

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

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

**REP 11/FL**

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

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*34.º período de sesiones*

*Ginebra (Suiza), 4-9 de julio de 2011*

### **INFORME DE LA 39.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL)**

**Quebec (Canadá)  
9-13 de mayo de 2011**

**Nota:** Este informe contiene la carta circular CL 2011/13-FL.

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S   C O M M I S S I O N



**Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations**



**World Health  
Organization**

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

**CX 5/15**

**CL 2011/13-FL  
Mayo de 2011**

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

**ASUNTO:** **Distribución del informe de la 39.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (REP11/FL)**

**ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN EN SU 34.º PERÍODO DE SESIONES:**

### **Proyectos de directrices en el trámite 8 y el trámite 5/8 del Procedimiento**

1. Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar en base voluntaria u obligatoria (párr. 32, Apéndice II).
2. Anteproyecto de Recopilación de Textos del Codex pertinentes al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna (párr. 157, Apéndice III)

### **Proyecto de directrices en el trámite 5 del Procedimiento**

3. Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (párr. 170, Apéndice IV).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer observaciones sobre los temas de los apartados 1, 2 y 3 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, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), antes del **15 de junio de 2011**.

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

### **Proyecto de norma en el trámite 3 del Procedimiento**

4. Anteproyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente para incluir animales y algas marinas de acuicultura (párr. 119 del Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer observaciones sobre el tema del apartado 4 deberán remitirlas por escrito a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), con copia al Punto de contacto del Codex Contact en el Canadá, Food Directorate, Health Canada, [codex\\_canada@hc-sc.gc.ca](mailto:codex_canada@hc-sc.gc.ca) al Punto de contacto del Codex en la Unión Europea, [codex@ec.europa.eu](mailto:codex@ec.europa.eu), antes del **31 de julio de 2011**.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se exponen el resumen y las conclusiones de la 39.<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 34.º período de sesiones:**

El Comité:

- Adelantó al trámite 8 el proyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar en base voluntaria u obligatoria (párr. 32, Apéndice II) y al trámite 5/8 el anteproyecto de Recopilación de textos del Codex pertinentes al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna (párr. 157, Apéndice III);
- Adelantó al trámite 5 el anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (párr. 170, Apéndice IV).
- Acordó interrumpir el trabajo relativo al proyecto de enmienda a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Definiciones (párr. 124);
- Acordó proponer un nuevo trabajo relativo a la inclusión de nuevas sustancias en las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: (párr. 101, Apéndice VI)

### **Otras cuestiones de interés para la Comisión**

El Comité:

- Retuvo en el trámite 7 las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Inclusión del etileno para otros productos (párr. 77);
- Devolvió al trámite 3 las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Inclusión de nuevas sustancias a fin de incluir los animales y algas marinas de acuicultura (párr. 119 del Apéndice V).

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

El Comité:

- Informó al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) de que el CCFL examinaría las secciones apropiadas de las Directrices sobre etiquetado nutricional una vez que el CCNFSDU hubiera finalizado los principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes asociados con enfermedades no transmisibles y la lista de VRN. (párr. 8)
- Pidió al CCNFSDU que examinara la definición revisada de ácidos grasos trans (párr. 191) y el Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (párr. 171, Apéndice IV).

## ÍNDICE

	<u>Párrs.</u>
Introducción .....	1-2
Aprobación del programa (Tema 1 del programa).....	3-6
Cuestiones remitidas al Comité (Tema 2 del programa).....	7-16
Examen de las disposiciones de etiquetado de los Proyectos de Normas del Codex (Tema 3 del programa).....	17-23
Aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (tema 4 del programa)	
Proyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional respecto a la lista de nutrientes que siempre se ha de declarar en base voluntaria u obligatoria (Tema 4a del programa).....	24-33
Documento de debate sobre condiciones adicionales para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas en las Directrices sobre el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (Tema 4b del programa).....	34-61
Consideración del uso de símbolos normalizados para representar los ingredientes identificados en la Estrategia mundial (Tema 4c del programa).....	62-66
Etiquetado nutricional obligatorio (Tema 4d del programa).....	67-70
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (Tema 5 del programa)	
Anexo I: Inclusión del etileno para otros productos (Tema 5a del programa) .....	71-77
Anexo II: Inclusión de nuevas sustancias (Tema 5b del programa) .....	78-102
Acuicultura orgánica (Tema 5c del programa) .....	103-119
Etiquetado de alimentos e ingredientes de alimentos obtenidos mediante ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (Tema 6 del programa)	
Proyecto de Enmienda de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Definiciones (Tema 6a del programa).....	120-124
Anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (Tema 6b del programa).....	125-158
Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (Tema 7 del programa).....	159-171
Documento de debate sobre la necesidad de enmendar la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Norma Codex 1-1985) en línea con las recomendaciones de la OIML respecto a la declaración de la cantidad del producto en los preenvases (Tema 8 del programa).....	172
Nombres genéricos normalizados modificados (Tema 9 del programa).....	173-178
Documento de debate revisado sobre el intercambio de información entre las autoridades competentes cuando se sospecha fraude respecto a productos orgánicos (Tema 10 del programa) ..	179-185
Otros asuntos, trabajos futuros y fecha de la próxima reunión (Tema 11 del programa) .....	186-193

## LISTA DE APÉNDICES

**Página**

<b>Apéndice I</b>	Lista de participantes	24
<b>Apéndice II</b>	Proyecto de enmienda a las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985) respecto a la lista de nutrientes que siempre se ha de declarar en base voluntaria u obligatoria	46
<b>Apéndice III</b>	Anteproyecto de Recopilación de Textos del Codex pertinentes al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna	47
<b>Apéndice IV</b>	Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (para su inclusión en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional) (CAC/GL 2-1985)	48
<b>Apéndice V</b>	Anteproyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente para incluir animales y algas marinas de acuicultura	49
<b>Apéndice VI</b>	Borrador de documento - Anteproyecto de enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (CAC/GL 32-1999)	52

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) celebró su 39.<sup>a</sup> reunión en la Ciudad de Quebec (Canadá), del 9 al 13 de mayo del 2011, gracias a la gentil invitación del gobierno del Canadá. La reunión fue presidida por el Sr. Paul Mayers, Vicepresidente Adjunto, Subdivisión de Programas y Políticas del Organismo Canadiense de Inspección Alimentaria. Participaron en ella 247 delegados en representación de 60 Estados miembros, una Organización miembro y 24 organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I de este informe.

### División de competencias

2. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros con arreglo al párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, presentada en el documento CRD4.

### APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>1</sup>

3. El Comité acordó lo siguiente:

- El tema 7 del programa, Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes, se abordaría después del tema 4, Aplicación de la Estrategia Mundial;
- examinar el tema 5a del programa, Inclusión del etileno para otros productos, después del tema 5b, Inclusión de nuevas sustancias;
- discutir el tema 6a del programa, Proyecto de enmienda a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Definiciones, luego del tema 6b, Anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética.

4. El Comité observó que el documento de debate correspondiente al tema 8 del programa, relativo a la necesidad de enmendar la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados en armonía con las recomendaciones de la OIML, no estaba disponible; por este motivo dicho tema no sería discutido en esta reunión.

5. El Comité acordó que dentro del tema 11 (Otros asuntos) la FAO y la OMS proveerían alguna información de antecedentes respecto a la Cumbre de las Naciones Unidas sobre las enfermedades no transmisibles (Nueva York, 19 – 20 Septiembre 2011).

6. El Comité adoptó el programa provisional como programa de la reunión, con las enmiendas arriba mencionadas.

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>

7. El Comité tomó nota de que algunos asuntos tenían carácter informativo y de que varias cuestiones se examinarían en relación con otros temas del programa.

### **Anteproyecto de anexo de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional: Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales asociados con el riesgo de enfermedades no transmisibles para la población en general**

8. El Comité acordó examinar las secciones apropiadas de las Directrices luego de que el CCNFSDU hubiera finalizado los principios generales para el establecimiento de valores de referencia para nutrientes asociados con enfermedades no transmisibles y con la lista de valores de referencia de nutrientes (VRN).

---

<sup>1</sup> CX/FL 11/39/1, CRD29 (Observaciones de la IACFO).

<sup>2</sup> CX/FL 11/39/2, observaciones adicionales: CRD15 (FAO y OMS), CRD2 (FAO); CRD34 (Unión Europea).

## Asuntos planteados por la FAO y la OMS

### FAO

9. Recordando la recomendación hecha a la FAO en la 38.<sup>a</sup> reunión del CCFL respecto a las herramientas de construcción de capacidad en materia de etiquetado nutricional, el representante de la FAO informó al Comité que el trabajo estaba progresando. La FAO se había centrado primero en los aspectos del uso y la comprensión de los consumidores y en el examen de la legislación y las herramientas de orientación de los países que habían aplicado el etiquetado nutricional obligatorio. Sucesivamente se realizarían otros trabajos sobre asuntos relacionados con la aplicación y el cumplimiento efectivo de las normas, así como un análisis de costos/beneficios. Al hacerse disponible mayor información, la FAO la publicaría en su página web sobre etiquetado nutricional.

10. El representante de la FAO informó al Comité de que se había publicado el informe final de la consulta de expertos sobre grasas y ácidos grasos en la nutrición humana (*Fats and fatty acids in human nutrition: Report of an expert consultation*) como n.º 91 de la serie *Estudios FAO: Alimentación y Nutrición*. El informe completo estaba disponible en el sitio web de la Organización y se podían encargar a la FAO copias impresas.

11. Recientemente se habían realizado en Nueva Zelanda dos reuniones sobre la calidad de las proteínas. La FAO, en colaboración con *Health Canada* y el Instituto Riddet, había patrocinado un simposio internacional sobre la proteína dietética en la salud humana (del 27 al 30 de marzo de 2011). Había seguido a esto una consulta de expertos de la FAO sobre la calidad de las proteínas (del 31 marzo al 2 de abril de 2011). Cuando se finalizara su informe, estaría disponible en el sitio web de la FAO.

### OMS

12. El representante de la OMS destacó cuatro actividades claves de interés para el trabajo del Comité, remitiéndose al documento CRD15. Estas incluían: 1) la implementación de una estrategia de reducción de la sal/el sodio a nivel mundial y regional, 2) actualizaciones del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS (NUGAG), en particular del trabajo del Subgrupo sobre Dieta y Salud respecto a los azúcares, la grasa total y el sodio y el potasio, 3) la experimentación práctica de los principios de orientación y del manual y marco metodológico sobre la elaboración de perfiles de nutrientes en los países, así como la compilación de un catálogo de modelos de dichos perfiles, y 4) la celebración de la Cumbre de las Naciones Unidas sobre las enfermedades no transmisibles, en septiembre de 2011, y la conferencia ministerial de Moscú sobre el mismo tema que tendría lugar en abril de 2011.

13. Respecto a la estrategia de reducción de sal/sodio, el representante de la OMS informó al Comité de la encuesta sobre los conocimientos, las actitudes y los comportamientos relacionados con la ingestión dietética de sal y la salud que había llevado a cabo la oficina regional de la OMS para las Américas (OPS/AMRO) en cinco países de dicha región. Un análisis preliminar de los resultados de la encuesta revelaba que la población tenía muy poco conocimiento de la relación entre la sal o el sodio y la salud; se ignoraba la diferencia entre sal y sodio, y la mayoría de las personas no tenían preferencias respecto al término que debía figurar en las etiquetas de los alimentos; por lo tanto no se podía realizar una recomendación clara al Codex en base a estos resultados respecto a cómo etiquetar los envases de los alimentos en lo que atañe a la sal/el sodio.

14. El representante de la OMS indicó que con la metodología GRADE era posible evaluar la calidad de un conjunto de datos. Esta metodología se utilizaba luego de un examen sistemático de todas las pruebas para ayudar a elaborar una directriz y recomendación. Se podía encontrar mayor información técnica sobre la metodología GRADE en el sitio web del Grupo de trabajo sobre GRADE.

15. Respecto al proceso y los expertos que habían participado en el examen colegiado del manual de principios rectores para la elaboración de perfiles de nutrición, el representante explicó en detalle el trabajo que se estaba realizando respecto de la elaboración, examen colegiado, revisión y finalización de la primera edición del manual, que era objeto de pruebas de campo en diversos países como Brasil, Filipinas, Portugal, Sudáfrica y Tailandia. La primera edición del manual estaría disponible en breve en el sitio web de la OMS.

16. En cuanto al trabajo y el proceso del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS (NUGAG) y su vinculación con el trabajo realizado en conjunto con la FAO, el representante explicó que el NUGAG era un mecanismo interno requerido por la OMS que se había creado para responder al nuevo proceso de elaboración de orientaciones de la OMS para el establecimiento de sus directrices y recomendaciones. Como se ha indicado previamente, hay un examen en curso por parte de la FAO y la OMS, en el que participan sus respectivas Oficinas Jurídicas, sobre las modalidades de cada organización para establecer un mecanismo conjunto FAO/OMS.

### **EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX (Tema 3 del programa)<sup>3</sup>**

#### **Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas**

##### Anteproyecto de Norma del Codex para el coco desecado (trámite 5/8)

17. El Comité refrendó la disposición de etiquetado eliminando la referencia al coco desecado reducido en aceite en la sección 9.1 Nombre del producto, pues si bien se refería a un ingrediente y no a un nutriente este término podía entenderse como una declaración de propiedades de nutrientes o como una modificación de un nombre genérico normalizado, por lo que podría resultar engañoso para los consumidores. Con respecto a esta declaración del contenido de aceite en la sección 3.2.4c), el Comité observó que no tenía competencia para enmendar las disposiciones sobre la composición puesto que estas no afectaban a la sección de etiquetado.

##### Anteproyecto de Anexo sobre ciertos hongos

##### Anteproyecto de Norma del Codex para los brotes de bambú en conserva (trámite 5/8)

18. El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado tal como se habían propuesto.

#### **Comité Coordinador FAO/OMS para Asia**

##### Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (trámite 5/8)

19. El Comité refrendó la disposición de etiquetado respecto al nivel de potencia eliminando “en conformidad con el acuerdo entre las partes que comercian” en la Sección 8.1.2 por considerar que esta indicación era superflua y no se ajustaba a con la práctica habitual del Codex.

#### **Comité Coordinador FAO/OMS para Latinoamérica y el Caribe**

##### Anteproyecto de Norma regional para el culantro coyote (en el trámite 5/8)

##### Anteproyecto de Norma regional para la lúcuma (en el trámite 5/8)

20. El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado tal como se habían propuesto.

#### **Comité del Codex sobre pescado y productos pesqueros**

##### Anteproyecto de Norma para la salsa de pescado (en el trámite 8)

21. El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado tal como se propusieron.

#### **Comité del Codex sobre frutas y hortalizas frescas**

##### Anteproyecto de Norma para el tomate de árbol (en el trámite 8)

22. El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado tal como se propusieron.

---

<sup>3</sup> CX/FL 11/39/3; CX/FL 11/39/3-Ad.1; Observaciones adicionales: CRD18 (India), CRD30 (Disposiciones de etiquetado en proyectos de normas del CCFFV) y CRD34 (Unión Europea).



### Anteproyecto de Norma para el pimiento picante (en el trámite 5/8)

23. La delegación de la India planteó que el etiquetado de la “potencia” en las secciones 6.1.1 y 6.2.4 no debería ser obligatorio como lo proponía el CCFFV, pues el grado de potencia era un parámetro sensorial y había dificultades técnicas para medirlo. El Comité indicó sin embargo que el etiquetado obligatorio sobre la potencia se había introducido intencionalmente pues se consideraba una información importante para los manipuladores y consumidores y como un compromiso para ampliar el ámbito de aplicación de la Norma. El Comité refrendó por lo tanto las disposiciones de etiquetado de la manera en que se propusieron. El Comité tomó nota del comentario de que, dado que el CCFFV se había reunido una semana antes que el CCFL, las delegaciones no habían tenido tiempo para considerar estas disposiciones en detalle. Se recordó que las delegaciones también tendrían la oportunidad de formular observaciones en el trámite 8 para examen de la Comisión.

## **APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD (Tema 4 del programa)**

### **PROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL RESPECTO A LA LISTA DE NUTRIENTES QUE SIEMPRE SE HA DE DECLARAR EN BASE VOLUNTARIA U OBLIGATORIA<sup>4</sup>**

#### **RECOMENDACIONES SOBRE LA DECLARACIÓN DE SODIO (SAL)<sup>5</sup> (Tema 4a del programa)**

24. El Comité recordó que el proyecto de revisión de la sección 3.2 Listado de nutrientes, había sido aprobado en el trámite 5 por la Comisión en su 33.º período de sesiones y distribuido para recabar observaciones en el trámite 6. Aunque se había acordado que el sodio y o la sal deberían incluirse en la lista de nutrientes, no se había alcanzado un acuerdo respecto a la terminología que se emplearía en la declaración, y el Comité había decidido establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por Nueva Zelanda para considerar más a fondo los diferentes criterios posibles para la declaración del sodio/la sal.

25. La delegación de Nueva Zelanda indicó que había habido un apoyo general a la declaración del sodio/sal pero no ha habido acuerdo dentro del grupo de trabajo respecto a la terminología que debía usarse en la declaración, es decir si se debía solamente mencionar el sodio o bien la sal o permitirse los dos términos y si en el etiquetado deberían tomarse en cuenta e indicarse como “sal” otras fuentes de sodio además de la propia sal. El grupo de trabajo elaboró por lo tanto una lista de opciones para la declaración del sodio/sal a fin de que el Comité.

26. Muchas delegaciones apoyaron la declaración del “sodio” por ser este el término científicamente correcto para la declaración de nutrientes y porque el sodio también podía originarse de otras fuentes aparte de la sal (NaCl), mientras que la sal debería declararse en la lista de ingredientes. Dado que la ingesta de sodio podía ocurrir por vías distintas de la “sal” (NaCl), el uso del término “sal” podría resultar engañoso para el consumidor. Estas delegaciones indicaron que los asuntos relacionados con la percepción del consumidor deberían abordarse por medio de la educación del consumidor para asegurarse de que el etiquetado de nutrientes se entendiera correctamente.

27. Otras delegaciones expresaron la opinión de que el término “sal” era más comprensible para los consumidores y que muchos países aplicaban políticas de reducción de sal; por lo tanto debería ser posible usar el término “sal” como una alternativa al término “sodio”, aunque solo fuera por un periodo corto de tiempo. Algunas delegaciones también propusieron dejar en manos de las autoridades nacionales la decisión de declarar el sodio a la sal si no era posible llegar a una conclusión en el Comité.

---

<sup>4</sup> CL 2010/40-FL, ALINORM 10/33/22, Apéndice II, CX/FL 11/39/4 (Observaciones del Brasil, Canadá, Costa Rica, Irán, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Sudan, Estados Unidos de América, *Consumers International*, IDF, IFT), CX/FL 11/39/4-Ad.1 (Observaciones de Colombia, Unión Europea, Tailandia, ICBA), CX/FL 11/39/4-Ad.2 (Observaciones de Uruguay), CRD2 (Filipinas), CRD6 (Chile), CRD12 (Nigeria), CRD16 (Indonesia), CRD17 (Ghana), CRD18 (la India), CRD19 (Malí), CRD21 (Bolivia), CRD26 (Estados Unidos de América), CRD29 (IACFO), CRD31 (Malasia), CRD33 (Tailandia), CRD35 (Panamá).

<sup>5</sup> CX/FL 11/39/5.

28. Algunas delegaciones apoyaron la adición del factor de conversión, mientras que otras opinaron que esto podría confundir a los consumidores.
29. Después de una extensa discusión el Comité acordó hacer referencia a la declaración del sodio solo en la sección 3.2.1.2 e indicar en una nota a pie de página que “las autoridades nacionales podrán decidir expresar la cantidad total de sodio en equivalentes de sal como “sal” para permitir que a nivel nacional se declarara la “sal” además del sodio o en lugar de este.
30. La Presidencia recordó que la declaración del sodio o la sal era el único asunto que quedaba pendiente en la sección revisada 3.2 y propuso por lo tanto finalizar esta sección para su adopción por parte de la Comisión.
31. La delegación de Malasia, apoyada por algunos observadores, expresó la opinión de que los ácidos grasos trans deberían incluirse en la sección 3.2 pues de no ser etiquetados junto con los ácidos grasos saturados, esto podría engañar a los consumidores respecto al perfil de ácidos grasos totales. Propuso que la declaración se revisara una vez que se hubiera examinado la definición de ácidos grasos trans. El Comité también tomó nota de una propuesta de un observador de insertar una nota a pie de página a la sección 3.2.1.2 sobre el etiquetado de los ácidos grasos saturados. El Comité recordó que durante su última reunión había discutido extensamente la declaración de los ácidos grasos trans y había acordado insertar una nota a pie de página a la sección 3.2.1.4 para abordar este asunto, por lo cual mantuvo el texto vigente.

### **Situación del proyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional**

32. El Comité acordó adelantar el proyecto de revisión de la sección 3.2 al trámite 8 para que lo adoptara la Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones(ver Apéndice II).
33. La delegación de Malasia expresó sus reservas respecto a esta decisión.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE CONDICIONES ADICIONALES PARA LAS DECLARACIONES DE CONTENIDO DE NUTRIENTES Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS EN LAS DIRECTRICES SOBRE EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES (Tema 4b del programa)<sup>6</sup>**

34. El Comité recordó que durante su última reunión había considerado las medidas propuestas para abordar los ingredientes identificados en el párrafo 22 de la Estrategia Mundial de la OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, y había acordado establecer un grupo de trabajo electrónico y un grupo de trabajo presencial liderado por Canadá para preparar un documento de debate sobre el tema titulado “Nuevas adiciones y enmiendas al Cuadro de condiciones contenido en las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en el que se abordarían: 1) Las nuevas inclusiones en el Cuadro de condiciones contenido en las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) relativas a la no adición de azúcares o sal/sodio; 2) condiciones adicionales para el uso de declaraciones comparativas sobre el contenido de sal/sodio; 3) la revisión del epígrafe del cuadro de condiciones relativo al contenido de nutrientes; y 4) la adición de declaraciones sobre el contenido de nutrientes relacionadas con los ácidos grasos trans.(CAC/GL 23-1997) para la no adición de azúcares y sal/sodio;
35. La delegación del Canadá presentó el resultado del grupo de trabajo presencial convocado antes de la reunión para examinar estos asuntos. El Comité expresó su agradecimiento al Canadá y al grupo de trabajo por su excelente labor dirigida a facilitar la discusión en la plenaria y consideró las recomendaciones contenidas en el párrafo 57 del CRD8.

---

<sup>6</sup> CX/FL 11/39/6, CX/FL 11/39/6-Ad.1 (Observaciones del Brasil, Canadá, Costa Rica, Unión Europea, Japón, Marruecos, México, Nueva Zelanda, Noruega, Singapur, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América, CEFA, CIAA, ICBA, FIL, WSRO), CRD8 (informe del grupo de trabajo que se reunió antes de la reunión).

## **1. Nuevas inclusiones referentes a la ausencia de azúcares y sal/sodio**

### **No adición de Azúcares**

36. La delegación de Marruecos informo al Comité que la referencia a su respuesta en CX/FL 11/39/6 (sección II, párrafo 14) debería corregirse pues su país no usaba la declaración de propiedades “sin azúcares añadidos” en el chocolate o en los productos de cacao con edulcorantes artificiales, aunque permitía el uso de edulcorantes artificiales en el chocolate y en los productos de cacao reducidos en energía y que no contenían azúcares añadidos.

37. Algunos observadores no apoyaron el uso de declaraciones de propiedades relativas a la ausencia de sustancias añadidas pues se usaban solo para propósitos de comercialización y podrían emplearse en productos con un contenido alto de otros nutrientes cuyo consumo excesivo, según los informes de la OMS, favorecía las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y ciertos tipos de cáncer; por lo tanto dichos productos no contribuían a las dietas saludables sino que más bien podían engañar a los consumidores. Un descargo de responsabilidades podía no ser suficiente para prevenir tal engaño.

38. Algunas delegaciones indicaron que estas declaraciones de propiedades se permitían en varios países y que deberían definirse condiciones para evitar engañar a los consumidores.

39. El Comité consideró los principios propuestos como una base a fin de elaborar nuevas disposiciones sobre declaraciones de propiedades relativas a la ausencia de azúcares añadidos y realizó algunas enmiendas para propósitos de clarificación. Se indicó que condiciones adicionales como las incluidas en f) requerirían un trabajo en colaboración con el CCFNSDU.

40. El representante de la OMS propuso reformular el término “azúcares añadidos” como “azúcares que han sido añadidos” con el propósito de evitar cualquier malentendido, pues los azúcares a los que se refería esta sección comprendían todos los monosacáridos y disacáridos tal como se definen en las Directrices sobre etiquetado nutricional. Si el término “azúcares añadidos” se mantenía, sería útil incluir una nota a pie de página para proporcionar la definición de azúcares.

41. El Comité acordó que las propuestas de declaraciones de propiedades relativas a la no adición de azúcares deberían elaborarse en base de los siguientes principios:

- a) No se ha añadido ningún tipo de azúcar a los alimentos (ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melazas, jarabe de maíz, etc.);
- b) El alimento no tiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente (ejemplos: confituras, jaleas, chocolate edulcorado, trozos de fruta edulcorados);
- c) El alimento no tiene ningún ingrediente que contenga azúcares que substituyan funcionalmente a los azúcares añadidos (ejemplos: zumo de fruta concentrado no reconstituido, pasta de fruta desecada);
- d) El contenido de azúcares en el alimento en sí no ha sido incrementado de alguna otra manera por encima de la cantidad aportada por los ingredientes (por ejemplo, mediante enzimas);
- e) El alimento al que se asemeja y que substituye contiene normalmente azúcares añadidos;
- f) Se pueden utilizar condiciones adicionales y/o declaraciones de descargo junto con estas declaraciones de propiedades para ayudar a los consumidores del país a extender dichas declaraciones de propiedades. Las declaraciones de descargo deberían aparecer muy próximas a la declaración de propiedades, en el mismo lado y con el mismo realce.

### **No adición de sal**

42. Respecto a las condiciones para las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal/sodio el representante de la OMS recordó al Comité que la Estrategia Mundial de la OMS sobre el Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud indicaba que las recomendaciones para poblaciones e individuos debían incluir la limitación del consumo de sal/sodio de todas las fuentes.

43. El Comité hizo referencia a su discusión anterior sobre la declaración de sal/sodio y analizó si los principios deberían referirse a la sal o a las sales de sodio, pues varias delegaciones consideraban que las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal se referían al ingrediente y no al nutriente, y se acordó hacer referencia a las “condiciones para la no adición de sal”. Otras delegaciones indicaron que la declaración de propiedades se refería a la adición de sal, pero que las condiciones deberían tomar en cuenta al sodio de todas las fuentes, por lo que se mantuvo el término “sales de sodio” en los principios.

44. El Comité acordó por lo tanto que las propuestas de declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal deberían elaborarse en base de los siguientes principios:

- a) El alimento no contiene sales de sodio añadidas;
- b) El alimento no tiene ningún ingrediente al que se le hayan añadido sales de sodio (ejemplo: salsa worcestershire, condimentos, encurtidos, salchichón a la pimienta, salsa de soja);
- c) El alimento no tiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan funcionalmente a la sal añadida (un posible ejemplo serían las algas marinas);
- d) El alimento al que se asemeja y que substituye contiene normalmente sales de sodio añadidas;
- e) Se pueden utilizar condiciones adicionales y/o declaraciones de descargo junto con estas declaraciones de propiedades para ayudar a los consumidores del país a extender dichas declaraciones de propiedades. Las declaraciones de descargo deberían aparecer muy próximas a la declaración de propiedades, en el mismo lado y con el mismo realce.

45. Respecto a la declaración “libre de sal”, el Comité apoyó el principio de que “se permitirán declaraciones de propiedades referentes a que un alimento está “libre de sal” con tal de que el alimento cumpla con las condiciones correspondientes indicadas en el cuadro de condiciones para contenidos de nutrientes”.

46. La delegación de la Unión Europea observó que en algunos países la declaración podía emplear la palabra “sal”, mientras que de hecho las condiciones se referían al contenido de sodio y podía ocurrir que no hubiera presencia de cloruro de sodio.

47. Un observador no estuvo a favor de que los alimentos “libres de sal” debieran cumplir las condiciones relativas a los productos “libres de sodio”, ya que esta última declaración de propiedades no era aplicable a los productos lácteos debido a su contenido natural de sodio.

48. El Comité acordó remitir el examen de las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de azúcar y de sal al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales CCFNSDU para obtener su asesoramiento.

## **2. Título del cuadro de condiciones para contenidos de nutrientes**

49. El Comité discutió la propuesta de enmendar el título del cuadro en las Directrices para que diga “Cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades sobre contenido de nutrientes”. Algunas delegaciones indicaron que el título del cuadro tendría que ser nuevamente enmendado si se establecían otros tipos de declaraciones de propiedades para los ingredientes además de los nutrientes. Algunas delegaciones indicaron que tales declaraciones de propiedades deberían describirse en el texto de las Directrices pero no incluirse en el cuadro. También se recordó que este aparecía al final de las Directrices por motivos editoriales pero que era parte de la sección 5 referente a las declaraciones del contenido de nutrientes.

50. El Comité acordó que, para poder mejorar la claridad del texto, el cuadro debería insertarse en la sección 5. Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes, y que el título debería decir “Cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes”, por lo que acordó enviar esta enmienda a la Comisión para su aprobación.

### 3. Declaraciones de propiedades comparativas

51. El Comité consideró la propuesta del grupo de trabajo de enmendar la sección 6.3 de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables para incluir el sodio entre los nutrientes que requerirían una diferencia relativa del 25%, mientras que la diferencia actual era de 10% para los micronutrientes. Se indicó que no existían actualmente valores de referencia nutrientes (VRN) vigentes para el sodio ni para el potasio pero que estos y otros VRN se estaban examinando en el CCFSDU. El Comité observó que en algunos países se estaban revisando los datos sobre el potasio, que también tenía en examen la OMS, y acordó que la diferencia relativa aplicada para el potasio requería un examen ulterior.

52. Un observador indicó que al no haberse definido una condición para “bajo en azúcares” no podían hacerse declaraciones de propiedades comparativas sobre estas sustancias en vista de las condiciones especificadas en la sección 6.3, que requería tanto una diferencia relativa como un nivel mínimo absoluto de referencia para la cifra definida como “bajo” o “fuente de” en el cuadro. Una delegación señaló que las declaraciones de propiedades comparativas sobre el incremento del valor energético se usaban en algunos alimentos para grupos de población especiales, pero que de acuerdo a las directrices no podría realizarse una comparación de la “energía” pues no se había definido una condición para “fuente”. El Comité tomó nota de algunas propuestas para definir tales declaraciones de propiedades y acordó que deberían ser consideradas como un nuevo trabajo pues no se habían discutido antes.

53. El Comité acordó revisar la sección 6.4 referente a la declaración de propiedades “ligero”, que se relacionaba estrechamente con la sección 6.3, para considerar la inclusión de un párrafo adicional con el propósito de responder a los diferentes tipos de declaraciones de propiedades comparativas en tres secciones separadas

#### Ácidos grasos trans

54. Varias delegaciones apoyaron el establecimiento de declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes relativos a los ácidos grasos trans, en vista de su importancia para la implementación de la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

55. Un observador manifestó la opinión de que en las normas del Codex se debía fomentar la obligación de declarar los niveles de ácidos grasos trans a fin de ayudar a las autoridades nacionales a supervisar los niveles de los mismos en los alimentos y prevenir el aumento de su ingesta en la población mucho antes de que esta alcanzara niveles amenazadores para la salud pública.

56. Otras delegaciones consideraron que como en el caso de propiedades de nutrientes esto debería ser manejado más bien al nivel nacional pues los ácidos grasos trans no eran una preocupación de salud pública en todos los países. Una delegación expresó la opinión de que tales declaraciones de propiedades serían difíciles de hacer cumplir debido a la falta de metodologías adecuadas. Otra delegación destacó que los principios usados para establecer la declaración obligatoria de los nutrientes no eran necesariamente los mismos que se aplicaban a declaraciones de propiedades nutricionales, ya que las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables contenían condiciones para declaraciones nutricionales que en muchos países no entrañaban preocupaciones respecto de la salud pública. Estados Unidos indicó que podía dar su apoyo a este trabajo siempre que su alcance fuera limitado, puesto que no existían valores de referencia para los ácidos grasos trans.

57. El representante de la OMS apoyó una propuesta de elaborar en el ámbito internacional declaraciones de propiedades comunes unificadas así como las condiciones pertinentes para los ácidos grasos trans, pues tal trabajo sería coherente con la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

58. Luego de algunos debates, el Comité acordó elaborar declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes así como las condiciones para su uso, respecto a los ácidos grasos trans, y que se cuidaría de establecer el alcance del trabajo teniendo en cuenta que no se disponía de un VRN.

59. Las delegaciones de la Unión Europea y de México expresaron sus reservas respecto a esta decisión.

### **Conclusión**

60. Como resultado del debate antes expuesto, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por Canadá que trabajaría en inglés, con el siguiente mandato:

1. Elaborar propuestas de texto para su inclusión en las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* respecto de las declaraciones de propiedades referentes a la no adición de azúcares y sal, en consonancia con los principios acordados durante la 39.<sup>a</sup> reunión del Comité, y considerar dónde se ubicaría el texto. Proponer una enmienda al texto de la sección 6.3 para clarificar que el sodio se abordaría en las declaraciones de propiedades que requerían una diferencia del 25 % para poder incluirse.

2. Revisar los párrafos 6.3 y 6.4 de las presentes *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* y considerar la inclusión de un párrafo adicional para contar con párrafos separados sobre las condiciones para cada uno de los tres tipos de declaraciones de propiedades comparativas; específicamente:

- a) declaraciones de propiedades relacionadas con la reducción del contenido de energía o del nutriente (por ejemplo “reducido/más bajo”);
- b) declaraciones de propiedades que indican un producto “ligero”;
- c) declaraciones de propiedades que indican una mayor cantidad de un nutriente (por ejemplo “más...”).

3. Elaborar declaraciones de propiedades y condiciones de uso relativas a los ácidos grasos trans para su inclusión en las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*.

61. El Comité, recordando que el borrador de documento proponía el 2012 como fecha para su adopción en el trámite 5, acordó que las propuestas antedichas se distribuirían en el trámite 3, para recabar observaciones, como anteproyecto de enmienda a las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*, después de lo cual se examinarían en la siguiente reunión.

### **CONSIDERACIÓN DEL USO DE SÍMBOLOS NORMALIZADOS PARA REPRESENTAR LOS INGREDIENTES IDENTIFICADOS EN LA ESTRATEGIA MUNDIAL (Tema 4c del programa)<sup>7</sup>**

62. El Comité recordó que durante su última reunión había discutido el uso de símbolos normalizados y había acordado reconsiderar este asunto durante la siguiente reunión si se disponía de mayores informaciones.

63. El representante de la OMS puso al día al Comité sobre el trabajo de la OMS referente a los perfiles de nutrientes y explicó que el trabajo en curso relacionado con la elaboración de un manual de principios rectores no proveería ningún símbolo estandarizado para los ingredientes identificados en la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

64. Un observador expresó la opinión de que el uso de símbolos podría facilitar la comprensión de los consumidores. Asimismo un observador señaló que las encuestas que había realizado en algunos países mostraban que el uso de diferentes colores, tales como los del semáforo, en el etiquetado delantero de los envases facilitaba la comprensión de los consumidores.

65. Algunas delegaciones indicaron que no era necesario referirse a los símbolos en las directrices del Codex y que su uso podía crear mayor confusión en los consumidores, pues quizás se interpretaran de maneras diferentes en los distintos países.

66. El Comité reconoció que no se había presentado información adicional para justificar un nuevo trabajo sobre el uso de símbolos y acordó, por tanto, interrumpir el examen de este asunto como tema separado del programa, entendiéndose que de todas formas cualquier nueva propuesta podría incluirse en el tema “Otros asuntos y trabajos futuros”.

---

<sup>7</sup> ALINORM 10/33/22, párr. 91.

**ETIQUETADO NUTRICIONAL OBLIGATORIO (Tema 4d del programa)<sup>8</sup>**

67. El Comité recordó que durante su última reunión había considerado un documento de debate preparado por Australia y acordó incluirlo como Apéndice III a fin de asegurar su disponibilidad para los gobiernos cuando examinaran el etiquetado obligatorio; recomendó su uso a la FAO a la hora de elaborar herramientas de construcción de capacidad relacionadas con el etiquetado nutricional. La Presidencia invitó al Comité a considerar cómo seguiría avanzando en el examen del etiquetado obligatorio.

68. En respuesta a algunas preguntas, el representante de la FAO informó al Comité que la FAO estaba recolectando información de los países que aplicaban el etiquetado nutricional obligatorio, la cual se colocaría en el sitio web de la FAO sobre etiquetado nutricional para mayor comodidad de las partes interesadas. Se estaba avanzando en la elaboración de herramientas de construcción de capacidad y la FAO proporcionaría la información pertinente.

69. Varias delegaciones y algunos observadores apoyaron la realización de nuevos trabajos sobre el etiquetado obligatorio para facilitar la implementación de la Estrategia mundial y recordaron que, de acuerdo con el proyecto de documento aprobado en 2008, una vez que se hubiera establecido una lista revisada de nutrientes se emprendería el examen de los requisitos para el etiquetado nutricional obligatorio. El Comité también recordó que, con arreglo al calendario propuesto, los proyectos de enmiendas a las Directrices sobre etiquetado nutricional en lo tocante a los requisitos de etiquetado nutricional obligatorio podrían distribuirse para recabar observaciones de los gobiernos en el trámite 3 luego de la 39.<sup>a</sup> reunión del CCFL (2011) y que por lo tanto el examen del etiquetado obligatorio estaba ya aprobado como nuevo trabajo.

70. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por Australia para que, trabajando en inglés, elaborara un proyecto de enmiendas a las Directrices sobre etiquetado nutricional en relación con el requisito de etiquetado nutricional obligatorio, para distribuirlo en el trámite 3 y examinarlo en la siguiente reunión. Se acordó además que se tomaría en cuenta en el proceso el documento de debate preparado para la última reunión (ALINORM 10/33/22, Apéndice III).

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (Tema 5 del programa)****Inclusión del etileno para otros productos en el trámite 7 – Uso del etileno para la maduración de fruta (Anexo 1) (Tema 5a del programa)<sup>9</sup>**

71. El Comité recordó que durante su 38.<sup>a</sup> reunión había establecido un grupo de trabajo liderado por Ghana con el mandato de elaborar una justificación respecto al uso del etileno para la maduración de fruta, justificación que podía ser diferenciada por categorías de frutas.

72. La delegación de Ghana informó que el grupo de trabajo electrónico (GTe) no había alcanzado un acuerdo sobre las frutas específicas para las cuales debería permitirse el uso de etileno con fines de maduración, pero propuso enmendar el texto del párrafo 82 del Anexo 1 de las Directrices para que dijera: “Puede utilizarse el etileno para la maduración de los kiwis, los plátanos y otras frutas climatéricas”. El GTe había brindado una justificación para esta propuesta en el apéndice al documento de trabajo.

73. Varias delegaciones fueron de la opinión de que el uso del etileno para la maduración debería limitarse a aquellas frutas climatéricas para las cuales se hubiera ofrecido suficiente justificación. Indicaron que el etileno no se usaba para la maduración de todas las frutas climatéricas, como por ejemplo las manzanas. Opinaban que el grupo de trabajo no había brindado suficiente justificación para su propuesta y sugirieron limitar la aplicación a las frutas climatéricas tropicales para las cuales se tendría que proporcionar justificación caso por caso.

---

<sup>8</sup> ALINORM 10/33/22 párrafo 67, ALINORM 08/31/22, Apéndice IX; Observaciones: CRD17 (Ghana), CRD18 (India), CRD22 (Bolivia), CRD34 (Unión Europea) y CRD35 (Panamá).

<sup>9</sup> ALINORM 10/33/22, Apéndice VII; CX/FL 11/39/7; Observaciones adicionales: CRD9 (Chile), CRD18 (India), CRD27 (Estados Unidos de América), CRD33 (Tailandia) y CRD35 (Panamá).

74. Un observador dijo que antes de permitir la maduración de las frutas con etileno deberían considerarse alternativas caso por caso pues el etileno era un producto sintético, aun siendo idéntico al producto natural. La maduración de las piñas debería tratarse separadamente debido a su fisiología especial. El observador no estaba a favor del uso del etileno para la maduración de todas las frutas tropicales climatéricas en general sin solicitar justificación para cada fruta o categoría de frutas.

75. Otra delegación mencionó que la colocación de la disposición sobre el uso del etileno para hacer madurar la fruta no era correcta y que debería más bien incluirse en el Anexo 2, pues ese era el lugar apropiado para las sustancias utilizadas en la producción orgánica. El Comité acordó tratar este tema caso por caso y solicitó que un grupo de trabajo durante la reunión constituido por las partes interesadas presentara una lista de frutas para las cuales era apropiada la maduración utilizando etileno, con el propósito de que se pudieran iniciar trabajos respecto a las justificaciones pertinentes. Sin embargo, el grupo de trabajo durante la reunión no acordó una lista de frutas sino que propuso enmendar el texto de la siguiente manera: “El etileno puede utilizarse para la maduración de kiwis, plátanos y otras frutas tropicales para las cuales los miembros interesados proveerán justificación, la cual se examinará por medio del enfoque estructurado de trabajo”. El Comité indicó que no era apropiado incluir tal aceleración en las directrices pues se refería al procedimiento aplicable dentro del Comité y no era una disposición de las mismas.

76. Luego de algunos debates el Comité acordó que el grupo de trabajo electrónico que se ocupaba del enfoque estructurado para el examen de las directrices podría examinar propuestas y justificaciones para la maduración de frutas tropicales con etileno, e indicó que el GTe quizás tuviera que establecer prioridades para su trabajo en caso que se recibieran demasiadas propuestas.

#### **Situación del anteproyecto de enmienda: Inclusión del etileno para otros productos**

77. El Comité acordó retener en el trámite 7 la ampliación de los usos del etileno para la maduración de otras frutas a fin de que el tema se examinara en su siguiente reunión.

#### **Justificación respecto de los criterios de la sección 5.1 sobre el uso del etileno para eliminar el color verde de los cítricos, inducir la floración en las piñas e inhibir la brotación en papas y cebollas, y Anexo 2, Inclusión de nuevas sustancias (Tema 5b del programa)<sup>10</sup>**

78. El Comité recordó que durante su 38.<sup>a</sup> reunión se había establecido un grupo de trabajo dirigido por los Estados Unidos para examinar las sustancias propuestas para su inclusión en el Anexo 2 de las Directrices, para determinar los datos adicionales requeridos para cumplir con los criterios de la sección 5.1, recolectar tales datos de los países o de miembros del GTe, formular recomendaciones sobre si estas sustancias deberían incluirse en el Anexo 2, y dar un parecer al Comité sobre la utilidad de un grupo de trabajo para facilitar un ciclo de dos años respecto a las sustancias que habían de incluirse en el Anexo 2.

79. El Comité observó que además de la inclusión del espinosad, el bicarbonato potásico y el octanoato de cobre el grupo de trabajo había examinado el uso del etileno para la eliminación del color verde de los cítricos, para inducir la floración en las piñas y para inhibir la brotación en papas y cebollas utilizando los criterios de la sección 5.1.

80. Muchas delegaciones mencionaron la utilidad del enfoque estructurado y del modelo que se había empleado a fin de preparar la justificación para incluir sustancias en el Anexo 2.

81. Una delegación sugirió que el grupo de trabajo presencial debería reunirse cada dos años, antes de la reunión del CCFL en que se examinaran estas Directrices. También mencionó que era problemático para la percepción de los consumidores que se mantuvieran en el Anexo varios plaguicidas, y sugirió adoptar un proceso de examen periódico similar al del CCPR.

82. Un observador dijo que deberían especificarse el origen y los ámbitos de uso de estas sustancias y opinó que para cambios más significativos en las directrices podría ser útil un grupo de trabajo presencial.

---

<sup>10</sup> CX/FL 11/39/9; observaciones adicionales: CRD1 (Kenya), CRD13 (Filipinas), CRD23 (Bolivia), CRD33 (Tailandia), y CRD35 (Panamá).



83. El Comité observó que la delegación de Australia había propuesto refinar el enfoque, haciendo que el ejemplo fuera más claro en lo que atañe al proceso. También sugirieron que el Comité considerara el proceso utilizado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que, si bien era más complejo, constituía un buen modelo de la forma de conducir el trabajo. La delegación acordó preparar una propuesta específica respecto a esto.

84. El Comité acordó continuar utilizando el enfoque estructurado así como un grupo de trabajo electrónico, y examinar el perfeccionamiento del proceso en base a la discusión mantenida y a la propuesta preparada por Australia.

85. El Comité examinó las propuestas del grupo de trabajo y mantuvo el siguiente debate al respecto.

#### **Espinosa**

86. El Comité acordó que el espinosa debería incluirse en el cuadro con la condición de que solo debería utilizarse cuando se tomaran medidas para minimizar el riesgo de parasitoides y de desarrollo de resistencia.

87. Observó que varias delegaciones habían indicado también que la necesidad, prescripción y dosis de aplicación debían estar reconocidas por un organismo o autoridad de certificación.

#### **Octanoato de cobre**

88. Muchas delegaciones estuvieron de acuerdo en que el octanoato de cobre debería incluirse sin ninguna condición adicional excepto la que se aplicaba a todos los compuestos de cobre, es decir que la necesidad, prescripción y dosis de aplicación estuvieran reconocidas por un organismo o autoridad de certificación y que, como fungicida, la sustancia se usara de manera de reducir al mínimo la acumulación de cobre en el suelo.

89. Otras delegaciones y un observador, aunque estaban de acuerdo con la inclusión del compuesto, preferían incluir una nota a pie de página con la condición de que los miembros deberían establecer, a nivel nacional, límites para la aplicación máxima tomando en consideración las condiciones pedoclimáticas, el tipo de cosechas y los ataques periódicos de enfermedades.

90. Una delegación expresó su preocupación respecto a los compuestos de cobre autorizados en la lista y afirmó que deberían eliminarse gradualmente cuando estuvieran disponibles otros fungicidas.

91. Varias delegaciones afirmaron que la nota a pie de página no era necesaria pues este compuesto específico ayudaba más bien a reducir la cantidad de cobre en el suelo. Si se usaba, la nota a pie de página debería aplicarse a todos los compuestos de cobre, lo que iba más allá de lo que el GTe había examinado. Se mencionó que las Directrices ya permitían restringir el uso de un compuesto a regiones o productos específicos.

92. El Comité indicó que un observador era de la opinión de que debería incluirse la nota a pie de página para todos los compuestos de cobre pues era importante enfatizar la cantidad de cobre en el suelo más que la aplicación; además, debería tomarse en cuenta el contenido del suelo.

93. El Comité acordó que el octanoato de cobre se incluiría en el Cuadro sin nota a pie de página.

#### **Bicarbonato potásico**

94. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión del grupo de trabajo en el sentido de incluir el bicarbonato potásico sin ninguna condición.

95. El Comité observó que algunas delegaciones habían propuesto la condición de que se utilizara como fungicida. Observó también que en algunos países el producto era utilizado como un fortalecedor de las plantas y que el bicarbonato potásico era un producto de calidad alimentaria.

#### **Uso del etileno para la eliminación del color verde de los cítricos, para la prevención de la mosca de la fruta y como agente de floración para las piñas**

96. El Comité acordó permitir el uso del etileno para eliminar el color verde de los cítricos, para la prevención de la mosca de la fruta y como agente de floración en las piñas.

97. El Comité acordó incluir estas aplicaciones en el Cuadro 2 del Anexo 2, bajo el epígrafe “Otros” con la justificación de que ambas aplicaciones podrían considerarse como medidas de protección de plantas. Algunas delegaciones opinaron que este no era el mejor contexto para estas aplicaciones, pero no se propuso otra colocación.

### **Uso del etileno como inhibidor de la brotación para papas y cebollas**

98. El grupo de trabajo no había hecho una recomendación final respecto al uso del etileno como inhibidor de la brotación porque no había consenso respecto al uso de opciones alternativas.

99. Varias delegaciones fueron de la opinión de que aunque existían otras opciones, tales como el uso de almacenes refrigerados o aceite de semilla de carvi, siempre era bueno tener más de una opción disponible. El enfriamiento podía causar un problema de acrilamida y los pequeños productores podían tener problemas para emplear almacenes refrigerados o aceite.

100. El Comité acordó que era necesario reflexionar más sobre este tema. Podría encargarse al grupo de trabajo electrónico que aportara más justificaciones para el uso del etileno como inhibidor de la brotación de papas y cebollas y examinara más en detalle las alternativas.

### **Conclusión**

101. El Comité acordó someter un documento de proyecto (véase el Apéndice VI) a la Comisión para que aprobara un nuevo trabajo sobre la inclusión en el Cuadro 2 del Anexo 2 del espinosad, el octanoato de cobre, el bicarbonato potásico, y el etileno empleado para eliminar el color verde de los cítricos, para la prevención de la mosca de la fruta y para la inducción de la floración en piñas.

102. El Comité acordó también restablecer el grupo de trabajo electrónico liderado por los Estados Unidos, que trabajaría exclusivamente en inglés, con el mandato seguir examinando el enfoque estructurado con un ciclo de dos años para la revisión de las Directrices así como toda propuesta de enmienda, en particular propuestas específicas para el uso del etileno en la maduración de la fruta y como inhibidor de la brotación en cebollas y papas. El grupo de trabajo también examinaría las propuestas de Australia para afinar el proceso, y el modelo como herramienta del mismo, con el propósito de que ambos se finalizaran durante la siguiente reunión del Comité.

### **Acuicultura orgánica (Tema 5c del programa)<sup>11</sup>**

103. El Comité recordó que durante su última reunión había convenido que iniciaría un nuevo trabajo sobre la acuicultura orgánica, a fin de incluirlo en las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (GL32-1999), y que la Unión Europea prepararía los proyectos de revisión relativos a la producción animal y de algas marinas en acuicultura para someterlos a examen durante esta reunión.

104. Una delegación indicó que la norma no debería abarcar la acuicultura sostenible y que el Comité debería tomar nota de las Directrices para la acuicultura sostenible preparadas por la FAO<sup>12</sup>. También hizo notar que el anteproyecto de revisión debería ser coherente con otros textos del Codex y con las Directrices técnicas para la certificación en la acuicultura aprobadas por el Comité de Pesca de la FAO en su 29.º período de sesiones.

105. Un observador propuso que se elaboraran criterios claros de adopción de decisiones en ámbitos clave, en lugar de directrices detalladas.

106. El Comité examinó el anteproyecto de revisión sección por sección. Además de los comentarios recibidos por escrito, tuvo lugar la siguiente discusión:

### **Cambios generales en el Preámbulo, la sección 1 y la sección 2**

107. El Comité observó que cuando se utilizaba el término “agricultura” en estas secciones, estas se revisarían para que significara, de ser necesario, la “agricultura incluida la acuicultura”.

<sup>11</sup> CX/FL 11/39/10, CX/FL 11/39/10-Ad.1 (Noruega), CX/FL 11/39/10-Ad.2 (Australia), CRD18 (India), CRD28 (Estados Unidos de América), CRD33 (Tailandia), CRD35 (Panamá).

<sup>12</sup> <http://www.fao.org/focus/e/fisheries/sustaq.htm>.

## **Sección B1: Animales de acuicultura**

### Principios generales

108. Se indicó que el párrafo 1 debería eliminarse o revisarse pues constituía una declaración promocional o una observación, y no un principio. Deberían incluirse mayores detalles sobre diferentes especies. Se propuso reemplazar el término “deben” por el término “tienen que” en la segunda frase del párrafo 2 pero no hubo consenso al respecto.

### Origen

109. Se propuso reemplazar “especies criadas localmente” por “especies autóctonas” pues la primera expresión no estaba clara, pero también se indicó que “especies criadas localmente” era más flexible y que a veces era difícil definir cuáles especies eran autóctonas. También se mencionó que el hecho de que las especies fueran criadas localmente o autóctonas podría no marcar una diferencia para la producción orgánica. También se propuso incluir “si la población está sana” después de la segunda frase del párrafo 8 y añadir que los animales deberían estar libres de organismos modificados genéticamente (OMG).

### Manejo

110. Se propuso cambiar el título de esta sección por “producción”. Respecto a los sistemas cerrados de recirculación, había diferentes opiniones en cuanto a si deberían permitirse o no debido a la percepción del consumidor. El Comité indicó que la definición de “sistemas cerrados de recirculación” requeriría un examen más exhaustivo.

111. Se propuso incluir criterios claros en el párrafo 9 respecto a lo que constituye un agua de buena calidad y un espacio suficiente.

112. Se indicó que el párrafo 10 debería enmendarse pues para la acuicultura de algunas especies sedentarias como la vieira los “sistemas de confinación” no eran necesarios.

### Cría

113. Se indicó que en la primera frase del párrafo 12 no estaba claro qué constituiría la “situación natural”. El párrafo 13 debería eliminarse o volverse a redactar pues algunas especies de pescados se presentaban en el medio natural en cardúmenes en que la densidad de la biomasa excedía la densidad normalmente regulada en las operaciones convencionales de acuicultura.

### Nutrición

114. Se observó que se necesitaba añadir algo respecto a la contaminación a través de la alimentación y el canibalismo. La sección debería definir las necesidades nutricionales de los animales de acuicultura y no mezclarlas con las demandas de los consumidores.

### Cuidados veterinarios

115. Se propuso añadir “cuando sea posible” al párrafo 16 respecto a los ectoparásitos, en vista de que los pescados limpiadores de piojos marinos no estaban disponibles en todo el mundo.

116. Se propuso autorizar las hormonas únicamente como coadyuvantes de la reproducción y considerar un período de retención similar al del ganado. Un observador afirmó que debería evitarse el uso de hormonas.

### Otros

117. Se observó que el documento debería incluir información sobre el uso de medicamentos veterinarios, probióticos y productos químicos así como secciones referentes al “transporte” y el “sacrificio”.

## **Sección B2: Algas marinas**

118. Se indicó que el título debería modificarse para incluir las plantas acuáticas y que en esta sección se precisaba una definición de algas marinas y, en general, más detalles.

**Situación del anteproyecto de revisión de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente para incluir animales y algas marinas de acuicultura**

119. El Comité acordó volver a distribuir el anteproyecto de enmienda (Apéndice 5) en el trámite 3 para recabar observaciones, con plazo hasta el 31 de julio 2011, a efectos de que la Unión Europea volviera a redactar el texto para fin de octubre, tomando en cuenta también los comentarios realizados durante esta reunión. La nueva versión se distribuiría para recabar observaciones en el trámite 3 y sería discutida en el trámite 4 durante la siguiente reunión del Comité.

**ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES DE ALIMENTOS OBTENIDOS MEDIANTE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/INGENIERÍA GENÉTICA (Tema 6 del programa)****Proyecto de Enmienda de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Definiciones (en el trámite 7) (Tema 6a del programa)<sup>13</sup>**

120. Varias delegaciones propusieron que, en vez de incluir definiciones en la Norma general, se insertara una referencia cruzada al punto 4.2.2 de los *Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos* (CAC/GL 44-2003) pues el término “biotecnología” se utilizaba en la sección 4.2.2 pero no se había definido. Para que la sección 4.2.2 fuera coherente con la terminología utilizada en las CAC/GL 44-2003 se propuso añadir la palabra “modernos” delante del término “biotecnológicos”.

121. Sin embargo, otras delegaciones eran de la opinión de que el ámbito de aplicación del término “biotecnología”, en lo que se refiere a los alérgenos, era más amplio que el de la “biotecnología moderna” y entendían, por tanto, que el cambio propuesto sería un cambio sustancial a dicha sección, con el que no podían estar de acuerdo. Estas delegaciones propusieron interrumpir el trabajo sobre definiciones separadas para su inclusión en la Norma general. Dado que se había acordado un nuevo texto en relación con el tema 6b, propusieron hacer referencia a los *Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos* (CAC/GL 44-2003) en una nota a pie de página al título de este nuevo texto.

122. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta.

123. Un observador indicó que la diferencia era solamente histórica, pues el término “modernos” había sido introducido en una etapa posterior, pero que no había discrepancia de significado.

**Situación del proyecto de enmienda para la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Definiciones (en el trámite 7)**

124. El Comité acordó proponer a la Comisión interrumpir el trabajo sobre este tema.

**Anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (Tema 6b del programa)<sup>14</sup>**

125. El Comité recordó que este tema había estado en su programa durante varios años y que para lograr progresos y reconciliar las diferentes opiniones había acordado durante su última reunión celebrar una sesión de trabajo con un moderador, presidida por Ghana, moderada por el Presidente del Comité y con la Unión Europea como anfitrión.

<sup>13</sup> ALINORM 10/33/22 Apéndice IX; CL 2010/15-FL; CX/FL 11/39/11; observaciones adicionales: CRD1 (Kenya), CRD13 (Filipinas); CRD18 (India); CRD19 (Malí); y CRD24 (Bolivia).

<sup>14</sup> ALINORM 10/33/22, Apéndice X; CL 2010/19-FL; CX/FL 11/39/12; CX/FL 11/39/12-Ed.; CX/FL 11/39/13; CX/FL 11/39/13-Ad.1; comentarios adicionales: CRD1 (Kenya), CRD3 (Unión Europea), CRD5 (*Consumers International*), CRD10 (Chile), CRD12 (Nigeria), CRD13 (Filipinas), CRD16 (Indonesia), CRD17 (Ghana), CRD18 (la India), CRD19 (Malí), CRD24 (Bolivia), CRD31 (Malasia) y CRD35 (Panamá).

126. La delegación de Ghana presentó el informe de la sesión de trabajo con moderador celebrada en Bruselas, en noviembre de 2010, con el propósito de analizar los objetivos de las diferentes delegaciones respecto a las diversas versiones de los textos que se estaban examinando en el tema del programa del CCFL relativo al etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de la biotecnología moderna y conciliarlos, de ser posible, en un solo texto.

127. El Comité acordó discutir el tema sobre la base de los resultados de la sesión con moderador (CX/FL 11/39/13, Apéndice 3: Opciones de textos de orientaciones).

128. El Comité indicó que el Apéndice 3 presentaba tres opciones para su consideración. Todas las opciones contenían las mismas propuestas respecto de las secciones iniciales (título, finalidad y consideraciones) y diferían en la presentación de la sección final respecto de la enumeración de varios textos del Codex. El Comité acordó discutir las propuestas sección por sección.

### **Comentarios generales**

129. Muchas delegaciones se congratularon por el trabajo de la sesión con moderador.

130. Algunas delegaciones declararon que era necesario que el Comité progresara en el tema, teniendo también en cuenta las declaraciones hechas por el Comité Ejecutivo y la fecha límite que dicho Comité se había fijado. Otras manifestaron su preocupación por el proseguimiento del trabajo sobre este tema del programa.

131. Algunas delegaciones declararon que las orientaciones del Codex sobre este tema deberían ser breves y concisas y concentrarse en una lista de los textos del Codex aplicables con la cual pudieran estar de acuerdo todos los miembros.

132. Algunas delegaciones no eran favorables en principio a que el Codex diera orientaciones en este ámbito, pero podían aceptar un documento muy conciso que permitiera alcanzar el consenso en el Comité.

133. Una delegación recordó que durante el largo trabajo del Codex sobre este tema se habían logrado muchas realizaciones, tales como los criterios relativos a los alérgenos contenidos en la sección 4.2.2 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y el documento de antecedentes preparado por el grupo de trabajo en Ghana<sup>15</sup>, y destacó que el Comité no había estado en condiciones de lograr el consenso sobre los otros temas.

### **Título**

134. Todas las delegaciones y los observadores que intervinieron preferían la segunda opción presentada en el Apéndice para el título del documento.

135. Durante el debate, el texto propuesto se simplificó transformándose en “Anteproyecto de compilación de textos del Codex pertinentes para el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna”.

136. Algunas delegaciones sugirieron añadir “como para todos los alimentos” al final del título. Otras delegaciones no creyeron que esto fuera apropiado pues algunos de los textos mencionados en el documento se aplicaban solamente a los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

137. Una delegación indicó que los textos del Codex sobre etiquetado de los alimentos a los que se hacía referencia en el anteproyecto eran aplicables a todos los alimentos y que esto debería clarificarse en el título, probablemente por medio de una nota a pie de página.

---

<sup>15</sup> CL 2007/39-FL, Anexo 1.

138. El Comité acordó dejar el título tal como se había enmendado, como “título de trabajo”, y regresar a la pregunta planteada cuando se discutiera la colocación del texto.

### **Sección 1 – Propósito**

139. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta formulada en la sesión con moderador de que la finalidad se formulara como sigue: “La finalidad de este documento es solo recordar y reunir en un único documento algunos elementos de orientación importantes de los textos del Codex que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna”.

### **Sección 2 – Consideraciones**

140. Hubo varias propuestas sobre posibles enmiendas a la primera frase de esta sección. Una delegación propuso incluir la primera parte de la frase en una nota a pie de página. Otras propusieron que la primera parte de la frase se eliminara totalmente, pues el propósito del documento era proveer orientaciones a los países que lo necesitaban y no considerar lo que otros países estaban haciendo. Otras delegaciones y observadores propusieron eliminar la segunda parte de la frase pues creaba confusión con respecto a la primera parte.

141. Luego de algunos debates el Comité acordó clarificar que la primera parte no era un reconocimiento o un aval sino una declaración de un hecho. El texto de la primera frase se dividió en dos frases y la primera frase se enmendó por lo tanto para decir: “Se utilizan diferentes enfoques respecto al etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna”.

142. El Comité también acordó armonizar la terminología entre “marco” y “enfoque”, eligiendo a tal efecto “enfoque”, e invertir el orden de la segunda y la tercera frase pues consideró más lógico que la constatación del hecho de que se utilizaban diferentes enfoques apareciera junto con la obligación de que cualquier enfoque fuera coherente con las disposiciones del Codex ya adoptadas, mientras que la nueva última frase era solo una clarificación.

### **Sección 3 – Compilación de textos pertinentes del Codex**

143. Muchas delegaciones y observadores apoyaron la primera opción propuesta en la sesión con moderador, es decir, incluir solamente referencias a los textos del Codex y no los textos mencionados en sí, sea de forma parcial o de forma completa como se sugería en la segunda y la tercera opción. El motivo principal era el de facilitar el mantenimiento del texto, pues de lo contrario habría que modificarlo cada vez que cambiara uno de los documentos de referencia.

144. El Comité tomó nota, sin embargo, de las preocupaciones de algunas delegaciones y observadores de que el texto pudiera ser difícil de usar debido a las muchas referencias que contenía, cuyo acceso quizás resultara difícil particularmente en países con conexiones lentas de Internet.

145. El Comité acordó que para facilitar el uso más amplio posible del texto, la Secretaría del Codex incluiría vínculos electrónicos en la lista de textos del Codex y estudiaría la posibilidad de imprimir compilaciones de textos (que incluyeran todos los enumerados como referencia) de acuerdo a las necesidades de los miembros y los fondos disponibles.

146. Después de algunos debates el Comité acordó eliminar el texto introductorio a la lista pues todos los textos pertinentes ya se habían incluido en las secciones referentes a la finalidad y las consideraciones.

147. Muchas delegaciones y observadores apoyaron la inclusión de las *Directrices generales para el uso del término “halal”* (CAC/GL 24-1997) pues los alimentos derivados de la biotecnología podrían tener un efecto sobre los alimentos “Halal”. Otras delegaciones eran de la opinión de que dicho texto no mencionaba los alimentos derivados de la biotecnología moderna y cuestionaban, por tanto, que debiera incluirse.

148. El Comité indicó también que algunos de los otros textos indicados como referencia no mencionaban los alimentos derivados de la biotecnología moderna pero eran pertinentes para el etiquetado de declaraciones de propiedades. Se clarificó que el incluir el texto sobre productos “Halal” no significaba que los alimentos derivados de la biotecnología fueran o no “Halal”, pues tal determinación la harían las autoridades religiosas pertinentes.

149. Se observó que la sección VI de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CAC/GL 1-1979) también era de interés, por lo que fue incluida en la lista de secciones correspondiente.

150. Recordando que, cuando se discutió el título del documento, una delegación había indicado que se debería clarificar que algunos de los textos a los que se remitía se aplicaban a todos los alimentos, el Comité acordó reordenar los textos de la siguiente manera: primero aquellos que se aplicaban a todos los alimentos, seguidos de los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62-2007), y a continuación por otros textos pertinentes sobre el análisis de riesgos y la evaluación de inocuidad de los alimentos en relación con los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

151. Una delegación indicó que el Comité podía notificar a la Comisión que el Comité había cumplido su tarea de brindar orientaciones pertinentes a los gobiernos en el texto discutido durante esta reunión y en el documento de antecedentes elaborado en el taller de Ghana.

152. Algunas delegaciones propusieron que el texto se convirtiera en un anexo a las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CAC/GL 1-1979) pues trataba principalmente de la representación de los alimentos.

153. Muchas otras delegaciones y observadores no consideraban que el texto se refiriera sobre todo a las declaraciones de propiedades y opinaban que ofrecía una orientación importante a los países, por lo que debería ser un texto independiente dentro del Codex.

154. El Comité observó que cuando se inició el trabajo sobre este asunto la intención era que se convirtiera en parte de la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (Codex STAN 1-1985)* mientras que en una etapa posterior había cambiado el enfoque y el texto se había examinado como un documento individual de recomendaciones o de orientación; por otra parte no se había discutido previamente la posibilidad de que fuera un anexo a las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades*.

#### **Situación del anteproyecto de Recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética**

155. Muchas delegaciones fueron de la opinión de que al no quedar ya más preguntas abiertas en el documento, este debería remitirse a la Comisión para su adopción en el trámite 5/8.

156. Algunas delegaciones preferían adelantar el documento solo al trámite 5 para permitir un nuevo examen de su colocación, pero declararon que podían estar de acuerdo en adelantarlo a los trámites 5/8 si se adjuntaba como anexo a las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades*.

157. Dado que todos los asuntos principales referentes al documento habían sido resueltos, el Comité acordó remitir el texto, tal como se incluye en el Apéndice 3, a la Comisión para su adopción en los trámites 5/8 como documento independiente.

158. La delegación de Argentina expresó sus reservas respecto a esta decisión.

#### **ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (Tema 7 del programa)<sup>16</sup>**

159. El Comité recordó que durante su última reunión, por pedido del CCNFSDU, había acordado iniciar un nuevo trabajo sobre la definición del término “valores de referencia de nutrientes” (VRN) aprobado posteriormente por la Comisión en su 33.º período de sesiones. Se había enviado una carta circular (CL 2010/21-FL) con el proyecto de elementos para una definición sugeridos por el CCNFSDU. La delegación del Canadá había preparado una síntesis de las repuestas en el documento de trabajo, distribuido para recabar observaciones en el trámite 3.

---

<sup>16</sup> CX/FL 11/39/14-Rev.1; CX/FL 11/39/14-Ad.1 (Observaciones del Brasil, Unión Europea, Japón y Estados Unidos de América); CX/FL 11/39/14-Ad.2 (comentarios de Australia y de la FIL); comentarios adicionales: CRD7 (Chile); CRD12 (Nigeria); CRD13 (Filipinas); CRD14 (Corea); CRD16 (Indonesia); CRD18 (India); CRD19 (Malí); CRD29 (IACFO); CRD31 (Malasia); CRD33 (Tailandia) y CRD36 (NHF).

160. En esa síntesis la delegación del Canadá había redactado dos opciones; además de la primera frase, en la cual se declaraba que los VRN eran valores numéricos establecidos para fines de etiquetado nutricional, se hacía referencia específica a dos tipos de VRN: los basados en datos científicos sobre los niveles de nutrientes asociados con necesidades de nutrientes (VRN) y aquellos basados en datos científicos sobre los niveles de nutrientes que se asociaban a una reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta (VRN-ENT). La segunda opción utilizaba además el término “valores de referencia de ingesta diaria”. Algunas delegaciones preferían trabajar en base a la versión más corta, de una sola oración, de la propuesta del CCNFSDU. Tras algunos debates el Comité acordó trabajar sobre la primera opción propuesta en el documento de debate pues había más apoyo para ella.

161. Se mencionó que la base científica de los VRN era una consideración importante que debería mantenerse en la definición.

162. Algunas delegaciones sugirieron indicar también que los VRN habían sido establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para evitar confusión con valores establecidos por otras organizaciones. El Comité hizo notar, sin embargo, que dado que la definición se incluiría en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) que también contendrían los anexos sobre los principios para la definición de VRN y de VRN-ENT (que estaba elaborando el CCNFSDU) no habría demasiadas dudas sobre el origen de los valores.

163. Dado que los VRN, aparte del etiquetado nutricional, también se habían utilizado como base para las declaraciones de propiedades, se propuso que esto se añadiera a la definición haciendo referencia a “declaraciones de propiedades referentes al contenido de nutrientes”, “declaraciones de propiedades saludables” o “declaraciones de propiedades pertinentes”. Algunas delegaciones fueron de la opinión de que esto ya estaba incluido en la definición de “etiquetado nutricional”. El Comité señaló sin embargo, que la definición del Codex no incluía explícitamente las declaraciones de propiedades nutricionales, que se definían por separado.

164. Un observador declaró que la definición debería clarificar que los VRN se definían para la población en general, y que el etiquetado basado en los VRN para la población en general podría ser engañoso para grupos de población con necesidades nutricionales especiales tales como las mujeres embarazadas o lactantes. El Comité indicó, sin embargo, que era posible definir valores de referencia de nutrientes para grupos específicos y que la definición debería ser lo suficientemente amplia como para permitirlo.

165. Muchas delegaciones eran de la opinión de que una definición más simple podría ser más adecuada para el propósito de las directrices y propusieron mantener solo la primera frase de la primera opción, que declaraba que los VRN eran valores numéricos establecidos con fines de etiquetado nutricional, sin entrar en más detalles respecto a su aplicación, o alternativamente incluir la segunda parte en una note a pie de página.

166. Un observador mencionó que algunos nutrientes podrían tener más de un VRN, dependiendo de la finalidad de la información incluida en la etiqueta de los alimentos.

167. Se propusieron diferentes versiones de la definición con miras a incluir toda la información pertinente que se necesitaba para definir los VRN y, a la vez, mantener un texto simple.

168. Después de algunos debates el Comité acordó una solución de compromiso, que se incluye en el Apéndice IV. Se indicó que la definición podría contener una nota a pie de página que remitiera a los anexos sobre los principios para establecer VRN en una etapa posterior.

169. La delegación de Kenya expresó sus reservas respecto a esta decisión.

#### **Situación del anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes**

170. El Comité acordó adelantar al trámite 5 el anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes tal como figura en el Apéndice IV, para su adopción por parte de la Comisión.

171. El Comité indicó que el proyecto de definición se remitiría al CCNFSDU para recabar observaciones, las cuales se tomarían en cuenta durante la reunión siguiente al finalizar la definición.



**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NECESIDAD DE ENMENDAR LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (NORMA CODEX 1-1985) EN LÍNEA CON LAS RECOMENDACIONES DE LA OIML RESPECTO A LA DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD DEL PRODUCTO EN LOS PREENVASES (Tema 8 del programa)**

172. Véase en relación con el tema 1 del programa la decisión del Comité de no considerar este tema por no disponerse de un documento de debate al respecto. El Comité acordó no incluir el tema en el programa de su 40.º reunión, aunque estaba dispuesto a considerarlo en el tema “Otros asuntos” en caso de que se dispusiera de un documento al respecto.

**NOMBRES GENÉRICOS NORMALIZADOS MODIFICADOS (Tema 9 del programa)<sup>17</sup>**

173. El Comité recordó que había considerado este tema en reuniones previas y que durante su 37.ª reunión, sobre la base de un documento de debate que había preparado un grupo de trabajo electrónico bajo la dirección del Canadá, había determinado que no existía consenso en cuanto a si el CCFL debería emprender trabajos sobre este tema y había acordado invitar a los comités del Codex sobre productos y a los Comités de Coordinación Regional de la FAO/OMS a brindar su asesoramiento, particularmente respecto a la importancia y las implicaciones para su trabajo de una orientación horizontal por parte del CCFL sobre el asunto.

174. El Comité indicó que cinco de los comités habían examinado la cuestión: el CCFO, el CCMMP y el CCEURO no veían la necesidad de orientaciones horizontales sobre este tema, el CCPFV no había logrado el consenso y el CCASIA no había formulado una opinión específica. Se indicó que el CCMMP ya había elaborado orientaciones para los nombres normalizados.

175. Muchas delegaciones propusieron interrumpir los debates en el CCFL respecto a esta cuestión e indicaron que cualquier propuesta específica de nombres genéricos normalizados modificados podría ser discutida caso por caso en los comités sobre productos y los comités regionales pertinentes, dado que ningún comité había apoyado este trabajo. Mencionaron también que la modificación de un nombre genérico normalizado podría confundir e inducir a error a los consumidores, puesto que estos esperarían las características esenciales y la calidad de un producto de nombre normalizado. Asimismo expresaron la opinión de que era posible que las Directrices del Codex para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables ya trataran el tema.

176. Otras delegaciones apoyaron una orientación horizontal respecto a los nombres comunes normalizados modificados, que ayudara a proteger los alimentos normalizados y, a la vez, a que los nombres modificados brinden información útil para los consumidores a fin de efectuar una elección saludable de sus alimentos, contribuyendo así a la implementación de la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud. Se expresó la opinión de que la nutrición podía contribuir a la calidad de los alimentos. La orientación horizontal haría que los nombres modificados fueran más sistemáticos y armonizados entre los diversos tipos de alimentos.

177. Luego de algunos debates, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por el Canadá y Hungría, que trabajaría en inglés, con el siguiente mandato: Toman nota del trabajo ya realizado respecto a este tema y prepara un inventario de los textos existentes del Codex relacionados con los nombres comunes normalizados modificados que pudieran informar a los miembros del Codex que desearan promover opciones alimentarias más saludables.

178. El Comité observó que el grupo de trabajo electrónico debía reflexionar sobre el trabajo previo recogido en los documentos de debate e informes sobre este tema, a la vez que tomó nota de que no había consenso para emprender una nueva labor al respecto.

---

<sup>17</sup> CX/FL 09/37/13 (este documento reemplaza al CX/FL 11/39/16), CX/FL 11/39/2 (Opiniones de los comités sobre productos y los comités de coordinación FAO/OMS sobre este asunto), CRD18 (India), CRD25 (Bolivia), CRD29 (Observaciones de la IACFO), CRD31 (Malasia), CRD34 (Unión Europea).

**DOCUMENTO DE DEBATE REVISADO SOBRE EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN ENTRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES CUANDO SE SOSPECHA FRAUDE RESPECTO A PRODUCTOS ORGÁNICOS (Tema 10 del programa)<sup>18</sup>**

179. El Comité recordó que durante su última reunión había acordado que la Unión Europea debería preparar un documento de debate revisado, sobre la base de las observaciones recibidas, para su examen durante la presente reunión.

180. La delegación de la Unión Europea presentó el documento CX/FL 11/39/17 explicando la importancia del intercambio de información entre las autoridades competentes para proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude respecto a los alimentos orgánicos. La delegación propuso recomendar que la FAO mantuviera una lista de todas las autoridades a las que se refería la sección 6.2 de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999) y enmendar la sección 6.10 de las Directrices a fin de añadir referencias a las secciones pertinentes de las Directrices para intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997).

181. La Secretaría informó al Comité de que la lista de las autoridades competentes podría posiblemente incluirse en el sitio web de la FAO dedicado a la agricultura orgánica (<http://www.fao.org/organicag/>).

182. La Secretaría verificaría esta y otras opciones e informaría de ello al Comité. El Comité también indicó las posibles dificultades para establecer tal lista y mantenerla actualizada y señaló que en algunos países había diversas autoridades responsables de la agricultura orgánica.

183. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta. Otras fueron de la opinión de que la enmienda no era necesaria porque en las Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados ya se trataba el tema para todo tipo de alimentos, incluidos los productos orgánicos. En respuesta a algunas de las preguntas también se clarificó que INFOSAN solo manejaba asuntos de salud e inocuidad alimentaria y que no podía abarcar los rechazos relacionados con alimentos orgánicos.

184. Algunas delegaciones mencionaron que en un intercambio de información sobre fraude la información debería ser verificable y, en caso de medidas correctivas, la autoridad notificadora debía adjuntar las pruebas del fraude. También se hizo notar que en varios países la inspección era conducida por organismos de certificación y no por las autoridades competentes del gobierno.

185. El Comité no acordó comenzar un nuevo trabajo de enmienda de la sección 6.10 de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999); indicó la importancia de los textos del CCFICS para la agricultura orgánica; y destacó que el asunto del fraude en los productos orgánicos era una consideración importante.

**OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa)****Información de antecedentes sobre la Cumbre de las Naciones Unidas sobre enfermedades no transmisibles**

186. El representante de la OMS presentó información detallada sobre la reunión plenaria de alto nivel de las Naciones Unidas sobre las enfermedades no transmisibles que se celebraría en Nueva York en septiembre del 2011. El representante informó al Comité sobre el trabajo preparatorio y el proceso que conduciría hacia la reunión de alto nivel a nivel mundial y regional, incluida la primera Conferencia Ministerial Mundial sobre Estilos de Vida Sanos y lucha contra las Enfermedades No Transmisibles, celebrada en abril de 2011 en Moscú, y los resúmenes de sus resultados, así como el informe de la OMS sobre prevención y control de las enfermedades no transmisibles que se examinaría durante la Asamblea Mundial de la Salud que había de comenzar el 16 de mayo de 2011.

---

<sup>18</sup> CX/FL 11/39/17, CL 2010/20-FL, CRD11 (Chile), CRD17 (Ghana), CRD18 (India), CRD19 (Malí), CRD20 (Bolivia).

187. Un observador expresó la opinión de que el motivo para convocar la reunión de alto nivel de las Naciones Unidas era que la situación imperante no era sostenible. El observador consideraba que el CCFL debía respaldar normas ambiciosas e innovadoras, basadas en los mejores datos disponibles, para ayudar a reducir la enorme carga que constituían las enfermedades no transmisibles desde el punto de vista económico, de la salud y del desarrollo. Indicó como referencia a tal efecto tres artículos: “Priority actions for the non-communicable diseases” de Beaglehole, Bonita y otros, [www.thelancet.com](http://www.thelancet.com); la síntesis de la reunión de Moscú publicada por el Servicio de Noticias de las Naciones Unidas [www.un.org/apps/news/printnews.asp?nid=38238](http://www.un.org/apps/news/printnews.asp?nid=38238); y la Resolución 65/238 de las Naciones Unidas, Alcance, modalidades, formato y organización de la reunión plenaria de alto nivel de la Asamblea General sobre la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles <http://daccess-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N10/526/85/PDF/N1052685.pdf>.

### **Propuesta de nuevo trabajo para revisar la definición de ácidos grasos trans**

188. La delegación de Malasia propuso un nuevo trabajo para revisar la definición de ácidos grasos trans en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) tomando en consideración el origen de los ácidos grasos trans, en concreto los procedentes de los lácteos, así como nuevos datos científicos tales como los aportados por la consulta de expertos FAO/OMS.

189. Algunas delegaciones y observadores apoyaron el nuevo trabajo. Otras delegaciones cuestionaron la necesidad de tal revisión en este momento pues no había evidencias científicas claras que lo respaldasen. Algunas delegaciones fueron de la opinión de que el CCNFSDU podría conducir este trabajo de manera más apropiada.

190. Respecto a los efectos sobre la salud de los ácidos grasos trans de origen industrial y los procedentes de rumiantes, el representante de la OMS informó que muchos de los datos examinados para la actualización científica de la OMS de 2007 respecto a los ácidos grasos trans se basaban en aceites vegetales parcialmente hidrogenados, pues no existían muchos estudios sobre ácidos grasos trans provenientes de rumiantes. La Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS de 2008 sobre las grasas y los ácidos grasos se había basado en gran parte en el examen realizado para dicha actualización científica. El representante también informó al Comité que la OMS examinaba periódicamente nuevos datos científicos y que tenía previsto abordar este año el tema de los ácidos grasos trans.

191. El Comité recordó que, respecto a la presente definición, en su 31.<sup>a</sup> reunión (2003) había solicitado al CCNFSDU que proporcionara una definición de ácidos grasos trans para los fines de las Directrices<sup>19</sup> y que en la 34.<sup>a</sup> reunión del Comité (2006) se había examinado la definición sobre la base de un proyecto de definición elaborado por el CCNFSDU. El Comité acordó, por tanto, invitar al CCNFSDU a dar su opinión sobre la revisión de definición de ácidos grasos trans.

### **Lugar y fecha de la siguiente reunión**

192. Se informó al Comité que su 40.<sup>a</sup> reunión estaba programada en principio en Ottawa (Canadá), del 14 al 18 de mayo de 2012.

---

<sup>19</sup> ALINORM 03/22A, párr. 35.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP11/FL)
Proyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) respecto a la lista de nutrientes que siempre se ha de declarar en base voluntaria u obligatoria	8	Gobiernos 34.º período de sesiones (p.s.) de la CAC	párr. 32 Apéndice II
Anteproyecto de Recopilación de Textos del Codex pertinentes al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna	5/8	Gobiernos 34.º (p.s.) de la CAC	párr. 157 Apéndice III
Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (para su inclusión en las Directrices sobre etiquetado nutricional [CAC/GL 2-1985])	5	Gobiernos 34.º (p.s.) de la CAC 40.ª reunión del CCFL	párr. 170 Apéndice IV
Proyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999): Inclusión del etileno para otros productos	7	40.ª reunión del CCFL	párr. 77
Condiciones adicionales para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes y declaraciones comparativas en las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997)	2/3	Grupo de trabajo electrónico	párrs. 60 y 61
Proyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999): Inclusión de animales y algas marinas de acuicultura	3	Gobiernos, Unión Europea 40.ª reunión del CCFL	párr. 119 Apéndice V
Proyecto de enmienda a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985): Definiciones	Suspendido	34.º (p.s.) de la CAC	párr. 124
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999): Inclusión de nuevas sustancias	1/2/3	65.ª reunión del CCEXEC 34.º (p.s.) de la CAC	párr. 101 Apéndice VI

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

Chairperson /  
Président /  
President :

Mr. Paul Mayers  
Associate Vice-President, Programs  
Policy and Programs Branch  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road, Tower 1, 4<sup>th</sup> Floor, Room 104  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Phone: +1-613-773-5747  
Fax: +1-613-773-5969  
Email: [paul.mayers@inspection.gc.ca](mailto:paul.mayers@inspection.gc.ca)

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**  
**ARGENTINA**

Dr. Andrea Calzetta Resio  
(Head of Delegation)  
Supervisor Técnico de Aprobación de Productos  
Alimenticios  
Coordinación General de Aprobación de Productos  
Alimenticios  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria-SENASA  
Av. Paseo Colón 439 piso 1 frente  
1063 Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
ARGENTINA  
Phone: +54 11 41215087  
Fax: +54 11 4342 8003  
Email: [acalzet@senasa.gov.ar](mailto:acalzet@senasa.gov.ar)

Lic. Arnaldo César Nonzioli  
Secretario del Comité Nacional de Etiquetado de los  
Alimentos  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Paseo Colón 922, Piso 2, Of. 222  
Buenos Aires, ARGENTINA  
Phone: +54 11 4349 2236  
Fax: +54 11 4349 2175  
Email: [anonzi@minagri.gob.ar](mailto:anonzi@minagri.gob.ar)

Dr. Pablo Morón  
Director de calidad de productos agrícolas y forestales  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Av. Paseo Colón 922, Of. 228  
Buenos Aires, ARGENTINA  
Phone: +54 11 4349 2253  
Fax: +54 11 4349 2097  
Email: [pmoron@minagri.gob.ar](mailto:pmoron@minagri.gob.ar)

Lic. Maria Cristina Lopez  
Licenciada en Ciencias Químicas  
Instituto Nacional de Tecnología Industrial-  
Centro de Cereales y Oleaginosas  
Colectora General Paz 5445  
B1650KNA-San Martín, ARGENTINA  
Phone: +54 11 4724 6433  
Fax: +54 11 4753 5743  
Email: [kitty@inti.gob.ar](mailto:kitty@inti.gob.ar)

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Ms. Kathy Dennis  
(Head of Delegation)  
Assistant Secretary, Research, Regulation and Food  
Branch, Regulatory Policy and Governance Division  
Australian Government Department of Health and  
Ageing  
GPO Box 9848 (MDP 138)  
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA  
Phone: +61 2 2689 1770  
Fax: +61 2 6289 8060  
Email: [kathy.dennis@health.gov.au](mailto:kathy.dennis@health.gov.au)

Ms. Jane Allen  
Section Manager  
Food Standards Australia New Zealand  
P.O. Box 7186  
Canberra BC, ACT 2611, AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6271 2678  
Fax: +61 2 6271 2278  
Email: [jane.allen@foodstandards.gov.au](mailto:jane.allen@foodstandards.gov.au)

Ms. Tracey Cridge  
Project Manager  
Food Standards Australia New Zealand  
P.O. Box 10559, The Terrace  
Wellington 6143, NEW ZEALAND  
Phone: +64 4 978 5630  
Fax: +64 4 473 9855  
Email: [tracey.cridge@foodstandards.govt.nz](mailto:tracey.cridge@foodstandards.govt.nz)

Mr. Richard Souness  
General Manager, Food  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6272 4899  
Fax: +61 2 6272 3025  
Email: [richard.souness@daff.gov.au](mailto:richard.souness@daff.gov.au)

Mr. Ian Lyall  
Senior Policy Officer  
Australian Quarantine and Inspection Service  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6272 3630  
Fax: +61 2 6272 4389  
Email: [ian.lyall@aqis.gov.au](mailto:ian.lyall@aqis.gov.au)

Ms. Catherine Patterson  
 Assistant Secretary  
 Australian Government Department of Health and  
 Ageing  
 Kingston, ACT, 2604, AUSTRALIA  
 Phone: +62 2 0402 398 748  
 Email: cath.patterson@health.gov.au

**AUSTRIA**  
**AUTRICHE**

Dr. Gertraud Fischinger  
 (Head of Delegation)  
 Federal Ministry of Health  
 Unit II/B/7, Radetzkystraße. 2  
 A-1030 Vienna, AUSTRIA  
 Phone: +43 1 71100 4771  
 Fax: +43 1 7134404 2318  
 Email: gertraud.fischinger@bmg.gv.at

Mag. Andreas Kadi, MBA  
 Chief Science Officer  
 Red Bull GmbH, Am Brunnen 1  
 A-5330 Fuschl am See, AUSTRIA  
 Phone: +43 (0) 662/65 82 – 72 49  
 Fax: +43 (0) 662/65 82 – 67 249  
 Email: andreas.kadi@at.redbull.com

**BARBADOS**  
**BARBADE**

Mrs. Cheryl Lewis  
 (Head of Delegation)  
 Technical Officer  
 Specifications Development, Quality Control and  
 Certification  
 Barbados National Standards Institution  
 "Flodden", Culloden Road  
 St. Michael, BARBADOS, BB 14001  
 Phone: +246 426 3870  
 Fax: +246 436 1495  
 Email: clewis@bnsi.com.bb

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BÉLGICA**

Mr. Luc Ogiers  
 (Chef de délégation)  
 Director, FPS Economy, S.M.E.s, Self-employed and  
 Energy  
 Vooruitgangstraat 50  
 1210 Bruxelles, BELGIQUE  
 Phone: +32 2 277 71 84  
 Fax: +32 2 277 53 04  
 Email: luc.ogiers@economie.fgov.be

Mr. Jean Pottier  
 Expert Etiquetage  
 SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire  
 et environnement  
 Place Victor Horta 40 Bte 10  
 1060 Bruxelles, BELGIQUE  
 Phone: +32 2 524 73 62  
 Fax: +32 2 524 73 99  
 Email: jean.pottier@health.fgov.be

**BOLIVIA**  
**BOLIVIE**

Mrs. Carola Zeballos Coria  
 (Jefe de delegación)  
 Jefe Unidad Inocuidad Alimentaria  
 Ministerio de Salud y Deportes INLASA  
 La Paz, BOLIVIA  
 Phone : +591 2 2226670  
 Fax : +591 2 2228254  
 Email : carolazeballos@yahoo.es

**BRAZIL**  
**BRÉSIL**  
**BRASIL**

Ms. Antonia Maria de Aquino  
 (Head of Delegation)  
 Manager of Special Products  
 National Health Surveillance Agency  
 Ministry of Health  
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
 71.205-050 Brasília, BRAZIL  
 Phone: +55 61 3462 5329  
 Fax: +55 61 3462 5342  
 Email: antonia.maria@anvisa.gov.br

Mr. Rodrigo Martins de Vargas  
 Specialist in Health Surveillance  
 National Health Surveillance Agency  
 Ministry of Health  
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
 71.205-050 Brasília, BRAZIL  
 Phone: +55 61 3462 5329  
 Fax: +55 61 3462 53142  
 Email: rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

Mr. Luis Baraçal  
 Regulatory Affairs  
 ABIA – Brazilian Food Industry Association  
 Rua Joaquim Távora, 541 cep 04015-901  
 São Paulo, BRAZIL  
 Phone: +55 11 5080 6924  
 Fax: +55 11 5080 6876  
 Email: luis\_baracal@br.ajinomoto.com

**CAMBODIA**  
**CAMBODGE**  
**CAMBOYA**

Dr. Hang Moeun  
 (Head of Delegation)  
 Deputy General Director  
 Cambodia Import-Export Inspection and Fraud  
 Repression General Directorate (CAMCONTROL)  
 National Codex Contact Point  
 Ministry of Commerce  
 #50Eo, Street 144, Phnom Penh, CAMBODIA  
 Cel Phone: +012 967 836  
 Phone/Fax: +855 23 426 166  
 Email: moeunhang@hotmail.com  
 Email: codexoffice.cam@gmail.com

Dr. Chhoun Chamnan  
Acting Director  
Department of Fisheries Post-Harvest Technologies  
and Quality Control (DFPTQ)  
Fisheries Administration  
No. 186 Preah Norodom Blvd. Tonle Bassac  
Chamca Morn, P.O. Box 582  
Phnom Penh, CAMBODIA  
Cel: +855 16 522 622  
Phone/Fax: +855 23 224 871  
Email: chhounchamnan@gmail.com

**CAMEROON**  
**CAMEROUN**  
**CAMERÚN**

Mme Grace NDE NINGO  
(Head of Delegation)  
Chef de Service de Contrôle de la Qualité des Aliments  
Ministère de la Santé Publique  
Yaoundé, CAMEROON  
Phone: +237 77693186  
Email: gningo@hotmail.com

**CANADA**  
**CANADA**  
**CANADÁ**

Mrs. Kathy Twardek  
(Head of Delegation)  
National Manager, Consumer Protection  
Canadian Food Inspection Agency  
T2-6-141 - 1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Phone: +1-613-773-5489  
Fax: +1-613-773-5603  
Email: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Ms. Nora Lee  
Chief, Nutrition Evaluation Division  
Bureau of Nutritional Sciences  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-957-0353  
Fax: +1-613-941-6636  
Email: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Ms. Lydia Dumais  
Section Head, Nutrition Labelling and Claims  
Nutrition Evaluation Division  
Bureau of Nutritional Services  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-954-0632  
Fax: +1-613-941-6636  
Email: lydia.dumais@hc-sc.gc.ca

Ms. Charmaine Kuran  
Senior Policy Advisor  
Bureau of Nutritional Services  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-941-0074  
Fax: +1-613-941-6636  
Email: charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

Mr. Brad Wood  
Trade Policy Analyst  
Agriculture and Agri-Food Canada  
1305 Baseline Road, Tower 5, Floor 3, Room 143  
Ottawa, Ontario, CANADA  
Phone: +1-613-773-1357  
Fax: +1-613-773-1616  
Email: brad.wood@agr.gc.ca

Ms. Mante Molepo  
Legal Counsel  
Trade Law Bureau  
Foreign Affairs and International Trade Canada  
125 Sussex Drive  
Ottawa, Ontario K1A 0G2, CANADA  
Phone: +1-613-944-8005  
Fax: +1-613-944-0027  
Email: mante.molepo@international.gc.ca

Mme Josée De Menezes  
Directrice adjointe, Direction des règlements et des  
obstacles techniques  
Affaires étrangères et Commerce international Canada  
125 promenade Sussex  
Ottawa, Ontario K1A 0G2, CANADA  
Phone: +1-613-944-8980  
Fax: +1-613-943-0346  
Email: josee.demenezes@international.gc.ca

Ms. Elizabeth Corrigan  
Regulatory and Standards Officer  
Canada Organic Office  
Canadian Food Inspection Agency  
T1-4-145 - 1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
Phone: +1-613-773-6221  
Fax: +1-613-773-6282  
Email: elizabeth.corrigan@inspection.gc.ca

Dr. Jane Barnett  
Certification Analyst  
Fisheries and Oceans Canada  
200 Kent Street  
Ottawa, Ontario, CANADA  
Phone: +1-905-823-1022  
Fax: +1-905-823-8920  
Email: jane.barnett@dfo-mpo.gc.ca

Mrs. Julie Belzile  
Consultant, Development of a National Standard of  
Canadian Aquaculture  
Fisheries and Oceans Canada  
15, rue de Mercure  
Gatineau, Québec, CANADA  
Phone: +1-819-931-0661  
Email: julie@jbelzile.ca

Dr. William Yan  
Director, Bureau of Nutritional Sciences  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203B)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-948-8476  
Fax: +1-613-948-8470  
Email: [william.yan@hc-sc.gc.ca](mailto:william.yan@hc-sc.gc.ca)

Ms. Annie Morvan  
Senior Food Program Officer  
Canada Food Inspection Agency  
T2-6-256 - 1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Phone: +1-613-773-5508  
Fax: +1-613-773-5603  
Email: [annie.morvan@inspection.gc.ca](mailto:annie.morvan@inspection.gc.ca)

Ms. Tracy Boudreau  
Scientific Evaluator  
Bureau of Nutritional Science  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-941-4207  
Fax: +1-613-941-6636  
Email: [tracy.boudreau@hc-sc.gc.ca](mailto:tracy.boudreau@hc-sc.gc.ca)

Dr. Konstantinia Arvaniti  
Scientific Evaluator  
Bureau of Nutritional Science  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)  
Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-957-1027  
Fax: +1-613-941-6636  
Email: [konstantinia.arvaniti@hc-sc.gc.ca](mailto:konstantinia.arvaniti@hc-sc.gc.ca)

Mme Sylvie Cantin  
Directrice régionale  
Direction des Programme de santé  
Santé Canada  
1001 St-Laurent Ouest  
Longueuil, Québec J4K 1C7, CANADA  
Phone: +1-450-928-4212  
Fax: +1-450-928-4269  
Email: [sylvie.cantin@hc-sc.gc.ca](mailto:sylvie.cantin@hc-sc.gc.ca)

Ms. Cathy Sceviour  
Program Specialist  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario, CANADA  
Phone: +1-613-773-5500  
Fax: +1-613-773-5603  
Email: [catherine.sceviour@inspection.gc.ca](mailto:catherine.sceviour@inspection.gc.ca)

Ms. Lyzette Johnston  
Director, Agrifood Program  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road, T1-4-334  
Ottawa, Ontario, CANADA  
Phone: +1-613-773-6189  
Fax: +1-613-773-5692  
Email: [lyzette.johnston@inspection.gc.ca](mailto:lyzette.johnston@inspection.gc.ca)

#### Non-Governmental Observers

Mr. Anthony van Heyningen  
Senior Director, Research and Policy  
Canadian Beverage Association (CBA)  
20 Bay Street, Waterpark Place, 12<sup>th</sup> Floor  
Toronto, Ontario M5J 2N8, CANADA  
Phone: +1-416-362-2424  
Fax: +1-416-362-3229  
Email: [anthony@canadianbeverage.ca](mailto:anthony@canadianbeverage.ca)

Ms. Pamela Harrod  
Assistant Director, Policy and Law  
Dairy Farmers of Canada  
21 Florence Street  
Ottawa, Ontario K2P 0W6, CANADA  
Phone: +1-613-236-9997, ext. 2755  
Fax: +1-613-236-0905  
Email: [pamela.harrod@dfc-plc.ca](mailto:pamela.harrod@dfc-plc.ca)  
cc: [sarah.lafontaine@dfc-plc.ca](mailto:sarah.lafontaine@dfc-plc.ca)

Prof. John Henning  
Associate Professor  
Program Director, Agricultural Economics  
McGill University  
Ste. Anne de Bellevue  
Quebec H9X 3V9, CANADA  
Phone: +1-514-398-7826  
Email: [john.henning@mcgill.ca](mailto:john.henning@mcgill.ca)

Ms. Elizabeth Smythe  
Professor of Political Science  
Concordia University College  
7128 Ada Blvd.  
Edmonton, Alberta, CANADA  
Phone: +1-780-479-9371  
Email: [elizabeth.smythe@concordia.ab.ca](mailto:elizabeth.smythe@concordia.ab.ca)

Mr. Trueman Tuck  
Managing Director  
Friends of Freedom International  
c/o Tucks Business Centre  
444 Dundas Street East, Suite H&I  
Belleville, Ontario K8N 1E9, CANADA  
Phone: +1-613-771-1797  
Fax: +1-613-771-1435  
Email: [trueman@tucksprofessionalservices.com](mailto:trueman@tucksprofessionalservices.com)  
Email: [myrights@friendsoffreedominternational.org](mailto:myrights@friendsoffreedominternational.org)

Mr. Chris Gupta  
Director of Scientific Affairs  
Friends of Freedom International  
444 Dundas Street East, Suite H&I  
Belleville, Ontario K8N 1E9, CANADA  
Phone: +1-613-771-1797  
Fax: +1-613-771-1435  
Email: [myrights@friendsoffreedominternational.org](mailto:myrights@friendsoffreedominternational.org)



**CHILE**  
**CHILI**

Mme Luisa Kipreos  
(Head of Delegation)  
Ingeniero Agrónomo  
Ministerio de Salud  
Mac Iver 459, 8° piso  
Santiago, CHILE  
Phone: +56 2 57 40393  
Email: [lkipreos@minsal.cl](mailto:lkipreos@minsal.cl)

Mme Marisol Figueroa Barrientos  
Ingeniero en Alimentos, Gerente de Alimentos  
Chilealimentos (Asociación de Empresas de Alimentos  
de Chile A.G.)  
Edificio de la Industria, Av. Andrés Bello 2777  
Piso 1, Las Condes  
Santiago, CHILE  
Phone: +56 2 899 96 09  
Fax: +56 2 899 96 19  
Email: [mfigueroa@chilealimentos.com](mailto:mfigueroa@chilealimentos.com)  
Mme Roxana Inés Vera Muñoz  
Ingeniero Agrónomo  
Servicio Agrícola y Ganadero  
Santiago 8330246, CHILE  
Phone: +56 02 3451167  
Fax: +56 02 3451578  
Email: [roxana.vera@sag.gob.cl](mailto:roxana.vera@sag.gob.cl)

**CHINA**  
**CHINE**

Feng Zhang  
(Head of Delegation)  
Deputy Director  
Food Safety Integrated Coordination and Health  
Supervision  
Ministry of Health  
No. 1, Nanlu Xi Zhi Men Wai  
Beijing, CHINA  
Phone: +86 10 68792616  
Fax: +86 10 68792408  
Email: [fengzhang0518@yahoo.com.cn](mailto:fengzhang0518@yahoo.com.cn)

Jing Tian  
Assistant Researcher  
National Institute for Nutrition and Food Safety, China  
CDC  
Ministry of Health  
No. 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing, CHINA  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
Email: [tianjing960928@126.com](mailto:tianjing960928@126.com)

Jianbo Zhang  
Assistant Researcher  
National Institute for Nutrition and Food Safety, China  
CDC  
Ministry of Health  
No. 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
Beijing, CHINA  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
Email: [zhjb318@163.com](mailto:zhjb318@163.com)

Jing Yu Gu  
Professor  
National Centre for Health Inspection and Supervision  
North 3, Jiadaokou, Dongcheng District  
Beijing, CHINA  
Phone: +86 10 64047878-2137  
Fax: +86 10 64047878-2152  
Email: [jingyugu@sina.com](mailto:jingyugu@sina.com)

Dr. Janet Kwan  
Senior Medical Officer (Risk Assessment)  
Centre for Food Safety  
Food and Environmental Hygiene Department  
3/F, 4 Hospital Road  
Sai Ying Pun, Hong Kong, CHINA  
Phone: +852 362 2060  
Fax: +852 2803 0534  
Email: [jslkwan@fehd.gov.hk](mailto:jslkwan@fehd.gov.hk)

**COMOROS**  
**COMORES**  
**COMORAS**

M. Houssein Bacar  
(Chef de délégation)  
Inspecteur des Douanes  
Direction Generale des Douanes  
Moroni, UNION COMORES  
Phone : +269 334 49 62  
Email: [housseinbacar@yahoo.fr](mailto:housseinbacar@yahoo.fr)

**COSTA RICA**

M. Jorge Arturo Jara Aguilar  
(Jefe de Delegación)  
I Vice Presidente  
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria -  
CACIA  
Del cementerio principal de Guadalupe 300 Este  
200 Sur y 25 Noreste  
7097-1000 San José, COSTA RICA  
Phone: +506 22 20 30 31  
Fax: +506 22 99 32 68  
Email: [jjara@la.ko.com](mailto:jjara@la.ko.com)

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Mrs. Pernille Lundquist Madsen  
(Head of Delegation)  
Special Consultant  
Danish Veterinary and Food Administration  
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg, DENMARK  
Phone: +45 72 27 6662  
Email: [plum@fvst.dk](mailto:plum@fvst.dk)

Ms. Dagny Løvøll Warming  
Scientific Adviser  
Danish Veterinary and Food Administration  
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg, DENMARK  
Phone: +45 72 27 6675  
Fax: +45 72 27 6501  
Email: [dlw@fvst.dk](mailto:dlw@fvst.dk)

**DJIBOUTI**

M. Yacoub Abdi Djama  
(Chef de délégation)  
Conseiller Technique  
Ministère du commerce et de l'industrie  
Cite Ministérielle, DJIBOUTI  
Phone: +253 32 54 41 / 442 / 443  
Fax: +253 35 49 09  
Email: yacoubabdi@yahoo.fr

**EGYPT**  
**ÉGYPTÉ**  
**EGIPTO**

Dr. Safwat Elhaddad  
(Head of Delegation)  
Counselor and Head, Agriculture Office  
Embassy of Egypt  
3521 International Court, NW  
Washington, DC 20008, U.S.A.  
Phone: +1-202-966-2080  
Fax: +1-202-895-5493  
Email: safwat.el\_haddad@usa.com  
Email: agegypt@aol.com

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

Dr. Jérôme Lepeintre  
(Head of Delegation)  
Deputy Head of Unit  
European Commission  
Health and Consumers Directorate-General  
Rue Froissart 101  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 299 37 01  
Fax: +32 2 299 85 66  
Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Ms. Helen Lee  
Administrator  
Health and Consumers Directorate-General  
European Commission  
Office B232 8/48  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 299 86 68  
Email: helen.lee@ec.europa.eu

Mr. Herman Van Boxem  
Policy, Organic Farming - Coordinator  
Agriculture and Rural Development Directorate-General  
European Commission  
B-1049 Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 295 01 21  
Email: herman.vanboxem@ec.europa.eu

Mr. Richard Bates  
Policy Officer  
Maritime Affairs and Fisheries Directorate-General  
J 99, 3/20  
B-1049, Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 2991202  
Fax: +32 2 2959752  
Email: [richard.bates@ec.europa.eu](mailto:richard.bates@ec.europa.eu)

**FINLAND**  
**FINLANDE**  
**FINLANDIA**

Ms. Anne Haikonen  
(Head of Delegation)  
Counsellor, Legal Affairs  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Department of Food and Health  
P.O. Box 30, 00023 Government  
Helsinki, FINLAND  
Phone: +358 9 1605 2786  
Fax: +358 9 1605 3338  
Email: anne.haikonen@mmm.fi

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Mme Sophie Dussours  
(Chef de délégation)  
Chargée de mission  
Direction générale de la Concurrence de la  
Consommation et de la Répression des Fraudes  
(DGCCRF)  
59, boulevard Vincent Auriol  
75 703 Paris Cedex 13, FRANCE  
Phone: +33 1 44 97 03 08  
Fax: +33 44 97 30 37  
Email: sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme Françoise Costes  
Chargée de mission réglementaire  
Association de la Transformation Laitière Française  
(ATLA)  
42, rue de Châteaudun  
75009 Paris, FRANCE  
Phone: +33 1 49 70 72 69  
Fax: +33 1 42 80 63 65  
Email: fcostes@atla.asso.fr

M. Thierry Geslain  
Chef de Service Codex et Normalisation  
Centre National Interprofessionnel de l'Economie  
Laitière (CNIEL)  
42, rue de Châteaudun  
75009 Paris, FRANCE  
Phone: +33 1 49 70 71 05  
Fax: +33 1 42 80 63 45  
Email: tgeslain@cniel.com

Mme Annie Loc'h  
Directeur Affaires Réglementaires Corporate  
Danone  
15, rue du Helder  
75009 Paris, FRANCE  
Phone: +33 6 14 67 28 25  
Email: annie.loch@danone.com

**GABON**  
**GABÓN**

Mme Joëlle Missi Mezu  
(Chef de délégation)  
Chargée d'Etudes  
Directeur Général de l'Agriculture du Gabon  
Ministère de l'Agriculture  
BP 43  
Libreville, GABON  
Phone : +241 06 27 81 72 / + 241 06 76 00 55  
Email : [missijoelle@yahoo.fr](mailto:missijoelle@yahoo.fr)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Dr. Christoph Meyer  
 (Head of Delegation)  
 Head of Division  
 German Federal Ministry of Food, Agriculture and  
 Consumer Protection, BMELV  
 Wilhelmstraße 54  
 D-10117 Bonn, GERMANY  
 Phone: +49 30 18 529 3155  
 Fax: +49 30 18 529 3273  
 Email: 314@bmelv.bund.de

Advisers

Dr. Joachim Bollmann  
 Deputy Head of Division  
 German Federal Ministry of Food, Agriculture and  
 Consumer Protection, BMELV  
 Rochusstraße 1  
 D-53123 Bonn, GERMANY  
 Phone: +49 228 99 529 3784  
 Fax: +49 228 99 529 3743  
 Email: 222@bmelv.bund.de

Mrs. Brigitta Jerusalem  
 Diplom-Finanzwirtin  
 German Federal Ministry of Food, Agriculture and  
 Consumer Protection, BMELV  
 Rochusstraße 1  
 D-53123 Bonn, GERMANY  
 Phone: +49 (0) 228 99 529 3431  
 Fax: +49 (0) 228 99 529 4262  
 Email: brigitta.jerusalem@bmelv.bund.de

Dr. Jörg Rieke  
 Managing Director  
 German Dairy Association  
 Jägerstraße 51  
 D-10117 Berlin, GERMANY  
 Phone: +49 (0) 30 4030445-23  
 Fax: +49 (0) 30 4030445-55  
 Email: joerg.rieko@milchindustrie.de

Mrs. Angelika Mrohs  
 Managing Director  
 BLL e.V.  
 Claire-Waldoff-Str. 7  
 10117 Berlin, GERMANY  
 Phone: +49 30 206 143 133  
 Fax: +49 30 206 143 233  
 Email: amrohs@bll.de

Dr. Susanne Kettler  
 Director Regulatory Affairs  
 Coca-Cola Services s.a.  
 Chaussée de Mons 1424  
 B-1070 Brussels, BELGIUM  
 Phone: +32 471 989 045  
 Fax: +32 2 559 2378  
 Email: [skettler@eur.ko.com](mailto:skettler@eur.ko.com)

**GHANA**

Mrs. Isabella Mansa Agra  
 (Head of Delegation)  
 Head, Food Evaluation and Registration Department  
 Food and Drugs Board (FDB)  
 P.O. Box CT 2783  
 Cantonments, Accra GHANA  
 Phone: +233 302 233 200  
 Email: isabellamagra@fdbghana.gov.gh  
 Email: isabelmansa@yahoo.com

Miss Hectoria Afia Kyerewaah  
 Regulatory Officer II  
 Food and Drugs Board (FDB)  
 P.O. Box CT 2783  
 Cantonments, Accra GHANA  
 Phone: +233 302 233 200  
 Email: afiakyerewaah@yahoo.co.uk

Mrs. Prudence Asamoah-Bonti  
 Head, Food and Materials Standards Department  
 Ghana Standards Board (GSB)  
 P.O. Box MB 245  
 Accra, GHANA  
 Phone: +244 361 848  
 Fax: +244 500 231  
 Email: dcnycal@yahoo.com

**HAITI**  
**HAÏTI**  
**HAITÍ**

Mme Roberta Jean-Baptiste  
 (Head of Delegation)  
 Assistant-Directeur, DCQPC  
 Ministère du Commerce et de l'Industrie  
 8, rue Légitime Camp de Mars  
 Port-au-Prince, HAÏTI  
 Tel.: +509 3454 6588  
 E-mail: dcqpc\_mci@yahoo.fr

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRIA**

Mr. Attila Vörös  
 (Head of Delegation)  
 Quality Expert, Division of Food Regulation  
 Department of Food Processing  
 Ministry of Rural Development  
 1055 Kossuth Tér 11  
 Budapest, HUNGARY  
 Phone: +36 1 7953824  
 Fax: +36 1 301 48 08  
 Email: attila.voros@vm.gov.hu

Ms. Marianna Dömölki  
 Chief Counsellor  
 Division of Food Regulation  
 Department of Food Processing  
 Ministry of Rural Development  
 1055 Kossuth Tér 11  
 Budapest, HUNGARY  
 Phone: +36 1 7953908  
 Fax: +36 1 301 48 08  
 Email: [marianna.domolki@vm.gov.hu](mailto:marianna.domolki@vm.gov.hu)

Ms. Raluca Ivanescu  
 (Adviser to Hungarian Delegation)  
 Administrator, Council of the EU – Hungarian  
 Delegation  
 General Secretariat of the EU  
 Rue de la Loi, 175  
 1040 Brussels, BELGIUM  
 Phone: +32 2 281 3158  
 Fax: +32 2 281 6198  
 Email: raluca.ivanescu@consilium.europa.eu

**INDIA**  
**INDE**

Mr. V.N. Gaur  
 (Head of Delegation)  
 Chief Executive Officer  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 Ministry of Health and Family Welfare, Government of  
 India  
 FDA Bhawan, Kotla Road  
 New Delhi-110002, INDIA  
 Phone: +91 11 23220995  
 Email: ceo@fssai.gov.in

Mr. Anil Mehta  
 Deputy Director  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 Ministry of Health and Family Welfare, Government of  
 India  
 FDA Bhawan, Kotla Road  
 New Delhi-110002, INDIA  
 Phone: +91 11 23220997  
 Email: anilmehta@fssai.gov.in

Ms. Padmaparna Dasgupta  
 Member FICCI Codex Cell  
 Head Policy Regulatory and External Affairs  
 GlaxoSmithkline Consumer Healthcare, India  
 R&D Division  
 Plot No. 67, Sector-32  
 Gurgaon, Haryana, INDIA  
 Phone: +124 3027623 / +91 9811306509  
 Email: padmaparna.p.dasgupta@gsk.com

**INDONESIA**  
**INDONÉSIE**

Dr. Roy Alexander Sparringa  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Chairman for Food Safety and Hazardous  
 Substance Control  
 National Agency of Drug and Food Control (NADFC)  
 Jalan Percetakan Negara 23  
 Jakarta Pusat, INDONESIA  
 Phone: +62 21 4255257  
 Fax: +62 21 4245257  
 Email: deputi3@pom.go.id  
 Email: sparringa@gmail.com

Mrs. Frida Tri Hadiati  
 National Agency of Drug and Food Control (NADFC)  
 Jl Percetakan Negara 23  
 Jakarta Pusat, INDONESIA  
 Phone: +62 811108450  
 Fax: +62 21 4245267  
 Email: frida\_tri@yahoo.com

Mr. Andy Laksmana  
 Second Secretary  
 Embassy of the Republic of Indonesia  
 55 Parkdale Avenue  
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA  
 Phone: +1-613-724-1100  
 Fax: +1-613-724-1105  
 Email: a.laksmana@indonesia-ottawa.org

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)**  
**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')**  
**IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mr. Kianfar Farhangjavid  
 (Head of Delegation)  
 Head of National Codex Committee of CCFL  
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran  
 Vali-e-Asr Ave., South West of Vanak Square  
 P.O. Box 1875  
 3347 Tehran, IRAN  
 Phone: +98 9121899421  
 Fax: +982188654059  
 Email: kianfarfdj@mpaco.org

Fariba Kolahdooz, MSc, GDPH, PhD  
 Assistant Professor of Nutrition  
 Food and Drug Division  
 Ministry of Health  
 5<sup>th</sup> Floor, Fakhr Razi Ave. Engelab Str.  
 Tehran, IRAN  
 Phone: +98 21 912 33 52 863  
 Fax: +98 21 6646 7265  
 Email: kolahdooz100@yahoo.com

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Ms. Brunella Lo Turco  
 (Head of Delegation)  
 Secretary General  
 Italian Codex Committee  
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
 Via XX Settembre 20  
 00187 Roma, ITALY  
 Phone: +39 06 46656041  
 Fax: +39 06 4880273  
 Email: b.loturco@politicheagricole.gov.it

Mr. Ciro Impagnatiello  
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
 Via XX Settembre, 20  
 00187 Roma, ITALIE  
 Phone: +39 06 46656046  
 Fax: +39 06 4880273  
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Ms. Maria Severina Liberati  
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
 Viale dell'Arte 16  
 00144 Roma, ITALY  
 Phone: +39 06 59084376  
 Fax: +39 06 59084176  
 Email: ms.liberati@politicheagricole.gov.it

Mr. Massimo Liotta  
 Food Regulatory Affairs - Area Manager  
 Ferrero S.p.A.  
 Piazzale Pietro Ferrero, 1  
 12051 Alba (CN), ITALY  
 Phone: +39 0173 313050  
 Fax: +39 0173 313977  
 Email: massimo.liotta@ferrero.com

Mr. Dario Pipitone  
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
 Viale dell'Arte 16  
 00144 Roma, ITALY  
 Phone: +39 06 59084299  
 Fax: +39 06 59084176  
 Email: d.pipitone@politicheagricole.gov.it

**JAPAN**  
**JAPON**  
**JAPÓN**

Mr. Hiroshi AIMOTO  
 (Head of Delegation)  
 Director, Food Labeling Division  
 Consumer Affairs Agency  
 2-11-1 Nagata-cyo, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-6105, JAPAN  
 Phone: +81 3 3507 9222  
 Fax: +81 3 3507 9292  
 Email: g.foodlabeling@caa.go.jp

Mr. Masanori IMAGAWA  
 Deputy Director  
 Food Labeling Division  
 Consumer Affairs Agency  
 2-11-1 Nagata-cyo, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-6105, JAPAN  
 Phone: +81 3 3507 9222  
 Fax: +81 3 3507 9292  
 Email: g.foodlabeling@caa.go.jp

Ms. Kanako KATSUYAMA  
 Section Chief  
 Food Labeling Division  
 Consumer Affairs Agency  
 2-11-1 Nagata-cyo, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-6105, JAPAN  
 Phone: +81 3 3507 9222  
 Fax: +81 3 3507 9292  
 Email: g.foodlabeling@caa.go.jp

Mr. Hiroaki HAMANO  
 Technical Adviser  
 Japan Health Food and Nutrition Food Association  
 2-7-27 Sadoharacho Ichigaya, Shinjuku-ku  
 Tokyo 162-0842, JAPAN  
 Phone: +81 3 3268 3134  
 Fax: +81 3 3268 3136  
 Email: hiroaki.hamano@danisco.com

Ms. Yuko WATANABE  
 Associate Director, Labelling and Standards Division  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Phone: +81 3 6744 2096  
 Fax: +81 3 3502 0594  
 Email: [yuko\\_watanabe@nm.maff.go.jp](mailto:yuko_watanabe@nm.maff.go.jp)

Mr. Takanori OHASHI  
 Associate Director, Fisheries Processing Industries and  
 Marketing Division  
 Fisheries Policy Planning Department  
 Fisheries Agency  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Phone: +81 3 3502 8203  
 Fax: +81 3 3508 1357  
 Email: takanori\_ohashi@nm.maff.go.jp

Dr. Hiroshi YOSHIKURA  
 Adviser, Department of Food Safety  
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8916, JAPAN  
 Phone: +81 3 3595 2326  
 Fax: +81 3 3503 7965  
 Email: codexj@mhlw.go.jp

**KENYA**

Ms. Alice Onyango  
 (Head of Delegation)  
 Manager, National Codex Contact Point Secretariat  
 Industrialization/Kenya Bureau of Standards  
 P.O. Box 54974  
 00200 Nairobi, KENYA  
 Phone: +254 02 6948303 / +254 722268225  
 Fax: +254 02609660  
 Email: info@kebs.org  
 Email: akoth@kebs.org  
 Email: dereda.onyango1@gmail.com

Ms. Nancy Njine  
 Head, National Food Laboratory  
 Department of Disease Prevention and Control  
 Ministry of Public Health and Sanitation  
 National Public Health Laboratory Services  
 P.O. Box 20750  
 00200 Nairobi, KENYA  
 Phone: +254 722 615 299  
 Email: nancynjine@yahoo.com

**KIRIBATI**

Ms. Seren Davies  
 (Head of Delegation)  
 Health Inspector  
 Environmental Health Services  
 Ministry of Health and Medical Services  
 P.O. Box 268  
 Nowerewere, Tarawa, KIRIBATI  
 Phone: +686 28100  
 Email: senyda@gmail.com

**KOREA (REPUBLIC OF)  
CORÉE (RÉPUBLIQUE DE)  
COREA (REPÚBLICA DEL)**

Miss Se Hee Lim  
(Head of Delegation)  
Deputy Director, Division of Food Policy  
Ministry of Health and Welfare  
110-793  
75 Yulgong-ro, Jongno-gu, Seoul  
REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 2 2023 7785  
Fax: +82 2 2023 7780  
Email: [Ish32@korea.kr](mailto:Ish32@korea.kr)

Mr. Chang-Hyung LEE  
Assistant Director  
National Agricultural Products Quality Management  
Service (NAQS)  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
(MIFAFF)  
433-2, Anyang 6-dong, Manan-gu  
Anyang-city, Gyeonggi-do 430-016  
REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 31 463 1579  
Fax: +82 31 446 0903  
Email: [chlee@naqs.go.kr](mailto:chlee@naqs.go.kr)

Mr. Jong-Hwan Namkung  
Government Veterinary Officer  
National Veterinary Research and Quarantine Service  
(NVRQS)  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
(MIFAFF)  
335, Jungang-ro, Manan-gu  
Anyang-city, Gyeonggi-do 430-824  
REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 31 467 4388  
Fax: +82 31 467 1974  
Email: [namkung01@korea.kr](mailto:namkung01@korea.kr)

Ms. Nan-Hee An  
Researcher  
Division of Organic Agriculture  
Rural Development Administration  
249, Seodundong, Gwonseongu  
Suwon 441-707, REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 31 290 0553  
Fax: +82 31 290 0507  
Email: [nanhee79@korea.kr](mailto:nanhee79@korea.kr)

Mr. Ki-Jeong Choi  
Assistant Director  
National Agricultural Products Quality Management  
Service (NAQS)  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
(MIFAFF)  
46, 220rd, Wolmyeong-ro, Heungdeok-gu  
Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, 361-300  
REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 43 279 4156  
Fax: +82 43 279 4149  
Email: [reserves@naqs.go.kr](mailto:reserves@naqs.go.kr)

Ms. Sooyeon Lee  
Assistant Director  
Food Safety Policy Division  
Korea Food and Drug Administration  
Osong Health Technology Administration Complex  
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Gangoe-myeon,  
Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do  
Korea 363-951, REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 43 719 2021  
Fax: +82 43 719 2000  
Email: [seanlee@korea.kr](mailto:seanlee@korea.kr)

Ms. Suok Kim  
Scientific Researcher  
Nutrition Policy Division  
Korea Food and Drug Administration  
Osong Health Technology Administration Complex  
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Gangoe-myeon,  
Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do  
Korea 363-951, REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 43 719 2261  
Fax: +82 43 719 2250  
Email: [sykimo306@korea.kr](mailto:sykimo306@korea.kr)

Ms. Youyoung Jin  
Senior Researcher  
Food Safety Policy Division  
Korea Food and Drug Administration  
Osong Health Technology Administration Complex  
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Gangoe-myeon,  
Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do  
Korea 363-951, REPUBLIC OF KOREA  
Phone: +82 43 719 2023  
Fax: +82 43 719 2000  
Email: [gpfk84@korea.kr](mailto:gpfk84@korea.kr)

**LUXEMBOURG  
LUXEMBURGO**

Melle Isabelle Paulus  
(Chef de délégation)  
Attachée sécurité alimentaire  
Représentation permanente du Luxembourg auprès de  
l'Union Européenne  
Ministère de la Santé Luxembourg  
75, Avenue de Cortenbergh  
1000 Bruxelles, BELGIQUE  
Phone: +32 2 7375790 / +32 477 871167  
Fax: +32 2 7375610  
Email: [isabelle.paulus@mae.etat.lu](mailto:isabelle.paulus@mae.etat.lu)

**MADAGASCAR**

Mme Marie Jeannine Christiane Rajaonarivony  
(Chef de délégation)  
Membre du Comité national du Codex Alimentarius  
Ministère du Commerce  
Rue Ravelomaria Ambohidahy  
Antananarivo, MADAGASCAR  
Phone: +261 32 41 707 31  
Fax : +261 20 22 245 41  
Email: [rajaojeannine@hotmail.fr](mailto:rajaojeannine@hotmail.fr)

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Ms. Fauziah Arshad  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Director, Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administration Centre  
 62590 Putrajaya, MALAYSIA  
 Phone: +603 8885 0794  
 Fax: +603 8885 0790  
 Email: fauziaharshad@moh.gov.my

Ms. Kanga Rani Selvaduray  
 Senior Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No. 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
 Kajang, MALAYSIA  
 Phone: +603 87694606  
 Fax: +603 89221742  
 Email: krani@mpob.gov.my

Ms. Caroline Tan  
 Scientific and Regulatory Affairs Manager  
 Danone Dumex (Malaysia) SDN BHD  
 18, Jalan Setia Nusantara U13/22Q  
 40170 Shah Alam, Selangor, MALAYSIA  
 Phone: +6019 6500918 / +603 22981716  
 Fax: +603 22879256  
 Email: caroline.transf@gmail.com

**MEXICO**  
**MEXIQUE**  
**MÉXICO**

Carla Resendis Caraza  
 (Jefe de Delegación)  
 Subdirectora para la Atención del Codex Alimentarius y  
 Otros Organismos  
 Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Puente de Tecamachalco 6, Lomas de Tecamachalco,  
 Naucalpan de Juárez,  
 C.P. 53950 Estado de México, MÉXICO  
 Phone: +52 55 57299480  
 Fax: +52 55 55209715  
 Email: dni.mexico@economia.gob.mx  
 Email: carla.resendis@economia.gob.mx

Mme María del Pilar Martínez Zepeda  
 Dictaminador / Especializado  
 Gerencia de Dictamen de Productos y Servicios  
 Comisión de Operación Sanitaria/Comisión Federal  
 para la Protección Contra Riesgos Sanitarios  
 (COFEPRIS)  
 Secretaría de Salud  
 Monterrey No. 33, piso 3, Col. Roma  
 06700 D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 55 50 80 52 70  
 Email: pmartinez@cofepris.gob.mx

Mme Erika Quevedo-Chan  
 Asuntos regulatorios  
 CONMÉXICO  
 Ejército Nacional 904, piso 10 Polanco  
 México D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 552 629 6130  
 Fax: +52 555 395 9939  
 Email: equevedo@conmexico.com.mx

Miss Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra  
 Regulatory Affairs  
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe  
 (CAMC)  
 Pedro Santacilia No. 260 Col. Iztaccihuatl, Del. Benito  
 Juárez  
 03520 México D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 55 5000 1484 / +52 55 5000 140 1405  
 Fax: +52 55 5601 0903  
 Email: bhpelayo@prodigy.net.mx  
 Email: delfinbhpc@yahoo.com

Ms. Jennifer Daniel  
 Regulatory Affairs manager / President of Dairy Industry  
 Danisco Mexicano S.A. de C.V./CANACINTRA  
 Poniente 122 No. 627, Col. Industrial Vallejo  
 México D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 55 5078 4400  
 Email: jennifer.daniel@danisco.com

Ms. Elvia Aguilar Esperanza  
 Asuntos Regulatorios  
 Asociación Nacional de Productores de Refrescos y  
 Aguas Carbonatadas  
 Rubén Darío 115 Col. Bosque de Chapultepec  
 México D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 55 5262 2129  
 Email: elaguilar@la.ko.com

Melle Cristina Erendira Avalos Badiano  
 Lic. En Química / Asuntos Regulatorios  
 Nestlé México  
 Ejército Nacional #453 Col. Granada  
 México, D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 55 5263 1650  
 Email: cristina.avalos@mx.nestle.com

Mrs. Elisabeth Haring  
 Regulatory Affairs Manager  
 Unilever de México  
 Paseo de los Tamarindos No. 150  
 Arcos Bosques Norte "D"  
 Col. Bosques de las Lomas  
 México D.F., MÉXICO  
 Phone: +52 55 1105 4496  
 Fax: +52 55 1105 4463  
 Email: elisabeth.haring@unilever.com

Dulce María Márquez Mejía  
 Coordinador de Asuntos Regulatorios Abbott  
 Calzada de Tlalpan No. 3092. Col Ex – Hacienda  
 Coapa. Del. Coyoacan  
 04980 D.F., MÉXICO  
 Phone: +58097500, ext. 7991  
 Email: [dulce.marquez@abbott.com](mailto:dulce.marquez@abbott.com)

Laura Daniela Flores Rico  
Asesora de la Subsecretaría  
Subsecretaría de Industria y Comercio  
Secretaría de Economía  
Alfonso Reyes 30 Piso 7, Col. Hipódromo Condesa,  
Del. Cuauhtémoc  
México D.F., MÉXICO  
Phone: +52 55 5729 9100, ext. 14101  
Email: daniela.flores@economia.gob.mx

**MOLDOVA**

Prof. Ion Bahnarel  
(Head of Delegation)  
Director General  
National Centre for Public Health  
Ministry of Health  
67a Gh. Asachi Street  
Chisinau, MOLDOVA  
Phone: +373 22 574 777  
Fax: +373 22 735 777  
Email: ibahnarel@gmail.com

Dr. Iurie Pinzaru  
Deputy Director  
National Centre for Public Health  
Ministry of Health  
67a Gh. Asachi Street  
Chisinau, MOLDOVA  
Phone: +373 22 574 502  
Fax: +373 22 729 725  
Email: iurie\_pinzaaru@cnspl.md  
Email: codex@cnspl.md

**MOROCCO****MAROC  
MARRUECOS**

Dr. Sanae Ouazzani  
(Chef de délégation)  
Ingénieur d'Etat GP  
Office National de Sécurité  
Sanitaire des Produits Alimentaires  
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal  
Rabat, MAROC  
Phone : +212 6 60896490  
Fax : +212 5 37682049  
Email : ouazzanisanae@gmail.com

Mr. Jamal Ennassir  
Chef de Section Laits, Céréales et Dérivés  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques de Casablanca  
LOARC, N° Rue Nichakra Rahal (ex Rue de Tours)  
Casablanca, MAROC  
Phone: +212 665130628  
Fax: +212 5301972  
Email: loarcennassir@yahoo.fr

**MOZAMBIQUE**

Prof. Louis Pelembe  
(Head of Delegation)  
Professor and Head, Food Technology and  
Biotechnology  
University of Eduardo Mondlane  
P.O. Box 257  
Maputo, MOZAMBIQUE  
Phone: +258 82 4864210  
Fax: +258 21 475318  
Email: louispelembe@uem.mz  
Email: louispelembe@yahoo.com

Dra Maria Carolina Virgilio Omar  
Regulatory and Scientific Affairs  
Confederation of Trade Associations (CTA)  
P.O. Box 792  
Maputo, MOZAMBIQUE  
Phone: +258 84 3030840  
Fax: +258 21 304173  
Email: carolina.omar@nestle.co.mz  
Email: carolina.omar@tvocabo.co.mz

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

Ms. Ana Isabel Viloría Alebesque  
(Head of Delegation)  
Senior Policy Officer  
Ministry of Health, Welfare and Sport  
Parnassusplein 5  
The Hague, THE NETHERLANDS  
Phone: +31 703406482  
Fax: +31 703407303  
Email: ai.viloria@minvws.nl

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

Ms. Jenny Reid  
(Head of Delegation)  
Manager (Food Safety)  
Ministry of Agriculture and Forestry – Food Safety  
P.O. Box 2835  
Wellington 6011, NEW ZEALAND  
Phone: +64 4 894 2582  
Fax: +64 4 894 2530  
Email: jenny.reid@maf.govt.nz

Mrs. Phillippa Hawthorne  
Senior Advisor (Labelling & Composition)  
Ministry of Agriculture and Forestry – Food Safety  
P.O. Box 2835  
Wellington 6011, NEW ZEALAND  
Phone: +64 4 894 2514  
Fax: +64 4 894 2530  
Email: phillippa.hawthorne@maf.govt.nz

Mr. Phil Fawcett  
Principal Adviser (International Standards)  
Ministry of Agriculture and Forestry – Food Safety  
P.O. Box 2835  
Wellington 6011, NEW ZEALAND  
Phone: +64 4 894 2656  
Fax: +64 4 894 2675  
Email: [phil.fawcett@maf.govt.nz](mailto:phil.fawcett@maf.govt.nz)



**NIGERIA**  
**NIGÉRIA**  
**NIGERIA**

Mrs. Ogochukwu Mainasara  
 (Head of Delegation)  
 Deputy Director (Food Registration)  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 NAFDAC Central Laboratory Complex  
 3/5 Oshodi-Apapa Expressway, Lagos, NIGERIA  
 Phone: +234 80 33217430  
 Email: mainasara.o@nafdac.gov.ng  
 Email: manaogo2000@yahoo.com

Mrs. Jane Omojokun  
 Deputy Director (Regulatory Affairs)  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 3/5 Oshodi-Apapa Expressway, Lagos, NIGERIA  
 Phone: +234 8033338184  
 Email: omojokun.j@nafdac.gov.ng  
 Email: janeomojokun@yahoo.com

Mrs. Chinyere Ikejiofor  
 Senior Laboratory Technologist  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control (NAFDAC)  
 NAFDAC Central Laboratory  
 3/5 Oshodi-Apapa Expressway, Lagos, NIGERIA  
 Phone: +234 80 33836173  
 Email: innopluschy@yahoo.com

Mr. Fred Nduka Chiazor  
 Scientific and Regulatory Affairs Manager  
 Coca-Cola Nigeria Ltd. / Association of Food, Beverage  
 and Tobacco Employers  
 16 Gerrard Road  
 Ikoyi, Lagos, NIGERIA  
 Phone: +234 8035352226  
 Email: fchiazor@aftr.co.ke

**NORWAY**  
**NORVÈGE**  
**NORUEGA**

Ms. Merethe Steen  
 (Head of Delegation)  
 Head of Section for Consumer Affairs  
 The Norwegian Food Safety Authority  
 P.O. 383  
 N-2381 Brumunddal, NORWAY  
 Phone: +47 23 21 65 53  
 Fax: +47 23 21 68 01  
 Email: merethe.steen@mattilsynet.no

Mrs. Nina Lødrup  
 Senior Adviser, Section for Consumer Affairs  
 The Norwegian Food Safety Authority  
 Felles postmottak, P.O. 383  
 N-2381 Brumunddal, NORWAY  
 Phone: +47 23 21 67 86  
 Fax: +47 23 21 68 01  
 Email: [nina.lodrup@mattilsynet.no](mailto:nina.lodrup@mattilsynet.no)

Dr. Hanne Marit Gran  
 Senior Adviser, Section for Plants, Organic Production  
 and GM  
 The Norwegian Food Safety Authority  
 Felles postmottak, P.O. 383  
 N-2381 Brumunddal, NORWAY  
 Phone: +47 950 20 771  
 Email: hamgr@mattilsynet.no

**PANAMA**  
**PANAMÁ**

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

**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

Mrs. Charina May Tandas  
 (Head of Delegation)  
 Food Drug Regulation Officer III  
 Food and Drug Administration-Philippines  
 Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa City, PHILIPPINES  
 Phone: +632 8094390  
 Fax: +632 8070751  
 Email: charimay@mailcity.com  
 Email: tandascharinamay@yahoo.com

Ms. Lara G. Vivas  
 Senior Science Research Specialist  
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards  
 (BAFPS)  
 Department of Agriculture  
 3<sup>rd</sup> Floor, Agricultural Training Institute, Elliptical Road,  
 Quezon City, PHILIPPINES  
 Phone: +632 9206131  
 Fax: +632 9206131  
 Email: bafpsda@yahoo.com.ph  
 Email: laravivas@gmail.com

Ms. Eleanor Villarino  
 Corporate Secretary  
 Philippine Association of Food Technologists  
 (PAFT) Inc.  
 Cityland Tower Condominium  
 Shaw Blvd. Cor St. Francis Street.  
 Mandaluyong City, PHILIPPINES  
 Phone: +632 898 6248  
 Email: elvillarino@gmail.com

**POLAND  
POLOGNE  
POLONIA**

Mrs. Emilia Staniszewska  
(Head of Delegation)  
Expert  
Department of Agricultural Markets  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
30, Wspólna Street  
00-930 Warsaw, POLAND  
Phone: +48 22 623 23 21  
Fax: +48 22 623 24 54  
Email: emilia.staniszewska@minrol.gov.pl

Ms. Magdalena Kowalska  
Main Expert  
Agricultural and Food Quality Inspection – Main  
Inspectorate  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
30, Wspólna Street  
00-930 Warsaw, POLAND  
Phone: +48 22 623 29 04  
Fax: +48 22 623 29 97  
Email: mkowalska@ijhars.gov.pl

**SAINT KITTS AND NEVIS  
SAINT-KITTS-ET-NEVIS  
SAINT KITTS Y NEVIS**

Ms. Denyse Phipps  
(Head of Delegation)  
Senior Laboratory Technician  
Ministry of Industry, Trade, Consumer Affairs  
P.O. Box 186  
Basseterre, SAINT KITTS AND NEVIS  
Phone: +869-465-5279  
Fax: +869-465-3852  
Email: mplbos@gmail.com

**SAINT LUCIA  
SAINTE-LUCIE  
SANTA LUCIA**

Mr. Hubert Reynolds  
(Head of Delegation)  
Standard Officer – Compliance  
Saint Lucia Bureau of Standards  
P.O. Box CP 5412  
Castries, SAINT LUCIA  
Phone: +758 453 0049  
Fax: +758 452 3561  
Email: h.reynolds@slbs.org

**SAMOA**

Ms. Iulia Petelo  
(Head of Delegation)  
Assistant Chief Executive Officer  
Fair Trading and Codex Division  
Samoa Codex Contact Point  
Ministry of Commerce, Industry & Labour  
P.O. Box 862, Level 4, ACB House  
Apia, SAMOA  
Phone: +0685 20441  
Fax: +0685 20443  
Email: codex.samoa@mcil.gov.ws

**SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR**

Mr. Sean Wong  
(Head of Delegation)  
Senior Executive Manager (Regulatory Programmes)  
Agri-Food and Veterinary Authority, Singapore  
5 Maxwell Road #18-00 Tower Block  
MND Complex  
069110 Singapore, SINGAPORE  
Phone: +65 6325 7829  
Fax: +65 6220 6068  
Email: sean\_wong@ava.gov.sg

Miss Mui Lee Neo  
Manager (Regulatory Programmes)  
Agri-Food and Veterinary Authority, Singapore  
5 Maxwell Road #18-00 Tower Block  
MND Complex  
069110 Singapore, SINGAPORE  
Phone: +65 6325 8551  
Fax: +65 6220 6068  
Email: neo\_mui\_lee@ava.gov.sg

Ms. Theodosia Tan  
Secretariat  
Genetic Modification Advisory Committee  
20 Biopolis Way, #08-01 Centros  
SINGAPORE  
Phone: +65 64070515  
Fax: +65 67955073  
Email: Theodosia\_tan@bmrc.a-star.edu.sg

**SLOVENIA**

Dr. Blaža Nahtigal  
Ministry of Agricultural, Forestry and Food  
Food Safety Directorate  
Dunajska 22  
1000 Ljubljana, SLOVENIA  
Phone: +38614789398  
Fax: +38614789055  
Email: blaza.nahtigal@gov.si

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA**

Almudena Rollán Gordo  
(Jefe de delegación)  
Jefa de Servicio  
M<sup>o</sup> Sanidad, Política Social e Igualdad  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición  
Ministerio de Sanidad Alimentaria y Nutrición  
Alcalá, 56, 28071 Madrid, ESPAÑA  
Phone: +34 91 338 0710  
Email: [arollan@msps.es](mailto:arollan@msps.es)

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs. Birgitta Lund  
(Head of Delegation)  
Principal Administrative Officer  
National Food Administration  
Box 622  
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN  
Phone: +46 18 17 55 00  
Fax: +46 18 10 58 48  
Email: bilu@slv.se

Mrs. Lena Björck  
Nutritionist  
National Food Administration  
Box 622  
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN  
Phone: +46 18 17 55 00  
Fax: +46 18 10 58 48  
Email: lena.bjorck@slv.se

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mrs. Elisabeth Nellen-Regli  
(Head of Delegation)  
Swiss Federal Office of Public Health  
Schwarzenburgstrasse 165  
CH-3003 Bern, SWITZERLAND  
Phone: +41 (0) 31 322 95 60  
Fax: +41 (0) 31 322 95 74  
Email: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr. Philippe Pittet  
Assistant Vice President  
Division of Regulatory and Scientific Affairs  
Nestec Ltd.  
Avenue Nestlé 55  
CH-1800 Vevey, SWITZERLAND  
Phone: +41 (0) 21 924 42 64  
Fax: +41 (0) 21 924 45 47  
Email: philippe.pittet@nestle.com

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Mr. Montri Klitsaneephaiboon  
Deputy Secretary General  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Phaholyothin Road Ladyao Chatuchak  
Bangkok, THAILAND  
Phone: +66 2 5612277, ext. 1120 / +66 2 5613707  
Fax: +66 2 5613712  
Email: montri@acfs.go.th

Ms. Warunee Sensupa  
Food and Drug Technical Officer  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
88/24 Tiwanon Road, Muang District  
Nonthaburi, THAILAND  
Phone: +66 2 590 7173  
Fax: +66 2 591 8476  
Email: warunee@fda.moph.go.th

Ms. Rachata Pongrujikorn  
Food and Drug Technical Officer  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
88/24 Tiwanon Road  
Nonthaburi, THAILAND  
Phone: +662 590 7219  
Fax: +662 590 7011  
Email: rachata@fda.moph.go.th

Ms. Ing-orn Panyakit  
Senior Standards Officer  
Office of Commodity and System Standards  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Chatujak  
Bangkok 10900 THAILAND  
Phone: +66 2 561 2277, ext. 1424 / +66 2 5613357  
Fax: +66 2 561 3373  
Email: ingon@acfs.go.th

Miss Supatra Rewpairoj  
Trade and Technical Manager  
Thai Food Processors' Association  
Board of Trade of Thailand  
170/21-22 9<sup>th</sup> Floor, Ocean Tower 1 Bldg.  
New Ratchadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok, THAILAND  
Phone: +66 2 261 2684-6  
Fax: +66 2 261 2996-7  
Email: supatra@thaifood.org / thaifood@thaifood.org

Mr. Rungroj Rungrojsakorn  
Director of Thai Frozen Foods Association  
Board of Trade of Thailand  
93/6 6<sup>th</sup> Floor, Sathornthani 2 Bldg.  
North Sathorn Road  
Bangkok, THAILAND  
Phone: +66 2 235 5622  
Fax: +66 2 235 5625  
Email: thai-frozen@thai-frozen.or.th

**TONGA**

Ms. Alisi Kautoke Holani  
(Head of Delegation)  
Deputy Secretary  
Ministry of Labour, Commerce & Industries  
P.O. Box 110  
Nuku'alofa, TONGA  
Phone: +676 23688 / +676 23792  
Fax: +676 23887  
Email: alisik@mlci.gov.to

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

Mr. Stephen Pugh  
 (Head of Delegation)  
 Head of Food Labelling, Food Policy Unit  
 Department for Environment Food and Rural Affairs  
 (DEFRA), Area 7E, 9 Milbank, c/o Nobel House  
 17 Smith Square  
 London SW1P 3J4, UNITED KINGDOM  
 Phone: +207 238 4339  
 Fax: +207 238 6775  
 Email: [stephen.pugh@defra.gsi.gov.uk](mailto:stephen.pugh@defra.gsi.gov.uk)

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

Dr. Barbara O. Schneeman  
 (Head of Delegation)  
 Director, 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-800  
 College Park, MD 20740, U.S.A.  
 Phone: +1-240-402-2373  
 Fax: +1-301-436-2639  
 Email: [barbara.schneeman@fda.hhs.gov](mailto:barbara.schneeman@fda.hhs.gov)

U.S. Alternate Delegate

Mr. Jeff Canavan  
 U.S. Department of Agriculture  
 5601 Sunnyside Ave., Maildrop 5273  
 Beltsville, MD 20705-5273, U.S.A.  
 Phone: +1-301-504-0860  
 Fax: +1-301-504-0872  
 Email: [jeff.canavan@fsis.usda.gov](mailto:jeff.canavan@fsis.usda.gov)

Government Advisors

Mr. Jack Bobo  
 Senior Advisor for Biotechnology  
 U.S. Department of State  
 2201 C Street NW  
 Washington, DC 20520, U.S.A.  
 Phone : +1-202-647-1647  
 Email: [boboja@state.gov](mailto:boboja@state.gov)

Dr. Lisa Brines  
 Agricultural Marketing Specialist  
 USDA National Organic Program  
 USDA-AMS-NOP, Standards Division  
 1400 Independence Ave. SW, Room 2646-S  
 Washington, DC 20250-0268, U.S.A.  
 Phone: +1-202-720-8405  
 Fax: +1-202-720-7808  
 Email: [lisa.brines@ams.usda.gov](mailto:lisa.brines@ams.usda.gov)

Mrs. Doreen Chen-Moulec  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave. SW  
 Washington, DC, U.S.A.  
 Phone: +1-202-720-4063  
 Fax: +1-202-720-3157  
 Email: [Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov](mailto:Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov)

Dr. Fan-Li Chou  
 Senior Trade Advisor  
 Office of Scientific and Technical Affairs  
 Foreign Agriculture Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave. SW  
 Washington, DC 20250-0237, U.S.A.  
 Phone: +1-202-690-3335  
 Fax: +1-202-690-3316  
 Email: [Fan-Li.Chou@fas.usda.gov](mailto:Fan-Li.Chou@fas.usda.gov)

Ms. Mari Kirrane  
 Wine Trade and Technical Advisor  
 International Trade Division  
 Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau  
 U.S. Department of the Treasury  
 221 Main St., Suite 1340  
 San Francisco, CA 94105, U.S.A.  
 Phone: +1-513-684-3289  
 Fax: +1-202-453-2678  
 Email: [mari.kirrane@ttb.gov](mailto:mari.kirrane@ttb.gov)

Mr. Bryan O'Byrne  
 Senior International Trade Specialist  
 U.S. Department of Commerce  
 1401 Constitution Ave. NW  
 Washington, DC 20230, U.S.A.  
 Phone: +1-202-482-0705  
 Fax: +1-202-482-6097  
 Email: [bryan.obyrne@trade.gov](mailto:bryan.obyrne@trade.gov)

Mr. Daniel Reese  
 Food Technologist  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-820  
 College Park, MD 20740, U.S.A.  
 Phone: +1-240-402-2126  
 Fax: +1-301-436-2636  
 Email: [daniel.reese@fda.hhs.gov](mailto:daniel.reese@fda.hhs.gov)

Dr. Michael Wehr  
 Codex Program Manager  
 U.S. Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20816, U.S.A.  
 Phone: +1-240-402-1724  
 Fax: +1-301-436-2618  
 Email: [michael.wehr@fda.hhs.gov](mailto:michael.wehr@fda.hhs.gov)

Non-Government Advisors

Dr. Lisa Craig  
 Director, Regulatory Affairs  
 Abbott Nutrition  
 625 Cleveland Ave., RP3-2  
 Columbus, Ohio 43215, U.S.A.  
 Phone: +1-614-624-3696  
 Fax: +1-614-727-3696  
 Email: [lisa.craig@abbott.nutrition](mailto:lisa.craig@abbott.nutrition)

Ms. Katherine DiMatteo  
International Trade Advisor  
Organic Trade Association  
90 George Lamb Road  
Leyden, Massachusetts 01337, U.S.A.  
Phone: +1-413-624-5569  
Fax: +1-413-624-5569  
Email: [kdimatteo@organicspecialists.com](mailto:kdimatteo@organicspecialists.com)

Ms. Marsha Echols  
Washington Counsel  
National Association for the Specialty Food Trade, Inc.  
(NASFT)  
3286 M Street, NW  
Washington, DC 20007, U.S.A.  
Phone: +1-202-625-1451  
Email: [echols@marshaechols.com](mailto:echols@marshaechols.com)

Ms. Wanda Kelker  
Labeling and Regulatory Affairs Director  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
P.O. Box 1734  
Atlanta, Georgia 30313, U.S.A.  
Phone: +1-404-676-6968  
Fax: +1-404-598-6968  
Email: [wkelker@coca-cola.com](mailto:wkelker@coca-cola.com)

Mr. Richard D. White  
Consultant to American Soybean Association  
406 169<sup>th</sup> CT NE  
Bradenton, FL 34212, U.S.A.  
Phone: +1-941-201-6858  
Email: [rwhite@rdwglobal.com](mailto:rwhite@rdwglobal.com)

#### URUGUAY

Mme Nora Isabel Villalba de la Cruz  
(Jefe de delegación)  
Licenciada en Nutrición  
Ministerio de Salud  
18 de Jugo 1892  
Montevideo, URUGUAY  
Phone: +598 2 408 47 15  
Fax: +598 2 400 01 01 a 04 int 286  
Email: [noravillalbacodex@gmail.com](mailto:noravillalbacodex@gmail.com)

#### INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES / ORGANIZACIONES INTERNACIONALES GUBERNAMENTALES

#### INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA) / INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA

Paola Ramón  
Specialist in Agricultural Health and Food Safety  
Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture  
Av. 12 de Octubre N24-584 y Francisco Salazar  
Edif. Torre Sol Verde, piso 2  
ECUADOR  
Phone : +593 2 290 9002 / 290 9003 / 290 9004  
Fax : +593 2 256 8012  
Email : [paola.ramon@iica.int](mailto:paola.ramon@iica.int)  
Email: [iica.ec@iica.int](http://iica.ec@iica.int)

#### INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NONGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES / ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

#### BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION (BIO)

Dr. Adrienne Massey  
(Head of Delegation)  
Managing Director  
BIO (Biotechnology Industry Organization)  
1201 Maryland Ave. SW  
Washington, DC 20024, U.S.A.  
Phone: +1-202-962-9238  
Fax: +1-202-488-6303  
Email: [amassey@bio.org](mailto:amassey@bio.org)

Dr. Janet Collins  
Senior Manager  
BIO (Biotechnology Industry Organization)  
Corporate Regulatory Affairs  
601 Pennsylvania Ave., Suite 325N  
Washington, D.C., U.S.A.  
Phone: +1-202-728-3622  
Fax: +1-202-728-3649  
Email: [janet.e.collins@usa.dupont.com](mailto:janet.e.collins@usa.dupont.com)

#### COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS) / EUROPEAN COMMITTEE OF SUGAR MANUFACTURERS

Ms. Camille Perrin  
(Head of Delegation)  
Scientific & Regulatory Affairs Manager  
CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)  
182 avenue de Tervuren  
1150 Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 762 07 60  
Fax: +32 2 771 00 26  
Email: [camille.perrin@cefs.org](mailto:camille.perrin@cefs.org)

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

Mr. Dirk Jacobs  
(Head of Delegation)  
Manager, Consumer Information, Diet and Health  
CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries  
of the EU)  
Avenue des Arts, 43  
Brussels 1040, BELGIUM  
Phone: +32 2 508 1026  
Fax: +32 2 508 1021  
Email: [d.jacobs@ciaa.eu](mailto:d.jacobs@ciaa.eu)

Mrs. Victoria Betteridge  
VP and Director, Regulatory and Government Affairs  
Tate & Lyle Plc  
CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries  
of the EU)  
Sugar Quay, Lower Thames Street  
London EC3R 6DQ, UNITED KINGDOM  
Phone: +44 207 626 6525  
Fax: +44 207 977 6571  
Email: [victoria.betteridge@tateandlyle.com](mailto:victoria.betteridge@tateandlyle.com)

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

Dr. Michael Hansen  
(Head of Delegation)  
Senior Scientist  
Consumers Union  
101 Truman Avenue  
Yonkers, NY 10703, U.S.A.  
Phone: +1-914-378-2452  
Email: hansmi@consumer.org

**CROPLIFE INTERNATIONAL**

Ms. Lucyna Kurtyka  
Food Policy and International Organizations  
Monsanto Company  
1300 I Street NW  
Washington, DC, U.S.A.  
Phone: +1-202-383-2861  
Fax: +1-202-789-1748  
Email: lucyna.k.kurtyka@monsanto.com

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

Mr. Xavier Lavigne  
(Head of Delegation)  
Member  
European Food Law Association (EFLA)  
Rue de l'Association 50  
Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 209 11 42  
Fax: +32 2 219 73 42  
Email: secretariat@efla-aeda.org

**EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH  
ASSOCIATIONS (ENCA)**

M. Jos Voss  
Président AAPE ASBL  
ENCA (European Network of Childbirth Associations)  
BP 45  
L 3401 Dudelange, LUXEMBOURG  
Phone: +352 525291  
Email: aape@pt.lu

**EUROPEAN SALT PRODUCERS' ASSOCIATION  
(EuSALT)**

Mr. Wouter LOX  
(Head of Delegation)  
Managing Director, EuSalt aisbl  
Yzerlaau 4  
1040 Brussels, BELGIUM  
Phone: +32 2 737 10 91  
Fax: +32 2 737 10 99  
Email: wouter.lox@eusalt.com

**49<sup>th</sup> PARALLEL BIOTECHNOLOGY CONSORTIUM  
(49P)**

Prof. Philip L. Bereano  
(Head of Delegation)  
Co-Director  
49<sup>th</sup> Parallel Biotechnology Consortium  
1344 E Interlaken Blvd.  
Seattle, Washington 98102, U.S.A.  
Phone: +1-206-725-4211  
Email: pbereano@u.washington.edu

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Ms. Gloria Brooks-Ray  
(Head of Delegation)  
Advisor, Codex Alimentarius and International  
Regulatory  
Exponent Food and Chemicals  
P.O. Box 97  
Mountain Lakes, NJ 07046, U.S.A.  
Phone: +1-973-334-4652  
Email: gbrooksray@exponent.com

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

Mr. Bill Jeffery  
(Head of Delegation)  
National Coordinator  
c/o Centre for Science in the Public Interest  
Suite 2701, CTTC Bldg, 1125 Colonel By Drive  
Ottawa, ON K1S 5R1, CANADA  
Phone: +1-613-244-7337  
Email: jefferyb@istar.ca

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

Mme Maryse Arendt  
Directeur Initiativ Liewensufank ASBL  
Initiativ Liewensufank 20 rue de Contern  
L 5955 Itzig, LUXEMBOURG  
Phone: +352 360597 14  
Email: maryse.arendt@liewensufank.lu

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr. Kazuo Onitake  
Head of Unit, Safety Policy Service  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku  
Tokyo 150-8913, JAPAN  
Phone: +81 (0) 3 5778 8109  
Fax: +81 (0) 3 5778 8125  
Email: kazuo.onitake@jccu.coop

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

Mrs. Helen Falco  
(Head of Delegation)  
Advisor, International Council of Beverages  
Associations (ICBA)  
c/o American Beverage Association  
1101 16<sup>th</sup> Street NW  
Washington, DC 20036, U.S.A.  
Phone: +1-404-676-4344  
Email: hefalco@na.ko.com

Mrs. Rachel Quiles  
 Advisor, International Council of Beverages  
 Associations (ICBA)  
 c/o American Beverage Association  
 1101 16<sup>th</sup> Street NW  
 Washington, DC 20036, U.S.A.  
 Phone: +1-404-676-2041  
 Email: [radriskellreeves@na.ko.com](mailto:radriskellreeves@na.ko.com)

Mr. Hidekazu Hosono  
 Technical Adviser  
 International Council of Beverages Associations (ICBA)  
 c/o Japan Soft Drink Association  
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku  
 Tokyo, JAPAN  
 Phone: +81 3 3270 7300  
 Fax: +81 3 3270 7306  
 Email: [hidekazu\\_hosono@suntory.co.jp](mailto:hidekazu_hosono@suntory.co.jp)

Mr. Hiromi Ohta  
 Technical Adviser  
 International Council of Beverages Associations (ICBA)  
 c/o Japan Soft Drink Association  
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-Ku  
 Tokyo, JAPAN  
 Phone: +81 3 3270 7300  
 Fax: +81 3 3270 7306  
 Email: [hiromi\\_ohta@suntory.co.jp](mailto:hiromi_ohta@suntory.co.jp)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
 MANUFACTURERS ASSOCIATIONS  
 (ICGMA)/CONSEIL INTERNATIONAL DES  
 ASSOCIATIONS DE FABRICANTS DE PRODUITS  
 D'ÉPICERIE / CONSEJO INTERNACIONAL DE  
 ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE  
 COMESTIBLES**

Ms. Phyllis Tanaka  
 (Head of Delegation)  
 V-P Scientific & Regulatory Affairs  
 Food & Consumer Products of Canada  
 885 Don Mills Road, Suite 301  
 Toronto, ON M3C 1V9, CANADA  
 Phone: +1-416-510-8024, ext. 2246  
 Fax: +1-416-510-8043  
 Email: [phyllist@fcpc.ca](mailto:phyllist@fcpc.ca)

Ms. Peggy Rochette  
 Senior Director, International Affairs  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street NW  
 Washington, DC 20005, U.S.A.  
 Phone: +1-202-639-5921  
 Fax: +1-202-639-5991  
 Email: [prochette@gmaonline.org](mailto:prochette@gmaonline.org)

Ms. Jacqueline Dillon  
 Sr. Scientist  
 Kraft Foods Global, Inc.  
 801 Waukegan Road  
 Glenview, Illinois 60025, U.S.A.  
 Phone: +1-847-646-8909  
 Email: [jdillon@kraft.com](mailto:jdillon@kraft.com)

Ms. Regina Hildwine  
 Senior Director, Science Policy, Labeling  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street NW  
 Washington, DC 20005, U.S.A.  
 Phone: +1-202-639-5926  
 Fax: +1-202-639-5991  
 Email: [rhildwine@gmaonline.org](mailto:rhildwine@gmaonline.org)

Dr. Martin Slayne  
 Senior Director, Global Regulatory Affairs and Food  
 Safety  
 PepsiCo Global R&D  
 7701 Legacy Drive  
 Plano, Texas 75024, U.S.A.  
 Phone: +1-972-334-4832  
 Fax: +1-972-334-6271  
 Email: [martin.slayne@pepsico.com](mailto:martin.slayne@pepsico.com)

Mrs. Elizabeth Dempsey  
 Principal Scientist  
 PepsiCo Global R&D  
 7701 Legacy Drive  
 Plano, Texas 75024, U.S.A.  
 Phone: +972-334-4912  
 Fax: +972-334-6271  
 Email: [elizabeth.dempsey@pepsico.com](mailto:elizabeth.dempsey@pepsico.com)

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

Mr. Eric Grande  
 (Head of Delegation)  
 Regulatory Affairs Director  
 Groupe Lactalis  
 10-20 rue Adolphe Beck  
 Laval Cedex 9, FRANCE  
 Phone: +33 2 43595123  
 Email: [eric.grande@lactalis.fr](mailto:eric.grande@lactalis.fr)

Ms. Cary Frye  
 Vice President of Regulatory Affairs  
 International Dairy Foods Association (IDFA)  
 1250 H Street NW, Suite 900  
 Washington, DC 20005, U.S.A.  
 Phone: +1-202-220-3543  
 Fax: +1-202-331-7820  
 Email: [cfrye@idfa.org](mailto:cfrye@idfa.org)

Ms. Isabelle Neiderer  
 Director of Nutrition  
 Dairy Farmers of Canada  
 1801 avenue McGill College, Suite 700  
 Montréal, QC H3A 2N4, CANADA  
 Phone: +1-514-284-1092  
 Fax: +1-514-284-0449  
 Email: [isabelle.neiderer@dfc-plc.ca](mailto:isabelle.neiderer@dfc-plc.ca)

Ms. Sandra Tuijelaars  
 Nutrition Officer  
 International Dairy Federation (IDF)  
 Blvd. A Reyers 70/B  
 BE-1030 Brussels, BELGIUM  
 Phone: +32 2 325 67 50  
 Fax: +32 2 733 04 13  
 Email: [tuijelaars@fil-idf.org](mailto:tuijelaars@fil-idf.org)

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE  
PRODUCERS (IFU) /  
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES  
PRODUCTEURS DE JUS DE FRUITS /  
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LOS  
PRODUCTORES DE JUGOS DE FRUTAS**

Mr. Jan Hermans  
Secretary General  
AIJN-European Fruit Juice Association  
IFU-International Federation of Fruit Juice Producers  
23 Boulevard des Capucines  
75002 Paris, FRANCE  
Phone: +33 1 47 42 82 80  
Fax: +33 1 47 42 82 81  
Email: ifu@ifu-fruitjuice.com  
Email: jan.hermans@aijn.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC  
AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM) /  
FEDERATION INTERNATIONALE DES  
MOUVEMENTS D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
(IFOAM) /  
FEDERACION INTERNACIONAL DE LOS  
MOVIMIENTOS DE AGRICULTURA BIOLOGICA  
(IFOAM)**

Mr. Otto Schmid  
(Head of Delegation)  
Senior Researcher, Socio-Economics Division  
Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)  
Ackerstrasse, Postfach  
CH-5070 Frick, SWITZERLAND  
Phone: +41 62 865 72 53 (72 Secretariat)  
Fax: +41 62 865 72 73  
Email: otto.schmid@fibl.org

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION  
(IFFA)**

Mr. John T. Allan, M.S.  
Director, Regulatory and International Affairs  
International Frozen Food Association (IFFA)  
2000 Corporate Ridge, Suite 1000  
McLean, Virginia 22102, U.S.A.  
Phone: +1-703-821-0770  
Fax: +1-703-821-1350  
Email: jallan@affi.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL  
COMMITTEE (IGTC) /  
COMITE INTERNATIONAL TECHNIQUE DE L'ACIDE  
GLUTAMIQUE (IGTC)**

Dr. Robert Bursey  
(Head of Delegation)  
President, Ajinomoto Corporate Services, LLC.  
1120 Connecticut Avenue, Suite 1010  
Washington, DC 20036, U.S.A.  
Phone: +1-202-457-0284, ext. 4581  
Fax: +1-202-457-0107  
Email: burseyb@ajiusa.com

Dr. Miro Smriga  
Scientific Advisor  
International Glutamate Technical Committee (IGTC)  
Ajinomoto  
400 Kelby Street  
Fort Lee, N.J. 07024, U.S.A.  
Phone: +551 574 8322  
Email: smrigam@ajiusa.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)**

Mr. Hiroaki Hamano  
(Head of Delegation)  
ILSI Japan  
2-6-7, Kojimachi, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0083, JAPAN  
Phone: +81 3 5215 3535  
Fax: +81 3 5215 3537  
Email: hhamano@ilsijapan.org

Mr. Masahiko Karasawa  
Ajinomoto Company, Inc.  
ILSI Japan  
15-1, Kyobashi 1 Chome  
Chuo-ku, Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81 3 5250 8184  
Fax: +81 3 5250 8403  
Email: masahiko\_karasawa@ajinomoto.com

Mr. Mitsuhiro Katashima  
Senior Researcher  
Kao Corporation  
ILSI Japan  
2-1-3, Bunka Sumida-ku  
Tokyo 131-8501, JAPAN  
Phone: +81 3 5630 7456  
Fax: +81 3 5630 9436  
Email: katashima.mitsuhiro@kao.co.jp

Ms. Lulu Kurman  
Solae, LLC  
4300 Duncan Avenue  
Saint Louis, MO, USA  
Phone: +1-314-659-3702  
Fax: +1-314-659-5702  
Email: lkurman@solae.com

Mr. Shigenori Suzuki  
Research Institute, Kagome Co., Ltd.  
329-2761 Nishitomiya 17  
Nasu-Shiobara, JAPAN  
Phone: +81 287 36 2935  
Fax: +81 287 39 1038  
Email: shigenori\_suzuki@kagome.co.jp

**NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)**

Mr. Scott Tips  
(Head of Delegation)  
President, National Health Federation  
P.O. Box 688  
Monrovia, CA 91017, U.S.A.  
Phone: +1-626-357-2181  
Fax: +1-626-303-0642  
Email: scott@rivieramail.com



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

Mr. Adam Kingsley  
Associate Director, Regulatory and Public Affairs  
Consumer Health Products Canada  
1111 Prince of Wales Drive, Suite 406  
Ottawa, ON K2C 3T2, CANADA  
Phone: +1-613-723-0777  
Fax: +1-613-723-0779  
Email: adam.kingsley@chpcanada.ca

**WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION (WSRO)**

Dr. Richard Cottrell  
(Head of Delegation)  
Director-General  
World Sugar Research Organisation  
70 Collingwood House, Dolphin Square  
London, UNITED KINGDOM  
Phone: +44 20 7821 6800  
Fax: +44 20 7834 4137  
Email: rcottrell@wsro.org

Dr. Anna Wittekind  
World Sugar Research Organisation  
70 Collingwood House, Dolphin Square  
London, UNITED KINGDOM  
Phone: +44 20 7821 6800  
Fax: +44 20 7834 4137  
Email: awittekind@wsro.org  
Dr. Charles Baker  
Executive Vice-President and Chief Scientific Officer  
The Sugar Association Inc.  
1300 L Street NW, Suite 1001  
Washington, DC 20005-4263, U.S.A.  
Phone: +1-202-785-1122  
Fax: +1-202-785-5019  
Email: cbaker@sugar.org

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT  
SÉCRÉTARIAT 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  
Phone: +39 06 570 54384  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: tom.heilandt@fao.org

Ms. Selma H. DOYRAN  
Chief  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, ITALY  
Phone: +39 06 570 55826  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: selma.doyran@fao.org

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

**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  
Phone: +39 06 570 53552  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: Janice.Albert@fao.org

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

Dr. Chizuru Nishida  
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice  
Department of Nutrition for Health and Development  
World Health Organization (WHO)  
Avenue Appia, 20  
CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND  
Phone: +41 22 791 3317  
Fax: +41 22 791 4156  
Email: nishidac@who.int

Dr. Nancy Aburto  
Scientist  
Nutrition Policy and Scientific Advice  
Department of Nutrition for Health and Development  
World Health Organization (WHO)  
Avenue Appia, 20  
CH-1211 Geneva 1201, SWITZERLAND  
Phone: +44 22 791 3229  
Email: aburton@who.int

**CANADIAN SECRETARIAT  
SÉCRÉTARIAT CANADIENS  
SECRETARIADO CANADIENSE**

Dr. Samuel Godefroy  
Director General, Food Directorate  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-957-1821  
Fax: +1-613-954-4674  
Email: samuel.godefroy@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville  
A/Codex Contact Point for Canada  
Office of the Codex Contact Point for Canada  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-941-4616  
Fax: +1-613-941-3537  
Email: allan.mccarville@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

Mr. Bertrand Gagnon  
Deputy Director, Codex and Food Safety Coordination  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Phone: +1-613-773-6092  
Fax: +1-613-773-5693  
Email: [bertrand.gagnon@inspection.gc.ca](mailto:bertrand.gagnon@inspection.gc.ca)

Mr. Kenneth Teng  
International Program Officer  
Office of the Codex Contact Point for Canada  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-957-0189  
Fax : +1-613-941-3537  
Email: kenneth.teng@hc-sc.gc.ca

Mrs. Alison Wereley  
Senior Policy Analyst  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA  
Phone: +1-613-773-6450  
Fax: +1-613-773-5603  
Email: alison.wereley@inspection.gc.ca

Mr. Jordan Miller  
Manager, Codex Program Services  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-957-1749  
Fax: +1-613-941-3537  
Email: jordan.a.miller@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

Mrs. Gaétane-Diane Forget  
Conference and Process Coordinator  
Codex Program Services  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-952-7354  
Fax: +1-613-941-3537  
Email: gaetane.forget@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

Mrs. Diane Carmanico  
Administrative Officer  
Office of the Codex Contact Point for Canada  
Food Directorate, Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)  
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA  
Phone: +1-613-957-8894  
Fax : +1-613-941-3537  
Email: diane.carmanico@hc-sc.gc.ca  
Email: codex\_canada@hc-sc.gc.ca

## APÉNDICE II

**PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL  
(CAC/GL 2-1985) RESPECTO A LA LISTA DE NUTRIENTES QUE SIEMPRE SE HA DE  
DECLARAR EN BASE VOLUNTARIA U OBLIGATORIA**

**(Tema 8 del Programa)**

3.2 Listado de Nutrientes

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

3.2.1.1 Valor energético, y

3.2.1.2 Las cantidades de de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética) grasas, grasas saturadas, sodio<sup>1</sup> y azúcares totales; y

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

3.2.1.4 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional o las directrices dietéticas nacionales<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Las autoridades naciones podrán decidir expresar la cantidad total de sodio en equivalentes de sal como “sal”.

<sup>2</sup> Los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública deberían considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el etiquetado nutricional.

## APÉNDICE III

**ANTEPROYECTO DE RECOPIACIÓN DE TEXTOS DEL CODEX PERTINENTES AL ETIQUETADO DE ALIMENTOS DERIVADOS DE LA BIOTECNOLOGÍA MODERNA<sup>3</sup>****(En los Trámites 5/8 del Procedimiento)****1. Propósito**

“El propósito de este documento es recordar y reunir en un solo documento algunos elementos importantes de orientaciones de los textos del Codex que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de la biotecnología moderna.

**2. Consideraciones**

Se utilizan diferentes enfoques respecto al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna. Cualquier enfoque que sea implementado por los miembros del Codex debería ser consistente con las disposiciones del Codex que ya han sido adoptadas. Este documento no tiene como propósito sugerir o implicar que los alimentos derivados de la biotecnología moderna son necesariamente diferentes de otros alimentos simplemente debido a su método de producción.

**3. Recopilación de textos pertinentes del Codex**

3.1 Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Codex 1-1985); y en particular las Secciones 3.1, 3.2, 4.1.1, 4.1.2, 4.2.2, 7.1

3.2 Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979); y en particular las Secciones 1.2, 1.3, Sección 2 – Definición de Declaración de Propiedades, 3.3, 3.5, 4.1, 5.1 (iii), 5.1 (iv), 5.1 (v), 5.1 (vi)

3.3 Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997); La Introducción y en particular las Secciones 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 y 1.5

3.4 Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (CAC/GL 32-1999); y en particular la Sección 1.5

3.5 Directrices Generales para el uso del Término “Halal” (CAC/GL 24-1997)

3.6 Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos (CAC/GL 62-2007)

3.7 Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos derivados de la Biotecnología Moderna (CAC/GL 44-2003); y en particular el Párrafo 19.

3.8 Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003)

3.9 Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Microorganismos de ADN Recombinante (CAC/GL 46-2003)

3.10 Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante (CAC/GL 68-2008)

---

<sup>3</sup> Ver los Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos derivados de la Biotecnología Moderna (CAC/GL 44-2003)

**APÉNDICE IV****ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES  
(PARA SU INCLUSIÓN EN LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL)  
(CAC/GL 2-1985)****(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

“Los Valores de Referencia de Nutrientes (VRN) son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos y son establecidos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Los VRN se basan en niveles de nutrientes asociados con las necesidades de nutrientes o con la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta”.

## APÉNDICE V

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,  
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS  
ORGÁNICAMENTE****(GL 32-1999)****(PARA INCLUIR ANIMALES Y ALGAS MARINAS DE ACUICULTURA)****(En el Trámite 3 del procedimiento)****A) Cambios generales en el Preámbulo, Sección 1 y Sección 2:**

- Preámbulo, Párrafo 6, última frase: Añadir "y acuáticos" después de "suelo".
- Sección 1.1 – Ámbito de aplicación: Añadir referencia a los animales y algas marinas de acuicultura (notar que no todas las algas marinas son plantas), posiblemente por medio de una nota a pié de página.
- Sección 2.1 – Descripción: Añadir una frase al final de la sección: "La base de la producción orgánica de animales de acuicultura consiste en desarrollar una relación armónica entre el agua, las algas marinas y los animales de acuicultura y en respetar sus necesidades fisiológicas y de comportamiento".
- Sección 2.2 – Definiciones: Clarificar que ganado se refiere a los animales terrestres. Insertar una definición de acuicultura: "*Acuicultura significa el cultivo de organismos acuáticos implicando intervención en el proceso de crianza para mejorar la producción y la propiedad individual o empresarial del stock cultivado.*" (definición de acuicultura en las Directrices Técnicas de Certificación de Acuicultura de la FAO, documento acordado por el Subcomité de Acuicultura en el 2010 y aprobado por el Comité de Pesca de la FAO en febrero de 2011).

**B) Cambios en el Anexo I****Añadir una Sección B.1: Animales de acuicultura****Principios Generales**

1. La acuicultura es una actividad importante que contribuye al suministro de peces y otras especies de mariscos en un mundo donde las pesquerías están altamente explotadas. Los mariscos son beneficiosos a la salud humana pues contienen nutrientes, particularmente "ácidos grasos esenciales" para los cuales el pescado es una fuente muy importante, junto con proteína, oligoelementos, vitaminas y minerales.
2. La operación y manejo de los animales y algas marinas de acuicultura, sea o no en sistemas confinados, deben respetar los principios de la producción orgánica. La biodiversidad del medioambiente acuático y la calidad del agua circundante deben ser mantenidas.
3. Los operadores de acuicultura deben mantener un Plan de Manejo Orgánico para guiar la operación de la unidad manteniendo bajo el impacto sobre el medio ambiente y estableciendo su monitoreo para asegurar que este objetivo se cumpla cada año.

**Ubicación**

4. La naturaleza del área de producción debe tener características que permitan la producción de productos inocuos de alta calidad sin un inaceptable impacto negativo sobre el medioambiente. Las instalaciones de acuicultura deben estar ubicadas en áreas donde los riesgos de contaminación sean minimizados y donde las fuentes de contaminación puedan ser controladas o mitigadas.
5. El agua utilizada para la acuicultura debe ser de una calidad apropiada para la producción de alimentos que sean inocuos para el consume humano y no se deberán utilizar aguas servidas de fuentes domésticas o industriales.

6. El organismo o autoridad de certificación debe confirmar desde un principio que la ubicación de la unidad de producción no sea inapropiada debido a fuentes potenciales de contaminación por sustancias prohibidas o contaminantes del medio ambiente. Puede también establecer distancias mínimas para separar las unidades de producción orgánicas de las no orgánicas en base a factores tales como su ubicación corriente arriba o corriente abajo y el flujo del agua o el de las mareas.

### **Período de Conversión**

7. Los productos de los animales de acuicultura se pueden vender como producidos orgánicamente cuando estas Directrices hayan sido cumplidas por al menos un año. En casos en que el agua puede ser drenada y las instalaciones limpiadas y desinfectadas, se podría aplicar un periodo menor, de seis meses. En el caso de ubicaciones marinas no confinadas pudiera aplicarse un período de tres meses. Durante el período de conversión, el stock no debe someterse a tratamientos o exponerse a productos que no sean permitidos para la producción de alimentos orgánicos.

### **Origen**

8. Es preferible para la producción orgánica que, cuando fuera posible, se utilicen especies criadas localmente. El stock de acuicultura puede convertirse a la producción orgánica por medio de la producción bajo manejo orgánico durante los dos tercios finales del sus ciclos de producción. Luego del período de conversión el stock deberá provenir de unidades de producción orgánica donde el stock parental haya estado bajo manejo orgánico por al menos tres meses antes de ser utilizado para la cría.

### **Manejo**

9. La unidad de producción debería proveer suficiente espacio para las necesidades de los animales y debería proveerles agua de buena calidad con suficiente oxígeno y, en el caso de animales que se alimentan por filtrado, otros factores nutricionales para sus necesidades. Las condiciones de temperatura y luz deberían ser aceptables para las especies involucradas en la ubicación geográfica específica de la unidad de producción.

10. Los sistemas de confinación, incluyendo jaulas (rediles o corrales de redes) deberían ser diseñados, construidos, ubicados y operados para minimizar el riesgo de fugas y otros impactos medioambientales negativos.

11. 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.

### **Cría**

12. Las condiciones de cría deberían reflejar la situación natural tan cerca como fuera posible utilizando cepas apropiadas para el tipo de producción.

Debería evitarse la poliploidía artificial, la clonación, la hibridación artificial y el uso de cepas de un solo sexo.

13. La densidad máxima de animales debería ser menor que la que se usa en la producción convencional y las autoridades competentes deberían desarrollar valores de guía para las densidades máximas de las especies que se crían bajo su autoridad.

14. Las autoridades deberían también desarrollar criterios para los sistemas de producción, haciendo particular referencia al tipo de sistema, flujo de agua, saturación de oxígeno y eliminación de efluentes y si sería necesario el barbecho.

### **Nutrición**

15. Cuando se usan piensos, el pienso debe cumplir los requisitos nutricionales de los animales durante las diferentes etapas de su desarrollo. El material vegetal que se usa en el pienso debe siempre cumplir con los requisitos de estas directrices. Los peces carnívoros no deben alimentarse con una dieta basada totalmente en plantas, para asegurar cumplir con sus necesidades fisiológicas y para asegurar que los consumidores no sean privados de ácidos grasos esenciales. La parte del pienso basada en animales acuáticos deberá ser elaborada de harina de pescado y de aceite de pescado o de ingredientes de origen de pescado derivados de las siguientes fuentes:

- Desechos de animales acuáticos criados orgánicamente, o
- Desechos de pescado capturado para el consumo humano en pesquerías sustentables, o
- Pescados capturados en pesquerías sustentables.

### **Cuidados veterinarios**

16. La prevención de enfermedades en la acuicultura orgánica se basará en los principios y prácticas para los cuidados veterinarios del ganado (animales terrestres) en estas directrices y en los siguientes puntos adicionales:

- Asegurar que la ubicación y diseño de la unidad de producción sean óptimos y que las instalaciones se limpien y desinfecten de manera regular cuando fuera apropiado.
- Para controlar los ectoparásitos, tales como piojos marinos, se deberán usar peces limpiadores en vez de parasiticidas, cuando fuera posible.

17. No se deben utilizar tratamientos hormonales. El Anexo 2, Cuadro 2 de las directrices deberá también enumerar sustancias permitidas para la acuicultura; los productos para limpieza y desinfección deberían distinguir entre aquellos que se permiten en la presencia y en la ausencia de animales de acuicultura.

### **Añadir a la Sección B.2: Algas marinas**

18. Las algas marinas cultivadas y las algas marinas silvestres recolectadas en las costas pueden ser vendidas como orgánicas cuando se han cumplido estas directrices. Los criterios para la ubicación y conversión de las unidades de acuicultura de animales se deberían aplicar como apropiadas para las unidades de producción de algas marinas.

19. Tanto el cultivo como la recolección de algas marinas debería conducirse en áreas con muy buena calidad de agua que no esté sujeta directamente a contaminación de fuentes humanas, industriales o geológicas. El Plan de Manejo Orgánico a ser usado para la producción de animales de acuicultura debería ser mantenido por todos los productores de algas marinas orgánicas.

20. La recolección silvestre debería restringirse a áreas que hayan sido sometidas a un peritaje para determinar la línea de base de biomasa presente. Los niveles subsecuentes de recolección deberían permitir la regeneración y no afectar la estabilidad a largo plazo del hábitat natural.

21. El cultivo debería realizarse de una manera sostenible en todas las fases, desde la recolección de algas marinas juveniles hasta la cosecha. La fertilización debería restringirse al cultivo en estanques. Las sogas y otros equipos utilizados para la producción de algas marinas deberían reutilizarse o reciclarse cuando fuera posible. La eliminación de organismos biocontaminantes debería realizarse preferentemente por medios físicos.



## APÉNDICE VI

## PROYECTO DE DOCUMENTO

**PROPUESTA DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,  
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS  
ORGÁNICAMENTE**

(CAC/GL 32-1999)

**Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El propósito es incluir nuevas sustancias en la Tabla 2 del Anexo 2 de acuerdo con la necesidad establecida por el CCFL.

**Pertinencia y actualidad;**

Para asegurar que la lista indicativa de sustancias permitidas para su uso en la agricultura orgánica esté al día, debería adaptarse periódicamente con el fin de tomar en cuenta nuevas sustancias o sustancias existentes que se están convirtiendo en obsoletas.

**Principales cuestiones que se deben tratar**

Inclusión del espinosad, octanoato de cobre, bicarbonato potásico tanto como el uso del etileno para remover el color verde de los cítricos para la prevención de la mosca de la fruta, como agente de floración para piñas [y como inhibidor de la brotación para cebollas y papas].

**Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos***

La propuesta es consistente con los criterios generales de la siguiente manera:

*Asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos:* Algunas normas nacionales para alimentos producidos por métodos orgánicos permite el uso de estas sustancias pero otras no lo permite. Hay diferentes regulaciones respecto a su uso, lo que pudiera originar disputas internacionales.

**Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La propuesta es consistente con:

- a. Promover una estructura reglamentaria válida; y
- b. Promover una aplicación máxima de las normas del Codex.

**Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

La propuesta es una enmienda a las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente*. No afecta otros documentos del Codex.

**La identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad;**

La 39ª Sesión del Comité desarrolló justificaciones.

**La identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Ninguna.

**Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.**

Se espera que se discuta un anteproyecto al trámite 4 durante la 40ª sesión del CCFL y que se adopte al trámite del Procedimiento Acelerado para la 35ª Sesión de la CAC en el 2012.