Rd.  
 11000 Nonthaburi, THAILAND  
 Tel: +662-590-7173  
 Fax: +662-591-8476  
 E-mail: warunee@fda.moph.go.th

Mr. Tust THANGSOMBAT  
 Vice President and Chairman of Seafood Processors  
 Group  
 Thai Food Processors' Association  
 Board of Trade of Thailand  
 170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg.  
 Khlongtoey  
 10110 Bangkok, THAILAND  
 Tel: +662-261-2684-6  
 Fax: +662-261-2997  
 E-mail: thaifood@thaifood.org, info@poonsin.com

**TRINIDAD AND TOBAGO – TRINITÉ-ET-TOBAGO – TRINIDAD Y TABAGO**

KHAN, MR. FARZ  
 Food and Drugs Inspector  
 Chemistry Food and Drugs Division  
 Ministry of Health  
 92 Frederick Street  
 Port of Spain, TRINIDAD & TOBAGO  
 E-mail: farz\_khan@hotmail.com

**TURKEY – TURQUIE - TURQUÍA**

Ms. NURTEN AKSU  
 (Head of Delegation)  
 Food Engineer  
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock  
 The General Directorate of Food and Control  
 Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu  
 06530 Ankara, TURKEY  
 Tel: +903122587755  
 Fax: +903122587760  
 E-mail: nurten.aksu@tarim.gov.tr

**UGANDA – OUGANDA - UGANDA**

Mrs. Agnes CHANDIA  
 (Head of Delegation)  
 Head Nutrition  
 Ministry of Health  
 Lourdel Road, P.O. Box 7272  
 Kampala, UGANDA  
 Tel: +25641340884  
 Fax: +256-772-886-201  
 E-mail: bakuchandia@ymail.com

Ms. Irene WANYENYA  
 Deputy Food Safety Coordinator  
 National Drug Authority  
 Plot 46/48 Lumumba Avenue  
 P.O. Box 23096  
 Kampala, UGANDA  
 Tel: +256414255665  
 Fax: +256414255758  
 E-mail: iwanyenya@nda.or.ug  
 E-mail: irene\_w2k@yahoo.com

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

Mr. Stephen PUGH  
 (Head of Delegation)  
 Department for Environment, Food and Rural Affairs  
 Area 3A, Nobel House, 17 Smith Square  
 SW1P 3JR London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel: 020 7238 4339  
 E-mail: stephen.pugh@defra.gsi.gov.uk

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

Ms. Felicia B. BILLINGSLEA  
 (Head of Delegation)  
 Director, Food Labeling and Standards Staff  
 Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements,  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-820  
 College Park, MD 20740  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +240-402-2371  
 Fax: +301-436-2636  
 E-mail: felicia.billingslea@fda.hhs.gov

Mr. Jeffrey CANAVAN  
 Alternate Delegate  
 United States Department of Agriculture  
 Food Safety and Inspection Service  
 1400 Independence Ave., SW, Patriots Plaza 3,  
 Maildrop 3786  
 20024-3221 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +301-504-0868  
 Fax: +202-245-4792  
 E-mail: jeff.canavan@fsis.usda.gov

Dr. Lisa BRINES  
 Agricultural Marketing Specialist  
 United States Department of Agriculture  
 AMS National Organic Program  
 1400 Independence Ave SW  
 Washington, DC 20250  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +202-821-9683  
 Fax: +202-205-7808  
 E-mail: lisa.brines@ams.usda.gov

Ms. Krista DICKSON  
Senior Trade Advisor  
U.S. Department of Agriculture  
Foreign Agriculture Service  
1400 Independence Avenue, SW, Room 5532  
20210 Washington, DC 20250  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +202-690-1341  
Fax: +202-690-0677  
E-mail: krista.dickson@fas.usda.gov

Dr. Lisa CRAIG  
Director, Regulatory Affairs  
Dept 104070, RP3-2  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road  
43219 Columbus, OH  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +614-624-3696  
Fax: +614-727-3696  
E-mail: lisa.craig@abbott.com

Ms. Katherine DIMATTEO  
Senior Associate  
Wolf, DiMatteo + Associates  
P.O. Box 458, 49 Race Street  
New Castle, VA 24127  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +413-624-5569  
Fax: +413-624-5569  
E-mail: kdimatteo@organicspecialists.com

Ms. Mari KIRRAANE  
Wine Trade and Technical Advisor  
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
International Trade Division  
490 N. Wiget Lane  
Walnut Creek, CA 94598  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +513-684-3289  
Fax: +202-453-2678  
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Mr. Daniel REESE  
Technical Advisor  
Food and Drug Administration  
CFSAN  
5100 Paint Branch Parkway, HFS-820  
College Park, MD 20740  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +240-402-2126  
Fax: +301-436-2636  
E-mail: daniel.reese@fda.hhs.gov

Ms. Wanda KELKER  
Director of Labeling and Regulatory Affairs  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta, Georgia 30313  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1-404-676-6968  
Fax: +1-404-598-6968  
E-mail: wkelker@coca-cola.com

Ms. Gretchen DUBEAU  
Executive and Legal Director  
The Alliance for Natural Health USA (ANH-USA)  
6931 Arlington Road, Suite 304  
20814 Bethesda  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 202.803.5121  
Fax: 202.315.5837  
E-mail: Liz@anh-usa.org

#### URUGUAY

Sra. NORA VILLALBA  
Licenciada en Nutricion  
Ministerio de Salud Pública  
División Alimentos  
18 de julio 1892  
11900 Montevideo, URUGUAY  
Tel.: +59824028032 INT 119  
Fax: +59824028032 INT 122  
Correo electrónico: noravillalba@gmail.com

#### **INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS – ORGANISATIONS INTERNATIONALES GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES GUBERNAMENTALES**

#### **INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE - INSTITUT INTERAMÉRICAIN DE COOPÉRATION POUR L'AGRICULTURE - INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA**

Dr. Jaime FLORES  
Especialista Internacional en Sanidad Agropecuaria e  
Inocuidad de los Alimentos  
IICA  
Esq. de Puente Victoria, Edf. Centro Villasmil, Piso 11,  
Ofc. 1102, Parque Carabobo, La Ca  
Caracas  
VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF)  
Tel.: +58212 / +5731021  
Fax: +58212 / +5771356  
Correo electrónico: jaime.flores@iica.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA) – EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)-**

Mr. Juan THOMPSON  
AEDA/EFLA  
rue de l'Association 50  
1000 BRUSSELS, BELGIUM  
Tel: +3222091142  
Fax: +3222197342  
E-mail: secretariat@efla-aeda.org

**CALORIE CONTROL COUNCIL**

Mrs. Victoria BETTERIDGE  
Calorie Control Council  
1 Kingsway  
WC2B 6AT London  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 207 257 2100  
E-mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)**

Ms. Céline BENINI  
Scientific & Regulatory Affairs Officer  
CEFS  
Avenue de Tervuren 182  
1150 Bruxelles  
BELGIUM  
Tel: +32 2 762 07 60  
Fax: +32 2 771 00 26  
E-mail: celine.benini@cefs.org

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI) / ORGANISATION INTERNATIONALE DES UNIONS DE CONSOMMATEURS**

Dr. Michael Hansen  
Senior Scientist  
Consumers Union  
101 Truman Avenue  
Yonkers, NY 10703, U.S.A.  
Tel: +1-914-378-2452  
Email: mhansen@consumer.org

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN) – CONSEJO PARA UNA NUTRICIÓN RESPONSABLE**

Mr. Cameron Smith  
Senior Director  
WW Regulatory, Government and Industry Affairs and Intellectual Property  
Herbalife  
990 West 190<sup>th</sup> Street, Suite 650  
Torrance, CA 90502, U.S.A.  
Tel.: +310-410-9600, ext. 52828  
Fax: +310-767-3316  
E-mail: camerons@herbalife.com

**FOODDRINKEUROPE**

Mr. Dirk JACOBS  
Director, Consumer Information, Diet & Health Department  
FoodDrinkEurope  
43, Avenue des Arts  
1040 Brussels, BELGIUM  
Tel: +32 (0) 2 500 87 55  
Fax: +32 (0) 2 508 10 21  
E-mail: d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

Dr. Philippe PITTET  
Assistant Vice President  
Nestec Ltd  
Regulatory and Scientific Affairs  
Avenue Nestlé 55  
1800 Vevey, SWITZERLAND  
Tel: + 41 21 924 4264  
Fax: +41 21 924 4547  
E-mail: philippe.pittet@nestle.com

Ms. Maha TAHIRI  
Senior Technology / Director  
General Mills / FoodDrinkEurope  
9000 Plymouth Ave. N.  
Minneapolis  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +763-293-5711  
Fax: +763-764-3262  
E-mail: maha.tahiri@genmills.com

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Ms. Gloria BROOKS-RAY  
Advisor, Codex and International Regulatory Affairs  
Exponent  
Center for Chemical Regulation and Food Safety  
P.O. Box 97  
7046 Mountain Lakes, NJ, U.S.A.  
Tel: +1-973-334-4652  
E-mail: gbrooksray@exponent.com

Mr. Robert CONOVER  
 Assistant General Counsel  
 Kikkoman Foods, Inc.  
 P.O. Box 69  
 53184 Walworth, Wisconsin, U.S.A.  
 Tel.: +1-262-275-1651  
 Fax: +1-262-275-1451  
 E-mail: rconover@kikkoman.com

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

Dr. Tomoji IGARASHI  
 IADSA Expert  
 International Alliance of Dietary/Food Supplement  
 Associations (IADSA)  
 50, rue de l'Association  
 B-1000 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 2 209 11 55  
 Fax: +32 2 223 30 64  
 E-mail: pieterdhondt@iadsa.be

Dr. Kazuo SUEKI  
 IADSA Expert  
 IADSA  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels, BELGIUM  
 Tel: +32 2 209 11 55  
 Fax: +32 2 219 73 42  
 E-mail: pieterdhondt@iadsa.org

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

Mr. Bill JEFFERY  
 National Coordinator of CSPI in Canada  
 Head Delegate of IACFO Delegation  
 International Association of Consumer Food  
 Organizations (IACFO)  
 c/o Centre for Science in the Public Interest  
 Suite 2701 CTTC Bldg., 1125 Colonel By Drive  
 Ottawa, ON CANADA  
 Tel: +613-244-7337, ext. 1  
 E-mail: jefferyb@istar.ca

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

Ms. Isabelle MÉLANÇON  
 Senior Program Advisor  
 Office of the Chief Medical Officer of Health  
 NB Department of Health  
 P.O. Box 5100  
 Fredericton, N.B. E3B 5G8, CANADA  
 Tel: +506-869-6008  
 E-mail: isabelle.melancon@gnb.ca

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
 ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms. Helen FALCO  
 Nutrition Advisor  
 ICBA  
 International Organization  
 1101 16th St NW  
 20036 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +404-616-4344  
 Fax: +404-598-4344  
 E-mail: hefalco@coca-cola.com

Mr. Hiromi OHTA  
 Technical Advisor  
 Japan Soft Drink Association  
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Cyuou-ku  
 103-0022 Tokyo, JAPAN  
 Tel: +81-3-3270-7300  
 Fax: +81-3-3270-7306  
 E-mail: hiromi\_ohta@suntory.co.jp

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
 MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)-  
 CONSEJO INTERNACIONAL DE  
 ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE  
 COMESTIBLES**

Ms. Phyllis TANAKA  
 Vice President, Scientific & Regulatory Affairs  
 Food and Consumer Products of Canada  
 100 Sheppard Ave. E., Suite 600  
 Toronto, ON M2N 6N5, CANADA  
 Tel: +416-510-8175  
 Fax: +416-510-8043  
 E-mail: phyllist@fcpc.ca

Ms. Regina HILDWINE  
 Sr. Director, Science Policy, Labeling & Standards  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I St NW, Suite 300  
 20005 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 E-mail: rhildwine@gmaonline.org

Ms. Kimberly WINGFIELD  
 Senior Manager, Science Policy - Labeling and  
 Standards  
 Grocery Manufacturers Association  
 Science and Regulatory Affairs  
 1350 I (Eye) St NW Suite 300  
 20005 Washington, D.C.  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 E-mail: KWingfield@gmaonline.org

Mr. Jonathan P. CLIFFORD  
Country Regulatory Affairs Manager (Foods) Canada  
Unilever Canada Inc.  
160 Bloor Street East, Suite 1500  
Toronto, Ontario, CANADA  
Tel: +416-963-4738 / Mobile: +416-518-1079  
Fax: +416-964-8831  
E-mail: jonathan.clifford@unilever.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)  
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DU LAIT –  
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE  
LECHERÍA**

Ms. Cary FRYE  
Vice President of Regulatory & Scientific Affairs  
International Dairy Foods Association (IDFA)  
1250 H Street, NWSuite 900  
20005 Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +202-220-3543  
Fax: +202-331-7820  
E-mail: cfrye@idfa.org

Ms. Helen MAIR  
Health & Nutrition Policy Advisor  
Dairy Australia  
Level 5 IBM Centre, 60 City Road, Southbank,  
3006 Victoria  
AUSTRALIA  
Tel: +61 3 9694 3703  
Fax: +61 3 9694 3753  
E-mail: HMair@dairyaustralia.com.au

Ms. Isabelle NEIDERER  
Director of Nutrition  
Dairy Farmers of Canada  
1801 avenue McGill College, Suite 700  
QC H3A 2N4 Montréal  
CANADA  
Tel: +514-284-1092 ext. 229  
Fax: +514-284-0449  
E-mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Laurence RYCKEN  
Nutrition Officer  
International Dairy Federation  
Boulevard Auguste Reyers 70b  
1030 Brussels,  
BELGIUM  
Tel: +32 2 325 67 50  
E-mail: lrycken@fil-idf.org

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

Mr. Matthew J. HOLMES  
Executive Director, Canada Organic Trade Association  
International Federation of Organic Agriculture  
Movements (IFOAM)  
P.O. Box 13, Station A  
Ottawa, Ontario K1N 8V1, CANADA  
Tel: +613-482-1717  
Fax: +613-236-0743  
E-mail: mholmes@ota.com

**INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH  
INSTITUTE (IFPRI)**

Dr. Anne MACKENZIE  
Standards and Regulatory Advisor  
International Food Policy Research Institute (IFPRI)  
HarvestPlus  
2033 K Street, NW  
20006 Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +613-692-0211  
E-mail: amackenzie@rogers.com

Ms. Marilia NUTI  
Science Advisor  
International Food Policy Research Institute (IFPRI)  
2033 K Street, NW  
Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +55 21 91416777  
Fax: +55 21 3622 9713  
E-mail: mnutti@uninet.com.br

Ms. Fabiana MOURA  
Research Fellow  
International Food Policy Research Institute (IFPRI)  
HarvestPlus  
2033 K Street, NW  
20006 Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +202 862-5693  
E-mail: f.moura@cgiar.org

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE  
(ILSI)**

Mr. Yuji IKEHARA  
Suntory Business Expert Limited  
Quality Assurance Division  
2-3-3 Daiba  
135-8631 Minato-ku, Tokyo, JAPAN  
Tel: +81-3-5579-1521  
Fax: +81-3-5579-1725  
E-mail: yuji\_ikehara@suntory.co.jp  
Mr. Mitsuhiro KATASHIMA  
Kao Corporation  
2-1-3, Bunka, Sumida-ku  
131-8501 Tokyo, JAPAN  
Tel: +81-3-5630-7456  
Fax: +81-3-5630-9436  
E-mail: katashima.mitsuhiro@kao.co.jp

Mr. Shigenori SUZUKI  
Kagome Company, Ltd.  
Nishitomiya 17  
329-2762 Nasu-Shiobara, JAPAN  
Tel: +81-287-36-2935  
Fax: +81-287-39-1038  
E-mail: shigenori\_suzuki@kagome.co.jp

**WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY  
(WSMI)**

Mr. Anuradha RAO  
Scientific and Regulatory Affairs Officer  
Consumer Health Products Canada  
1111 Prince of Wales Drive, Suite 406  
Ottawa, ON K2C 3T2, CANADA  
Tel: +613-723-0777, ext. 225  
Fax: +613-723-0779  
E-mail: anuradha.rao@chpcanada.ca

**FAO PERSONNEL -  
PERSONNEL DE LA FAO -  
PERSONAL DE LA FAO**

Dr. Janice ALBERT  
Nutrition Officer  
Nutrition and Consumer Protection Division  
Food and Agriculture Organization (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, ITALY  
Tel: +39 06 570 53552  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: Janice.Albert@fao.org

**WHO PERSONNEL -  
PERSONNEL DE L'OMS -  
PERSONAL DE LA OMS**

Dr. Chizuru NISHIDA  
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice  
(NPU)  
Department of Nutrition for Health and Development  
(NHD)

World Health Organization  
Avenue Appia, 20  
1211 Geneva 27, SWITZERLAND  
Tel: +41 22 791 3317  
Fax: +41 22 791 4156  
E-mail: nishidac@who.int

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

Mr. Tom HEILANDT  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, ITALY  
Tel.: +39 06 570 54384  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: tom.heilandt@fao.org

Dr. Hidetaka KOBAYASHI  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, ITALY  
Tel.: +39 06 570 53218  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

Mr. Patrick SEKITOLEKO  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 570 56626  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: patrick.sekitoleko@fao.org

**CANADIAN SECRETARIAT -  
SECRETARIAT CANADIENS -  
SECRETARIADO CANADIENSE**

Mr. Allan McCARVILLE  
Manager, International, Interagency and  
Intergovernmental Affairs and  
Deputy Codex Contact Point for Canada  
Bureau of Policy, Intergovernmental and International  
Affairs (BPIIA)  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Tel.: +613-941-4616  
Fax: +613-941-3537  
Email: allan.mccarville@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

Mr. Bertrand GAGNON  
Manager, International Standard Setting  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road, Room T1-5-339  
Ottawa, ON K1A OY9, CANADA  
Tel: +613-773-6092  
Fax: +613-773-5693  
E-mail: bertrand.gagnon@inspection.gc.ca

Ms. Nancy ING  
Senior Advisor International, Interagency and  
Intergovernmental Affairs and Office of the Codex  
Contact Point for Canada  
Bureau of Policy, Intergovernmental and International  
Affairs (BPIIA)  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A OK9, CANADA  
Tel.: +613-941-5163  
Fax: +613-941-3537  
E-mail: nancy.ing@hc-sc.gc.ca

Ms. Catherine SCEVIOUR  
Acting International Senior Policy Analyst - Codex  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa, ON K1A OY9, CANADA  
Tel: +613-773-6018  
Fax: +613-773-5693  
E-mail: catherine.sceviour@inspection.gc.ca

Mr. Jordan MILLER  
Manager, Codex Program Services  
International, Interagency and Intergovernmental  
Affairs and Office of the Codex Contact Point for  
Canada  
Bureau of Policy, Intergovernmental and International  
Affairs (BPIIA)  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A OK9, CANADA  
Tel.: +613-957-1749  
Fax: +613-941-3537  
Email: jordan.a.miller@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

Ms. Gaëtane-Diane FORGET  
Conference and Process Coordinator, Codex Program  
Services  
International, Interagency and Intergovernmental  
Affairs and Office of the Codex Contact Point for  
Canada  
Bureau of Policy, Intergovernmental and International  
Affairs (BPIIA)  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A OK9, CANADA  
Tel.: +613-952-7354  
Fax: +613-941-3537  
Email: gaetane.forget@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

Ms. Diane CARMANICO  
Assistant, Codex  
International, Interagency and Intergovernmental  
Affairs and Office of the Codex Contact Point for  
Canada  
Bureau of Policy, Intergovernmental and International  
Affairs (BPIIA)  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A OK9, CANADA  
Tel.: +613-957-8894  
Fax: +613-941-3537  
Email: diane.carmanico@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca



## APÉNDICE II

**PROYECTO DE ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES  
NUTRICIONALES Y SALUDABLES  
(CAC/GL 23-1997)**

**En el trámite 8**

**Añádase una nueva sección 7.2 con el siguiente texto:**

**7.2 No adición de sales de sodio**

Se pueden efectuar declaraciones de propiedades de no adición de sales de sodio a un alimento, incluida la de “sin sal añadida”, siempre que se cumplan las siguientes condiciones\*:

- a) el alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (incluyendo pero no limitándose al cloruro de sodio y al tripolifosfato de sodio);
- b) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio añadidas (incluyendo pero no limitándose a la salsa Worcestershire, encurtidos, pepperoni, salsa de soja, pescado salado y salsa de pescado);
- c) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida (incluyendo pero no limitándose a las algas marinas).

\*Las autoridades competentes podrán permitir, por razones tecnológicas, la adición de sales de sodio distintas del cloruro de sodio cuando tal adición no dé lugar a que el alimento no cumpla con las condiciones de la declaración de propiedades de “bajo contenido de sodio”, conforme se describe en el Cuadro que figura en estas Directrices.

## APÉNDICE III

**ENMIENDAS EDITORIALES A LAS DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL  
(CAC/GL 2-1985) Y LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES  
Y SALUDABLES**

**(para su aprobación)**

**PARTE A - ENMIENDAS A LAS DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL  
(CAC/GL 2-1985) (enmiendas propuestas por el CCNFSDU)**

Sustitúyase la sección 2.6 vigente por el texto siguiente:

**2.6 Los valores de referencia de nutrientes (VRN)\*** son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN:

**Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N)** hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.

**Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT)** hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

\* Véase también el anexo de los Principios generales del Codex para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes.

Sustitúyase la sección 3.4 vigente por el texto siguiente:

**3.4 Presentación del contenido de nutrientes**

3.4.4 La información numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades del sistema métrico y/o en porcentaje del valor de referencia de nutrientes por 100 g o por 100 ml o por envase, si el envase contiene una sola porción. Además, esta información puede indicarse referida a la cantidad por ración que aparece en la etiqueta o por porción, siempre y cuando se declare el número de porciones contenidas en el envase.

Además, la información sobre las proteínas y los nutrientes adicionales se puede expresar también en porcentajes del valor de referencia de nutrientes en los casos en que este se haya determinado.

Los siguientes VRN son aplicables a la población general, entendida como los individuos mayores de 36 meses. Deberán utilizarse a efectos de etiquetado para ayudar a los consumidores a realizar elecciones que contribuyan a una ingesta dietética total sana.

Comprenden dos tipos de VRN: valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) y valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT)<sup>1</sup>.

**3.4.4.1 VRN-N**

<b>Vitaminas</b>	
Vitamina A (µg)	800*
Vitamina D (µg)	5**
Vitamina C (µg)	60
Vitamina K (µg)	60
Tiamina (mg)	1,2

<sup>1</sup> Los principios generales y las definiciones conexas utilizadas al establecer estos VRN se incluyen en el Anexo.

Riboflavina (mg)	1,2
Niacina (mg EN)	15**
Vitamina B6 (mg)	1,3
Folato (µg EDF)	400
Ácido fólico (µg)	200
Vitamina B12 (µg)	2,4
Pantotenato (mg)	5
Biotina (µg)	30
<b>Minerales</b>	
Calcio (mg)	1000
Magnesio (mg)	300
Hierro (mg)	14
Zinc (mg)	15
Yodo (µg)	150**
Cobre	Valor no establecido
Selenio	Valor no establecido
<b>Otros</b>	
Proteínas	50

\* Para la declaración de  $\beta$ -caroteno (provitamina A) se debe emplear el siguiente factor de conversión: 1 µg retinol = 6 µg  $\beta$ -caroteno.

\*\* Los valores de referencia de nutrientes para la vitamina D, la niacina y el yodo pueden no ser aplicables a los países cuyas políticas nacionales de nutrición o condiciones locales permiten disponer de una cantidad suficiente para asegurar que las necesidades individuales queden satisfechas. Véase también la sección 3.2.6.1 de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional.

#### Factores de conversión para los equivalentes de niacina y folato

Vitamina	Equivalentes dietéticos	
Niacina	1 mg equivalentes de niacina (EN) =	1 mg niacina 60 mg triptófano
Folato	1 µg equivalentes dietéticos de folato (EDF) =	1 µg folato alimentario 0,6 µg ácido fólico añadido al alimento o como suplemento consumido con el alimento 0,5 µg ácido fólico tomado como suplemento con el estómago vacío

Los factores de conversión de los equivalentes de vitaminas del Cuadro proporcionan información adicional para que las autoridades nacionales puedan determinar la aplicación de los VRN en el ámbito nacional, pero no se pretende armonizarlos.

#### 3.4.4.2 NRV-ENT

Ácidos grasos saturados	20 g <sup>2,3</sup>
Sodio	2000 mg <sup>3</sup>

### **PARTE B - ENMIENDA EDITORIAL A LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES (CAC/GL 23-1997) (enmienda resultante de la sugerencia del CCNFSDU de aclarar la sección 6.3)**

Sustitúyase la sección 6.3 vigente por los siguientes apartados:

6.3.1 Para declaraciones de propiedades comparativas respecto a la energía o los macronutrientes y el sodio, la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como “de bajo contenido” o “fuente de” en el Cuadro de estas Directrices.

6.3.2 Para declaraciones de propiedades comparativas para los micronutrientes otros que el sodio, la comparación debería basarse en una diferencia de al menos 10 % en el valor de referencia de nutrientes (VRN) entre los alimentos comparados.

---

<sup>2</sup> valor se basa en la ingesta energética de referencia de 8370 kilojulios o 2000 kilocalorías.

<sup>3</sup> La selección de estos nutrientes para el establecimiento de un VRN se basó en "pruebas convincentes" de que existe relación con el riesgo de ENT, según lo definido en el informe *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases*. Series de informes técnicos de la OMS (TRS) 916. OMS, 2003. Las directrices actualizadas de la OMS sobre la ingesta de sodio en adultos y niños (2012) también respaldan la selección del sodio.

**APÉNDICE IV****ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,  
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS  
PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE****(Trámite 5/8)****Uso del etileno como agente inhibidor de la brotación para cebollas y papas****Anexo 2 - Cuadro 2****SUSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS****IV. OTROS**

<b>Etileno</b>	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación para la inhibición de la brotación en papas y cebollas almacenadas cuando no están disponibles variedades con características de dormancia larga o cuando dichas variedades no sean apropiadas para las condiciones locales de producción. Debe ser usado en una manera que minimice la exposición de operadores y trabajadores.
----------------	---

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

---

CAC/GL 32-1999

## PREFACIO

---

La **Comisión del Codex Alimentarius** es un órgano intergubernamental con más de 180 miembros en el marco del Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con el fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. La Comisión también promueve la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

El Codex Alimentarius (en latín, ley o código de alimentos) es el resultado del trabajo de la Comisión: un compendio de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas aceptados internacionalmente. Los textos contenidos en la presente publicación forman parte del Codex Alimentarius.

El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores. Las normas y directrices del Codex Alimentarius sobre etiquetado de los alimentos se han recopilado en un volumen específico: *Etiquetado de los alimentos: textos completos*. Además de las recomendaciones generales, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos brinda orientación sobre las declaraciones de propiedades específicas que se encuentran frecuentemente en el mercado, con el fin de proporcionar informaciones claras al consumidor.

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos elaboró las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente* teniendo en cuenta el incremento de la producción y del comercio internacional de alimentos producidos orgánicamente, con el propósito de facilitar el comercio y evitar declaraciones de propiedades engañosas. Las *Directrices* tienen por finalidad facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional; también pueden resultar útiles a los gobiernos que desean establecer reglamentos nacionales en este ámbito.

Las *Directrices* incluyen secciones generales sobre el concepto de producción orgánica y el ámbito de aplicación del texto; la descripción de los productos y definiciones; el etiquetado y las declaraciones de propiedades (incluidos los productos en transición/conversión); reglas de producción y preparación, incluidos los criterios sobre las sustancias de empleo autorizado en la producción orgánica; sistemas de inspección y certificación; y control de las importaciones.

Para más información acerca de los textos sobre etiquetado o sobre cualquier otro aspecto relacionado con la Comisión del Codex Alimentarius, sírvanse dirigirse a:

Secretario de la  
Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla,  
00153, Roma (Italia)

Fax: +39(06)57.05.45.93  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
Sitio web: <http://www.codexalimentarius.net>

## ÍNDICE

---

### PRÓLOGO

### SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

### SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES

- 2.1 Descripción
- 2.2 Definiciones

### SECCIÓN 3. ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

- Disposiciones generales
- Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos
- Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al por menor

### SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN

### SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR LOS PAÍSES

- Carácter abierto de las listas

### SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

### SECCIÓN 7. IMPORTACIONES

### ANEXO 1 PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

- A1. Plantas y productos vegetales
- A2. Algas y sus productos
- B. Ganado y productos pecuarios
  - Principios generales
  - Procedencia/origen del ganado
  - Conversión
  - Nutrición
  - Cuidados sanitarios
  - Cría, transporte y sacrificio del ganado
  - Alojamiento y pastoreo en libertad
  - Gestión del estiércol
  - Mantenimiento de registros e identificación
  - Requisitos específicos según la especie
- B.2 Animales de acuicultura y sus productos
- C. Manipulación, almacenamiento, transporte, elaboración y envasado
  - Control de plagas
  - Elaboración y fabricación
  - Envasado
  - Almacenamiento y transporte

### ANEXO 2. SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS

### ANEXO 3. REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACIÓN

- A. Unidades de producción
- B. Unidades de preparación y envasado
- C. Importaciones

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

CAC/GL 32-1999

## PREÁMBULO

1. Estas Directrices se han preparado con el fin de ofrecer un enfoque concertado respecto a los requisitos en que se basan la producción, el etiquetado y las declaraciones de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente.
2. La finalidad de estas Directrices es:
  - proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado, y contra declaraciones de propiedades sin fundamento;
  - proteger a los productores de artículos orgánicos contra descripciones falaces de otros productos agrícolas alimenticios que los presentan como orgánicos;
  - asegurar que todas las fases de la producción, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización estén sujetas a inspección y cumplan con estas Directrices;
  - armonizar las disposiciones para la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos de producción orgánica;
  - proporcionar unas directrices internacionales para sistemas de control de alimentos orgánicos, con objeto de facilitar el reconocimiento de la equivalencia de sistemas nacionales como equivalentes a los efectos de las importaciones;
  - mantener y mejorar los sistemas de agricultura productos alimenticios orgánicos en cada país para que contribuyan a la preservación en el ámbito local y mundial.
3. Estas Directrices representan, en esta etapa, un primer paso hacia la armonización oficial internacional de los requisitos para productos orgánicos desde el punto de vista de las normas de producción y comercialización, las disposiciones en materia de inspección y los requisitos de etiquetado. Es aún muy limitada, en este sector, la experiencia de elaboración y aplicación de tales requisitos. Además, la idea que tiene el consumidor del método de producción orgánica puede diferir de una región a otra del mundo en ciertos aspectos detallados, pero de todas formas importantes. Por consiguiente, en la etapa actual se considera que:
  - las Directrices constituyen un instrumento útil para ayudar a los países a desarrollar sistemas nacionales que regulen la producción, la comercialización y el etiquetado de alimentos orgánicos;
  - es preciso que las Directrices se mejoren y actualicen regularmente a la luz de los progresos técnicos y la experiencia adquirida en su aplicación;
  - las Directrices no menoscaban la aplicación de disposiciones más restrictivas y reglas más detalladas por parte de los Estados miembros a efectos de mantener la credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como de aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia de esas disposiciones más restrictivas.
4. Estas Directrices establecen los principios para la producción orgánica en las fincas y para la preparación, almacenamiento, transporte, etiquetado y comercialización de los productos orgánicos, además de brindar una indicación de los insumos permitidos para la fertilización y acondicionamiento del suelo, para combatir las plagas de las plantas y las enfermedades, y como aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos del etiquetado, el uso de ciertas expresiones de las que se deduce que se han usado métodos de producción orgánica se limita a los productos de productores supervisados por un órgano o autoridad de inspección.
5. La producción de alimentos mediante ~~agricultura orgánica orgánicos~~ forma parte de una vasta gama de metodologías que apoyan la protección del medio ambiente. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agroecosistemas agrícolas y acuáticos óptimos, que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico. En el intento de describir más claramente el sistema orgánico se usan también términos como "biológico" y "ecológico". Los requisitos para los alimentos producidos orgánicamente difieren de los relativos a otros productos agrícolas alimenticios en el hecho de que los procedimientos de producción son parte intrínseca de la identificación y etiquetado de tales productos, así como de las declaraciones de propiedades atribuidas a los mismos.
6. "Orgánico" es un término de etiquetado que indica que los productos se han producido obtenido con arreglo a las normas de la producción orgánica y que están certificados por un organismo o autoridad de certificación debidamente constituido. La producción agrícola de alimentos orgánicos se basa en la reducción al mínimo del empleo de insumos externos y evita el empleo de fertilizantes y abonos plaguicidas sintéticos. Debido a la contaminación ambiental generalizada las prácticas de agricultura orgánica no pueden garantizar la ausencia total de residuos. Sin embargo, se aplican métodos destinados a reducir al mínimo la contaminación del aire, el suelo y el agua. Los manipuladores, elaboradores y vendedores al por menor se ajustan a ciertas normas con el fin de mantener la integridad de los productos de agricultura alimenticios orgánica orgánicos. La meta



- principal de la producción de alimentos orgánicos es lograr un nivel óptimo de salud y productividad de las comunidades interdependientes de organismos del suelo y del agua, plantas, animales y seres humanos.
7. La producción ~~agrícola de alimentos~~ orgánicos constituye un sistema holístico de gestión de la producción que promueve y mejora la salud de los ecosistemas agrícolas y acuáticos y, en particular, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo o el agua. Hace hincapié en el empleo de ciertas prácticas de gestión antes que ~~en el empleo~~ de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sustancias sintéticas sintéticas, para cumplir cada función específica dentro del sistema. La finalidad de un sistema de producción orgánica es:
- aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;
  - incrementar la actividad biológica del suelo o el agua;
  - mantener, a largo plazo, la fertilidad del suelo o la calidad del medio acuático;
  - reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo así al mínimo el empleo de recursos no renovables;
  - basarse en recursos renovables y en sistemas de producción agrícola-alimentaria organizados en el ámbito local;
  - promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que puedan resultar de las prácticas de producción alimentaria;
  - manipular los productos agrícolas alimentarios haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;
  - preservar los recursos acuáticos naturales;
  - mantener el entorno marino o de agua dulce, en el caso de la acuicultura, gracias a un impacto reducido en el medio ambiente;
  - establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia del entorno terrestre o acuático concreto la tierra y del tipo de cultivos, ganado u organismos acuáticos que hayan de producirse.
8. El concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor se adopta ya como práctica afirmada. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción y la distancia cada vez más grande entre productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación.
9. Un componente integral de la certificación es la inspección del sistema de gestión orgánica. Los procedimientos para la certificación del productor se basan fundamentalmente en una descripción anual de la empresa agrícola-alimentaria, preparada por el productor en cooperación con el organismo de inspección. De igual modo, en el plano de la elaboración, se formulan normas que sirven de patrón para la inspección y verificación de las operaciones de elaboración y las condiciones de la planta. Cuando el procedimiento de inspección es aplicado por un órgano o autoridad de certificación, es necesario que exista una separación clara entre las funciones de inspección y certificación. Para mantener su integridad, los órganos o autoridades de certificación que certifican los procedimientos del productor deben estar desvinculados de los intereses económicos en relación con la certificación de los productores.
10. Fuera de una pequeña porción de productos agrícolas alimenticios que se comercializan directamente desde la granja a los consumidores, la mayoría de los productos llegan a los consumidores a través de canales comerciales establecidos. Para reducir al mínimo las prácticas engañosas en los mercados se precisan medidas específicas que aseguren que las empresas que se dedican a la elaboración y el comercio sean objeto de una comprobación efectiva. Tratándose, pues, de la regulación de un proceso más que de un producto final, se requiere la acción responsable de todas las partes interesadas.
11. Los requisitos para las importaciones deben estar basados en principios de equivalencia y transparencia, tal y como está establecido en los *Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos*<sup>1</sup>. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países por lo general evaluarán los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.
12. Teniendo en cuenta que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y que los principios y normas orgánicas se elaborarán ulteriormente en el marco de estas Directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) las habrá de revisar regularmente. El CCFL iniciará este proceso de revisión invitando a los gobiernos de los Estados miembros, así como a las organizaciones internacionales, a presentarle propuestas de enmiendas a estas Directrices, antes de cada reunión de este Comité.

---

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

## SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 Estas Directrices se aplican a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica:
- plantas y productos vegetales sin elaborar, algas y sus productos, animales y productos pecuarios y animales y productos animales obtenidos de la acuicultura, en la medida en que los principios de producción y las normas específicas de inspección para de dichos productos se introducen en los Anexos 1 y 3;
  - productos vegetales agrícolas, pecuarios y acuáticos elaborados<sup>2</sup> destinados al consumo humano o animal y derivados de los que se mencionan más arriba, mencionados en a).
- 1.2 Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes a métodos de producción orgánica cuando en la etiqueta o en la declaración de propiedades, incluido el material publicitario y los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se describan mediante los términos "orgánico", "biodinámico", "biológico", "ecológico", o vocablos de significado similar, incluidas sus formas abreviadas, que en el país donde el producto se comercializa sugieran al comprador que el producto o sus ingredientes se han obtenido mediante métodos de producción orgánica.
- 1.3 El párrafo 1.2 no se aplica cuando es evidente que estos vocablos no tienen conexión clara con el método de producción.
- 1.4 Estas Directrices son aplicables sin perjuicio de otras disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) que gobiernan la producción, preparación, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en el párrafo 1.1.
- 1.5 Todos los materiales o productos obtenidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) son incompatibles con los principios de la producción orgánica (ya sea en relación con el cultivo, la fabricación o la elaboración), por lo que no son aceptados en el marco de estas Directrices.

## SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES

### 2.1 Descripción

Los alimentos sólo podrán llevar una referencia a métodos de producción orgánica si se han obtenido mediante un sistema de producción orgánica que utiliza prácticas de gestión orientadas a mantener ecosistemas de productividad sostenible y que combaten las malezas, plagas y enfermedades por medio de una mezcla diversa de formas de vida mutuamente dependientes, mediante la reutilización de residuos vegetales y animales, la selección y rotación de cultivos, la ordenación del agua y prácticas adecuadas de labranza y cultivo. La fertilidad del suelo se mantiene y mejora mediante un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo así como su naturaleza física y mineral, como medio para de proporcionar un suministro equilibrado de nutrientes para la vida animal y vegetal y conservar los recursos del suelo. La producción debe ser sostenible, y reutilizará los nutrientes de las plantas como parte esencial de la estrategia de fertilización. El control de enfermedades y plagas se logra estimulando una relación depredador/anfitrión, aumentando las poblaciones de insectos beneficiosos, y mediante el control biológico y cultural y la eliminación mecánica de plagas y partes vegetales afectadas. La base de la cría orgánica de animales terrestres o acuáticos es el establecimiento de una relación armoniosa entre su entorno, la flora y la fauna, así como en el respeto de las necesidades fisiológicas y el comportamiento característicos de los animales. Ello se obtiene mediante una combinación de medidas destinadas a proporcionar piensos de buena calidad producidos orgánicamente, mantener densidades de repoblación apropiadas, aplicar sistemas de cría apropiados a las necesidades de comportamiento, y adoptar prácticas de gestión de los animales que minimicen el estrés y busquen favorecer la salud y el bienestar de los animales, prevenir las enfermedades y evitar el uso de medicamentos veterinarios químicos alopatícos (incluidos los antibióticos).

### 2.2 Definiciones

A efectos de estas Directrices:

Algas son tanto las grandes algas marinas presentes en forma natural u obtenidas del cultivo como el fitoplancton, las microalgas y las algas verde-azuladas (como la espirulina).

Producto agrícola o producto de origen agrícola es todo producto en bruto o elaborado significa cualquier artículo o producto, en bruto o elaborado, que se comercializa para consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos) o como pienso.

[Acuicultura es el cultivo de organismos acuáticos<sup>3</sup> que implica una intervención en el proceso de cría para mejorar la producción, así como la propiedad individual o empresarial de la población cultivada.

<sup>2</sup> Hasta que se elaboren listas de ingredientes y coadyuvantes para la elaboración de origen no agrícola de empleo autorizado en la preparación de productos de origen ganadero, las autoridades competentes deberían preparar sus propias listas.

<sup>3</sup> [A los efectos de estas Directrices los se incluyen entre los organismos acuáticos el pescado, los mariscos y las algas pero no los mamíferos, los reptiles acuáticos, los pájaros ni los anfibios].

**Ciclo de producción (de la acuicultura)** significa el ciclo de vida de los animales o algas marinas obtenidos mediante acuicultura, desde las etapas más tempranas de la vida hasta su recolección.

**Auditoría** es el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos<sup>4</sup>.

**Certificación** es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación, o los organismos de certificación oficialmente reconocidos, garantizan por escrito o por un medio equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de los alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección como, por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados<sup>5</sup>.

**Organismo de certificación** es un organismo encargado de verificar que los productos vendidos o etiquetados como "orgánicos" se hayan producido, elaborado, preparado, manipulado e importado de conformidad con estas Directrices.

**Agua limpia** significa agua de cualquier origen en que no haya presencia de contaminación microbiológica, sustancias dañinas ni plancton tóxico en cantidades tales que puedan afectar a la inocuidad del pescado, los mariscos y sus productos destinados al consumo humano]

**Opción1: Sistema cerrado de recirculación** es un tipo de sistema de contención con una conexión muy limitada con las aguas abiertas, controlada mediante barreras, y un sistema de tratamiento del agua efluente que permite su reutilización.]

**Opción2: Sistema cerrado de recirculación** es un tipo de sistema de contención que consta de una unidad cerrada (instalada en tierra o en un buque) con una conexión muy limitada con las aguas abiertas, controlada mediante barreras, en que la recirculación depende del suministro energético externo permanente para el bombeo/la distribución del agua, y un sistema de tratamiento del agua efluente que permite su reutilización.]

**Sistema de contención** se refiere a un equipo para la cría de animales o algas de acuicultura que reduce al mínimo el riesgo de dispersión del organismo acuático en cuestión; por ejemplo jaulas (corrales de redes), estanques y tanques, palangres y balsas de los que cuelgan sogas a las que se adhieren los organismos y bolsas de red para los mariscos.

**Período de conversión** se refiere a la conversión de la producción convencional a la orgánica dentro de un plazo determinado durante el cual se han aplicado en forma plena y continua las directrices sobre la producción orgánica

**Autoridad competente** es el organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia.

**Producto alimenticio/producto de origen agrícola o acuática** significa cualquier artículo o producto, en bruto o elaborado, que se comercializa para consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos) o como pienso.

**Organismos obtenidos/modificados genéticamente.** Se proporciona la siguiente definición provisional de organismos obtenidos/modificados genéticamente:<sup>6</sup> Organismos obtenidos/modificados genéticamente y productos de estos son los obtenidos mediante técnicas que alteran el material genético de una manera que no ocurre en la naturaleza por apareamiento y/o recombinación natural.

Las **técnicas de ingeniería/modificación genética** incluyen, sin limitarse a estas, las siguientes: DNA recombinante, fusión celular, microinyección y macroinyección, supresión y duplicación de genes. No se incluyen entre los organismos modificados genéticamente los resultantes de técnicas como conjugación, transducción e hibridación.

**Ingrediente** es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada<sup>7</sup>.

**Inspección** es el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de las materias primas alimenticias, su elaboración y su distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos<sup>8</sup>. En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración.

**Etiquetado** se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de este, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación<sup>9</sup>.

**Ganado** significa cualquier tipo de animal doméstico o domesticado, comprendidos los bovinos (con inclusión de los búfalos y los bisontes), ovinos, porcinos caprinos, equinos, aves de corral y abejas

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

<sup>5</sup> CAC/GL 20-1995.

<sup>6</sup> A falta de una definición de organismos obtenidos/modificados genéticamente acordada por la Comisión del Codex Alimentarius, se ha elaborado esta definición a fin de proporcionar una orientación inicial para los gobiernos en la aplicación de las presentes Directrices. Por consiguiente, dicha definición se seguirá examinando a la luz de otras consideraciones adoptadas por la Comisión y por sus comités. Mientras tanto, los Estados miembros pueden también aplicar sus definiciones nacionales.

<sup>7</sup> Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, Sección 4 – Etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

<sup>8</sup> CAC/GL 20-1995.

<sup>9</sup> CODEX STAN 1-1985.

criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos<sup>10</sup>. Los productos de la caza y de la pesca de animales silvestres no serán considerados parte de esta definición.

**Comercialización** significa el tener para la venta o exhibir para este fin, ofrecer para la venta, vender, entregar o colocar en el mercado de cualquier otra forma.

**Acreditación oficial** es el procedimiento mediante el cual el organismo gubernamental competente reconoce formalmente la competencia de un organismo de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación. En el caso de la producción orgánica la autoridad competente puede delegar la función de acreditación en un organismo privado.

**Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos** son los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo gubernamental competente<sup>11</sup>.

**Operador** es cualquier persona que produce, prepara o importa, con miras a su posterior comercialización, productos como los mencionados en la Sección 1.1, o que comercializa tales productos.

**Producto de protección fitosanitaria** es toda sustancia que tenga la función de evitar, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies de plantas o animales indeseables, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o piensos.

**Preparación** indica las operaciones de sacrificio, elaboración, conservación y envasado de productos **agrícolas** alimenticios; y también las modificaciones introducidas en la etiqueta a efectos de presentar el método de producción orgánica.

**Producción** se refiere a las operaciones que se llevan a cabo para suministrar **productos alimenticios** **alimentos agrícolas** en el estado en que se dan en la finca, incluido el envasado y etiquetado iniciales del producto.

**Medicamento veterinario** es toda 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>12</sup>.

## SECCIÓN 3. ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

### Disposiciones generales

- 3.1 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*.<sup>13</sup>
- 3.2 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en la Sección 1.1(a) podrá mencionar los métodos de producción orgánica solo cuando:
- tales indicaciones muestren claramente que se refieren a un método de producción **agrícola de alimentos**;
  - el producto se haya producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importado cumpliendo los requisitos establecidos en la Sección 7;
  - el producto haya sido producido o importado por un operador que está sujeto a las medidas de inspección mencionadas en la Sección 6, y
  - el etiquetado se refiera al nombre y/o número de código del organismo inspector o de certificación reconocido al que está sujeto el operador que ha efectuado la producción o la operación más reciente de elaboración.
- 3.3 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en el párrafo 1.1(b) podrán referirse a métodos de producción orgánica solamente si se verifican las siguientes condiciones:
- la indicación muestra claramente que se relacionan con un método de producción **agrícola de alimentos** y se vinculan al nombre del producto **agrícola alimentario** en cuestión, a menos que tal indicación figure claramente en la lista de ingredientes;
  - todos los ingredientes de origen agrícola del producto son o derivan de productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importados con arreglo a lo dispuesto en la Sección 7;
  - el producto no contiene ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el Anexo 2, Cuadro 3;
  - los mismos ingredientes no tienen orígenes diferentes, orgánico y no orgánico;
  - el producto o sus ingredientes no han sufrido durante su preparación tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante, o de sustancias no enumeradas en el Anexo 2, Cuadro 4;
  - el producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema de inspección periódica con arreglo a lo indicado en la Sección 6 de estas Directrices;

<sup>10</sup> Las disposiciones relativas a la acuicultura se elaborarán en una fecha futura.

<sup>11</sup> CAC/GL 20-1995.

<sup>12</sup> *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, Definiciones.

<sup>13</sup> CODEX STAN 1-1985.

- g) en el etiquetado se menciona el nombre y/o número de código del organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocidos al que está sujeto el operador que ha realizado la operación de preparación más reciente.
- 3.4 A título de derogación del párrafo 3.3 b),
- ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito indicado en ese párrafo podrán emplearse, hasta un nivel máximo del 5 % m/m de los ingredientes totales del producto final con exclusión de la sal y el agua, en la preparación de los productos mencionados en el párrafo 1.1b);
  - en caso de que tales ingredientes de origen agrícola no se hallen disponibles o no lo estén en cantidad suficiente, de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas Directrices.
- 3.5 En espera de una nueva revisión de las Directrices, los Estados miembros pueden considerar lo siguiente con respecto a los productos mencionados en el párrafo 1.1b) que se comercializan en su territorio:
- la elaboración de disposiciones de etiquetado específicas para los productos que contienen menos del 95 % de ingredientes de origen agrícola;
  - el cálculo de los porcentajes indicados en 3.4 (5 %) y 3.5 (95 %), basado en los ingredientes de origen agrícola (en lugar de todos los ingredientes con exclusión del agua y la sal);
  - la comercialización del producto con etiquetado de transición/conversión que contenga más de un ingrediente de origen agrícola.
- 3.6 Al elaborar disposiciones de etiquetado para productos que contienen menos de 95 % de ingredientes orgánicos de conformidad con el párrafo anterior, los Estados miembros pueden considerar los siguientes elementos, en particular para los productos que contengan 95 % y 70 % de ingredientes orgánicos:
- a) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3 c), d), e), f) y g);
  - b) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánica solo aparecen en el panel frontal como referencia al porcentaje aproximado de los ingredientes totales, incluidos los aditivos pero con exclusión de la sal y el agua;
  - c) los ingredientes figuran en orden descendiente (m/m) en la lista de ingredientes;
  - d) las indicaciones de la lista de ingredientes figuran en el mismo color y con estilo y tamaño de caracteres idénticos a los de las otras indicaciones de dicha lista.

#### **Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos**

- 3.7 Los productos de fincas en transición a métodos de producción orgánica solo podrán ser etiquetados como "en transición a orgánicos" después de 12 meses de producción con métodos orgánicos, a condición de que:
- a) se satisfagan plenamente los requisitos mencionados en los párrafos 3.2 y 3.3;
  - b) las indicaciones referentes a la transición/conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en fincas y/o unidades agrícolas que hayan completado el período de conversión;
  - c) tales indicaciones se den en forma de palabras tales como "producto en curso de conversión a cultivo orgánico", o una frase o expresión similar aceptada por la autoridad competente del país en que se comercializa el producto y figuren en un color, tamaño y estilo de caracteres que no les den mayor prominencia que la descripción de venta del producto;
  - d) los alimentos compuestos de un solo ingrediente pueden ser etiquetados como "en transición a orgánicos" en el panel principal de exhibición;
  - e) el etiquetado mencione el nombre y el código del organismo o autoridad oficial u oficialmente aprobados de certificación a está sujeto el operador que ha realizado la preparación más reciente.

#### **Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al por menor**

- 3.8 El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de un producto especificado en el párrafo 1.1 deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Anexo 3, párrafo 10.

### **SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN**

---

- 4.1 Los métodos de producción orgánica requieren lo siguiente para la producción de los productos mencionados en el párrafo 1.1a):
- a) deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Anexo 1;
  - b) en el caso de que no se cumpla lo especificado en a), las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 1 y 2 o aprobadas por los distintos países que cumplan con los criterios establecidos en la Sección 5.1 pueden emplearse como productos de protección fitosanitaria, fertilizantes o acondicionadores del suelo en la medida en que las disposiciones nacionales pertinentes no prohíban el uso en cuestión en la ~~producción de alimentos~~ ~~producción alimentaria~~ en general en el país interesado.
- 4.2 Los métodos orgánicos de elaboración requieren, para la elaboración de los productos mencionados en el párrafo 1.1b), lo siguiente:
- a) deben satisfacerse, por lo menos, los requisitos del Anexo 1;

- b) las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 3 y 4, o aprobadas por los distintos países, que satisfagan los criterios establecidos en la Sección 5.1 pueden emplearse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes de elaboración siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a la preparación de productos alimentarios y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.
- 4.3 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Anexo 1.
- 4.4 Por derogación de las disposiciones de los párrafos 4.1 a) y 4.2 a), la autoridad competente puede, teniendo en cuenta las disposiciones de producción pecuaria **y acuícola** contenidas en el Anexo 1, proporcionar reglas más detalladas o derogaciones respecto de los períodos de implementación, para permitir el desarrollo gradual de las prácticas de la agricultura orgánica.

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

- 5.1 Con miras a enmendar la lista de sustancias permitidas a que se hace referencia en la Sección 4, deberían utilizarse al menos los siguientes criterios. Cuando se utilicen estos criterios para evaluar nuevas sustancias con miras a su uso en la producción orgánica, los países deberían tener en cuenta todas las disposiciones estatutarias y reglamentarias aplicables y ponerlas a disposición de los países que lo soliciten.

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

- i) ser coherente con los principios de la producción orgánica expuestos en estas Directrices;
- ii) que el uso de la sustancia sea necesario/indispensable para la utilización prevista;
- iii) que la fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia no tengan, ni contribuyan a producir, efectos perjudiciales para el medio ambiente;
- iv) tener el menor efecto negativo posible sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- v) que no se disponga de alternativas autorizadas en cantidad y/o de calidad suficiente.

Los criterios anteriores deberían evaluarse 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 con fines de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
  - si son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con exigencias nutricionales específicas de los cultivos, o para propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfacerse mediante las prácticas incluidas en el Anexo 1 o con otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2;
  - los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostaje o fermentación); podrá considerarse la posibilidad de utilizar procesos químicos solo cuando se hayan agotado los procedimientos mencionados, y únicamente para la extracción de sustancias inertes y aglutinantes<sup>14</sup>.
  - su uso no tiene un efecto perjudicial para el equilibrio del ecosistema del suelo, o las características físicas de este, o la calidad del agua y el aire; y
  - su uso podrá restringirse a condiciones, regiones o productos específicos.
- b) si se usan con fines de control de enfermedades, plagas de las plantas de malas hierbas:
  - deberían ser esenciales para el control de un organismo dañino o una enfermedad concreta para los que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de gestión;
  - su uso debería tener en cuenta los efectos perjudiciales para el medio ambiente, la ecología (en particular los organismos distintos del organismo objetivo) y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas;
  - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostaje o digestión);
  - sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores, tales como las feromonas, que son producto de síntesis química, se considerará la posibilidad de añadirlos a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural y siempre y cuando las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;
  - su uso podrá restringirse a condiciones, regiones o productos específicos.

<sup>14</sup> El empleo de procesos químicos en el contexto de los presentes Criterios constituye una medida transitoria y debe someterse a examen.

- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de elaboración en la preparación o conservación de alimentos:
- estas sustancias se utilizan solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellas, es imposible:
    - producir o conservar los alimentos, en el caso de los aditivos, o
    - producir los alimentos, en el caso de los coadyuvantes de elaboración, y que no existen otras tecnologías que satisfagan estas Directrices;
  - estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo, fermentación);
  - o si, las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnologías en cantidades suficientes, entonces podrá considerarse la inclusión de aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente en circunstancias excepcionales;
  - su uso mantiene la autenticidad del producto;
  - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento;
  - los aditivos y coadyuvantes de elaboración no menoscaban la calidad general del producto.
- d) si se utilizan para la limpieza y desinfección de estanques, jaulas, edificios e instalaciones empleados en la producción acuícola:
- son indispensables para el control de un organismo nocivo o una enfermedad particular para la cual no se dispone de otras opciones biológicas, físicas, alternativas de cría o prácticas de gestión eficaces;
  - su uso toma en cuenta el posible efecto nocivo en el medio ambiente, la ecología (en particular, los organismos no objetivo), los organismos acuáticos y la salud de los consumidores;
  - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostaje o digestión);
  - su uso podrá restringirse a condiciones, regiones o productos específicos.

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

- 5.2 Los países deberían elaborar o adoptar una lista de sustancias que cumplen con los criterios expuestos en la Sección 5.1. Si las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnologías en cantidades suficientes, en circunstancias excepcionales podrá considerarse la inclusión de sustancias que han sido sintetizadas químicamente.

## SECCIÓN 6. CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS<sup>15</sup>

[LOS PÁRRAFOS 6.1-6.7 NO SE REPRODUCEN AQUÍ PORQUE NO SE HAN MODIFICADO]

- 6.8 Durante el registro de la unidad de producción acuícola o de recolección de algas por parte del organismo de acreditación certificado, el productor debe presentar un plan de gestión orgánica a dicho organismo acreditado de certificación para que lo verifique en el curso de la inspección. Este plan debe actualizarse cada año.
- 6.89 Los organismos y/o autoridades de inspección y/o certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:
- a) facilitar el acceso a sus oficinas e instalaciones a la autoridad competente o designada para fines de fiscalización y, a efectos de la verificación aleatoria de sus operadores, darles acceso a las instalaciones de los mismos, así como toda información y asistencia que la autoridad competente o designada estime necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones de conformidad con estas Directrices;
  - b) enviar cada año a la autoridad competente o designada una lista de los operadores sujetos a inspección en el año precedente, y presentar a la mencionada autoridad un informe anual conciso.
- 6.910 La autoridad designada y los organismos de certificación oficiales u oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:
- a) asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de las Secciones 3 y 4, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones proporcionadas en el párrafo 1.2 con respecto al método de producción orgánica sean eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;
  - b) si se observa una infracción manifiesta, o una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir al operador afectado la comercialización de productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que ha de acordarse con la autoridad competente o designada.

<sup>15</sup> Los sistemas regidos por organismos de certificación en algunos países pueden ser equivalentes a los aplicados por organismos de inspección; por este motivo se ha utilizado la expresión "inspección y certificación" en todos los casos en que tales sistemas pueden ser sinónimos.

- 6.4011 Deben aplicarse los requisitos de las Directrices para el intercambio de información entre países sobre el rechazo de alimentos importados<sup>16</sup> en aquellos casos en que la autoridad competente detecte irregularidades y/o infracciones en la aplicación de dichas directrices.

## **SECCIÓN 7. IMPORTACIONES**

---

**[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]**

---

<sup>16</sup> CAC/GL 25-1997.



## ANEXO 1 PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

### A1. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES

[LOS PÁRRAFOS 1-8 NO SE REPRODUCEN AQUÍ PORQUE NO SE HAN MODIFICADO]

9. La recolección de plantas o partes de plantas comestibles que crecen espontáneamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas, o cerca de la orilla del mar o de los límites de otros entornos acuáticos, se considerará un método orgánico de producción siempre que:
- los productos provengan de una zona de recolección claramente definida y sujeta a las medidas de inspección/certificación indicadas en la Sección 6 de estas Directrices;
  - las zonas de recolección no hayan sido tratadas con productos distintos de los mencionados en el Anexo 2 por un período de tres años antes de la recolección;
  - la recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural o el mantenimiento de las especies en la zona de recogida;
  - los productos procedan de un operador, que administra la cosecha o recolección de los mismos, que esté claramente identificado y conozca bien la zona de recolección.

### A2. ALGAS Y SUS PRODUCTOS

1. El funcionamiento y la gestión de la producción de algas orgánicas, se realice o no en sistemas de contención, debería ser coherente con los principios de la agricultura orgánica.
2. Las algas cosechadas pueden venderse como algas de producción orgánica si se han respetado las presentes Directrices. Los criterios para la elección del sitio donde se establecerán las unidades animales de la acuicultura, establecidos en la Sección B2 de estas Directrices, deberán aplicarse según proceda a las unidades de producción de algas. Asimismo deberán aplicarse a las unidades de producción de algas los criterios de conversión relativos a las plantas y productos vegetales contenidos en estas Directrices (Anexo I.A, 1-4). Si una autoridad competente conviene en un período de conversión de menos de 12 meses, la duración mínima del mismo debería ser la del ciclo de producción.
3. El cultivo y la recolección de algas deberían realizarse en zonas que se ajusten a los criterios de los párrafos 4 y 6 de la Sección B2. Se debe elaborar y aplicar un plan de gestión orgánica, que actualizarán cada año todos los productores de los distintos tipos de algas orgánicas y que servirá de guía para un funcionamiento de la unidad de producción que mantenga un impacto ambiental reducido y asegure el adecuado seguimiento a fin de cerciorarse, cada año, de la realización este objetivo.
4. La recolección de algas comestibles y partes de algas comestibles que crecen naturalmente en el entorno marino se considera un método de producción orgánica a condición de que se cumplan las cuatro condiciones establecidas en el párrafo 9 del Anexo 1.A.
5. La recolección de algas silvestres debe llevarse a cabo de forma sostenible a fin de mantener un material de crecimiento de buena calidad.
6. El cultivo debe realizarse de manera sostenible en todas sus fases, desde la recolección de retoños silvestres hasta la cosecha. La aplicación de suplementos de fertilizante, aplicando compuestos orgánicos naturales en la zona de crecimiento, debería limitarse al cultivo en estanques. Las sogas y otros equipos empleados en el cultivo de algas deberán reutilizarse en la medida de lo posible. Los organismos bioincrustantes se eliminarán únicamente por medios físicos.
7. El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en los párrafos 7 al 15 del Anexo 3, entendiéndose las referencias al ganado se aplican en este caso a las algas.

### B1. GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS

[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]

## **B.2 ANIMALES DE ACUICULTURA Y SUS PRODUCTOS**

---

### **• Principios Generales**

1. El funcionamiento y la gestión de la producción de la acuicultura, se realice esta o no en sistemas de contención, debería ser coherente con los principios de la producción orgánica y con el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003), secciones 6 y 7, según proceda.
2. Debe mantenerse la biodiversidad del entorno acuático y la calidad del agua circundante.
3. Los operadores acuícolas deben mantener constantemente un plan de gestión orgánica que guíe el funcionamiento de la unidad de producción. Dicho plan, que deberá ser elaborado, ejecutado y actualizado anualmente por todos los productores, guiará el funcionamiento de la unidad de producción a fin de mantener un impacto ambiental reducido y asegurará el adecuado seguimiento para cerciorarse, cada año, de la realización este objetivo. El plan debería abarcar la descarga de nutrientes, si corresponde, así como la reparación y supervisión del equipo técnico. El plan de gestión orgánica debería documentar cómo se realiza el monitoreo para asegurar de que haya un impacto mínimo sobre el ambiente circundante. Puede incluir también un esquema de monitoreo de la calidad del agua para la detección temprana de eventos poco probables tales como un derrame de petróleo u otras posibles formas de contaminación de la zona de recolección.
4. Deben aplicarse las condiciones pertinentes para la selección del lugar de producción indicadas en la Sección 6.1.1 del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. La zona de producción debe tener características que permitan la producción de productos inocuos y reduzcan al mínimo las posibilidades de un impacto ambiental negativo en los ecosistemas naturales circundantes. Las instalaciones de producción deben estar ubicadas en áreas donde los riesgos de contaminación sean mínimos y donde las fuentes de contaminación sean poco probables y estas puedan ser controladas o mitigadas. Los límites de la unidad de producción deberían estar claramente definidos y marcados en forma apropiada.
5. Deben aplicarse las condiciones relativas a la calidad del agua de crecimiento que se indican en la Sección 6.1.2 del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. El agua utilizada para la acuicultura debe responder a las exigencias fisiológicas de las especies y ser de una calidad apropiada para la producción de alimentos que sean inocuos para el consumo humano. No se deberá utilizar aguas servidas de fuentes domésticas o industriales.
6. En el Cuadro 1 del Anexo 2 se enumeran las sustancias de uso autorizado como fertilizantes y acondicionadores para la cría de animales de acuicultura (pescado y mariscos).
7. El organismo o autoridad de certificación debe confirmar desde un principio que la ubicación de la unidad de producción sea apropiada, para lo cual llevará a cabo una evaluación de las posibles fuentes de contaminación o sustancias inaceptables en los sistemas de producción orgánica. Las autoridades competentes deberían establecer zonas tampón dentro de las fincas o entre las mismas, cuando fuera necesario, para separar las unidades de producción orgánicas de las no orgánicas.

### **Período de conversión para las operaciones**

8. En general el período de conversión debe ser de un ciclo productivo de la especie de la población acuática de que se trate. No se requerirá un período de conversión si se ha drenado el agua y se han limpiado y desinfectado las instalaciones. En caso de ubicaciones acuáticas no confinadas podrá aplicarse un período más corto, de tres meses, a condición de que las jaulas (corrales de red) no se hayan tratado con antiincrustantes prohibidos y de que no existan otras fuentes de exposición a sustancias prohibidas. Durante el período de conversión la población no deberá someterse a tratamientos o exponerse a productos no autorizados en la producción de alimentos orgánicos.

### **Origen de los animales de cría**

9. Se elegirán razas adaptadas a las condiciones locales. Entre los criterios de selección deberían figurar la vitalidad y la resistencia a las plagas y enfermedades. Después del período de conversión, si no se dispone de animales procedentes de la acuicultura orgánica, podrán introducirse juveniles criados en unidades no orgánicas para que sigan creciendo en la finca a condición de que los últimos 2/3 de su ciclo productivo o el 90 % de su biomasa final correspondan a la gestión orgánica, y de que la población tenga buena salud. Los reproductores deben proceder de unidades de producción orgánica en la que los progenitores hayan sido objeto de gestión orgánica por lo menos durante tres meses antes de su utilización para la cría. En el caso de los crustáceos, si no se dispone de reproductores orgánicos podrán utilizarse reproductores capturados en el medio silvestre a condición de que antes de su empleo para la cría se mantengan sometidos a gestión orgánica.
10. [Si no se dispone de juveniles orgánicos, la autoridad competente podrá prescribir un límite temporal y un porcentaje de juveniles no orgánicos [incluidos los que proceden del medio silvestre] para su empleo acorde con la producción de la especie. En cuanto a los moluscos bivalvos, los juveniles pueden capturarse en el

medio silvestre fuera de la zona de producción a condición de que dicha captura sea permitida por la autoridad competente, y de que se mantengan registros que permitan el rastreo de la zona de recolección. Para aquellas especies que no son capaces de desovar en forma natural cuando se hallan en cautiverio, será posible introducir el desove mediante hormonas exógenas específicas únicamente si no se dispone de otros métodos. Los reproductores sometidos a tratamiento con hormona liberadora perderán su carácter de orgánicos en el momento del sacrificio, mientras que la descendencia será orgánica si se ha criado de conformidad con estas Directrices. No deberán utilizarse organismos modificados genéticamente (OGM) ni animales sometidos a tratamiento con hormonas.]

### **Reglas de producción para el manejo y la cría**

11. La unidad de producción debería proveer suficiente espacio para las necesidades de los animales en lo que atañe a la densidad de la población. Se debería proveer a los animales acuáticos de [agua limpia] con una tasa de flujo y una temperatura que respondan a las necesidades fisiológicas de la especie, proporcionándole suficiente oxígeno y, en el caso de animales que se alimentan por filtrado, otros factores nutricionales que requieran. Las condiciones de temperatura y luz deberían ser aceptables para las especies en cuestión en la ubicación geográfica específica de la unidad de producción. Si se utilizan mallas, estas deben mantenerse limpias por medios físicos.
12. La densidad máxima de repoblación debería reflejar el comportamiento natural de la especie y mantener un adecuado bienestar [y, en general, ser inferior a la adoptada en la cría convencional]. Las autoridades competentes u otros organismos reconocidos podrán elaborar y difundir valores guía respecto de la densidad máxima de la especie que se cría bajo su autoridad.
13. Si se utilizan sistemas de contención, en particular jaulas (corrales de redes), estos deberían diseñarse, construirse, localizarse y utilizarse de forma adecuada para las necesidades de la especie criada, suponer un riesgo mínimo de fugas y otros efectos negativos en el medio e impedir la entrada de especies depredadoras.
14. [OPCIÓN 1: Están prohibidos los sistemas cerrados de recirculación, excepto cuando se usen como criaderos o viveros o para la producción de especies utilizadas como pienso orgánico, por el hecho de que tales sistemas dependen del suministro energético externo y tienen un elevado consumo de energía. Dado que presentan algunas características positivas, como la reducción de descargas de desechos y la prevención de escapes, esta prohibición podrá reconsiderarse en el futuro [alternativa: dentro de cinco años], al disponerse de mayores conocimientos sobre su viabilidad ambiental y su compatibilidad con la producción orgánica.]  
[OPCIÓN 2: La autoridad competente deberá decidir si aprobar o no los sistemas cerrados de recirculación, tras un examen y evaluación exhaustivos de su viabilidad ambiental global y su compatibilidad con la producción orgánica]
15. Las condiciones de cría deberían reflejar la situación natural tan fielmente como sea posible desde el punto de vista de las condiciones ambientales, utilizando cepas apropiadas para el tipo de cría concreto. Están permitidas la clasificación o selección manual, el arrancado manual de gametos y la incubación artificial de los huevos. La poliploidía artificial, la clonación, [la hibridación artificial y el uso de cepas de un solo sexo están prohibidas].

### **Nutrición**

16. Los operadores deben idear un plan de alimentación que tenga en cuenta los siguientes factores:
  - a) debería evitarse la contaminación de los piensos, de conformidad con la reglamentación nacional o con lo determinado por las normas internacionalmente acordadas, y debería adoptarse un enfoque precautorio a fin de evitar la transmisión de enfermedades por medio de los piensos;
  - b) Los piensos deben satisfacer las necesidades nutricionales del animal en las distintas etapas de su desarrollo mediante alimentos orgánicos o naturales;
  - c) El material vegetal utilizado en los piensos de la acuicultura debe obtenerse de cultivos orgánicos y cumplir, en todos los casos, los requisitos de las presentes Directrices;
  - d) los piensos deben contribuir a la buena salud y el bienestar de los animales;
  - e) la calidad y la composición nutricional del pienso debe contribuir al logro de un nivel elevado de calidad del producto comestible final;
  - f) la alimentación adicional debe tener un impacto ambiental mínimo;
  - e) no se autoriza el uso de promotores del crecimiento o aminoácidos sintéticos.

Con respecto a los piensos para animales acuáticos carnívoros:

- a) deberían proporcionarse de acuerdo con el orden de prioridad siguiente:
  - a.1) productos orgánicos para pienso procedentes de la acuicultura
  - a.2) harina y aceite de pescado e ingredientes derivados de recortes de productos de la acuicultura orgánica
  - a.3) harina y aceite de pescado obtenidos de recortes de pescado capturado para consumo humano en pesquerías sostenibles
  - a.4) piensos orgánicos o de origen vegetal o animal.

Cuando no se disponga de los piensos arriba mencionados se podrá usar harina y aceite de pescado obtenidos de recortes procedentes de la acuicultura convencional, o bien, por un período limitado:

- a.5) material de piensos orgánicos de origen no acuático autorizado por la legislación nacional;
- b) la ración puede contener hasta un 60 % de material vegetal orgánico;
- c) no deberán usarse animales muertos procedentes de cualquier sistema de producción acuícola si su muerte obedeció a enfermedad o a causas desconocidas

17. Si se utilizan sustancias como piensos, elementos nutricionales, aditivos para piensos o coadyuvantes de la elaboración, la autoridad competente establecerá una lista positiva de sustancias que cumplan con los criterios establecidos en la Sección B1, párrafo 18.

18. A pesar de lo antedicho, cuando un productor pueda demostrar, para satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido, que no se dispone de piensos que cumplan los requisitos descritos en el párrafo 16 a causa, por ejemplo, de eventos no previsibles ya sea naturales o causados por los seres humanos, o en el caso de condiciones climáticas extremas, el órgano de inspección/certificación podrá permitir el uso de un porcentaje restringido de piensos no producidos conforme a estas directrices, que se emplearán por un tiempo limitado, con tal de que no contengan organismos genéticamente modificados/sometidos a la ingeniería genética o productos de los mismos. La autoridad competente determinará tanto el porcentaje máximo de pienso no orgánico permitido como cualquier condición respecto a esta derogación.

19. Durante un período de aplicación que determinará la autoridad competente, los animales mantendrán su carácter de orgánicos con tal de que el 85 % de los piensos, calculado sobre la base de su extracto seco, deriven de fuentes orgánicas producidas de conformidad con estas Directrices.]

### **Salud y bienestar**

20. La prevención de enfermedades en la acuicultura orgánica se basará en los principios y prácticas para los cuidados veterinarios del ganado (animales terrestres) contenidos en estas Directrices, específicamente en su Anexo I, B.1, párrafos 20, 21, 22 y 24, así como en los siguientes puntos adicionales:

Asegurarse de que la ubicación y diseño de la unidad de producción sean óptimos y las instalaciones se limpien y desinfecten regularmente con sustancias permitidas cuando sea apropiado.

En lugar de medicamentos veterinarios químicos y antibióticos se utilizarán preferiblemente tratamientos alternativos naturales y homeopáticos, siempre que tengan una acción terapéutica eficaz en la especie animal y la condición sanitaria para la que se requiere el tratamiento.

Para el control de ectoparásitos tales como los piojos marinos deberían usarse, cuando sea posible, métodos de producción apropiados (como peces limpiadores, si se dispone de ellos) en lugar de antiparasitarios. Los tratamientos para los parásitos deben limitarse a dos por año con la excepción de los planes de control obligatorios.

El uso de medicamentos veterinarios debería limitarse a dos tratamientos por año, con la excepción de las vacunas y los planes de erradicación obligatorios. Si se exceden los límites especificados, los animales de acuicultura no deben venderse como orgánicos.

21. No deberán utilizarse tratamientos hormonales.

### **Recolección y transporte**

22. La recolección debe realizarse de conformidad con el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (Sección 6.3.4 de CAC/RCP 52-2003). Las directrices y normas establecidas por la OIE pueden constituir la base normativa específica para el transporte. Deben aplicarse asimismo las disposiciones del Código de Prácticas del Codex para el Pescado y Productos Pesqueros (secciones 6.3.5 y 6.3.6 de CAC/RCP 52-2003) relativas a la retención y transporte en la producción de acuicultura. Los animales acuáticos vivos deben transportarse en tanques adecuados con agua limpia, que responda a sus necesidades fisiológicas en cuanto a temperatura y oxígeno disuelto. Antes del uso los tanques deben limpiarse, desinfectarse y enjuagarse cuidadosamente. Se deben tomar precauciones para reducir el estrés durante el transporte, particularmente respecto a la densidad

### **Sacrificio**

23. Las directrices y normas establecidas por la OIE pueden constituir la base normativa específica. Deberá manipularse el pescado de forma que se evite un estrés innecesario. Las técnicas de sacrificio empleadas deben lograr de inmediato que el pescado esté inconsciente e insensible al dolor.

### **Inspección**

24. El operador debe mantener registros detallados y al día y satisfacer los requisitos pertinentes estipulados en el Anexo 3 para fines de inspección.

---

**C. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO**

---

[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]

## ANEXO 2

### SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS

#### PRECAUCIONES

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

#### CUADRO 1A

#### SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]

#### CUADRO 1B

#### SUBSTANCIAS UTILIZADAS COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORAS DE LOS ESTANQUES PISCÍCOLAS

[

Sustancia	Descripción, requisitos de composición, condiciones de uso
<p><u>1. Sustancias orgánicas</u></p> <p><u>1.1 Fertilizante orgánico obtenido de materiales orgánicos; compost de residuos de cultivos, paja, aserrín, corteza, residuos de madera y otros subproductos agrícolas</u></p>	<p><u>Si las sustancias no provienen de fuentes orgánicas deberán ser reconocidas por un organismo de certificación o autoridad competente. Se permitirán sustancias inorgánicas añadidas para proporcionar nutrientes de las plantas, por ejemplo fosfato mineral.</u></p>
<p><u>1.2 Estiércol, únicamente compostado</u></p>	<p><u>Si las sustancias no provienen de fuentes orgánicas deberán ser reconocidas por un organismo de certificación o autoridad competente.</u></p>
<p><u>1.3 Abonos verdes, residuos frescos de cultivos y material residual de naturaleza orgánica utilizado en la finca</u></p>	<p><u>Si las sustancias no provienen de fuentes orgánicas deberán ser reconocidas por un organismo de certificación o autoridad competente.</u></p>
<p><u>1.4 Productos sobrantes de mataderos e industrias, por ejemplo fábricas de azúcar, de tapioca o de salsa de pescado</u></p>	<p><u>No se añadirán sustancias sintéticas y estas deberán ser reconocidas por un organismo de certificación o autoridad competente.</u></p>

Sustancia	Descripción, requisitos de composición, condiciones de uso
<p><u>1.5 Bacterias, mohos y enzimas</u></p> <p><u>2. Substancias inorgánicas</u></p> <p><u>2.1 Fosfato mineral</u></p>	<p><u>Si las sustancias no provienen de fuentes orgánicas deberán ser reconocidas por un organismo de certificación o autoridad competente.</u></p>
<p><u>2.2 Piedra caliza molida (en forma de calcita o dolomita; se prohíbe el uso de dolomita horneada)</u></p>	
<p><u>2.3 Silicato de calcio</u></p> <p><u>2.4 Silicato de sodio</u></p>	
<p><u>2.5 Sulfato de magnesio</u></p> <p><u>2.6 Minerales de arcilla como esmética, caolinita, clorita u otros</u></p> <p><u>2.7 Perlita, zeolita y bentonita</u></p> <p><u>2.8 Fosfato mineral, minado, sal de potasio con menos del 60 % de cloruro</u></p> <p><u>2.9 Calcio de algas marinas</u></p> <p><u>2.11 Conchas marinas</u></p> <p><u>2.11 Sulfato de potasio obtenido mediante procesos físicos</u></p> <p><u>2.12 Sal gema</u></p>	
<p><u>2.13 [Oxígeno]</u></p>	

CUADRO 2A

**SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS**[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]

**CUADRO 2B**  
**TRATAMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LA ACUICULTURA ORGÁNICA**

<u>Substancia</u>	<u>Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso</u>
<b><u>I. Substancias destinadas a la limpieza y desinfección del equipo y las instalaciones en ausencia de animales de acuicultura</u></b>	
<u>Ozono</u>	
<u>Cloruro sódico</u>	
<u>Hipoclorito sódico</u>	
<u>Cal (CaO, óxido de calcio)</u>	
<u>Soda cáustica</u>	
<u>Alcohol</u>	
<u>Peróxido de hidrógeno</u>	
<u>Ácidos orgánicos (ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico)</u>	
<u>Ácidos húmicos</u>	
<u>Ácidos peroxiacéticos</u>	
<u>Yodóforos</u>	
<u>Sulfato de cobre:</u>	
<u>Permanganato de potasio</u>	
<u>Ácidos peracéticos y peroctanoicos</u>	
<u>Torta de semilla de té elaborada con semillas naturales de camelia (uso restringido a la producción de camarones)</u>	
<b><u>II. Lista limitada de substancias para su uso en presencia de animales de acuicultura</u></b>	
<u>Piedra caliza (carbonato de calcio) para el control del pH</u>	
<u>Dolomita para la corrección del pH (uso restringido a la producción de camarones).</u>	



## CUADRO 2C

**SUBSTANCIAS DESTINADAS AL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN LA ACUICULTURA EN AUSENCIA DE ANIMALES (AA) O EN PRESENCIA DE ELLOS (PA)**

Substancia	Descripción, requisitos de composición, condiciones de uso
1. Harina de semillas de té (AA)	
2. Rotenona (AA)	
3. <u>Permanganato de potasio (PA) – enumerado en la lista anterior</u>	<u>Permitido únicamente en la fase de incubación si lo recomienda un biólogo pesquero o un veterinario</u>
4. <u>Peróxido de hidrógeno (PA) – enumerado en la lista anterior</u>	<u>Permitido únicamente en la fase de incubación si lo recomienda un biólogo pesquero o un veterinario</u>
5. <u>Povidona yodada (PA)</u>	<u>Permitido únicamente en la fase de incubación si lo recomienda un biólogo pesquero o un veterinario</u>

## CUADRO 3

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

[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]

## CUADRO 4

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

[ESTE CAPÍTULO NO SE REPRODUCE AQUÍ PORQUE NO SE HA MODIFICADO]

## ANEXO 3

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

1. Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado con arreglo a la Sección 3 de estas Directrices se ajuste a las prácticas internacionalmente acordadas. El organismo o autoridad de certificación oficialmente reconocido y la autoridad competente deben establecer políticas y procedimientos conformes a estas Directrices.
2. Es esencial que el organismo inspector tenga acceso a todos los registros y documentos y al establecimiento sujeto al plan de inspección. El operador que es objeto de inspección deberá también permitir el acceso a la autoridad competente o designada y proporcionar toda la información necesaria a efectos de la fiscalización por terceros.

#### A. UNIDADES DE PRODUCCIÓN

3. La producción de acuerdo a estas Directrices deberá tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, las zonas de producción, los edificios de la granja y las instalaciones de almacenamiento para los cultivos, y el ganado, así como los lugares destinados a la acuicultura y la producción de algas, estén claramente separados de aquellos de cualquier otra unidad que no produzca de acuerdo a estas Directrices; los talleres de preparación y/o envasado pueden formar parte de la unidad, en el caso en que su actividad se limite a preparar o envasar su propio producto agropecuario.
4. Cuando se aplican por primera vez los arreglos de inspección, el operador y el organismo de certificación oficial o reconocido oficialmente deberán redactar y firmar un documento que comprenda:
  - a) una descripción completa de la unidad y/o las zonas de recogida que muestre los lugares de producción y almacenamiento, las parcelas de tierra, los lugares destinados a la acuicultura y la producción de algas y, cuando corresponda, los locales donde se efectúan determinadas operaciones de preparación o envasado;
  - b) en caso de recolección de plantas y algas silvestres, las garantías dadas por terceros, si procede, que puede aportar el productor para asegurar que se cumplen las disposiciones del Anexo 1, párrafo 409;
  - c) todas las medidas prácticas que deben tomarse en la unidad para asegurar el cumplimiento de estas Directrices;
  - d) la fecha de la última aplicación en las parcelas de tierra, los sitios acuáticos de producción o las zonas de recolección pertinentes, de productos cuyo uso no es compatible con la Sección 4 de estas Directrices;
  - e) el compromiso del operador de que efectuará las operaciones de acuerdo con las secciones 3 y 4 y aceptará, en caso de infracción, la aplicación de las medidas a las que se hace referencia en la Sección 6, párrafo 9 de estas Directrices.
5. Cada año el operador deberá notificar al organismo o autoridad de certificación, antes de la fecha indicada por este último, su calendario de producción de productos agrícolas y ganaderos, haciendo un desglose por parcelas de tierra/rebaño, hatos o colmena.
6. Se deberá mantener por escrito la contabilidad y/o documentación que permita al organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido determinar el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas así como el uso que se ha hecho de tales materiales; por otra parte, se deberán mantener por escrito la contabilidad y/o documentación sobre la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los productos agrícolas alimenticios vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deberán, de preferencia, ser contabilizadas diariamente. Si la unidad elabora sus propios productos agrícolas alimenticios, sus cuentas deben contener la información requerida en B2, tercer inciso de guión, de este Anexo.
7. Todo el ganado debería ser identificado individualmente, o en el caso de los mamíferos menores o las aves de corral, por rebaño o hatos, colmena en el caso de las abejas y lote en el de los animales de acuicultura. Se deberían mantener por escrito una contabilidad y/o documentación que permita rastrear en todo momento el ganado, las colonias de abejas o los animales de acuicultura dentro del sistema y proporcionar rastreo adecuado para propósitos de auditoría. El operador debería mantener registros detallados y al día de:
  - a) la cruce y/o el origen del ganado o los animales de acuicultura;
  - b) el registro de todas las compras;

- c) el plan sanitario que ha de utilizarse en la prevención y control de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
  - d) todos los tratamientos y medicinas administrados por cualquier motivo, incluidos los períodos de cuarentena y la identificación de los animales o colmenas tratados;
  - e) los piensos proporcionados y el origen de dichos piensos;
  - f) los desplazamientos de población animal dentro de la unidad y los traslados e las colmenas dentro de las áreas de recolección designadas, indicados en mapas;
  - g) el transporte, el sacrificio y las ventas;
  - h) la extracción, elaboración y almacenamiento de todos los productos de la apicultura.
8. Queda prohibido el almacenamiento dentro de la unidad de insumos diferentes de aquellos cuyo uso se contempla en el párrafo 4.1(b) de estas Directrices.
9. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para comprobar mediante análisis la presencia de productos no enumerados en estas Directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.
10. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a los locales de producción y almacenamiento y a las parcelas de tierra o los sitios de producción acuática, así como a las cuentas y documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.
11. Los productos a los que se refiere la Sección 1 de estas Directrices que no se hallen en el envase destinado al consumidor final deberán transportarse de modo que se evite la contaminación o sustitución del contenido por sustancias o productos no compatibles con estas Directrices, e incorporar la información siguiente, sin perjuicio de cualquier otra declaración requerida por la ley:
- el nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
  - el nombre del producto; y
  - que se trata de un producto orgánico.
12. Cuando un operador maneja varias unidades de producción en la misma zona (cultivos paralelos), de las que se obtienen cultivos o algas o productos de estas que no estén comprendidos en la Sección 1 deberán también ser objeto de las disposiciones en materia de inspección relacionadas con los incisos de guión del párrafo 4 y de los párrafos 6 y 8 anteriores. No deberán producirse en estas unidades plantas de variedades indistinguibles de las producidas en la unidad según se mencionan en el párrafo 3.
- Si la autoridad competente concede derogaciones, debe especificar los tipos de producción y las circunstancias en las cuales tales derogaciones tienen vigor, así como los requisitos complementarios de inspección que han de aplicarse: por ejemplo, visitas no anunciadas a los lugares; inspecciones extraordinarias durante la cosecha; necesidad de documentación adicional; evaluación de la capacidad del operador para impedir la mezcla de productos, etc.
  - En espera de una nueva revisión de estas Directrices, los países pueden aceptar cultivos paralelos de la misma variedad, por más que no sean distinguibles, siempre y cuando se apliquen las medidas de inspección adecuadas.
13. En la producción pecuaria y acuícola orgánica, todos los animales de la misma unidad de producción deben criarse de acuerdo a las reglas indicadas en estas Directrices. Sin embargo, en la unidad orgánica pueden estar presentes animales no criados de conformidad con estas Directrices con tal de que estén claramente separados de los que se han producido de acuerdo con las mismas. La autoridad competente puede prescribir medidas más restrictivas, por ejemplo que se trate de especies diferentes.
14. La autoridad competente podrá aceptar que animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices se apacienten en terrenos en común o se críen en zonas acuáticas compartidas, con tal de que:
- a) dichos terrenos no hayan sido tratados con productos distintos de los permitidos de acuerdo con la Sección 4.1 a) y b) de estas Directrices durante tres años como mínimo;
  - b) se pueda establecer una segregación clara entre los animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices y los demás animales.
15. En el caso de la producción de ganado o animales acuáticos la autoridad competente debería asegurar, sin perjuicio de las otras disposiciones de este Anexo, que la inspección respecto de todas las etapas de producción y preparación, hasta la venta al consumidor, asegure tanto como sea técnicamente posible la rastreabilidad de ~~el ganado y~~ los productos pecuarios desde la unidad de producción pecuaria, a lo largo de su elaboración y cualquier otra preparación, hasta su envasado y/o etiquetado final.

## B. UNIDADES DE PREPARACIÓN Y ENVASADO

---

1. El productor y/o el operador deben proporcionar:
  - una descripción completa de la unidad, que muestre las instalaciones empleadas para la preparación, envasado y almacenamiento de los productos ~~agrícolas~~ alimenticios antes y después de las operaciones relativas a los mismos;
  - todas las medidas prácticas que han de tomarse en el ámbito de la unidad para asegurar el cumplimiento de estas Directrices.
  - Esta descripción, así como las medidas en cuestión, deberán estar firmadas por el responsable de la unidad y por el organismo de certificación.
  - Además, el informe deberá comprender un compromiso por parte del operador de realizar las operaciones de modo que den cumplimiento a la Sección 4 de estas Directrices y aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas mencionadas en el párrafo 6.9 de estas Directrices. El informe deberá estar refrendado por ambas partes.
2. Se deberán mantener registros escritos que permitan al organismo o autoridad de certificación comprobar:
  - el origen, la naturaleza y las cantidades de los productos ~~agrícolas~~ alimenticios comprendidos en la Sección 1 de estas Directrices que se hayan entregado a la unidad;
  - la naturaleza, las cantidades y los consignatarios de los productos mencionados en la Sección 1 de estas Directrices que hayan salido de la unidad;
  - cualquier otra información, tal como el origen, la naturaleza y las cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los productos elaborados, que requiera el organismo o autoridad de certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.
3. Cuando se elaboren, envasen o almacenen también productos no mencionados en la Sección 1 de estas Directrices:
  - la unidad deberá disponer de zonas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento de los productos mencionados en la Sección 1 de estas Directrices, antes y después de las operaciones;
  - las operaciones deberán realizarse en forma continua hasta que se complete el ciclo o el lote, y en lugar o momento separados respecto a operaciones similares realizadas con productos no comprendidos en la Sección 1 de estas Directrices;
  - si tales operaciones no se efectúan con frecuencia éstas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo o autoridad de certificación;
  - se deberán tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes, a fin de evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas Directrices.
4. El organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para comprobar mediante análisis la presencia de productos no enumerados en estas Directrices, cuando se sospeche su uso. Después de cada visita, deberá redactarse un informe de inspección, que deberá ser refrendado por la persona responsable de la unidad inspeccionada. Además deberían realizarse ocasionalmente visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.
5. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a la unidad y a los registros y cuentas, así como los a documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo de inspección cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.
6. Se aplicarán los requisitos para el transporte especificados en el párrafo A.10 de este Anexo.
7. Al recibir un producto mencionado en la Sección 1 de las presentes directrices, el operador deberá comprobar:
  - el cierre del paquete o envase, cuando así se requiera;
  - la presencia de las indicaciones mencionadas en el apartado A.10 del presente Anexo. El resultado de esta verificación se mencionará explícitamente en los informes a los que se refiere el apartado B.2. Si existiera alguna duda sobre la posibilidad de verificar el producto de acuerdo con el sistema de producción previsto en la Sección 6 de las presentes Directrices, el producto en cuestión deberá ponerse a la venta sin indicaciones que mencionen el método de producción orgánica.

## C. IMPORTACIONES

---

Los países importadores deberán establecer requisitos apropiados para la inspección de los importadores y los productos orgánicos importados.

## APÉNDICE VI

## DOCUMENTO DE PROYECTO

**NUEVO TRABAJO PARA REVISAR EL TEXTO PERTINENTE AL MERCADO DE LA  
FECHA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS  
PREENVASADOS  
(CODEX STAN 1-1985)****1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO**

Mundialmente hay varios sistemas diferentes para el marcado de la fecha de los alimentos y una gama de diferentes terminologías son usadas en los envases. Esto puede crear confusión para los consumidores, la industria y los reguladores particularmente en países que carecen de reglamentos nacionales para el marcado de la fecha y donde la importación de alimentos es significativa. Se ha sugerido que las presentes directrices del Codex no proveen orientaciones adecuadas sobre el marcado de la fecha con las definiciones siendo identificadas como ambiguas y sin una orientación clara sobre cómo y cuándo utilizar las marcas de la fecha que han sido definidas.

Esta propuesta busca revisar las definiciones pertinentes al marcado de la fecha y el texto de la sección 4.7 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*. Esta propuesta no busca revisar toda la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*.

**2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD**

El marcado de la fecha es una preocupación significativa en el comercio internacional de alimentos.

**3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR**

Las directrices específicas del Codex a ser abordadas incluyen la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*:

2. *Definiciones*

4.7 *Marcado de la fecha e instrucciones de conservación*

**4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS****Criterios**

**Criterio general:** La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, el garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en vías de desarrollo.

La protección del consumidor –pareciera que las disposiciones actuales están resultando en una gran cantidad de diferentes marcas de la fecha las cuales usan para diferentes propósitos en diferentes países. Los consumidores, como usuarios finales de los productos, pudieran ser engañados sobre la intención original de la marca de la fecha – y aún más en el caso de que el producto haya sido congelado durante su tránsito al mercado.

Prácticas leales en el comercio de alimentos – potencial de “dumping” de alimentos con corta vida de anaquel en los países en vías de desarrollo. Esto podría ser a la vez un asunto de calidad alimentaria y de inocuidad alimentaria.

Seguridad alimentaria – el desperdicio de alimentos debido al desechar alimentos cuya marca de fecha ha expirado pero que podrían ser aun inocuos para el consumo– por ejemplo, “Consumir preferentemente antes de tal fecha”. Esto tiene implicaciones económicas significativas para los minoristas y los consumidores y es también un área potencial de confusión para los reguladores respecto al cumplimiento, es decir, ¿debería permitirse la venta del producto luego de que su marca de fecha ha expirado?

**Criterios aplicables a las cuestiones generales:**

a) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional*

La amplia gama de marcas de fecha que se utilizan mundialmente es problemática y causa confusión en el comercio internacional.

b) *Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos*

Se propone que una revisión de la Norma se enfoque sobre las definiciones y la sección 4.7 tanto como en asegurar consistencia de uso y referencia a través de las normas del Codex.

c) *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos no gubernamentales internacionales pertinentes*

Al emprender el trabajo el Comité examinará los trabajos pertinentes realizados por otros organismos gubernamentales o intergubernamentales.

d) *Posibilidades de normalización del sujeto de la propuesta*

Muchos países están esperando del Codex orientaciones claras y no ambiguas para el marcado de la fecha. El propósito de la propuesta para nuevo trabajo es la revisión y clarificación del texto existente para asegurar que provea un conjunto claro de definiciones y directrices internacionales respecto al marcado de la fecha para su aplicación mundial.

e) *Consideración de la magnitud mundial del problema o asunto*

El amplio consenso alcanzado en la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos sobre el nuevo trabajo acerca del marcado de la fecha sugiere que es un tema de clara pertinencia e interés mundiales.

**5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

El trabajo propuesto está en línea con el mandato de la Comisión para el desarrollo de normas, directrices y otras recomendaciones internacionales para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario. La propuesta de Nuevo trabajo contribuirá a avanzar los Objetivos Estratégicos 1 y 5 como se describe a continuación.

**Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios internacionales**

Una clarificación de los textos relacionados a la fecha en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*, incluyendo el uso de diferentes descriptores para marcar la fecha, ayudaría en la armonización mundial del marcado de la fecha sin la necesidad de ser demasiado prescriptiva, reflejando por lo tanto variaciones mundiales. Si las definiciones para los diferentes términos para el marcado de la fecha y el uso para el que se les destina no fueran ambiguas, esto podría encargarse de diferentes usos y propósitos mundiales de marcado de la fecha a la vez que asegurando que, cuando se usa el mismo término, esté claro el significado.

**Objetivo 5: Promover la participación máxima y efectiva de los miembros**

El marcado de la fecha fue levantado como un problema significativo por los Países de las Islas del Pacífico (PICs) durante un taller patrocinado por la FAO/OMS que tuvo lugar en Tonga en septiembre del 2010 en conjunción con la 11.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP). Nueva Zelanda acordó ayudar a los PICs en esta área y como parte de esto levantar el tema en el CCFL. Nueva Zelanda ha trabajado con los PICs en el desarrollo de esta propuesta y continuará alentando y facilitando su participación en este trabajo de ser aprobado.

**6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX**

El marcado de la fecha en los textos proveídos en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, (la Norma)* y que se propone revisar, son aplicables a través de todos los alimentos preenvasados.

**7. NECESIDAD DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS**

Si la revisión examina el propósito de las definiciones alternas ofrecidas en la Norma pudiera ser necesario involucrar expertos en ciencia de los alimentos o en microbiología. El CCFH posiblemente necesitaría estar involucrado.

**8. NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERNAS**

No se ha identificado ninguna hasta ahora. Habrá oportunidad de consultar con organismos pertinentes si fuera necesario a lo largo del proceso.

**9. Calendario propuesto:**

41ª reunión del CCFL	Apoyo de la propuesta de nuevo trabajo por el CCFL
36º período de sesiones de la CAC	Aprobación de nuevo trabajo por la CAC
	El grupo de trabajo electrónico elaborará un proyecto de documento de debate y un proyecto de norma revisada en el Trámite 2 y distribuirá la propuesta en el Trámite 3
	El grupo de trabajo presencial debatirá las observaciones en el Trámite 3 y se preparará para el debate en la 42ª reunión del CCFL
42ª reunión del CCFL	Consideración del proyecto de norma revisada en el Trámite 4 por el CCFL y avance al Trámite 5

---

37° o 38° períodos de sesiones de la CAC	Aprobación del proyecto de norma por la CAC en el Trámite 5 y distribución del mismo en el Trámite 6
43ª reunión del CCFL	Debate del proyecto de norma por el CCFL en el Trámite 7 y avance al Trámite 8
38° o 39° períodos de sesiones de la CAC	Aprobación del proyecto de norma por la CAC en el Trámite 8