

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

REP15/FL

Noviembre de 2014

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

38.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias (CICG), Ginebra (Suiza)

Del 6 al 11 de julio de 2015

INFORME DE LA 42.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Roma (Italia),
21-24 de octubre de 2014

NOTA: Este informe contiene la carta circular [CL 2014/30-FL](#).

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

CL 2014/30-FL
Noviembre de 2014

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

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

ASUNTO: Distribución del informe de la 42.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (REP15/FL)

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

Anteproyectos de directrices en el trámite 3

1. Anteproyecto de revisión de las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica* (párr. 57 y Apéndice III);
2. Anteproyecto de revisión de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha* (párr. 82 y Apéndice IV).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer observaciones sobre los proyectos de directrices y las enmiendas mencionadas más arriba deberán remitirlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Manual de procedimiento del Codex Alimentarius), a la Oficina del Punto de Contacto del Codex para el Canadá en la Dirección de Alimentos de la Subdirección de Productos Sanitarios y Alimentación del Ministerio de Sanidad del Canadá, en el correo electrónico codex_canada@hc-sc.gc.ca, enviando copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, al correo electrónico codex@fao.org, **antes del 30 de septiembre de 2015.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 42.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

Asuntos de Interés para la Comisión:

El Comité:

- hizo suyas las disposiciones sobre etiquetado en las normas presentadas por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) y el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (párr. 8);
- proporcionó respuestas para el seguimiento del Plan estratégico del Codex (2014-19) (párr. 5 y Apéndice II);
- acordó distribuir el anteproyecto de revisión de las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica y El anteproyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha* en el trámite 3 para la formulación de observaciones y el debate en su 43.^a reunión (párr. 57, Apéndice III y párr. 82 y Apéndice IV, respectivamente);
- convino en aplazar el debate sobre el etiquetado de los envases o embalajes no destinados a la venta al por menor, sobre las cuestiones relacionadas con la venta de alimentos a través de Internet y sobre la propuesta de revisar las *Directrices generales para el uso del término "Halal"* (CAC/GL 24-1997) (párr. 83).

ÍNDICE

	Página
RESUMEN Y CONCLUSIONES	Página ii
INFORME DE LA 42. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS	Página 1
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	Página 10
Párrafo	
Introducción	1-2
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	3
Cuestiones remitidas al Comité (tema 2 del programa)	4-7
Examen de las disposiciones de etiquetado en los proyectos de normas del Codex (tema 3 del programa)	8-13
Revisión de las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica</i> (tema 4 del programa)	14-57
Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados:</i> marcado de la fecha (tema 5 del programa)	58-82
Etiquetado de envases o embalajes no destinados a la venta al por menor (tema 6 del programa)	83
Cuestiones relacionadas con la venta de alimentos a través de Internet (tema 7 del programa)	83
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 8 del programa)	
a) Propuesta de revisión de las <i>Directrices generales para el uso del término “Halal”</i>	83
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 9 del programa)	84

APÉNDICES

	Página
Apéndice I Lista de participantes	11
Apéndice II Seguimiento del Plan estratégico del Codex Alimentarius para 2014-19 Respuestas del CCFL	38
Apéndice III Anteproyecto de enmiendas a las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica</i> (en el trámite 3)	43
Apéndice IV Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha</i> (en el trámite 3)	66

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) celebró su 42.^a reunión en Roma (Italia), del 21 al 24 de octubre de 2014, por amable invitación del Gobierno del Canadá. Presidió la reunión el Sr. Paul Mayers, Vicepresidente Asociado de la Subdirección de Políticas y Programas de la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria. El Apéndice I de este informe contiene la lista completa de participantes.

DIVISIÓN DE COMPETENCIAS¹

2. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros de acuerdo con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, según se expone en el documento [CRD 2](#).

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

3. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ (tema 2 del Programa)³

4. El Comité señaló que algunas cuestiones eran meramente informativas.

Plan Estratégico del Codex para 2014-19

5. El Comité convino en que las respuestas planteadas en el documento [CRD 24](#) constituirían con leves modificaciones la respuesta que daría al cuestionario sobre la aplicación del plan estratégico (Apéndice II).

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

6. El Comité observó que esta cuestión todavía estaba en discusión en el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CNFSDU).
7. Un observador informó al Comité de que el método al que se refiere el párrafo 15 del documento [REP13/FL](#) era objeto de revisión a fin de integrar en él los resultados de un estudio internacional en colaboración y posteriormente se sometería a votación y comentario en la fase de proyecto de norma internacional por un período de tres meses. No se esperaba una publicación sobre el método antes del segundo trimestre de 2015.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX (tema 3 del programa)⁴

8. El Comité respaldó las disposiciones de etiquetado de las siguientes normas tal como habían sido propuestas por el Comité correspondiente: *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente* (CCFP), *normas para la fruta de la pasión, el durión y la oca* (CCFFV), *proyecto de Norma para algunas frutas en conserva*, (CCPFV), *proyecto de Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CCPFV), *enmiendas a la Norma para frutas y hortalizas encurtidas* (CCPFV).
9. La Secretaría aclaró que las recomendaciones del CCFL relacionadas con el proyecto de Norma regional para productos no fermentados de la soja aún no se habían debatido en el Comité Coordinador para Asia y, por lo tanto, no se tratarían en la reunión del Comité.

¹ [CRD 2](#) (División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

² [CX/FL 14/42/1](#)

³ [CX/FL 14/42/2](#); [CRD 3](#) (observaciones de la UE); [CRD 15](#) (observaciones del Canadá); [CRD 24](#) (observaciones del Canadá).

⁴ [CX/FL 14/42/3 Rev.1](#), [CX/FL 14/42/3-Add.1](#), [CRD 3](#) (observaciones de la UE).

Anteproyecto de norma para los productos a base de ginseng

Etiquetado facultativo

10. Una delegación solicitó que se mantuviera el texto original “otros requisitos de etiquetado” de la *Norma regional para los productos a base de ginseng* (CODEX STAN 295R-2009), ya que estaba en desacuerdo con el hecho de que la disposición pasara a ser facultativa. En el texto original ya se incluía cierta flexibilidad en función de la legislación nacional. El delegado señaló además que el etiquetado era importante para la protección de la salud del consumidor, ya que el ginseng con fines medicinales no difería de la presentación de estos productos en venta como alimentos.
11. Otras delegaciones propusieron mantener la redacción propuesta por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), pues el asunto ya había sido objeto de extensos debates y se reflejaba el compromiso alcanzado.
12. El Comité tomó nota de que la redacción modificada dejaba abierta la oportunidad para que los gobiernos nacionales establecieran requisitos específicos con el fin de abordar las cuestiones pertinentes para la salud pública e hizo suyas las disposiciones en materia de etiquetado de la Norma.
13. La delegación de Tailandia expresó su preocupación por la decisión adoptada por las razones mencionadas en el párrafo 10.

ACUICULTURA ECOLÓGICA (REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE) (TEMA 4 DEL PROGRAMA)⁵

14. El Comité estudió el anteproyecto de texto ([Apéndice V, REP 13/FL](#)). A continuación se reflejan los debates que se mantuvieron en la sesión plenaria. No se incluyen en el cuerpo del presente informe los textos de las enmiendas, a menos que sean sustanciales o fundamentales para entender el debate; sin embargo, quedan reflejadas directamente en el documento enmendado (Apéndice III).

Definición de acuicultura

15. El Comité indicó que hay varias definiciones de acuicultura en la FAO. Tras los debates, el Comité adoptó la definición siguiente:

“La acuicultura es el cultivo de organismos acuáticos que implica una intervención en el proceso de cría para mejorar la producción de la población cultivada.”

16. Para aclarar y uniformizar el texto, el Comité también añadió la nota al pie de página n.º 3 como definición adicional de “organismos acuáticos”.

“Se incluyen entre los organismos acuáticos el pescado, los mariscos (crustáceos y moluscos), las plantas acuáticas y las algas, pero no los mamíferos, los reptiles, los pájaros ni los anfibios.”

17. Una delegación mostró su preocupación por la eliminación del fragmento “propiedad individual o empresarial” (de la población cultivada) del texto y expresó la necesidad de reflejar en la definición que un acuicultor controla efectivamente la población. El Comité señaló que la expresión “cultivada” y no simplemente “liberada” resolvía satisfactoriamente esta cuestión.

Definición de agua limpia

18. El Comité enmendó la definición como se indica a continuación para que fuera coherente con su decisión anterior de referirse a los organismos acuáticos, pero sin mencionar su uso final (el consumo humano o la producción de piensos):

⁵ [CL 2013/15-FL](#), [REP13/FL](#), Apéndice V, [CX/FL 14/42/4](#) (observaciones de Argentina, Brasil, Costa Rica, Kenya y Nicaragua), [CRD 4](#) (observaciones de la UE), [CRD 6](#) (observaciones de Filipinas), [CRD 8](#) (observaciones del Japón), [CRD 14](#) (observaciones de Tailandia), [CRD 17](#) (observaciones de la India), [CRD 18](#) (observaciones de Sudáfrica), [CRD 23](#) (observaciones de Australia).

“Agua limpia: significa agua de cualquier origen en que no haya presencia de contaminación microbiológica, sustancias dañinas ni plancton tóxico en tales cantidades que puedan afectar a la inocuidad de los organismos acuáticos y sus productos.”

Definición de sistema cerrado de recirculación

19. El Comité debatió las definiciones propuestas (Opción 1 y Opción 2). En estos debates se pusieron de relieve algunas diferencias de opinión con respecto a la forma en que deberían utilizarse estos sistemas. Algunas delegaciones indicaron que, en la fase de definición de las directrices, el significado debería ser lo más amplio posible, de tal forma que las restricciones pudieran introducirse en la sección posterior dedicada a las normas. Otras delegaciones opinaron que la definición debería ser más precisa y tomar en consideración determinadas circunstancias, como los tanques de interior con iluminación artificial, que estimaban incoherentes con los principios de la acuicultura orgánica. Una delegación puso de relieve las ventajas de estos sistemas, ya que pueden prevenir eficazmente la descarga de aguas residuales en el medio ambiente y no siempre requieren un alto consumo de energía.
20. El Comité señaló que una definición simple en esta fase, que únicamente caracterizaba el significado del término, podría ser una solución y que cualquier inquietud suscitada por la gestión del riesgo podría abordarse en las secciones apropiadas del texto.
21. El Comité adoptó la definición siguiente:

“El sistema cerrado de recirculación es un tipo de sistema de contención cerrado que tiene una conexión muy limitada con las aguas abiertas, controlada mediante barreras, y sistemas de tratamiento del agua efluente que permiten su reutilización.”

Sistemas de inspección y certificación

22. El Comité debatió sobre la necesidad de disponer del plan de gestión orgánica indicado en el párrafo 6.8 y fueron varias las delegaciones que preguntaron los motivos por los que esta exigencia debería aplicarse únicamente a la acuicultura orgánica, puesto que creaba condiciones especiales para una parte de la producción y era incoherente con el resto de las directrices.
23. El Comité suprimió este párrafo.
24. Sin embargo, la cuestión volvió a aparecer tras los debates sobre el Anexo I A2, titulado “Algas y sus productos” (párrafo 3 del Anexo I A2).
25. Algunas delegaciones enfatizaron la necesidad de disponer de un plan de gestión para la acuicultura que se actualizara cada año con el fin de garantizar que el impacto ambiental fuera tan bajo como fuera posible. Señalaron que el carácter específico del medio implicaba que el impacto probablemente sería mayor que en la agricultura. Destacaron que esta cuestión suscitaba una gran preocupación pública, tanto por lo que hacía a la percepción como a la imagen.
26. Algunas delegaciones no compartieron la opinión de que el posible impacto ambiental sería mayor en el agua que en tierra ni que estuviera justificado elaborar un plan exclusivo para la acuicultura. Indicaron que la aplicación de un planteamiento coherente para ambos sería más apropiada en aras de la armonización y la uniformidad.
27. En consecuencia, el Comité acordó una nueva redacción del párrafo 6.8, que anteriormente había suprimido:

“El productor del cultivo orgánico debe presentar un plan de gestión orgánica al organismo de certificación acreditado para que este lo verifique en el curso de la inspección. Este plan debe actualizarse cada año.”

28. Como consecuencia de esta nueva redacción, el Comité suprimió la segunda frase del párrafo 3 del Anexo I A2.

A2 Algas y sus productos

29. El Comité modificó el título de esta sección, que pasó a ser A2 “Plantas acuáticas y algas y sus productos”, al reconocer que en ella se podrían abordar mejor los temas, y realizó los ajustes necesarios en el texto para reflejarlo.

30. Una delegación propuso que se sustituyera la segunda frase del párrafo 6 por la redacción siguiente:

“En el Cuadro 1 del Anexo 2 se enumeran las sustancias de uso autorizado como fertilizantes y acondicionadores para el cultivo de plantas acuáticas y algas.”

31. Otras delegaciones señalaron que esta modificación eliminaría las restricciones del cultivo en estanques y permitiría la dispersión en masas de agua más grandes, lo que tendría consecuencias para el ecosistema. Algunas delegaciones y una organización observadora también indicaron que cualquier modificación en el texto que permitiera la dispersión en aguas libres reduciría de hecho la protección y que no debería existir la percepción de que la acuicultura orgánica puede contribuir a ello.

Conclusiones

32. El Comité señaló que no había consenso sobre esta cuestión y convino en dejar entre corchetes la segunda frase del párrafo 6 del Anexo I A2, pero la ajustó para que hiciera referencia al Cuadro 1 del Anexo II.
33. El Comité indicó que determinadas plantas acuáticas o algas eran propensas a contraer infecciones microbianas y que debía aceptarse la utilización de agentes de control de plagas. En consecuencia, el Comité acordó añadir el Cuadro 2d al Anexo II para las sustancias de control de plagas destinadas a las algas y las plantas acuáticas con el fin de tener una lista específica de sustancias para su utilización en el agua. El Comité reconoció que esto formaba parte de la labor aún por terminar e invitó a la delegación del Japón a proponer las sustancias con que rellenar el cuadro para su examen en la siguiente reunión.

Período de conversión para las operaciones

34. El Comité debatió las posibles enmiendas al párrafo 8 pero, al no poder alcanzar un consenso, acordó dejar el texto entre corchetes.

Origen de los animales de cría

35. El Comité debatió la sugerencia de sustituir “raza” por “especie criada localmente”. Algunas delegaciones señalaron que “especie criada localmente” era un término preferible, pues el empleo de especies bien adaptadas a los ecosistemas ayudaría a evitar efectos negativos como, por ejemplo, la liberación de especies exóticas potencialmente invasoras.
36. Sin embargo, otras delegaciones afirmaron que el término “local” ya se utilizaba en la comercialización de productos tanto orgánicos como no orgánicos y que esta definición podría dar lugar a confusión y dificultar la labor de verificación de los órganos de certificación.
37. El Comité también debatió el uso de juveniles orgánicos y no orgánicos (párrafo 10). Algunas delegaciones apoyaron la redacción enmendada según la cual se eliminaba la primera frase entre corchetes [“Si no se dispone de juveniles orgánicos...”], ya que podría ser difícil cumplir con los límites temporales impuestos para los juveniles no orgánicos. En consecuencia, también respaldaron el traslado de “los que proceden del medio silvestre” al párrafo 9.
38. Otras delegaciones indicaron, no obstante, que, al desplazar la referencia a los juveniles procedentes del medio natural, ya no habría ningún control o límite sobre su uso y que una importante preocupación de los consumidores era la presión que se podría ejercer sobre las poblaciones naturales.
39. Algunas delegaciones apoyaron el uso de hormonas liberadoras exógenas como método indispensable en la acuicultura y no transferible a los huevos o los juveniles. Sin embargo, otras delegaciones no respaldaron el uso de hormonas liberadoras exógenas para aquellas especies que no son capaces de desovar en forma natural cuando se hallan en cautiverio declarando que la prohibición del uso de hormonas es un principio básico de la agricultura orgánica.

Conclusión

40. El Comité no pudo llegar a un consenso. Se convino en dejar el texto entre corchetes.

Reglas de producción para el manejo y la cría

41. Algunas delegaciones propusieron mantener el texto entre corchetes que se había recomendado eliminar en el párrafo 12 puesto que consideraron que la densidad de repoblación de la cría orgánica debería, como principio

general, ser menor que la de la cría convencional. Señalaron que la densidad de la repoblación podía utilizarse de manera fiable en la mayoría de condiciones para medir el bienestar de los animales o peces y que esta era fácilmente cuantificable y visible para los consumidores. Otras delegaciones señalaron que, en el caso de varias especies, no existía fundamento para una densidad de repoblación inferior en la acuicultura orgánica, ya que los comportamientos naturales de los organismos no se veían afectados en las densidades de repoblación utilizadas en la cría convencional.

42. El Comité reconoció la preocupación manifestada por algunas delegaciones de que algunos sistemas cerrados de recirculación no fueran compatibles, en opinión de estas delegaciones, con los sistemas de cultivo orgánico pero señaló que gracias a la opción 2 (párrafo 14) las autoridades competentes sí podían atender esas preocupaciones.
43. El Comité convino en la necesidad de aclarar el significado de “artificial” en relación con la poliploidía y examinó una propuesta para hacerlo sustituyendo “artificial” por “inducida químicamente”.

Conclusión

44. El Comité acordó:
- eliminar “limpia” del párrafo 11 y suprimir los corchetes;
 - enmendar el párrafo 12 sustituyendo “debería” por “debe”;
 - aprobar la opción 2 (párrafo 14);
 - eliminar “artificial” del párrafo 15;
 - sustituir “poliploidía artificial” por “poliploidía inducida químicamente” entre corchetes;
 - eliminar los corchetes de “hibridación artificial” pero mantenerlos donde se hace referencia a “el uso de cepas de un solo sexo...”.
45. El Comité tomó nota de la preocupación de la Unión Europea en relación con su deseo de que se excluyeran los sistemas cerrados artificiales de recirculación de los sistemas de cultivo orgánico.

Nutrición

46. Algunas delegaciones y una organización observadora cuestionaron el uso de la expresión “alimentos naturales” (párrafo 16 b) al no formar parte de la terminología del Codex, no significar “orgánico” y no constituir información clara para los consumidores. Manifestaron su apoyo a los alimentos orgánicos para los animales orgánicos y que las excepciones a este principio deberían ser muy claras. Un observador señaló que, en su opinión, no debería permitirse excepciones.
47. En respuesta, una delegación aclaró que la expresión “alimento natural” pretendía abarcar lo que sucede de manera natural en el pez cuando crece en un estanque sin alimentación suplementaria.
48. Una delegación manifestó su preocupación en relación con las repercusiones del párrafo 16 c (“[el alimento] debe obtenerse de cultivos orgánicos”), afirmando que en los países en desarrollo existían distintas fuentes de alimentos procedentes de cultivos modificados genéticamente, lo que dificultaría la aplicación de esta disposición.
49. Una delegación expresó su preocupación por el párrafo 16 e y propuso la supresión de la referencia a la prohibición de la utilización de aminoácidos sintéticos.
50. El Comité señaló que, además de recortes de pescado, también se podría utilizar el pescado entero para obtener piensos (párrafo 16 a.a.1) pero que era fundamental que se tratara de peces capturados de forma sostenible. Una delegación propuso, a título de ejemplo, un límite del 60 % para el uso de pescado entero por motivos de sostenibilidad. Sin embargo, al no fundamentarse el porcentaje concreto, el Comité dejó la cuestión abierta a nuevos debates.
51. El Comité destacó que, en términos generales, las directrices deberían incluir garantías más firmes en relación con la sostenibilidad.

Conclusión

52. El Comité tomó nota de que se debían solucionarse algunos problemas estructurales en el discurso lógico de esta sección.

Salud y bienestar

53. El Comité acordó cambiar el título a “Atención de la salud” y reconoció que el tratamiento hormonal (párrafo 21) era un tema que debía seguir debatiéndose en el contexto de los reproductores.
54. Una delegación puso en cuestión la justificación técnica y científica para el establecimiento de un límite de dos tratamientos por año en el caso de los parásitos o en el uso del tratamiento con medicamentos veterinarios. Otra delegación observó que dichos límites eran necesarios ya que opinaba que el uso de estas sustancias no se ajustaba a los principios orgánicos o las expectativas de los consumidores y podría tener efectos sobre el medio ambiente, puesto que no se limitaba a los sistemas cerrados.

Sustancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos

55. Una delegación señaló que la lista de las sustancias para su uso en la acuicultura no seguía el proceso estructurado establecido por el CCFL para evaluar la compatibilidad con los principios de la producción orgánica, en la sección 5.1 de las Directrices.

Conclusión

56. Debido a las limitaciones de tiempo, el Comité no examinó el resto del documento. El Comité señaló que aún debía realizarse una labor considerable por mejorar el texto y convino en establecer un grupo de trabajo presencial, dirigido por la Unión Europea y que trabajaría en español, francés e inglés, el cual debía reunirse inmediatamente antes de la siguiente reunión para examinar las observaciones recibidas, resolver las diferencias actuales y formular propuestas para que se examinaran en la siguiente reunión.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: ACUICULTURA ORGÁNICA

57. El Comité acordó devolver el texto al trámite 3 para recabar observaciones, para que lo examinara el grupo de trabajo presencial mencionado anteriormente y para que se considerara en la 43.^a reunión del Comité (véase el Apéndice III).

MARCADO DE LA FECHA (REVISIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS) (tema 5 del programa)⁶

58. La delegación de Nueva Zelanda, en calidad de Copresidente del Grupo de trabajo electrónico (GTe) y el Grupo de trabajo presencial (GTp), presentó el tema y aportó información básica acerca de la necesidad de trabajar sobre el mercado de la fecha, las funciones del GTe y sus resultados ([CX/FL 14/42/5](#)), así como los debates y las conclusiones del GTp ([CRD 25](#)). La delegación recordó al Comité que el GTe había revisado los apartados pertinentes de la Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados (GSLPF) que guardan relación con el mercado de la fecha y había elaborado un proyecto de propuesta para que fuera examinado, pero no atendió la necesidad de seguir prestando asesoramiento para el mercado de la fecha en apoyo de la GSLPF. El asesoramiento adicional podría estudiarse una vez concluidas las revisiones de la Norma.
59. El Comité analizó las propuestas que figuraban en los documentos [CX/FL 14/42/5](#) y [CRD 25](#). Además de introducir correcciones de estilo y mejorar el formato, formuló las siguientes enmiendas y observaciones:

Definiciones de los términos

⁶ [CX/FL 14/42/5](#), [CX/FL 14/42/5-Add.1](#) (observaciones del Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Egipto, Japón, Kenya, Santa Lucía, el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar, el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas Refrescantes y el Institute of Food Technologists), [CRD 5](#) (observaciones de los Estados Unidos de América, Hungría, Tailandia y FoodDrinkEurope), [CRD 7](#) (observaciones del Perú), [CRD 9](#) (observaciones de la UE), [CRD 10](#) (observaciones de la Argentina), [CRD 11](#) (observaciones de la India), [CRD 12](#) (observaciones de Costa Rica), [CRD 13](#) (FoodDrinkEurope), [CRD 16](#) (la República de Corea), [CRD 18](#) (Sudáfrica), [CRD 19](#) (observaciones de Ghana), [CRD 20](#) (observaciones de Bolivia), [CRD 21](#) (observaciones de China y Filipinas), [CRD 22](#) (observaciones de Indonesia), [CRD 25](#) (Informe del Grupo de trabajo presencial sobre marcado de la fecha).

“Fecha de fabricación”, “fecha de envasado” y “fecha límite de venta”.

60. El Comité acordó mantener los términos “fecha de fabricación” y “fecha de envasado”, y eliminar “fecha límite de venta” tal como se había propuesto. Algunas delegaciones también expresaron la opinión de que no era apropiado que todos los alimentos llevaran más de una marca de fecha y que debía constar la “fecha de envasado” / “Fecha de fabricación” en otros documentos.

“Fecha de duración mínima” (“consumir preferentemente antes de”) / “Fecha límite de utilización”

61. El Comité estudió las propuestas del Grupo de trabajo de utilizar dos tipos de marcas de la fecha para diferenciar las de inocuidad y las de calidad. El Comité, sin embargo, centró inicialmente su debate en el marcado de la fecha por motivos de calidad, incluyendo la cuestión de la idoneidad de la diferenciación.
62. Varias delegaciones propusieron una sola marca de fecha y la eliminación de la definición de “fecha de duración mínima” y “consumir preferentemente antes de” / “mejor calidad antes de” por las siguientes razones:
- una única marca de la fecha era una indicación clara y transparente de la inocuidad, y había mostrado su eficacia en la reducción de los problemas relacionados con el comercio de alimentos, la confusión del consumidor y el desperdicio de alimentos;
 - los parámetros de inocuidad y calidad pueden influirse entre sí y, para determinados alimentos, la clasificación de estos parámetros no era sencilla y la definición no ofrecía una orientación clara para los fabricantes sobre los parámetros que debían utilizarse;
 - la posibilidad de estimar la fecha de consumo preferente a partir de atributos sensoriales podía conllevar la utilización de métodos incoherentes y poco fiables para determinar la marca de la fecha;
 - la falta de precisión, puesto que la definición no indicaba durante cuánto tiempo podía comercializarse o consumirse el producto después de la “fecha de duración mínima”, lo que podría inducir a error al consumidor y dificultar la aplicación;
 - los datos mostraban que la utilización de dos marcas de fecha eran motivo de confusión para los consumidores y, por lo tanto, podían dar lugar a problemas de inocuidad y al desperdicio de alimentos.
63. Otras delegaciones propusieron utilizar dos marcas de la fecha para la inocuidad y la calidad, y señalaron que:
- dos marcas de la fecha distinguirían la acción apropiada del consumidor en relación con la calidad por un lado, y la inocuidad por otro;
 - una actuación adecuada de los consumidores ayudaría a reducir el desperdicio de alimentos;
 - muchos países estaban familiarizados con el uso de dos marcas de fecha;
 - la pérdida de características cualitativas no daría lugar a que los alimentos fueran nocivos;
 - una sola marca de fecha podría dar como resultado un mayor desperdicio de alimentos y una mayor carga económica para los consumidores, pudiendo confundirlos.
64. Además el Comité señaló que la educación del consumidor sobre el marcado de la fecha era una manera útil de contribuir a aumentar la comprensión de las distintas marcas.
65. Una delegación propuso añadir una nueva definición de “vida útil” en la que se tuvieran en cuenta tanto factores de calidad como de inocuidad. Esta propuesta fue presentada como una alternativa para abarcar aspectos relacionados con la denominación de vida útil y para proporcionar una mayor flexibilidad en las opciones para informar a los consumidores. Si bien esta propuesta contaba con el apoyo de algunas delegaciones, el Comité no acordó incluir esta definición.

Conclusión

66. El Comité convino en mantener dos marcas de fecha e incluir los términos “fecha de duración mínima” y “consumir preferentemente antes de” como opciones del marcado de la fecha para ofrecer flexibilidad a los países, y señaló que, si bien ambas fechas no se empleaban necesariamente en todos los países, se utilizaban en otros y eran comprendidas por sus consumidores o contribuían a que estos comprendieran la finalidad del etiquetado.
67. El Comité adoptó la definición siguiente:

68. *“Fecha de duración mínima” (“consumir preferentemente antes de”), la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.*

“Fecha límite de utilización”

69. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta relativa a la marca “fecha límite de utilización” pero no a que se hiciera referencia a los conceptos de “nutrición” o “salud” puesto que se pretendía definir un marcado de la fecha por razones de inocuidad. El Comité también observó que, al incluir factores nutricionales, esta marca podría solaparse con “consumir preferentemente antes de esta fecha”; además, señaló que los alimentos que constituían la fuente única de nutrición podrían estar recogidos adecuadamente en el término “inocuidad”.

Conclusión

70. El Comité convino en la siguiente definición:

Por “Fecha límite de utilización”, “Fecha límite de utilización o consumo”, “Caduca en” o “Fecha de caducidad” se entiende la fecha en que termina el período después del cual el producto, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, no se debería vender ni consumir por razones de inocuidad.

71. Asimismo, el Comité convino en verificar que la palabra inglesa “safety” se tradujera correctamente por “inocuidad” en la versión española del texto.

Marcado de la fecha e instrucciones de conservación

72. El Comité acordó eliminar el texto entre corchetes de la sección 4.7 i) al no ser necesario, ya que no resultaba claro a qué grupo de población se refería, y se mostró de acuerdo en eliminar la referencia a la idoneidad nutricional en línea con su decisión anterior sobre la “fecha límite de utilización” (párrafo 70). Una delegación expresó su preocupación en relación con el efecto de esta exclusión sobre la comercialización de alimentos que llevan declaraciones de propiedades nutricionales.
73. El Comité observó que debía determinarse el modo de poder utilizar una fecha basada en la inocuidad y que podría necesitarse asesoramiento de los comités pertinentes, como el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en relación con los criterios de determinación de una fecha basada en la inocuidad. Habida cuenta de ello, el Comité convino en añadir una nota a pie de página especificando que se debían tener en cuenta otros textos del Codex hasta que se dispusiera de estos criterios.
74. El Comité tomó nota de una propuesta formulada por una delegación para enmendar la sección 4.7 ii) y hacer facultativo el uso de “consumir preferentemente antes de esta fecha” en caso de no ser necesaria una “fecha límite de utilización”. Esta delegación consideró que la indicación “consumir preferentemente antes de esta fecha” no era útil y podía confundir a los consumidores al no ayudarles a gestionar el consumo, sino que más bien se centraba en la protección de las marcas. El Comité declaró su disconformidad con esta propuesta, ya que podía tener como consecuencia que algunos alimentos no tuvieran marcado de la fecha.
75. El Comité se mostró de acuerdo en que los tres elementos (día, mes y año) debían indicarse en los productos con una duración máxima de tres meses, así como en hacer flexible el uso de los tres elementos del segundo apartado introduciendo la expresión “como mínimo” antes de “mes y año”. El Comité acordó suprimir el apartado “diciembre...”.
76. El Comité también convino en que se debía prestar una mayor atención a la presentación y el alcance de la información relativa a los envases pequeños.
77. El Comité convino en que el texto propuesto en 4.7.1 vii) “la declaración del mes en el marcado de la fecha deberá ser coherente con la sección 8.2” debía suprimirse por quedar la cuestión suficientemente cubierta en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y no ser específica de las marcas de fecha.
78. Se dispuso específicamente que, cuando solo se utilicen dígitos o cuando el año se exprese solo en dos dígitos, se especifique la secuencia de día, mes y año. En este contexto una delegación propuso que se estableciese

un formato predeterminado y que se estudiara la necesidad de indicar el formato en la etiqueta cuando no se utilizase el formato predeterminado para indicar la fecha. La Comisión no aceptó esta propuesta.

79. El Comité tomó nota de las propuestas de enmienda a la lista de productos que no requerirían una fecha de duración mínima. Sin embargo, algunas delegaciones opinaron que no existía un fundamento claro para la lista, que era necesario formular orientaciones para la base de estas excepciones y que podría necesitarse el asesoramiento del Comité sobre Higiene de los Alimentos en relación con los alimentos que podrían excluirse del mercado de la fecha. Asimismo, se observó que se requería más tiempo para considerar las nuevas propuestas, y el Comité estuvo de acuerdo en mantener la lista entre corchetes para examinarla con mayor detenimiento. El Comité también señaló que, al formular propuestas para realizar adiciones o supresiones en la lista, se debían proporcionar fundamentos claros.
80. El Comité tomó nota de las opiniones en el sentido de que se debía utilizar “fecha de fabricación” o “fecha de envasado” junto con otros marcados de fecha; de que estas expresiones eran importantes para ciertos tipos de alimentos; de que facilitaban información sobre la frescura de los productos a los consumidores; tenían importancia para determinar la duración en almacén, y de que eran necesarias para hacer operativo lo dispuesto en el *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria* (CAC/RCP 20-1979), cuya redacción vigente suponía que solo se debía utilizar un marcado de la fecha en un producto dado. El Comité acordó examinar esta propuesta con mayor detenimiento.

Conclusión

81. El Comité señaló que la revisión relativa al marcado de la fecha no estaba en condiciones de avanzar en el procedimiento por trámites debido a los amplios cambios realizados y algunas cuestiones sin resolver que requerían un debate ulterior, y acordó devolver el anteproyecto de revisión para recabar más observaciones y examinarlo nuevamente.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS: MARCADO DE LA FECHA

82. El Comité acordó devolver el anteproyecto de revisión al trámite 3 para recabar más observaciones y examinarlo en su siguiente reunión (véase el Apéndice IV).

ETIQUETADO DE ENVASES O EMBALAJES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR (documento de debate) (tema 6)⁷

CUESTIONES RELACIONADAS CON LA VENTA DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE INTERNET (documento de debate) (tema 7 del programa)⁸

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 8 del programa)

Propuesta de revisión de las *Directrices generales para el uso del término “Halal”* (CAC/GL 24-1997)⁹

83. Debido a limitaciones de tiempo los temas del programa mencionados no fueron objeto de debate y se tratarán en la siguiente reunión del Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 9 del programa)

84. Se informó al Comité de que su 43.^a reunión se celebraría en aproximadamente 18 meses. Las disposiciones finales al respecto quedarían sujetas a confirmación por parte de las secretarías del país anfitrión y del Codex. Se estudiaría la posibilidad de celebrar tres días de sesiones y de observar un intervalo más corto entre estas.

⁷ [CX/FL 14/42/6](#), [CRD 1](#) (observaciones de Kenya), [CRD 6](#) (observaciones de Filipinas), [CRD 13](#) (observaciones de FoodDrinkEurope), [CRD 18](#) (observaciones de Sudáfrica), [CRD 19](#) (observaciones de Ghana), [CRD 22](#) (observaciones de Indonesia).

⁸ CX/FL 14/42/7 (no distribuido).

⁹ [CX/FL 14/42/8](#), [CRD 11](#) (observaciones de la India), [CRD 13](#) (observaciones de FoodDrinkEurope), [CRD 22](#) (observaciones de Indonesia).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	CORRESPONDE A	REFERENCIA DEL DOCUMENTO (REP15/FL)
Revisión de las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> : Acuicultura orgánica	3	Gobiernos GTp (dirigido por la Unión Europea) 43. ^a reunión del CCFL	Párr. 57 Apéndice III
Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> : Marcado de la fecha	3	Gobiernos 43. ^a reunión del CCFL	Párr. 82 Apéndice IV
Documento de debate sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor	-	43. ^a reunión del CCFL	Párr. 83
Documento de debate sobre asuntos relacionados con la venta de alimentos por Internet	-	Argelia 43. ^a reunión del CCFL	Párr. 83
Propuesta de revisión de las <i>Directrices generales para el uso del término "Halal"</i> (CAC/GL 24-1997)	-	43. ^a reunión del CCFL	Párr. 83

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

Chairperson /
Président /
Presidente:

Mr Paul MAYERS
Vice-President, Policy and Programs
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, T1-4-104
K1A 0Y9 Ottawa, ON, CANADA
Phone: 613-773-5747
Fax: 613-773-5969
Email: paul.mayers@inspection.gc.ca

AFGHANISTAN - AFGANISTÁN

Mr Amanullah HUSSAINI
(Head of Delegation)
Environmental Health Director
Ministry of Public Health
AFGHANISTAN
Email: mnlh_hussaini@yahoo.com
Mr Naeem SIDDIQUE
Food Inspector
Environment and Health Department
AFGHANISTAN
Email: nsiddique86@yahoo.com

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mrs Nacera SEDDI NÉE ACHELI
(Head of Delegation)
Sous-Directeur
Ministère du Commerce Direction de la qualité
et de la consommation
Cité Mokhtar Zerhouni El-Mohammadia Alger
16000 Alger, ALGERIA
Phone: +213 21 89 07 61
Email: nacera.acheli@hotmail.fr

Mrs Ratiba SID NÉE DERGAM
Enqueteur principal en chef de la repression
des fraudes
Ministère du Commerce Direction de la qualité
et de la consommation
Cité Mokhtar Zerhouni El Mohammadia Alger
16000 Alger, ALGERIA
Phone: +213 21 89 07 61
Email: ratiba-usthb@hotmail.com

ARGENTINA - ARGENTINE

Mr Arnaldo César NONZIOLI
Consultor
Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca
Dirección de Agroalimentos
Av. Paseo Colón 922, Piso 2, Of. 222
01063ACD Ciudad Autonoma de Buenos
Aires, ARGENTINA
Phone: +54 11 4349-2236
Fax: +54 11 4349-2306
Email: anonzi@minagri.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Christel LEEMHIUS
(Head of Delegation)
A/g Assistant Secretary
Department of Health
GPO Box 9848
2601 Canberra, AUSTRALIA
Phone: +61262894953
Email: christel.leemhuis@health.gov.au

Ms Jane ALLEN
Senior Adviser
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
2601 Canberra, AUSTRALIA
Phone: +61262712678
Email: jane.allen@foodstandards.gov.au

Mr Matthew WORRELL
Agriculture Counsellor
Department of Agriculture
18 Marcus Clarke Street
2601 Canberra, AUSTRALIA
Phone: +39 06 8527 2376
Email: matthew.worrell@dfat.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Ingrid NEUNER
(Head of Delegation)
Magister
Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna, AUSTRIA
Phone: +43-1 71100/4877
Email: ingrid.neuner@bmg.gv.at

BANGLADESH

Mr Khalilur RAHMAN
Director(Admin)
BSTI
Dhaka, BANGLADESH
Email: khalil.bsti@gmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr Luc OGIERS
 (Head of Delegation)
 Director
 FPS Economy, SME
 General directorate international economy
 Rue du Progrès, 50
 1210 Bruxelles, BELGIUM
 Phone: +3222777481
 Email: luc.ogiers@economie.fgov.be

Mr Jean POTTIER
 Regulatory Expert Food Labelling, Nutrition
 and Health Claims
 FPS Health, Food Chain Safety and
 Environment Animal, Plant and Food
 Directorate
 Food, Feed and other consumption product
 Eurostation | Place Victor Horta, 40/10
 B-1060 Brussels, BELGIUM
 Phone: +32 2 524 73 62
 Fax: +32 2 524 73 99
 Email: Jean.Pottier@health.belgium.be

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) -
 BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE) -
 BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Mrs María Eugenia GAZAUI
 Consultora
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)

Mrs Roxana Wilma OLLER CATOIRA
 Represente Alterno
 Prm Repr
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Rodrigo VARGAS
 (Head of Delegation)
 Specialist on Regulation and Health
 Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57,
 BRASÍLIA-DF
 71205-050 Brasília, BRAZIL
 Phone: +55(61)3462-5329
 Email: rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

Mr Guilherme ANTONIO DA COSTA
 Vice Chair Person, Food Safety Expert
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Esplanada dos Ministerios BI.D-Ed. Sede 3
 andar-Sala300
 CEP: 70043-900
 Brazilia DF, BRAZIL
 Email: ggguilherme@hotmail.com

Mrs Fatima BRAGA
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57,
 BRASÍLIA- BRAZIL
 71.205-050 Brasília-DF, BRAZIL
 Email: fatima.braga@anvisa.gov.br

Mr Roberto GUIMARÃES HABIB MATTAR
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Superintendência Federal de Agricultura do
 Rio de Janeiro
 Av. Rodrigues Alves, 129, sala 808
 Rio de Janeiro - RJ
 CEP: 20081-250
 BRAZIL
 Email: roberto.mattar@agricultura.gov.br

Mrs Virgínia LIRA
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
 sala 152
 Brasília - DF
 CEP: 70043-900
 BRAZIL
 Email: virginia.lira@agricultura.gov.br

Mrs Valeria VIEIRA
 Specialist in Human Nutrition and Health
 FUNED
 Street Conde Pereira Carneiro, BO-Gamaleira
 Belo Horizonte Brazil
 Belo Horizonte, BRAZIL
 Email: valeria.martins@funed.mg.gov.br

BULGARIA - BULGARIE

Dr Galya KOSTADINOVA
 Head of department "Food safety"
 Ministry of Agriculture and Food
 Animal health and food safety Directorate
 Blvd" Hristo Botev 55, Sofia 1040; Bulgaria
 Sofia, BULGARIA
 Phone: 00 359 2 985 11 306
 Email: GKostadinova@mzh.government.bg

BURKINA FASO

Mr Joel BADO
 Ingenieur Metrologue
 Email: badojoel@yahoo.fr

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Mongui MEHDI
 Permanent Representative
 Embassy of Cameroon
 Rome, ITALY

Mr MOHAMADOU AWAL
Membre du groupe technique pour le
CCAFRICA
Agence des Normes et de la Qualité
Comité FAO/OMS de Coordination pour
l'Afrique
CAMEROON
Phone: (+237) 99 42 07 80
Email: moawaln@yahoo.fr

Mr Seyi Boul IDRIS JOEL
Attaché de Cabinet
Embassy of Cameroon
CAMEROON

Mr Francis LEKU AZENAKU
Directeur
Réglementation et du Contrôle Qualité des
Intrants et Produits Agricoles
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Rural (MINADER)
CAMEROON
Phone: +237 77 60 67 13
Email: francislekuazenaku@ymail.com

Mrs Sabine Sandrine NANGUELE ONGONO
Chef de bureau de l'information et de la
documentation au secretariat technique du
comite national du Codex
Ministere des mines de l'industrie et du
developpement technologique (minmidt)
CAMEROON
Phone: (+ 237) 77 03 18 37
Email: snangul@yahoo.com

Mr Pouedogo POUEDOGO
Coordonnateur du groupe technique pour le
CCAFRICA
Services du Premier Ministre
CAMEROON
Phone: (+237) 99 89 77 33
Email: pouedo@yahoo.com

CANADA - CANADÁ

Mrs Kathy TWARDEK
(Head of Delegation)
National Manager, Consumer Protection and
Marketplace Fairness Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
K1A OY9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-773-5489
Fax: 613-773-5603
Email: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Prof Etienne DAKO
Professor of Food Microbiology and Nutrition
Université de Moncton
18 Antonine-Maillet
E1A 3E9 Moncton, N.B., CANADA
Phone: Bureau: 506-858-4080

Fax: 506-858-4283
Email: etienne.dako@umoncton.ca

Ms Pamela HARROD
Assistant Director, Policy and Law
Dairy Farmers of Canada
Policy and Strategic Planning
21 Florence Street
K2P OW6 Ottawa, ON, CANADA
Phone: 613-236-9997, ext. 2755
Fax: 613-236-0905
Email: pamela.harrod@dfc-plc.ca

Mr Daniel MILLER
Executive Director, Food Import/Export and
Consumer Protection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, T2-6-350
K1A OY9 Ottawa, ON, CANADA
Phone: 613-773-5422
Fax: 613-773-5969
Email: daniel.miller@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Emilio MATAS
(Head of Delegation)
Asesor
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
SERNAC
Santiago, CHILE
Email: ematas@sernac.cl

Mr Alejandro BUVINIC
Jefe Departamento Regulatorio
Ministerio de Relaciones Exteriores
DIRECON
CHILE
Email: abuvinic@direcon.gob.cl

Mr Cristian COFRE
Asesor Técnico
Ministerio de Salud
DIPOL
CHILE
Email: cristian.cofre@minsal.cl

CHINA - CHINE

Mr ZHANG Jianbo
(Head of Delegation)
research associate
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang,
Beijing
100000 Beijing, CHINA
Phone: 86-10-52165425
Fax: 86-10-52165424
Email: jianbozhang@cfssa.net.cn

Ms DONG Xinxin
 Engineer
 the Standard and Regulation Research
 Center,AQSIQ
 Room 909, Sanyuan Mansion,No.18 Xibahe
 Dongli,Chaoyang District,Beijing,China
 100028 Beijing, CHINA
 Phone: 86-10-84603875
 Fax: 86-10-84603875
 Email: dongxx@aqsiq.gov.cn

Ms ZHANG Zhe
 Assistant Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang,
 Beijing
 100000 Beijing, CHINA
 Phone: 86-10-52165406
 Fax: 86-10-52165408
 Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

Mr JIN Bo
 Principal Staff Member
 China Food and Drug Administration
 Department of Food Safety Supervision I
 Building2, No.26,Xuanwumen West
 Street,Xicheng District,Beijing,P.R.China
 100053 Beijing, CHINA
 Phone: 86+18911193392
 Fax: 86+10-63600370
 Email: Jinbo@cfda.gov.cn

Ms LI Huimin
 Principal Staff Member
 China Food and Drug Administration
 Department of Food Safety Supervision II
 No.26,Xuanwumen West Street,Xicheng
 District,Beijing,P.R.China
 100053 Beijing, CHINA
 Phone: 86+15811378619
 Fax: 86+10-88372194
 Email: Lihm@cfda.gov.cn

Mr LI Yutao
 Staff Member
 Taizhou Entry-Exit Inspection And Quarantine
 Bureau
 188Shuguang West Road,Chengxi
 Subdistrict,Wenling,Taizhou,Zhejiang,China
 317500 Zhejiang, CHINA
 Phone: 86-576-80689023
 Fax: 86-576-80689017
 Email: lyt@tz.ziq.gov.cn

Ms LIU Pui Shan
 Scientific Officer (Standard Setting)
 Centre for Food Safety,Food and
 Environmental Hygiene Department,HKSAR
 Government
 43/F,Queensway Government Offices,66
 Queensway,HongKong
 999077 Hongkong, CHINA
 Phone: (852)6311-5585
 Fax: (852)2803 0534
 Email: mpliu@fehd.gov.hk

Ms WANG Xiaojing
 Principal Staff Member
 China Food and Drug Administration
 Department of Food Safety Supervision III
 Building2, No.26,Xuanwumen West
 Street,Xicheng District,Beijing,P.R.China
 100053 Beijing, CHINA
 Phone: 86+13811817135
 Fax: 86+10-88330575
 Email: wangxj@cfda.gov.cn

Mr Zhi YAN
 Consultant
 China Food and Drug Administration
 Department of Science Technology and
 Standards
 Building2, No.26,Xuanwumen West
 Street,Xicheng District,Beijing,P.R.China
 100053 Beijing, CHINA
 Phone: 86+13801265385
 Fax: 86+10-63098755
 Email: yanzhi@cfda.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Mrs Alba Rocio JIMENEZ TOVAR
 (Head of Delegation)
 Profesional Especializado
 Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y
 Medicamentos INVIMA
 Carrera 10 No. 64-28
 Bogota D.C., COLOMBIA
 Phone: +2948700, ext. 3488
 Fax: +2948700, ext. 3920
 Email: ajimenezt@invima.gov.co

CONGO

Mr Mankoussou MARC
 (Head of Delegation)
 Conseiller
 Rome, ITALY
 Email: mankoussou@yahoo.fr

Mr David MASSAMBA
 First Secretary
 Permanent Representation of Congo to the UN
 Agencies
 Permanent Representation of Congo
 Rome, ITALY
 Email: massambadiplo@yahoo.fr

COSTA RICA

Mr Jorge Arturo JARA
 (Head of Delegation)
 I Vicepresidente de CACIA
 Cámara Costarricense de la Industria
 Alimentaria (CACIA)
 Miembro Comité Nacional del Codex
 Costa Rica
 San José, COSTA RICA
 Email: jjara@la.ko.com

CÔTE D'IVOIRE

Mr Comoe Marius Rodriguere BROU
 (Head of Delegation)
 Président, Fédération des Associations de
 Consommateurs Actifs de Côte d'Ivoire
 (FACACI)
 Comité National du Codex Alimentarius de
 Côte d'Ivoire
 Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
 BP 1534
 Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
 Phone: +225 47 25 05 05
 Fax: +225 20 21 08 08
 Email: micopci@yahoo.fr

Mrs Gouleon Made Mariette DOH
 Trésorière Générale Adjointe
 Fédération des Associations de
 Consommateurs Actifs de Côte d'Ivoire
 (FACACI)
 Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
 BP 1534
 Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
 Phone: +225 56 16 46 16
 Fax: +225 20 21 08 08
 Email: micopci@yahoo.fr

Mrs Amiabra Liliane KOUABENAN
 2ème Vice/présidente du Réseau Ivoirien pour
 la Sécurité Sanitaire des Aliments
 R.I.S.A.
 Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
 10 BP 1534
 Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
 Phone: +225 60 81 15 15
 Fax: +225 20 21 08 08
 Email: micopci@yahoo.fr

Mrs Edwige Flore SIEI
 Secrétaire Générale
 Réseau Ivoirien pour la Sécurité Sanitaire des

Aliments (R.I.S.A.)
 Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
 BP 1534
 Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
 Phone: +225 07 06 39 38
 Fax: +225 20 21 08 08
 Email: micopci@yahoo.fr

CYPRUS - CHYPRE - CHIPRE

Mr George F. POULIDES
 (Head of Delegation)
 Ambassador, Permanent Representative
 Permanent Representation of the Republic of
 Cyprus to the UN Agencies to Rome
 Rome, ITALY
 Email: faoprcyp@tin.it

Mr Spyridon ELLINAS
 Agricultural Attaché/Alternate Permanent
 Representative of the Republic of Cyprus to the
 UN Agencies, Rome
 Permanent Representation to the UN Agencies
 Rome, ITALY
 Email: faoprcyp@tin.it

DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA

Mr Kim CHUN GUK
 (Head of Delegation)
 Permanent Representative to FAO in Rome
 Permanent Representation Rome
 Rome, ITALY
 Email: ekodpr@alice.it

Mr KIM JONG HYOK
 2nd Secretary Alternate Representative to FAO
 Rome
 Viale del Esperanto 26
 Rome, ITALY
 Email: ekodpr@alice.it

Mr KWANGHYOK PANG
 Deputy Perm. Representative
 DPR Korea
 Viale del Esperanto 26
 Roma, ITALY
 Email: ekodpr@alice.it

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO -
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO
- REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr Damien NGUBA KASONGO
(Head of Delegation)
Coordinator
Secretariat Technique Comité National
Le Ministère de l'Agriculture et du
Développement Rural
Secrétariat Général de l'Agriculture, Pêche et
Elevage
Bld 30 Juin/Av. BATETELA
Kinshasa-Gombe
+243 Kinshasa, Democratic Republic Of Congo
Phone: +243 81 81 59 031
Email: drnguba@gmail.com

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Linda JENSEN
Chief Adviser, Food Scientist
Danish Agriculture and Food Council
Axeltorv 3
DK-1609 Copenhagen V, DENMARK
Phone: +45 33394350
Email: lmj@lf.dk

Ms Pernille LUNDQUIST MADSEN
Deputy Head, Chemicals and Food Quality
Division
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
DK-2600 Glostrup, DENMARK
Phone: +45 7227 6662
Email: plum@fvst.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ing ILIANA ROSERO
Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora
Continua de Normativa, Protocolos y
Procedimientos
Agencia Nacional de Control y Vigilancia y
Control Sanitario
Coordinación General Técnica de Regulación
para la Vigilancia y Control Sanitario
La Razón 280 y El Comercio, Edif. San
Francisco
Quito, ECUADOR
Phone: (+593 2)2269866
Email: iliana.rosero@controlsanitario.gob.ec

Ms Carina ROSERO
Análita de alimentos
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
DIRECCIÓN NACIONAL DE VIGILANCIA Y
CONTROL SANITARIO
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia
170515 Quito, ECUADOR
Phone: 3814 400 ext 1212
Email: carina.rosero@misp.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Mr AHMED ABO ZAID
(Head of Delegation)
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality
Food Standards
16 Tadreeb El- Modarrebeen st.,Ameriya
Cairo, EGYPT
Phone: +20222848831
Email: zica_eos@yahoo.com

Mrs Nermeen EL FADEEL
Scientific and Regulatory Affairs manager ,
Egypt Region, Coca- Cola
Coca- Cola company
1 Amin Elrahany St., Nasr City- Cairo- Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: 222722187
Fax: 222722187
Email: nekhalfi@coca-cola.com

Mr Ahmed Fawzy Ahmed FARAG
EGYPT

Prof Mohamed MASOUD
Head Resercher
Agriculture Research Center (ARC)
Regional Centre for Food and Feed -
9 EL GAMAA St. Giza,Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: 20226920835
Fax: 00202 35713250
Email: FSIC2008@yahoo.com
dr.mohamed_masoud@yahoo.com

Prof HADY MOTAUE
Head Resercher
Agriculture Research Center (ARC)
Regional Centre for Food and Feed -
9 EL GAMAA St. Giza,Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: 20235732280
Fax: 00202 35713250
Email: clff@intouch.com

Mr ELSHAHAT SELIM
Technical Operations Manager
Chamber of food industries
1195 cournich el nil st. Cairo; Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: +20225748627
Fax: +20225748627
Email: Selim_sh2002@egycoi.org.eg

ERITREA - ÉRYTHRÉE

Mr Yohannes TENSUE
 (Head of Delegation)
 First Secretary
 Permanent Representation
 Embassy of Eritrea
 Rome, ITALY

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE
 - UNIÓN EUROPEA**

Mr Christophe DIDION
 ADMINISTRATOR
 EUROPEAN COMMISSION
 DG SANCO
 B 232
 1049 BRUSSELS, EUROPEAN UNION
 Email: christophe.didion@ec.europa.eu

Mr Dario DUBOLINO
 Administrator
 European Union
 DG MARE
 10419 Brussels, EUROPEAN UNION
 Phone: +32 229-86031
 Email: dario.dubolino@ec.europa.eu

Mr LUIS MARTIN PLAZA
 ADMINISTRATOR
 EUROPEAN COMMISSION
 DG AGRI
 RUE DE LA LOI
 1049 BRUSSELS, EUROPEAN UNION
 Phone: +32 229-93736
 Email: Luis.MARTIN-PLAZA@ec.europa.eu

Ms Barbara MORETTI
 Administrator
 European Commission
 DG SANCO
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels, EUROPEAN UNION
 Phone: +32 229-92362
 Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anne HAIKONEN
 (Head of Delegation)
 Legislative Counsellor
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O.Box 30
 00023 Government
 Helsinki, FINLAND
 Phone: +358-503697618
 Email: anne.haikonen@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mrs Sophie DUSSOURS
 (Head of Delegation)
 Chargée de Mission
 DGCCRF
 Bureau 4D
 FRANCE
 Email:
sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Annie LOC'H
 EU Public Affairs Director
 Danone
 15 rue Helder
 75009 Paris, France
 Email: annie.loch@danone.com

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Ms Katrin STOLLE
 (Head of Delegation)
 Deputy Head of Division
 Ministry of Food and Agriculture
 Food Labelling
 Wilhelmstraße 54
 10117 Berlin, GERMANY
 Phone: +49 30 18 529 4172
 Email: 215@bmel.bund.de

Ms Marie DUBITSKY
 Managing Director
 Maria Dubitsky Consulting GmbH
 Andreas-Kasperbauer-Straße 13
 85540 Haar, GERMANY
 Phone: +49 89 6804131
 Email: marie@dubitsky.de
 Ms Susanne KETTLER
 Group Director Scientific and Regulatory Affairs
 Coca-Cola s.a.
 Scientific and Regulatory Affairs
 Chaussee de Mons 1424
 1070 Brussels, GERMANY
 Phone: +32 471 989045
 Email: skettler@coca-cola.com

Mr Bernd KURZAI
 Legal Counsel Food Law
 Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Central Department Quality Affairs
 Gottlieb-Daimler-Straße 13
 68165 Mannheim, GERMANY
 Email: bernd.kurzai@suedzucker.de

Mrs Angelika MROHS
 Managing Director
 German Federation for Food Law and Food
 Science
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin, GERMANY
 Phone: +49 30 206143 133
 Email: amrohs@bll.de

Dr Joerg RIEKE
Executive Director
Association of the German Dairy Industry (MIV)
Jaegerstr. 51
10117 Berlin, GERMANY
Phone: +49 30 4030445-22
Email: rieke@milchindustrie.de

GHANA

Mrs Isabella Mansa AGRA
(Head of Delegation)
Ag. Deputy Chief Executive (FID)
Food and Drugs Authority
Food Inspection
P. O. BOX CT 2783
Cantonments
+233 Accra, GHANA
Phone: +233 244 337249
Fax: +233 302 229794
Email: isabella.agra@fdaghana.gov.gh

Ms Gifty BRIGHT
Senior Regulatory Officer
Food And Drugs Authority
Food Evaluation And Registration
P. O. BOX CT 2783,
Cantonments
ACCRA, GHANA
Phone: +233 207 741152
Email: giftionline@yahoo.com

Ms Cynthia ADWOA DAPAAH
Corporate Attorney
Food And Drugs Authority
Legal
P. O. BOX CT 2783
CANTONMENTS, ACCRA
ACCRA, GHANA
Phone: +233 244 212791
Email: Cynthia.dapaah@fdaghana.gov.gh

Mrs Stephanie FAMIYEH-ADDO
Standards Officer
Ghana Standards Authority
Product Certification
P. O. BOX MB 245,
ACCRA
+233 ACCRA, GHANA
Phone: +233 542 523 303
Email: stephanieaddo@yahoo.co.uk

GUINEA - GUINÉE

Mrs Mariama BARRY
Directrice Générale
Office National du Contrôle de Qualité
Ministère du Commerce
Conakry, GUINEA
Phone: +224 628 13 13 81 / 664 97 47
Email: mariamabellabary@yahoo.fr

GUINEA-BISSAU - GUINÉE-BISSAU

Mr José Mora N'SUM-NE
Directeur des Services de Documentation et de
la Publication et Responsable de l'Information
et de la Communication du Comité National du
Codex Alimentarius
Institut National de Recherche Agricole
Ministère de l'Agriculture et Développement
Rural
505 Bissau, GUINEA-BISSAU
Phone: +245 664 91 45
Email: nsumnejosmora@yahoo.com.br

HAITI - HAÏTI - HAITÍ

Mr Charles EMMANUEL
(Head of Delegation)
Chargé d'Affaires
HAITI
Email: yvonne2000@yahoo.fr

Mr Alexandre JEAN-BONY
Ministre Conseiller, Embassy of Haiti
Email: alexandrejeanbony@msn.com

Mrs Marie Laurence DURAND
HAITI
Email: delehaitidurand@yahoo.fr

HUNGARY – HONGRIE - HUNGRÍA

Ms Beatrix KUTI
(Head of Delegation)
Quality Expert
Ministry of Agriculture
Department of Food Processing
Kossuth L. tér 11.
H-1055 Budapest, HUNGARY
Phone: +36 1 795 3481
Fax: +36 1 795 0096
Email: beatrix.kuti@fm.gov.hu

INDIA - INDE

Dr PVSM GOURI
Advisor
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority
National Accreditation Body
INDIA
Email: Gouri@apeda.gov.in

Mr Sanjay GUPTA
Assistant Director
Food Safety & Standards Authority Of India
Enforcement
FSSAI, FDA BHAWAN, KOTLA ROAD
NEW DELHI, INDIA
Email: enforcement1@fssai.gov.in

Mr Aditya JAIN
 Manager, Quality Assurance
 National Dairy Development Board
 Anand, Gujarat
 INDIA
 Email: aditya@nddb.coop

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Vivi FERIANY
 Third Secretary
 Embassy of the Republic of Indonesia in Rome
 Via Campania, 55 - 00187 Roma
 ITALY
 Phone: 39 064200911
 Fax: 39 064880280
 Email: vivi.feriany@kemlu.go.id

ISRAEL - ISRAËL

Mrs Anat CHAVIA BEN YOSSEF
 (Head of Delegation)
 chief food engineer
 ministry of health
 FOOD CONTROL SERVICES
 haarbba 12 st Tel-Aviv
 POB 20301 61203
 61203 TEL AVIV, ISRAEL
 Phone: 972-2-5655696
 Fax: 972-3-5619549
 Email: anat.chavia@moh.health.gov.il

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Roberto COPPARONI
 Ministero della Salute
 Ufficio V - Nutrizione
 Viale Giorgio Ribotta, 5
 144 Roma, ITALY
 Phone: +390659946697
 Email: r.copparoni@sanita.it

Dr Simona DE STEFANO
 Ministero della Salute
 Ufficio V - Nutrizione
 Viale Giorgio Ribotta, 5
 144 Roma, ITALY
 Phone: +390659946574
 Email: s.destefano@sanita.it

Mrs Raffaella FIORA
 Food Law Manager Director
 Soremartec Italia S.r.l. - Ferrero S.p.A. Group
 Piazzale Pietro Ferrero, 1
 12051 Alba, ITALY
 Phone: -39 0173 313065
 Email: raffaella.fiora@ferrero.com

Mr Ciro IMPAGNATIELLO
 Codex Contact Point
 Ministry of Agricultural Food and Forestry
 Policies

Department of the European Union and
 Internationa Policies and of the Rural
 Development
 Via XX Settembre, 20
 187 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 46654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Dr Giuseppe LEMBO
 Senior Researcher - Organic aquaculture
 expert
 COISPA
 Fishery and Aquaculture
 Via Dei Trulli, 18
 70126 Bari, ITALY
 Phone: +39 080 5433596
 Email: lembo@coispa.it

Dr Giacomo MOCCIARO
 Technical Director - Organic farming
 Ministry of Agricultural Food and Forestry
 Policies
 PQA 5
 Via XX Settembre, 20
 187 Rome, ITALY
 Phone: +39 0646655093
 Email: g.mocciaro@politicheagricole.it

Mr Luca RAGAGLINI
 Vice Director
 AIDEPI
 Viale del Poggio Fiorito, 61
 144 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 80910720
 Fax: +39 06 8073186
 Email: luca.ragaglini@aidepi.it

Mrs Giovanna RUFO
 Regulatory & Scientific Affairs Expert
 AIDEPI
 Food Law Office
 Viale del Poggio Fiorito, 61
 144 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 80910735
 Email: giovanna.rufo@aidepi.it

Mr Guido SALA CHIRI
 Administrator
 General Secretariat of the Council of the
 European Union
 DG B 2 B
 1048 Brussels, BELGIUM
 Phone: +32 2 281 5734
 Email: secretariat.codex@consilium.europa.eu

Mr Orazio SUMMO
Codex Contact Point
Ministry of Agricultural Food and Forestry
Policies
PIUE II
Via XX Settembre, 20
187 Rome, ITALY
Phone: +39 0646654043
Email: o.summo@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Ms Keiko NAKAYA
(Head of Delegation)
Assistant Manager
Consumer Affairs Agency
Food Labelling Division
5th Floor Sanno Park Tower,2-11-1 Nagata-
cho, Chiyoda-ku,
100-6178 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3508-9222
Fax: +81-3-3508-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Asako ITO
Setion Chief
Consumer Affairs Agency
Food Labelling Division
5th Floor Sanno Park Tower,2-11-1 Nagata-
cho, Chiyoda-ku,
100-6178 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3508-9222
Fax: +81-3-3508-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Yayoi TSUJIYAMA
Director for International Affairs
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Policy Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Prof Hiroaki HAMANO
Adviser
International Life Sciences Institute Japan
Nishikawa Bldg 5F, 3-5-19 Kojimachi,
Chiyoda-ku,
102-0083 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-5215-3535
Email: hhamano@ilsijapan.org

Mr Hirohide MATSUSHIMA
Setion Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Fisheries Processing Industries and Marketing
Division, Fisheries Agency
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3591-5613
Fax: +81-3-3591-6867
Email: hirohide_matsushima@nm.maff.go.jp

Mr Hiroyuki OKOCHI
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fishries
Fish Ranching and Aquaculture Division,
Fisheries Agency
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3502-0895
Fax: +81-3-6744-2386
Email: hiroyuki_ookouchi@nm.maff.go.jp

KUWAIT - KOWEÏT

Mrs Hashmeyah ALENEZI
(Head of Delegation)
Chief Standards and Metrology Engineer
Public Authority for Industry
Standards and Metrology
13047 Safat, KUWAIT
Phone: 96525302672
Fax: 96525302625
Email: h.alanzei@pai.gov.kw

Mrs Zainab ALKANDARI
Head section
Ministry of Health
Drug Control
13001 Safat, KUWAIT
Phone: 96565903233
Fax: 96524811507
Email: zainb.alkandari@hotmail.com

Mrs Esteglal ALMUSALLAM
Imported Food Department Manager
Kuwait Municipality
Imported Food Department
P.O.Box: 10
State of Kuwait
13001 Safat, KUWAIT
Phone: 96524874969
Email: eng.esteg@yahoo.com

LESOTHO

Mr Lesala NTS'OEU
 (Head of Delegation)
 Technical Inspector
 Lesotho
 P.O. Box 747
 100 Maseru, LESOTHO
 Phone: +266 58975938
 Email: ntsoeul@yahoo.com

LIBERIA - LIBÉRIA

Mr A. Haruna-Rashid KROMAH
 First Secretary
 Embassy of Liberia in Rome
 ITALY
 Email: ahrk510@yahoo.com

Mr Mohammed S. SHERIFF
 LIBERIA

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Ing Patrick HAU
 (Head of Delegation)
 head of service
 Direction de la Santé
 Service de la sécurité alimentaire
 9 avenue Victor Hugo
 1750 Luxembourg, Luxembourg
 Email: patrick.hau@ms.etat.lu

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Ezlin ABDUL KHALID
 (Head of Delegation)
 Senior Assistant Director
 Ministry of Health Malaysia
 Food Safety and Quality Division
 Level 3, Block E7, Parcel E,
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603-88850797
 Email: serirukiah.farid@moh.gov.my

Mr Mohd. Suhaimi MOHD. YUSOF
 Assistant Director
 Department of Islamic Development Malaysia
 Halal Hub
 Level 1 & 3, PJH No. 2 Tower, Jalan Tun Abdul
 Razak, Presint 2
 62100 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603-88925079
 Fax: +603-88925005
 Email: suhaimi_yusof@islam.gov.my

MALI - MALÍ

Mr Mahamadou SAKO
 Vice chair of Codex Alimentarius Commission
 Ministry of Health and Public Hygiene
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Centre Commercial, Rue 305 Quartier du
 Fleuve
 BPE: 2362
 Bamako, MALI
 Email: mahamadousako@yahoo.fr

MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO

Mrs B. Esha AUMJAUD
 Lecturer
 University of Mauritius
 Faculty of Agriculture
 Reduit, MAURITIUS
 Phone: +230 54907172
 Fax: +230 54907172
 Email: eaumjaud@uom.ac.mu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Michelle VIZUETH CHÁVEZ
 (Head of Delegation)
 Subdirectora para la Atención a Organismos
 Internacionales de Normalización
 Dirección General de Normas/Secretaría de
 Economía
 Dirección de Normalización Internacional
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Lomas de
 Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan
 de Juárez
 53950 Estado de México, MEXICO
 Phone: +52 55 5229 6100 Ext. 43220
 Email: codexmex@economia.gob.mx

Ms Jessica GUTIERREZ ZAVALA
 Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad en
 Inocuidad Alimentaria
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Monterrey #33
 Col. Roma Delegación Cuauhtémoc
 6700 MEXICO DISTRITO FEDERAL, MEXICO
 Phone: 5.2555080522e+011
 Email: jgutierrez@cofepris.gob.mx

Mr Raúl Gerardo PORTILLO ALDRETT
 Director de Asuntos Científicos y Regulatorios
 y Presidente de la Rama 17
 Cámara Nacional de la Industria de
 Transformación (CANACINTRA)
 Asuntos Científicos y Regulatorios
 11580 MEXICO, DF, MEXICO
 Phone: +52 55 52 62 23 86
 Email: rportillo@coca-cola.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Sanae OUAZZANI
 (Head of Delegation)
 Ingénieur en Chef
 Office National de Sécurité Sanitaire des
 Produits Alimentaires
 Département de l'Agriculture
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
 Rabat, MOROCCO
 Phone: +212 537 676 619
 Fax: +212 537 68 20 49
 Email: ouazzanisanae@gmail.com

Dr Jamal ENNASSIR
 Chef de la section des Céréales, lait, produits
 diététiques et légumineuses
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de
 Recherches Chimiques (LOARC)
 25 rue Nichakra Rahal
 Casablanca, MOROCCO
 Phone: +212 6 65 13 06 28
 Email: loarcennassir@gmail.com

Dr Brahim KARFAL
 Chef de Service de la Réglementation et des
 Autorisations
 Agence Nationale pour le Développement de
 l'Aquaculture
 Avenue Annakhil, Immeuble Les Patios, 4ème
 Etage, Hay Ryad
 Rabat, MOROCCO
 Phone: +2120538099700
 Email: b.karfal@anda.gov.ma

MOZAMBIQUE

Mrs Ana Paula CARDOSO
 (Head of Delegation)
 Head of Department, Environmental Health
 Public Health Directorate
 Ministry of Health
 Av. Eduardo Mondlane No 1008
 Maputo, MOZAMBIQUE
 Phone: +258 823016447
 Fax: +258 32216164
 Email: apaulacardoso34@hotmail.com

Dr Maria Carolina Virgilio OMAR
 CTA
 Confederaao das Associacoes Economicas
 Av 25 de Setembr, Prédio TimeSquare, Bloco4
 no 33
 Maputo, MOZAMBIQUE
 Phone: +258 21 360 379
 Email: carolina.omar@mz.nestle.com

NAURU

Mr Vincent SCOTTY
 Health Inspector
 Ministry of Health
 NAURU
 Email: Vincent.scotty2004@yahoo.com

**NETHERLANDS - PAYS-BAS –
PAÍSES BAJOS**

Ms Marianne FALKENA
 (Head of Delegation)
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 PO Box 20350
 2500EJ The Hage, NETHERLANDS
 Phone: +31 70 340 5149
 Email: m.falkena@minvws.nl

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

Ms Jenny REID
 (Head of Delegation)
 Manager
 Ministry for Primary Industries
 Regulation & Assurance
 25 The Terrace
 Wellington, NEW ZEALAND
 Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Phillippa HAWTHORNE
 Senior Adviser
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington, NEW ZEALAND
 Email: phillippa.hawthorne@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Ogochukwu Nkolika MAINASARA
 (Head of Delegation)
 Director
 National Agency for Food and Drug
 Administration and Control
 445, Herbert Macaulay Way Yaba
 Lagos, NIGERIA
 Phone: +2348033217430, +234703481044
 Email: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr Chiazor FRED
 TC Chairman
 Association of Food Beverage and Tobacco
 Employers
 NIGERIA
 Email: fchiazor@coca-cola.com

Mrs Chinyere Innocensia IKEJIOFOR
 Assistant Chief Laboratory Technologist
 National Agency for Food and Drug
 Administration and Control
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba, Lagos
 Lagos, NIGERIA
 Phone: +2348033836173
 Email: chinyere.ikejiofor@nafdac.gov.ng

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Nina LØDRUP
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Section for Consumer Affairs
 P.O. Box 383 N-2381 Brumunddal, NORWAY
 Phone: +47 23216786
 Email: nina.lodrup@mattilsynet.no

Mrs Gro RIMSTAD
 Regulatory & Scientific Affairs Manager
 A/S Nestle Norge
 Postboks 683, Skøyve 0214 Oslo, NORWAY
 Phone: +47 92246317
 Email: Gro.Rimstad@NO.nestle.Com

Mrs Monica WEAR STUBBERUD
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Section for Plants, Organic Production and GM
 P.O.Box 383 N-2381 Brumunddal, NORWAY
 Phone: +47 64944358
 Email: Monica.wear.stubberud@mattilsynet.no

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mrs CHARINA MAY TANDAS
 (Head of Delegation)
 Food Drug Regulation Officer Iii
 Food And Drug Administration
 Department Of Health
 Civiv Drivefillinvest Corporate City, Alabang,
 Muntinlupa City
 PHILIPPINES
 Phone: 6.3922812868e+011
 Email: tandascharinamay@yahoo.com

Mrs Josephine DEL MUNDO
 Board Member
 Philippine Association of Food Technologists
 n/a
 5 Camia St. Twinville Subd. Concepcion
 Marikina City, Metro Manila, Philippines
 1807 Marikina, PHILIPPINES
 Phone: +639228891252
 Fax: +632 522 8922
 Email: jodelmundo94@gmail.com

Ms Maria Theresa TALAVERA
 Assistant Professor
 University of the Philippines Los Banos
 Institute of Human Nutrition and Food
 College of Human Ecology
 University of the Philippines Los Banos
 College, Los Banos, Laguna
 4031 PHILIPPINES
 Phone: 6.391784453e+011
 Email: mtmtalavera@yahoo.com

Ms Maria Celia VELASCO
 Regulatory Affairs Manager
 Infant Pediatric Nutrition Association of the
 Philippines
 Regulatory Affairs
 c/o Mead Johnson Nutrition Phils., Inc
 2309 Chino Roces Ave. Ext.
 1231 Makati, PHILIPPINES
 Phone: +63 2 8418181
 Fax: +63 8418165
 Email: MariaCelia.Velasco@mjn.com

Mrs Maria Luisa GAVINO
 Office of the Agricultural Attaché
 Rome, ITALY
 Email: cmttandas@fda.gov.ph

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Bozena PLAWSKA
 (Head of Delegation)
 Senior expert
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 The Department Of Agricultural Markets
 30, Wspolna St.
 00-930 Warsaw, POLAND
 Phone: +48 22 623 10 49
 Email: bozena.plawska@minrol.gov.pl

Ms Magdalena KOWALSKA
 Main expert
 Agricultural and Food Quality Inspection
 International Cooperation Department
 30, Wspolna St.
 00-930 Warsaw, POLAND
 Phone: +48 22 623 29 04
 Fax: +48 22 623 29 97
 Email: kodeks@ijhars.gov.pl

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

Ms Hye Young CHO
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Food Import Policy Division Food Safety Policy
Bureau
Osong Health Technology Administration
Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro,
Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do, 363-700, Korea
KS001 Cheongju-si, REPUBLIC OF KOREA
Phone: 82-43-719-2152
Fax: 82-43-719-2150
Email: grimme76@korea.kr

Mr Dongjin KANG
Researcher
National Agricultural Products Quality
Management Service
Experiment Research institute
5-3 Block, Gimcheon-innovative city, Nam-
myeon, Gincheon-si, Gyeongsangbuk-do,
Korea
Gimcheon, REPUBLIC OF KOREA
Email: kdj1216@korea.kr

Ms Jung Ock LEE
Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62 Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
463-746 Seongnam-si, REPUBLIC OF KOREA
Phone: 82-31-780-9048
Email: lee.jung-ock@kfri.re.kr

Mrs NAYOUNG LEE
Codex researcher
Ministry of Food And Drug Safety
Food Consumption and Safety Division
Osong Health Technology Administration
Complex, 187, Osongsaengmyeong2-ro,
Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do, 363-700, Korea
KS001 Cheongju-si, REPUBLIC OF KOREA
Phone: 82-43-719-2863
Fax: 82-43-719-2850
Email: nylee0315@korea.kr

Mr Sang-Beom LEE
Researcher
Rural Development Administration(RDA)
Organic Agriculture Division
Nong saeng myeong ro 166
Postal code: 565-851
565-851 Wanju-gun, Jeollabuk-do, REPUBLIC
OF KOREA
Phone: +82 (0)63 238 2577
Email: korealee@korea.kr

Ms Bo Young NOH
Research Scientist
Korea Food Research Institute
1201-62 Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
463-746 Seongnam-si, REPUBLIC OF KOREA
Phone: 82-31-780-9351
Email: bynoh@kfri.re.kr

**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
And Commerce
Bureau Of Standards
La Guerite
P O BOX 186
BASSETERRE, SAINT KITTS AND NEVIS
Phone: 1-869-465-5279
Fax: 1-869-465-3852
Email: denyse6@hotmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Yi Ling TAN
(Head of Delegation)
Senior Executive Manager
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
Regulatory Administration Group, Regulatory
Programmes Department
5 Maxwell Road, #18-00
Tower Block, MND Complex
069110 Singapore, SINGAPORE
Phone: +65 6325 8556
Fax: +65 6220 6068
Email: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Mr Ján ŠTULC
(Head of Delegation)
Head, Food Control
State Veterinary and Food Administration
Department of Plant Origin
Botanická 17
842 13 Bratislava, SLOVAKIA
Phone: +421 2 60257429
Email: stulc@svps.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Malose Daniel MATLALA
Deputy Director: Food Control
Department of Health
Direcorate: Food Control
Private Bag X828
1 PRETORIA, SOUTH AFRICA
Phone: +27 12 395 8789
Fax: +2786 632 6440
Email: CACPSA@health.gov.za

Mrs Antoinette BOOYZEN
Assistant Director: Food Control
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag X828
1 PRETORIA, SOUTH AFRICA
Phone: +27 12 395 8792
Fax: +27 12 395 8854
Email: Booyza@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs Almudena ROLLÁN
(Head of Delegation)
Head of Service on the Nutrition Area
Spanish Agency for Consumer Affairs, Food
Safety and Nutrition
Subdirectorato General for Food Safety
Promotion
C Alcalá, 56
28071 Madrid, SPAIN
Email: arollan@msssi.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Sana ELSHAFI
(Head of Delegation)
Inspection & Quality Control Director
Sudanese Standard & Metrology Organization
Inspection & Quality Control Department
Albaladia Street /Sudanese Standard &
Metrology Organization
Sudan/Khartoum
11111 Khartoum, SUDAN
Phone: +249912389023
Email: sanaelshafie@hotmail.com

Dr ELWALEED ELAMIN
Branch Manager
Sudanese Standard & Metrology Organization
Managment
Gari/Sudanese Standard & Metrology
Organization
Sudan/Khartoum
11111 Khartoum, SUDAN
Phone: +249912377580
Email: rahbamohamed563@gmail.com

Mr Abubaker MAKAWI
Researcher
Food Reseach Center
Grain Technology Department.
P.O.Box213 Khartoum North-Food Research
Center-Sudan
11111 Khartoum, SUDAN
Phone: +249912121922
Fax: +249-85-311054
Email: abubaker303@yahoo.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Kristina LAGESTRAND SJÖLIN
(Head of Delegation)
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Food Standards Division
Box 622
75126 Uppsala, SWEDEN
Phone: +46 709245607
Email: kristina.sjolin@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Judith DEFLORIN
(Head of Delegation)
Head Market Access
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
Food and Nutrition
3003 Bern, SWITZERLAND
Phone: +41 058 465 15 04
Email: judith.deflorin@blv.admin.ch

Mrs Awilo OCHIENG PERNET
Chairperson, Codex Alimentarius Commission
International Affairs
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Phone: + 41 58 462 00 41
Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

Mrs Fabienne MEIER
Scientific Advisor
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
Food and Nutrition
3003 Bern, SWITZERLAND
Phone: +41 58 462 22 61
Email: fabienne.meier@blv.admin.ch

Ms Marie-France PAGEREY
CT-Regulatory and Scientific Affairs
Nestec SA
Avenue Nestlé 55
Post Box
1800 Vevey, SWITZERLAND
Phone: +41 21 924 64 29
Fax: +41 21 924 45 47
Email: MarieFrance.Pagerey@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Oratai SILAPANAPORN
 (Head of Delegation)
 Advisor of the National Bureau of Agricultural
 Commodity and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao
 Chatuchak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2561 2277
 Fax: +66 2561 3373
 Email: oratai_si@hotmail.com

Ms Rattana CHUSREE
 Trade and Technical Division
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.,
 New Ratchadapisek Rd.,
 Klongtoey
 10110 Bangkok, THAILAND
 Email: fish@thaifood.org

Dr Paisarn DUNKUM
 Deputy Secretaries-General
 Ministry of Public Health
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Mueang Nonthaburi District
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Phone: +66 2590 7004
 Fax: +66 2591 8476
 Email: paisarn@fda.moph.go.th

Ms Malee JIRAWONGSY
 Food and Drug Technical Officer, Senior
 Professional Level
 Ministry of Public Health
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Mueang Nonthaburi District,
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Phone: 6625907195
 Fax: 6625907011
 Email: fdamasy@fda.moph.go.th

Mr Anan JUMNANSILP
 Senior Expert - Regulatory Affairs
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center,
 Zone C, 4th FL, 60 New Rachadapisek
 Rd.,Klongteoy
 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2725 1155
 Fax: +66 2725 1055
 Email: Anan.jumnansilp@mjn.com

Ms Nareerat JUNTHONG
 Assistant Executive Directore

Thai Frozen Foods Association
 92/6 6th Floor Sathorn Thaini 11 Bldg.
 North Sathorn Rd.,
 Silom
 Bangrak
 10500 Bangkok, THAILAND
 Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Ms Dawisa PAIBOONSIRI
 Standards Officer
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao
 10900 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2561 2277 ext 1427
 Fax: +66 2561 3357, 02-5613373
 Email: dawisa.p@gmail.com

Ms Chanikan THANUPITAK
 Trade and Technical Manager of Fisheries
 Products
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 BLDG.,
 New Ratchadapisek Rd.,
 Klongtoey
 10110 Bangkok, THAILAND
 Email: chanikan@thaifood.org

Mrs Jirapa Inthisang TROCHIM
 Alternate Representative
 Rome, ITALY
 Email: jirapa.trochim@gmail.com

Ms Panadda TUNGSAWAS
 Food and Drug Technical Officer, Practitioner
 Level
 Food and Drug Administration
 88/24 Food and Drug Administration, Tiwanon
 Rd., Mueang
 Nonthaburi, THAILAND
 Phone: +66 2590 7179
 Fax: +66 2591 8476
 Email: panadda@fda.moph.go.th

Mr Thavee VIPUTHANUMAS
 Inland Aquaculture Expert
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Department of Fisheries
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao
 Chatuchak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2562 0585
 Fax: +66 2562 0579
 Email: thavee@gmail.com

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Sakouhi MEHDI
 (Head of Delegation)
 Engineering
 Ministry of Health
 National Agency for Sanitary and
 Environmental Control of Products
 TUNISIA
 Email: mehdisakouhi80@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mrs Ferda BITLISLIOĞLU
 (Head of Delegation)
 Engineer
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 The General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
 6530 Ankara, TURKEY
 Phone: 9.0312258776e+011
 Fax: 9.0312258776e+011
 Email: ferda.bitlislioglu@tarim.gov.tr

Mrs Elif ULUG SAKALSIZ
 Foreign Trade Specialist
 The Ministry of Economy
 DG of product safety and inspection
 İnönü Bulvarı No:36 Emek
 6510 Ankara, TURKEY
 Phone: 9.03122E+11
 Fax: 9.03122E+11
 Email: sakalsize@economy.gov.tr

Ms Nurten AKSU
 Engineer
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 The General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
 6530 Ankara, TURKEY
 Phone: 9.0312258776e+011
 Fax: 9.0312258776e+011
 Email: nurten.aksu@tarim.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Mr BENON MATWIRE
 (Head of Delegation)
 Trustee
 Uganda Consumer Protection Association
 Plot 28 Chorley Crescent
 Green Leaves Building, Luzira
 P.O. BOX 831
 256 KAMPALA, UGANDA
 Phone: 772419815
 Email: gbmatwire@gmail.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Ms Pendi NAJRAN
 Senior Scientific Officer
 Department for Environment, Food and Rural
 Affairs
 Area 3A, Nobel House
 17, Smith Square
 SW1P 3JR London, UNITED KINGDOM
 Phone: +44 (0)20 7238 4348
 Email: pendi.najran@defra.gsi.gov.uk

Mr Tom STAFFORD
 Policy Advisor
 Department for Environment, Food and Rural
 Affairs
 Area 3A
 Nobel House
 17 Smith Square
 SW1P 3JR London, UNITED KINGDOM
 Phone: +44 (0)20 7238 4903
 Email: tom.stafford@defra.gsi.gov.uk

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms HAFSA ALI SLIM
 Standard Officer
 Zanzibar Bureau Of Standards (ZBS)
 Food And Agriculture
 P.O BOX 1136
 +255 ZANZIBAR, UNITED REPUBLIC OF
 TANZANIA
 Phone: +255773168833
 Email: hafsa.ali@zbs.go.tz

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

Ms Felicia BILLINGSLEA
 (Head of Delegation)
 Director, Food Labeling and Standards Staff
 U.S. Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-820
 20740 College Park, Maryland, UNITED
 STATES OF AMERICA
 Phone: +1-240-402-2371
 Email: Felicia.billingslea@fda.hhs.gov

Ms Krista DICKSON
 Office of Food Safety and Technical Services
 Foreign Agriculture Service/Trade Policy
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 20250 Washington, DC, UNITED STATES OF
 AMERICA
 Phone: +1-202-720-0689
 Email: Krista.dickson@fas.usda.gov

Ms Lisa BRINES
Agricultural Marketing Specialist
Agricultural Marketing Service, National
Organic Program
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave SW
Room 2646-South, Stop 0268
20250 Washington, DC, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-202-821-9683
Email: lisa.brines@ams.usda.gov

Mr Jeff CANAVAN
Deputy Director, Labeling and Program
Delivery Division
Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue., SW
20250 Washington, DC, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-301-504-0879
Email: Jeff.canavan@usda.gov

Ms Katherine DIMATTEO
Wolf, DiMatteo + Associates
PO Box 459
1337 New Castle, VA, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-540-864-5107
Email: kdimatteo@organicspecialists.com

Ms Marsha ECHOLS
Attorney/Professor of Law
3286 M Street, N.W.
20007 Washington, D.C, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-202-625-1451
Email: echols@marshaechols.com

Ms Wanda KELKER
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
30313 Atlanta, GA, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-404-676-6968
Email: wkelker@coca-cola.com

Ms Mari KIRRANE
Wine Trade and Technical Advisor
International Trade Division Alcohol and
Tobacco Tax and Trade Bureau,
U.S. Department of the Treasury
490 N. Wiget Lane
94598 Walnut Creek, CA, UNITED STATES
OF AMERICA
Phone: +1-513-684-3289
Email: mari.kirrane@ttb.gov

Ms Barbara MCNIFF
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Room 4870 South Building
20250 Washington, D.C., UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-202-690-4719
Fax: +1-202-720-3157
Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Mr Daniel REESE
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS-820
20740 College Park, MD, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-240-402-2126
Email: Daniel.reese@fda.hhs.gov

YEMEN - YÉMEN

Mr NASR SAEED
Specialist
Yemen Standardisations Metrology And Quality
Control Organization
National committee for food safety organizing
Sanaa, YEMEN
Phone: 9.6773506927e+011
Email: codex.ysmo@gmail.com

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

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA) - ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA) - ASOCIACIÓN EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO (EFLA)

Ms Rolla ARAB
Member
AEDA/EFLA
rue de l'Association 50
1000 Brussels, BELGIUM
Phone: 3222091142
Fax: 3222197342
Email: secretariat@efla-aeda.org

CALORIE CONTROL COUNCIL

Mr Wim CAERS
Director, Regulatory and Government Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle
1 Kingsway
WC2B 6AT London, UNITED KINGDOM
Phone: +44 207 257 2370
Email: wim.caers@tateandlyle.com

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY
FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)**

Mr Huub SCHERES
Head of delegation
Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: elc@ecco-eu.com

FOODDRINKEUROPE

Mr Dirk JACOBS
Deputy Director General and Director
Consumer Information, Diet and Health
FoodDrinkEurope
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Bruxelles, BELGIUM
Phone: +32 2 500 87 55
Fax: +32 2 508 10 21
Email: d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

Mr Paul WHITEHOUSE
Head of Regulatory Affairs, Global Foods &
Refreshment
Unilever Regulatory Affairs
Olivier van Noortlaan 120
3013AL Vlaardingen
THE NETHERLANDS
Phone: +31 10 460 73 36
Email: paul.whitehouse@unilever.com

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

Ms Gloria BROOKS-RAY
(Head of Delegation)
Advisor, Codex & International Regulatory
Affairs
Institute of Food Technologists
Center for Chemical Regulation and Safety
Exponent, Inc.
P.O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046
USA
Phone: 1-973-334-4652
Email: gbrooksray@exponent.com

Mr Robert CONOVER
Assistant General Counsel
Institute of Food Technologists
Kikkoman Foods, Inc.
P.O. Box 69
Walworth, WI 53184
USA
Phone: 262-275-1451
Fax: 262-275-1451
Email: rconover@kikkoman.com

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

Dr Tomoji IGARASHI
Member
IADSA
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Xavier LAVIGNE
Member
IADSA
50 Rue de l'Association
B-1000 Brussels, BELGIUM
Phone: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Kazuo SUEKI
Member
IADSA
Email: secretariat@iadsa.org

**INTERNATIONAL CHEWING GUM
ASSOCIATION (ICGA)**

Mr Christophe LEPRÉTRE
(Head of Delegation)
Executive Director
International Chewing Gum Association
Regulatory and Scientific Affairs
1001 G Street NW
Suite 500 West
DC 20001 Washington, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +32 (0) 26455060/78
Fax: +32 (0) 26455050
Email: lepretre@gumassociation.org

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

Ms Helen FALCO
Nutrition Advisor
ICBA
ICBA c/o American Beverage Association
1101 16th St NW
Washington, DC 20036
UNITED STATES OF AMERICA
Phone: +404-676-4344
Fax: +404-598-4344
Email: hefalco@coca-cola.com

Mr Hidekazu HOSONO
General Manager
Suntory Business Expert
2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631,
JAPAN
Phone: +81-3-5579-1521
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

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

Ms Kimberly WINGFIELD
(Head of Delegation)
Senior Manager, Science Policy, Labeling and
Standards
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW
Suite 300
20005 Washington, DC, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: 202 637 8064
Email: kwingfield@gmaonline.org

**INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO
ACID SCIENCE (ICAAS)**

Dr Eyassu ABEGAZ
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Ajinomoto North America, Inc.
1300 N. Arlington Heights Road, Suite 110
Il 60143 Itasca, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: (630)-625-1612
Email: Abegaze@ajiusa.com

Dr Yuji IKEHARA
Quality Assurance Development Department
Suntory Business Expert Limited
Quality Assurance Division
2-3-3 Daiba, Minato-ku
135-8631 Tokyo, JAPAN
Phone: +81 3 5579 1521
Fax: +81 3 5579 1725
Email: Yuji_Ikehara@suntory.co.jp

Dr Hiromi OHTA
Technical Advisor, Health Care Science Center
Suntory Wellness Limited
Shiba Park A-12th Floor
2-4-1, Shibakoen Minato-Ku
105-0011 Tokyo, JAPAN
Phone: +81 3 6402 1496
Email: Hiromi_Ohta@suntory.co.jp

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF/FIL)**

Ms Cary FRYE
Head of Delegation
Vice President of Regulatory Affairs
International Dairy Foods Association (IDFA)
UNITED STATES OF AMERICA
Email: cfrye@idfa.org

Ms Luisa CANDIDO
Nutrition and Technical Manager
Dairy UK
UNITED KINGDOM
Email: lcandido@dairyUK.org

Ms Isabelle NEIDERER
Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
CANADA
Email: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Ms Laurence RYCKEN
Nutrition Officer
International Dairy Federation
België
Boulevard Auguste Reyers 70b
1030 Brussels, BELGIUM
Email: lrycken@fil-idf.org

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR
ANIMAL HEALTH (IFAH)**

Mr Olivier ESPEISSE
Directeur Général - Vétérinaire Responsable
ELANCO SANTE ANIMALE - Lilly France
13, rue Pagès
92158 Suresnes Cedex, FRANCE
Tel. No.: +33 1 5549 3535
Email: espeisse_olivier@elanco.com

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

Mrs Elisabetta ROMEO VAREILLE
Secretary-General
International Federation of Fruit Juice
Producers (IFU)
IFU Secretariat
14, rue de Turbigo
75001 Paris, FRANCE
Phone: +33147422928
Fax: +33147422928
Email: ifu@ifu-fruitjuice.com

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

Dr Anne MACKENZIE
Head, Standards and Regulatory
IFPRI
HarvestPlus
6442 Aston Rd.
K4M 1B3 Ottawa, CANADA
Phone: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

Dr Marilia NUTTI
Manager, Latin America & Caribbean
HarvestPlus
Embrapa Food Technology
Av. das Américas, 29501 - Guaratiba
23020-470 Rio de Janeiro, RJ - Brazil, BRAZIL
Phone: +55 21 36229755
Email: m.nutti@cgiar.org

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mrs Jolanta LEONE
 Scientific & Regulatory Affairs
 ISDI
 Email: jolanta.leone@danone.com

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott TIPS
 (Head of Delegation)
 President
 National Health Federation
 P.O. Box 688
 91017 Monrovia, UNITED STATES OF AMERICA
 Phone: 6263572181
 Fax: 6263030642
 Email: scott@rivieramail.com

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

Dr Janice ALBERT
 Nutrition Officer
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 570 53552
 Email: janice.albert@fao.org

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

Dr Chizuru NISHIDA
 Coordinator
 World Health Organization (WHO)
 Nutrition Policy and Scientific Advice
 20, avenue Appia
 CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
 Phone: 13317/13455
 Email: nishidac@who.int

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT –
 SECRÉTARIAT DU PROGRAMME MIXTE
 FAO/OMS –SECRETARÍA DEL PROGRAMA
 CONJUNTO FAO/OMS**

Mr Tom HEILANDT
 Secretary, Codex Alimentarius
 Commission, Food and Agriculture Organization
 of the United Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 5705 4384
 Email: tom.heilandt@fao.org

Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY
 Food Standards Officer
 Food and Agriculture Organization of the
 United Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 5705 5629
 Email: verna.carolissen@fao.org

Mr Kyoungmo KANG
 Food Standards Officer
 Food and Agriculture Organization of the
 UNited Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 5705 4796
 Email: kyoungmo.kang@fao.org

Mr David Massey
 Co-Facilitator
 Food and Agriculture Organization of the
 UNited Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Email: david.massey@fao.org

CANADIAN SECRETARIAT

Mr Allan MCCARVILLE
 Deputy Codex Contact Point for Canada
 Bureau of Policy, Intergovernmental and
 International Affairs
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
 K1A 0K9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-941-4646
 Fax: 613-941-3537
 Email: allan.mccarville@hc-sc.gc.ca

Ms Nancy ING
 Senior Advisor, International, Interagency and
 Intergovernmental Affairs and Office of the
 Codex Contact Point for Canada
 Bureau of Policy, Intergovernmental and
 International Affairs
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
 K1A 0K9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-941-5163
 Fax: 613-941-3537
 Email: nancy.ing@hc-sc.gc.ca

Mrs Amélie VEGA
 Senior Policy Analyst - Codex
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, T1-4-301
 K1A 0K9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-773-6018
 Fax: 613-773-5693
 Email: amelie.vega@inspection.gc.ca

Mr Jordan MILLER
Manager, Codex Program Services, Office of
the Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and
International Affairs
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
K1A 0K9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-957-1749
Fax: 613-941-3537
Email: jordan.a.miller@hc-sc.gc.ca

Mrs Gaétane FORGET
Conference and Process Coordinator, Office of
the Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and
International Affairs
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
K1A 0K9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-952-7354
Fax: 613-941-3537
Email: gaetane.forget@hc-sc.gc.ca

Ms Karine HALPENNY
Administrative Assistant, Codex, Office of the
Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and
International Affairs
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
K1A 0K9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-941-5979
Fax: 613-941-3537
Email: karine.halpenny@hc-sc.gc.ca

Apéndice II

RESPUESTA DEL CCFL EN SU 42.^a REUNIÓN A LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO PARA 2014-19

Las respuestas del CCFL42 figuran en **letra negrita y subrayada**.

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/ Resultados
1: Establecer normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones actuales e incipientes en relación con los alimentos.	1.1: Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales con arreglo a las prioridades de la CAC.	1.1.1: Aplicar de manera coherente los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en los comités con el fin de garantizar que las normas y las esferas de trabajo de prioridad más alta se desarrollen de forma oportuna.	Las normas nuevas o actualizadas se elaborarán de una manera oportuna.	- Los criterios de establecimiento de prioridades se analizan y revisan según sea necesario y después se aplican. - Número de normas revisadas y número de normas nuevas elaboradas a tenor de estos criterios.
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? SÍ/NO. <u>SÍ</u> ¿Se utilizan en el Comité criterios específicos para el establecimiento de normas?</p> <p><u>Para el establecimiento de normas, el Comité se sirve de los criterios establecidos en el Manual de procedimiento, es decir, de los Criterios para el establecimiento de las prioridades en los trabajos.</u></p> <p>¿Se propone el Comité elaborar esos criterios? <u>No aplicable.</u></p>				
1.2: Determinar de forma proactiva las cuestiones incipientes y las necesidades de los Miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.	1.2.1: Desarrollar un proceso sistemático para estimular la identificación de cuestiones emergentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.	Respuesta oportuna del Codex a los nuevos problemas y a las necesidades de los Miembros.	-Los comités aplican enfoques sistemáticos para determinar las cuestiones incipientes. - Presentación de informes de forma periódica sobre el enfoque sistemático y las cuestiones incipientes al Comité Ejecutivo de la Comisión a través de la Secretaría del Codex.	
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? SÍ/NO. <u>SÍ</u> ¿Cómo determina el Comité las cuestiones incipientes y necesidades de los Miembros? ¿Existe un enfoque sistemático? ¿Es necesario elaborar un enfoque de este tipo?</p> <p><u>Son los miembros quienes determinan las cuestiones incipientes al señalar al Comité las nuevas cuestiones sobre el etiquetado, o bien son otros comités, la FAO o la OMS quienes remiten al Comité cuestiones específicas sobre el etiquetado.</u></p> <p><u>No hay un enfoque sistemático como tal; sin embargo, tal vez resulte necesario elaborar uno si el procedimiento vigente resulta insuficiente. En un enfoque de este tipo se deberían tener en cuenta los procedimientos para que los comités del Codex colaboren en las cuestiones intersectoriales.</u></p>				

1.2.2: Elaborar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades determinadas por los Miembros y a los factores que afecten a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio alimentario.	Mejora de la capacidad del Codex para elaborar normas pertinentes a las necesidades de sus Miembros.	<ul style="list-style-type: none"> - Comentarios de los comités en los que se determinen las necesidades de los Miembros y se establezcan prioridades al respecto. - Presentación de informes al Comité Ejecutivo de la Comisión por parte de los comités sobre cómo se abordan en las normas las necesidades de los Miembros como parte del proceso de examen crítico.
--	--	---

Se incluye en la cuestión relacionada con el objetivo 1.2.

2: Garantizar la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex	2.1: Garantizar un uso coherente de los principios de análisis de riesgos y el asesoramiento científico.	2.1.1: Aprovechar el asesoramiento científico de los órganos conjuntos de expertos FAO/OMS en la mayor medida posible para la elaboración de normas en materia de nutrición e inocuidad de los alimentos, a la luz de los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius".	Todos los comités pertinentes tendrán en cuenta el asesoramiento científico de manera coherente durante el proceso de elaboración de normas.	<ul style="list-style-type: none"> - En relación al asesoramiento científico, núm. de veces en que: <ul style="list-style-type: none"> - se determina; - se solicita; - se utiliza de forma oportuna.
---	--	--	--	--

Cuestiones que se plantean al Comité:

¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? **SÍ/NO. SÍ**
 ¿Solicita el Comité asesoramiento científico en el curso de su trabajo? ¿Con qué frecuencia se solicita?
 ¿Utiliza siempre el Comité el asesoramiento científico? En caso negativo, ¿por qué?

El Comité solicita y utiliza asesoramiento científico, en particular para cuestiones relativas a la nutrición y, según corresponda, del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales o se vale de informes elaborados por la OMS y la FAO.

2.1.2: Fomentar la utilización de los conocimientos científicos y técnicos de los Miembros y sus representantes en la elaboración de las normas del Codex.	Aumenta el número de expertos científicos y técnicos a nivel nacional que contribuyen a la elaboración de las normas del Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Número de científicos y expertos técnicos que forman parte de las delegaciones de los Miembros. - Número de científicos y expertos técnicos que aportan información adecuada a las posiciones de los países.
--	---	---

Cuestiones que se plantean al Comité:

¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? **SÍ/NO. SÍ**
 ¿Cómo se aseguran los Miembros de que el asesoramiento científico pertinente se incluye en las posiciones de los países y que la composición de la delegación nacional permite presentar y examinar de manera adecuada dichas posiciones? ¿Qué orientación podría ofrecer el Comité o la FAO/OMS?

Antes de elaborar y proponer la posición de un país, los Miembros suelen buscar e involucrar a expertos científicos y técnicos nacionales pertenecientes y no pertenecientes a las administraciones nacionales

2.1.3: Asegurar que se tienen en cuenta plenamente todos los factores pertinentes al estudiar las posibles medidas de gestión de riesgos en el contexto de la elaboración de las normas del Codex.	Se determinan y documentan mejor todos los factores pertinentes examinados por los comités durante la elaboración de las normas del Codex.	- Número de documentos de los comités en los que se señalan los factores determinantes para las recomendaciones en materia de gestión de riesgos. - Número de documentos de los comités que muestren claramente cómo se abordaron esos factores en el contexto de la elaboración de normas.		
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? Sí/NO. SÍ ¿Cómo garantiza el Comité que se han tenido en cuenta todos los factores pertinentes al elaborar una norma y cómo se documentan?</p> <p><u>En su calidad de gestor del riesgo, el Comité debería garantizar que se tengan en cuenta todos los factores pertinentes al explorar las opciones para la gestión del riesgo, sobre la base del Manual de procedimiento.</u></p>				
2.1.4: Comunicar las recomendaciones sobre la gestión de riesgos a las partes interesadas.	Se comunican eficazmente las recomendaciones en materia de gestión de riesgos a las partes interesadas.	- Número de comunicaciones/publicaciones en Internet que difundan las normas del Codex. - Número de comunicados de prensa que difundan las normas del Codex.		
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? Sí/NO. SÍ Al tomar una decisión sobre gestión de riesgos, ¿brinda el Comité orientación a los Miembros sobre cómo comunicar esta decisión? ¿Sería útil para los Miembros que se prestara una mayor atención a esta cuestión?</p> <p><u>La comunicación sobre las recomendaciones relativas a la gestión de riesgos se lleva a cabo a través de las normas, directrices y otros textos afines que se publican en el sitio Web del Codex. La elaboración de una estrategia de comunicación tendría un efecto positivo en esta actividad.</u></p>				
3: Facilitar la participación efectiva de todos los Miembros del Codex.	3.1: Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.	3.1.5: En la medida de lo posible, promover el uso de los idiomas oficiales de la Comisión en los comités y grupos de trabajo.	Participación activa de los miembros de los comités y grupos de trabajo.	- Informe sobre el número de comités y grupos de trabajo que utilizan los idiomas de la Comisión.
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? Sí/NO. SÍ ¿Se hace un uso suficiente de los idiomas oficiales en los grupos de trabajo del Comité? ¿Cuáles son los factores que determinan la elección de los idiomas? ¿Cómo se podría mejorar la situación?</p> <p><u>El uso de los idiomas oficiales en los grupos de trabajo del Comité es suficiente.</u></p> <p><u>El Comité determina la elección del idioma sobre todo en función del Miembro que asuma la presidencia del grupo de trabajo.</u></p> <p><u>Se podrían estudiar fórmulas de organización conjunta por parte de países con idiomas distintos como forma de mejorar la situación.</u></p>				

3.2: Fomentar programas de desarrollo de las capacidades para ayudar a los países a crear estructuras nacionales del Codex que sean sostenibles.	3.2.3: Utilizar, siempre que sea posible, las reuniones del Codex como un foro para llevar a cabo eficazmente actividades educativas y de capacitación técnica.	Mejora de las oportunidades para realizar actividades simultáneas con el fin de maximizar el uso de los recursos del Codex y de los Miembros.	- Número de actividades organizadas al margen de las reuniones del Codex
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? SÍ/NO. SÍ ¿Organiza el Comité actividades de capacitación técnica o de otro tipo al margen de sus reuniones? En caso afirmativo, ¿cuántas se han organizado en el pasado y sobre qué temas? En caso negativo, ¿podrían ser útiles? ¿qué temas podrían abordarse?</p> <p><u>Se han organizado actividades educativas y de creación de capacidad inmediatamente antes o durante las reuniones del Comité. Pueden citarse como ejemplos el seminario conjunto de la FAO y de la OMS sobre el etiquetado frontal (2012) y un seminario sobre el etiquetado nutricional en el marco de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (2010).</u></p>			
4: Aplicar prácticas y sistemas de gestión del trabajo eficaces y eficientes.	4.1: Procurar que exista un proceso eficaz, eficiente, transparente, y basado en el consenso para establecer normas.	4.1.4: Garantizar la distribución oportuna de todos los documentos de trabajo del Codex en los idiomas de trabajo del Comité o de la Comisión.	Los documentos del Codex se distribuirán de manera más oportuna, de acuerdo con los plazos del Manual de procedimiento. - Proporción de referencia (%) establecida para los documentos distribuidos por lo menos con dos meses de antelación a una reunión programada frente a los documentos distribuidos con menos de dos meses de antelación a la reunión. - Se determinan y abordan los factores que retrasan potencialmente la distribución de los documentos. - Aumenta la proporción (%) de documentos distribuidos con dos meses o más de antelación a las reuniones.
<p>Cuestiones que se plantean al Comité: ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? SÍ/NO. SÍ ¿Cuenta el Comité con un mecanismo para garantizar la distribución oportuna de los documentos? ¿Qué se podría hacer para mejorar la situación?</p> <p><u>El requisito de la distribución oportuna de los documentos ya existe y figura en el Manual de procedimiento. Debería hacerse todo lo posible por garantizar la distribución de los documentos en tiempo oportuno; sin embargo, todos los miembros deberían observar mayor disciplina en llevarla a la práctica. Cuando se establecen grupos de trabajo electrónicos se elaboran calendarios a fin de garantizar la distribución oportuna de los documentos. Tal vez sea preciso mejorar la presentación de documentos a la Secretaría del país anfitrión, ya que algunos documentos de debate no se han distribuido con antelación suficiente para permitir un examen completo de los mismos.</u></p>			

4.1.5: Incrementar la programación conjunta de reuniones de los grupos de trabajo con las de los comités.	Mayor eficiencia en el uso de los recursos por parte de los comités y Miembros del Codex.	- Número de reuniones de grupos de trabajo presenciales celebradas de forma conjunta con las reuniones del Comité, cuando proceda.
<p><i>Cuestiones que se plantean al Comité:</i> ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? Sí/NO. SÍ ¿Dispone el Comité de grupos de trabajo presenciales independientes de las reuniones del Comité? En caso afirmativo, ¿por qué es necesario?</p> <p><u>El CCFL ya programa reuniones de grupos de trabajo presenciales en coincidencia con las reuniones del Comité, cuando procede.</u></p> <p><u>Los grupos de trabajo electrónicos combinados con reuniones de grupos de trabajo presenciales celebradas en coincidencia con las reuniones del Comité son suficientes para garantizar la eficiencia de la labor del Comité. No parece existir ningún valor añadido en los grupos de trabajo independientes de las reuniones del Comité, salvo que haya necesidades específicas que lo justifiquen plenamente.</u></p>		
4.2: Mejorar la capacidad de lograr un consenso para el establecimiento de normas.	4.2.1: Hacer que los delegados y Miembros del Codex comprendan mejor la importancia del consenso y el enfoque utilizado para lograrlo en lo que respecta a la labor del Codex.	Concienciación entre los delegados y Miembros en lo que respecta a la importancia del consenso en el proceso del establecimiento de normas del Codex. <ul style="list-style-type: none"> - Se elabora material de capacitación sobre la orientación para lograr el consenso y se pone a disposición de los delegados en los idiomas de la Comisión. - Difusión periódica del material existente entre los Miembros a través de los puntos de contacto del Codex. - Se ejecutan programas de capacitación dirigidos a los delegados asociados con las reuniones del Codex. - Determinación y análisis de los impedimentos para lograr un consenso en el Codex y orientación adicional para abordar dichos impedimentos, en caso necesario.
<p><i>Cuestiones que se plantean al Comité:</i> ¿Es importante esta actividad para la labor del Comité? Sí/NO. SÍ ¿Es difícil lograr el consenso en el Comité? En caso afirmativo, ¿cuáles son los impedimentos para el consenso? ¿Qué medidas se han tratado de adoptar? ¿Qué otras medidas podrían adoptarse?</p> <p><u>El CCFL ha demostrado su capacidad de llegar a un consenso. Corresponde a la presidencia explorar todos los medios posibles para llegar a él. Cuando, en el pasado, ha tenido dificultades, el Comité ha recurrido con éxito a estrategias como las siguientes: debate para establecer una dirección y un apoyo claros antes de presentar propuestas en el procedimiento de trámites, técnicas de creación del consenso que permiten concentrar el esfuerzo en aquellos temas en los que existan divergencias, organización de grupos de trabajo extraoficiales a fin de adelantar la labor, y limitar el trabajo a temas en los que existe consenso.</u></p>		

Apéndice III

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN,
ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS
ORGÁNICAMENTE: ACUICULTURA ORGÁNICA**

(En el trámite 3)

PREÁMBULO

1. Estas Directrices se han preparado con el fin de ofrecer un enfoque concertado respecto a los requisitos en que se basan la producción, el etiquetado y las declaraciones de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente.
2. La finalidad de estas directrices es:
 - proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado, y contra declaraciones de propiedades sin fundamento;
 - proteger a los productores de artículos orgánicos contra descripciones falaces de otros productos alimenticios que los presentan como orgánicos;
 - asegurar que todas las fases de la producción, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización estén sujetas a inspección y cumplan con estas Directrices;
 - armonizar las disposiciones para la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos de producción orgánica;
 - proporcionar unas directrices internacionales para sistemas de control de alimentos orgánicos, con objeto de facilitar el reconocimiento de sistemas nacionales como equivalentes a los efectos de las importaciones;
 - mantener y mejorar los sistemas de productos alimenticios orgánicos en cada país para que contribuyan a la preservación en el ámbito local y mundial.
3. Estas directrices representan, en esta etapa, un primer paso hacia la armonización oficial internacional de los requisitos para productos orgánicos desde el punto de vista de las normas de producción y comercialización, las disposiciones en materia de inspección y los requisitos de etiquetado. Es aún muy limitada, en este sector, la experiencia de elaboración y aplicación de tales requisitos. Además, la idea que tiene el consumidor del método de producción orgánica puede diferir de una región a otra del mundo en determinados aspectos, detallados pero de todas formas importantes. Por consiguiente, en la etapa actual se considera que:
 - las Directrices constituyen un instrumento útil para ayudar a los países a desarrollar sistemas nacionales que regulen la producción, la comercialización y el etiquetado de alimentos orgánicos;
 - es preciso que las Directrices se mejoren y actualicen regularmente para tomar en cuenta los progresos técnicos y la experiencia adquirida en su aplicación;
 - las directrices no menoscaban la aplicación de disposiciones más restrictivas y reglas más detalladas por parte de los Estados miembros a efectos de mantener la credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como de aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia de esas disposiciones más restrictivas.
4. Estas Directrices establecen los principios para la producción orgánica en las fincas y para la preparación, almacenamiento, transporte, etiquetado y comercialización de los productos orgánicos, además de brindar una indicación de los insumos permitidos para la fertilización y acondicionamiento del suelo, para combatir las plagas de las plantas y las enfermedades, y como aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos del etiquetado, el uso de ciertas expresiones de las que se deduce que se han usado métodos de producción orgánica se limita a los productos de productores supervisados por un órgano o autoridad de inspección.
5. La producción de alimentos orgánicos forma parte de una vasta gama de metodologías que apoyan la protección del medio ambiente. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr ecosistemas ~~agrícolas y acuáticos~~ óptimos, que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y

- económico. En el intento de describir más claramente el sistema orgánico se usan también términos como “biológico” y “ecológico”. Los requisitos para los alimentos producidos orgánicamente difieren de los relativos a otros productos alimenticios en el hecho de que los procedimientos de producción son parte intrínseca de la identificación y etiquetado de tales productos, así como de las declaraciones de propiedades atribuidas a los mismos.
6. “Orgánico” es un término de etiquetado que indica que los productos se han obtenido con arreglo a las normas de la producción orgánica, y que están certificados por un organismo o autoridad de certificación debidamente constituido. La producción de alimentos orgánicos se basa en la reducción al mínimo del empleo de insumos externos, y evita el empleo de fertilizantes y plaguicidas sintéticos. Debido a la contaminación ambiental generalizada las prácticas de producción orgánica no pueden garantizar la ausencia total de residuos. Sin embargo, se aplican métodos destinados a reducir al mínimo la contaminación del aire, el suelo y el agua. Los manipuladores, elaboradores y vendedores al por menor se ajustan a ciertas normas con el fin de mantener la integridad de los productos alimenticios orgánicos. La meta principal de la producción de alimentos orgánicos es lograr un nivel óptimo de salud y productividad de las comunidades interdependientes de organismos del suelo o del agua, plantas, animales y seres humanos.
 7. La producción de alimentos orgánicos es un sistema holístico de gestión de la producción que promueve y mejora la salud de los ecosistemas ~~agrícolas y acuáticos~~, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo o del agua. Hace hincapié en el empleo de ciertas prácticas de gestión prefiriéndolas antes que de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de sustancias sintéticas, para cumplir cada función específica dentro del sistema. La finalidad de un sistema de producción orgánica es:
 - a) aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;
 - b) incrementar la actividad biológica del suelo;
 - c) mantener, a largo plazo, la fertilidad del suelo o la calidad del medio acuático;
 - d) reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo así al mínimo el empleo de recursos no renovables;
 - e) basarse en recursos renovables y en sistemas de producción alimentaria organizados en el ámbito local;
 - f) promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire, y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que puedan resultar de las prácticas de producción alimentaria;
 - g) manipular los productos alimentarios haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;
 - h) **conservar** los recursos naturales agrícolas y acuáticos;
 - j) establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia del entorno terrestre o acuático concreto y del tipo de cultivos, ganado u organismos acuáticos que hayan de producirse.
 8. El concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor se adopta ya como práctica afirmada. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción, y la distancia cada vez más grande entre productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación.
 9. Un componente integral de la certificación es la inspección del sistema de gestión orgánica. Los procedimientos para la certificación del productor se basan fundamentalmente en una descripción anual de la empresa alimentaria, preparada por el productor en cooperación con el organismo de inspección. De igual modo, en el plano de la elaboración, se formulan normas que sirven de patrón para la inspección y verificación de las operaciones de elaboración y las condiciones de la planta. Cuando el procedimiento de inspección es aplicado por un órgano o autoridad de certificación es necesario que exista una separación clara entre las funciones de inspección y certificación. Para mantener su integridad, los

- órganos o autoridades de certificación que certifican los procedimientos del productor deben estar desvinculados de los intereses económicos en relación con la certificación de los productores.
10. Fuera de una pequeña porción de productos alimenticios que se comercializan directamente desde la granja a los consumidores, la mayoría de los productos llegan a los consumidores a través de canales comerciales establecidos. Para reducir al mínimo las prácticas engañosas en los mercados se precisan medidas específicas, que aseguren que las empresas que se dedican a la elaboración y el comercio sean objeto de una comprobación efectiva. Tratándose, pues, de la regulación de un proceso más que de un producto final, se requiere la acción responsable de todas las partes interesadas.
 11. Los requisitos para las importaciones deben estar basados en principios de equivalencia y transparencia, tal y como está establecido en los *Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos*¹. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países por lo general evaluarán los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.
 12. Teniendo en cuenta que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y que los principios y normas orgánicas se elaborarán ulteriormente en el marco de estas Directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) las habrá de revisar regularmente. El CCFL iniciará este proceso de revisión invitando a los gobiernos de los Estados miembros, así como a las organizaciones internacionales, a presentarle propuestas de enmiendas a estas Directrices, antes de cada reunión de este Comité.

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 Estas directrices se aplican a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica:
 - a) plantas y productos vegetales sin elaborar, ~~algas y sus productos~~, animales y productos pecuarios, y animales y productos animales obtenidos de la acuicultura, en la medida en que los principios de producción y las normas específicas de inspección de dichos productos se introducen en los Anexos 1 y 3;
 - b) productos agrícolas, pecuarios y acuáticos elaborados² destinados al consumo humano o animal y derivados de los mencionados en a).
- 1.2 Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes a métodos de producción orgánica cuando en la etiqueta o en la declaración de propiedades, incluido el material publicitario y los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se describan mediante: los términos “orgánico”, “biodinámico”, “biológico”, “ecológico”, o vocablos de significado similar, incluidas sus formas abreviadas, que en el país donde el producto se comercializa sugieren al comprador que el producto o sus ingredientes se han obtenido mediante métodos de producción orgánica.
- 1.3 El párrafo 1.2 no se aplica cuando es evidente que estos vocablos no tienen conexión clara con el método de producción.
- 1.4 Estas directrices son aplicables sin perjuicio de otras disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) que gobiernan la producción, preparación, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en el párrafo 1.1.
- 1.5 Todos los materiales y/o los productos producidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) son incompatibles con los principios de la producción orgánica (ya sea en relación con el cultivo, la fabricación o la elaboración) por lo que no son aceptados en el marco de estas Directrices.

¹ CAC/GL 20-1995.

² Hasta que se elaboren listas de ingredientes y coadyuvantes para la elaboración, de origen no agrícola, permitidos en la preparación de productos de origen ganadero, las autoridades competentes deberían desarrollar sus propias listas.

SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES

2.1 Descripción

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

2.2 Definiciones

A efectos de estas Directrices:

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

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

Se incluyen entre los organismos acuáticos el pescado, los mariscos (crustáceos y moluscos), las plantas acuáticas y las algas, pero no los mamíferos, los reptiles, los pájaros ni los anfibios.

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

Auditoría es el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos³.

Certificación es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación, o los organismos de certificación oficialmente reconocidos, garantizan por escrito o por un medio equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de los alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección como, por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados⁴.

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

Agua limpia significa agua de cualquier origen en que no haya presencia de contaminación microbiológica, sustancias dañinas ni plancton tóxico en cantidades tales que puedan

³ CAC/GL 20-1995.

⁴ CAC/GL 20-1995.

afectar a la inocuidad del pescado, los mariscos **los organismos acuáticos** y sus productos destinados al consumo humano.

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

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

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

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

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

Organismos obtenidos/modificados genéticamente. Se facilita la siguiente definición provisional de organismos obtenidos/modificados genéticamente⁵: Organismos obtenidos/modificados genéticamente y productos de estos son los obtenidos mediante técnicas que alteran el material genético de una manera que no ocurre en la naturaleza por apareamiento y/o recombinación natural.

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

Ingrediente es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada⁶.

Inspección es el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de las materias primas alimenticias, su elaboración y su distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.⁷ En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración.

Etiquetado se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de este, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación⁸.

Ganado significa cualquier tipo de animal doméstico o domesticado, comprendidos los bovinos (con inclusión de los búfalos y los bisontes), ovinos, porcinos caprinos, equinos, aves de corral y abejas criados para su uso como alimento o en la producción de alimentos.⁹ Los productos de la caza y de la pesca de animales salvajes no serán considerados parte de esta definición.

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

⁵ A falta de una definición de organismos obtenidos/modificados genéticamente acordada por la Comisión del Codex Alimentarius, se ha elaborado esta definición a fin de proporcionar una orientación inicial para los gobiernos en la aplicación de las presentes Directrices. Por consiguiente, dicha definición se seguirá examinando a la luz de otras consideraciones adoptadas por la Comisión y por sus comités. Mientras tanto, los Estados miembros pueden también aplicar sus definiciones nacionales.

⁶ Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, Sección 4 – Etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

⁷ CAC/GL 20-1995.

⁸ CODEX STAN 1-1985.

⁹ Las disposiciones relativas a la acuicultura se elaborarán en una fecha futura.

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

Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos son los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo gubernamental competente¹⁰.

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

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

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

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

Medicamento veterinario es toda sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como los animales que producen carne o leche, las aves de corral, los peces o las abejas, tanto si se usa con fines terapéuticos como con fines profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento¹¹.

SECCIÓN 3. ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

Disposiciones generales

- 3.1 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la *Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados*¹².
- 3.2 En el etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en la Sección 1.1(a) se podrá hacer referencia a los métodos de producción orgánica solo cuando:
- tales indicaciones muestren claramente que se refieren a un método de producción de alimentos;
 - el producto se haya producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importado cumpliendo los requisitos establecidos en la Sección 7;
 - el producto haya sido producido o importado por un operador que está sujeto a las medidas de inspección mencionadas en la Sección 6;
 - el etiquetado se refiera al nombre y/o número de código del organismo inspector o de certificación reconocido al que está sujeto el operador que ha efectuado la producción o la operación más reciente de elaboración.
- 3.3 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en el párrafo 1.1b) podrán referirse a métodos de producción orgánica solamente si se verifican las siguientes condiciones:
- la indicación muestra claramente que se relacionan con un método de producción de alimentos y se vinculan al nombre del producto alimentario en cuestión, a menos que tal indicación figure claramente en la lista de ingredientes;

¹⁰ CAC/GL 20-1995.

¹¹ *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, Definiciones.

¹² CODEX STAN 1-1985.

- b) todos los ingredientes de origen agrícola del producto son o derivan de productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importados con arreglo a lo dispuesto en la Sección 7;
 - c) el producto no contiene ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el Anexo 2, Cuadro 3;
 - d) los mismos ingredientes no tienen orígenes diferentes, orgánico y no orgánico;
 - e) el producto o sus ingredientes no han sufrido durante su preparación tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante, o de sustancias no enumeradas en el Anexo 2, Cuadro 4;
 - f) el producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema de inspección periódica con arreglo a lo indicado en la Sección 6 de estas Directrices;
 - g) en el etiquetado se menciona el nombre y/o número de código del organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocidos al que está sujeto el operador que ha realizado la operación de preparación más reciente.
- 3.4 A título de excepción al párrafo 3.3 b),
- ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito indicado en ese párrafo podrán emplearse, hasta un nivel máximo del 5 % m/m de los ingredientes totales del producto final con exclusión de la sal y el agua, en la preparación de productos según lo indicado en el párrafo 1.1b);
 - en caso de que tales ingredientes de origen agrícola no se hallen disponibles o no lo estén en cantidad suficiente, de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas Directrices;
- 3.5 En espera de una nueva revisión de las Directrices, los Estados miembros pueden considerar lo siguiente con respecto a los productos mencionados en el párrafo 1.1b) que se comercializan en su territorio:
- la elaboración de disposiciones de etiquetado específicas para los productos que contienen menos del 95 % de ingredientes de origen agrícola;
 - el cálculo de los porcentajes indicados en 3.4 (5 %) y 3.5 (95 %), basado en los ingredientes de origen agrícola (en lugar de todos los ingredientes con exclusión del agua y la sal);
 - la comercialización del producto con etiquetado de transición/conversión que contenga más de un ingrediente de origen agrícola.
- 3.6 Al elaborar disposiciones de etiquetado para productos que contienen menos de 95 % de ingredientes orgánicos de conformidad con el párrafo anterior, los Estados miembros pueden considerar los siguientes elementos, en particular para los productos que contengan 95 % y 70 % de ingredientes orgánicos:
- a) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3c), d), e), f) y g);
 - b) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánica solo aparecen en el panel frontal como referencia al porcentaje aproximado de los ingredientes totales, incluidos los aditivos pero con exclusión de la sal y el agua;
 - c) los ingredientes figuran en orden descendente (m/m) en la lista de ingredientes;
 - d) las indicaciones de la lista de ingredientes figuran en el mismo color y con estilo y tamaño de caracteres idénticos a los de las otras indicaciones de dicha lista.
- Etiquetado de productos en transición/conversión a orgánicos**
- 3.7 Los productos de granjas en transición a métodos de producción orgánica solo podrán ser etiquetados como “en transición a orgánicos” después de 12 meses de producción empleando métodos orgánicos, a condición de que:
- a) se satisfagan plenamente los requisitos mencionados en los párrafos 3.2 y 3.3;
 - b) las indicaciones referentes a la transición/conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en granjas y/o unidades agrícolas que hayan completado el período de conversión;

- c) tales indicaciones se den en forma de palabras tales como “producto en curso de conversión a cultivo orgánico”, o una frase o expresión similar aceptada por la autoridad competente del país en que se comercializa el producto y figuren en un color, tamaño y estilo de caracteres que no les den mayor prominencia que la descripción de venta del producto;
- d) los alimentos compuestos de un solo ingrediente pueden ser etiquetados como “en transición a orgánicos” en el panel principal de exhibición;
- e) el etiquetado mencione el nombre y el código del organismo oficial u oficialmente aprobados de certificación al que está sujeto el operador que ha realizado la preparación más reciente.

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

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

SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN

- 4.1 Los métodos de producción orgánica requieren lo siguiente para obtener los productos mencionados en el párrafo 1.1a):
- a) deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Anexo 1;
 - b) en el caso de que no se cumpla lo especificado en a), las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 1 y 2 o aprobadas por los distintos países que cumplan con los criterios establecidos en la Sección 5.1 pueden emplearse como productos de protección fitosanitaria, fertilizantes, acondicionadores del suelo, en la medida en que las disposiciones nacionales pertinentes no prohíban el uso en cuestión en la producción general de alimentos en el país interesado.
- 4.2 Los métodos orgánicos de elaboración requieren, para la elaboración de los productos referidos en el párrafo 1.1b), lo siguiente:
- a) deben satisfacerse, por lo menos, los requisitos del Anexo 1;
 - b) las sustancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 3 y 4, o sustancias aprobadas por los distintos países que satisfagan los criterios establecidos en la Sección 5.1, pueden emplearse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes de elaboración siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a productos alimentarios y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.
- 4.3 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Anexo 1.
- 4.4 Por excepción a las disposiciones de los párrafos 4.1 a) y 4.2 a), la autoridad competente puede, teniendo en cuenta las disposiciones de producción pecuaria y acuícola contenidas en el Anexo 1, disponer reglas más detalladas o excepciones respecto de los períodos de aplicación, para permitir el desarrollo gradual de las prácticas de la agricultura orgánica.

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

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

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

- i) ser coherente con los principios de la producción orgánica expuestos en estas Directrices;
- ii) que el uso de la sustancia sea necesario/indispensable para la utilización prevista;
- iii) que la fabricación, el uso y la eliminación de la sustancia no tengan, ni contribuyan a producir, efectos perjudiciales para el medio ambiente;

- iv) tener el menor efecto negativo posible sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida;
- v) que no se disponga de alternativas autorizadas en cantidad y/o de calidad suficiente.

Los criterios anteriores deberían evaluarse en conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica. Además, se deben aplicar los siguientes criterios en el proceso de evaluación:

- a) si se usan con fines de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
 - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con exigencias nutricionales específicas de los cultivos, o para propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden satisfacerse mediante las prácticas incluidas en el Anexo 1 o con otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2;
 - los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostaje o fermentación); podrá considerarse la posibilidad de utilizar procesos químicos solo cuando se hayan agotado los procedimientos mencionados, y únicamente para la extracción de sustancias inertes y aglutinantes¹³;
 - su uso no tiene un efecto perjudicial para el equilibrio del ecosistema del suelo, o las características físicas del suelo, o la calidad del agua y el aire;
 - su uso podrá restringirse a condiciones específicas, regiones específicas o productos específicos;
- b) si se usan con fines de control de enfermedades o plagas de las plantas y de malas hierbas:
 - deberían ser esenciales para el control de un organismo dañino o una enfermedad concreta para los que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de gestión;
 - su uso debería tener en cuenta los efectos perjudiciales para el medio ambiente, la ecología (en particular los organismos distintos del organismo objetivo) y la salud de los consumidores, el ganado y las abejas;
 - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostaje o digestión);
 - sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores, tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se considerará su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;
 - su uso podrá restringirse a condiciones, regiones o productos específicos;
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de elaboración en la preparación o conservación de alimentos:
 - estas sustancias se utilizan solamente si se ha demostrado que, sin recurrir a ellas, es imposible:
 - producir o conservar los alimentos, en el caso de los aditivos, o
 - producir los alimentos, en el caso de los coadyuvantes de elaboración, y que no existen otras tecnologías que cumplan estas Directrices;
 - estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo, fermentación);

¹³ El empleo de procesos químicos en el contexto de los presentes Criterios constituye una medida transitoria y debe someterse a revisión.

- o, si las sustancias anteriormente mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnologías en cantidades suficientes, entonces podrá considerarse la inclusión de aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente en circunstancias excepcionales;
 - su uso mantiene la autenticidad del producto;
 - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento;
 - los aditivos y coadyuvantes de elaboración no menoscaban la calidad general del producto;
- d) si se utilizan para la limpieza y desinfección de estanques, jaulas, edificios e instalaciones empleados en la producción acuícola:
- son indispensables para el control de un organismo nocivo o una enfermedad particular para la cual no se dispone de otras opciones biológicas, físicas, alternativas de cría o prácticas de gestión eficaces;
 - su uso toma en cuenta el posible efecto nocivo en el medio ambiente, la ecología (en particular, los organismos a los que no van dirigidos), los organismos acuáticos y la salud de los consumidores;
 - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y podrán ser sometidas a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo, compostaje o digestión);
 - su uso podrá restringirse a condiciones, regiones o productos específicos.

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

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

SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN¹⁴

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

- 6.8 **El productor del cultivo orgánico debe presentar un plan de gestión orgánica al organismo de certificación para que este lo verifique en el curso de la inspección. Este plan debe actualizarse cada año.**
- 6.9 Los organismos y/o autoridades de inspección y/o certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:
- a) facilitar el acceso a sus oficinas e instalaciones a la autoridad competente o designada para fines de fiscalización y, a efectos de la verificación aleatoria de sus operadores, darles acceso a las instalaciones de los mismos, así como toda información y asistencia que la autoridad competente o designada estime necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones de conformidad con estas Directrices;
 - b) enviar cada año a la autoridad competente o designada una lista de los operadores sujetos a inspección en el año precedente, y presentar a la mencionada autoridad un informe anual conciso.
- 6.10 La autoridad designada y los organismos de certificación oficiales u oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:
- a) asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de las secciones 3 y 4, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones proporcionadas en el párrafo 1.2 con respecto al método de producción orgánica sean eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;

¹⁴ Los sistemas utilizados por los organismos de certificación pueden ser equivalentes en algunos países a los utilizados por los organismos de inspección. En consecuencia, se ha empleado la expresión "inspección y certificación" siempre que tales sistemas puedan resultar equivalentes.

- b) si se observa una infracción manifiesta, o una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir al operador afectado la comercialización de productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que ha de acordarse con la autoridad competente o designada.
- 6.11 Deben aplicarse los requisitos de las *Directrices para el intercambio de información entre países sobre el rechazo de alimentos importados*¹⁵ en aquellos casos en que la autoridad competente detecte irregularidades o infracciones en la aplicación de dichas Directrices.

SECCIÓN 7. IMPORTACIONES

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

ANEXO 1

PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

A1. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES

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

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

A2. PLANTAS ACUÁTICAS, ALGAS Y SUS PRODUCTOS

1. El funcionamiento y la gestión de la producción de algas orgánicas, se realice o no en sistemas de contención, debería ser coherente con los principios de la agricultura orgánica.
2. **Deberían mantenerse la biodiversidad del medio acuático y la calidad del agua circundante.**
3. Las algas cosechadas pueden venderse como algas de producción orgánica si se han respetado las presentes Directrices. Los criterios para la elección de la ubicación donde se establecerán las unidades animales de la acuicultura, establecidos en la Sección B2 de estas Directrices, deberán aplicarse según proceda a las unidades de producción de **plantas acuáticas y algas**. Asimismo deberán aplicarse a las unidades de producción de **plantas acuáticas y algas** los criterios de conversión relativos a las plantas y productos vegetales contenidos en estas Directrices (Anexo I.A, 1-4). Si una autoridad competente conviene en un período de conversión inferior a 12 meses, la duración mínima del mismo debería ser la de un ciclo de producción.
4. El cultivo y la recolección de algas deberían realizarse en zonas que se ajusten a los criterios de los párrafos 4 y 6 de la Sección B2.
5. La recolección de **plantas acuáticas y algas** comestibles y partes de las mismas que crecen naturalmente en un entorno acuático se considera un método de producción orgánica siempre que se cumplan las cuatro condiciones establecidas en el párrafo 9 del Anexo 1.A.
6. La recolección en el medio natural debería llevarse a cabo de forma sostenible a fin de mantener un material de cultivo de buena calidad.

¹⁵ CAC/GL 25-1997.

7. El cultivo debe realizarse de manera sostenible en todas sus fases, desde la recolección de retoños en el medio natural hasta la cosecha. [La aplicación de suplementos de fertilizante, **es decir, los enumerados en el Cuadro 1 del Anexo 2**, aplicando compuestos orgánicos naturales en la zona de crecimiento, debería limitarse al cultivo en estanques.] Las sogas y otros equipos empleados en el cultivo de plantas acuáticas y algas deberán reutilizarse en la medida de lo posible. Los organismos bioincrustantes se eliminarán únicamente por medios físicos.
8. El operador deberá mantener registros detallados y actualizados tal y como se indica en los párrafos 7 al 15 del Anexo 3, entendiéndose que las referencias al ganado se aplican en este caso a **las plantas acuáticas y a las algas, cuando corresponda**.
9. **[Únicamente en casos de amenazas inminentes o graves para las plantas acuáticas y algas se podrá recurrir a los productos mencionados en el Cuadro 2D del Anexo 2.]**

B1. GANADO Y PRODUCTOS PECUARIOS

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

B2. ANIMALES DE ACUICULTURA Y SUS PRODUCTOS

Principios Generales

1. El funcionamiento y la gestión de la producción de la acuicultura, se realice ésta o no en sistemas de contención, debería ser coherente con los principios de la producción orgánica y con el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003), secciones 6 y 7, según proceda.
2. Deberían mantenerse la biodiversidad del medio acuático y la calidad del agua circundante.
3. El plan **mencionado en la Sección 6.8** debería abarcar la descarga de nutrientes, si corresponde, así como la reparación y supervisión del equipo técnico. Puede incluir también un sistema de seguimiento de la calidad del agua para la detección temprana de posibles contaminantes procedentes de incidencias poco probables tales como un derrame de petróleo u otras posibles formas de contaminación de la zona de recolección.
4. Deben aplicarse las condiciones pertinentes para la selección del lugar de producción indicadas en la Sección 6.1.1 del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. La zona de producción debe tener características que permitan la obtención de productos inocuos y reduzcan al mínimo las posibilidades de un impacto ambiental negativo en los ecosistemas naturales circundantes. Las instalaciones de producción deben estar ubicadas en áreas donde el riesgo de contaminación sea mínimo y donde las fuentes de contaminación sean poco probables y puedan controlarse o mitigarse. Los límites de la unidad de producción deberían estar claramente definidos y marcados en forma apropiada.
5. Deben aplicarse las condiciones relativas a la calidad del agua de cría indicadas en la Sección 6.1.2 del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*. El agua utilizada para la acuicultura debe responder a las exigencias fisiológicas de las especies y ser de una calidad apropiada para la producción de alimentos que sean inocuos para el consumo humano. No se deberán utilizar aguas residuales de procedencia doméstica o industrial.
6. En el Cuadro 1 del Anexo 2 se enumeran las sustancias de uso autorizado como fertilizantes y acondicionadores para el cultivo de animales de acuicultura (pescado y mariscos).
7. El organismo o autoridad de certificación debe confirmar desde un principio que la ubicación de la unidad de producción sea apropiada, para lo cual llevará a cabo una evaluación de las posibles fuentes de contaminación o sustancias inaceptables en los sistemas de producción orgánica. Las autoridades competentes deberían establecer zonas tampón dentro de las explotaciones o entre las mismas, cuando fuera necesario, para separar las unidades de producción orgánicas de las no orgánicas.

Período de conversión para las operaciones

8. [En general el período de conversión debe ser de un ciclo productivo de la especie de la población acuática de que se trate. No se requerirá un período de conversión si se ha drenado el agua y se han limpiado y desinfectado las instalaciones con materiales de limpieza permitidos. En caso de ubicaciones acuáticas no confinadas podrá aplicarse un

período más corto, de tres meses, a condición de que las jaulas (corrales de red) no se hayan tratado con antiincrustantes prohibidos y de que no existan otras fuentes de exposición a sustancias prohibidas. Durante el período de conversión la población no deberá someterse a tratamientos o exponerse a productos no autorizados en la producción de alimentos orgánicos.]

Origen de los animales de cría

9. Se elegirán razas adaptadas a las condiciones locales **que no presenten evidencia de efectos adversos en el hábitat local o en las especies nativas**. Entre los criterios de selección deberían figurar la vitalidad y la resistencia a las plagas y enfermedades. Después del período de conversión, si no se dispone de animales procedentes de la acuicultura orgánica, podrán introducirse juveniles criados en unidades no orgánicas **y también procedentes del medio natural** para que sigan creciendo en la explotación a condición de que los últimos dos tercios de su ciclo productivo o el 90 % de su biomasa final correspondan a la gestión orgánica, y de que la población sea sana. Los reproductores deben proceder de unidades de producción orgánica en la que los progenitores hayan sido objeto de gestión orgánica por lo menos durante tres meses antes de su utilización para la cría. En el caso de los crustáceos, si no se dispone de reproductores orgánicos podrán utilizarse reproductores capturados en el medio natural a condición de que antes de su empleo para la cría se mantengan sometidos a gestión orgánica.
10. [Si no se dispone de juveniles orgánicos, la autoridad competente podrá prescribir un límite temporal y un porcentaje de juveniles no orgánicos [incluidos los que proceden del medio silvestre] para su empleo acorde con la producción de la especie. En cuanto a los moluscos bivalvos, los juveniles pueden capturarse en el medio natural fuera de la zona de producción a condición de que dicha captura sea permitida por la autoridad competente, y de que se mantengan registros que permitan el rastreo de la zona de recolección. Para aquellas especies que no son capaces de desovar en forma natural cuando se hallan en cautiverio, será posible introducir el desove mediante hormonas liberadoras exógenas únicamente si no se dispone de otros métodos. Los reproductores sometidos a tratamiento con hormona liberadora perderán su carácter de orgánicos en el momento del sacrificio, mientras que la descendencia será orgánica si se ha criado de conformidad con estas Directrices. No deberán utilizarse organismos modificados genéticamente (OGM) ni animales sometidos a tratamiento con hormonas.]

Reglas de producción para el manejo y la cría

11. La unidad de producción debería proveer suficiente espacio para las necesidades de los animales en lo que atañe a la densidad de repoblación. Se debería proveer a los animales acuáticos de agua con una tasa de flujo y una temperatura que respondan a las necesidades fisiológicas de la especie, proporcionándoles suficiente oxígeno y, en el caso de animales que se alimentan por filtrado, otros factores nutricionales que requieran. Las condiciones de temperatura y luz deberían ser aceptables para las especies en cuestión en la ubicación geográfica específica de la unidad de producción. Si se utilizan mallas, estas deben mantenerse limpias por medios físicos **o utilizando sustancias especificadas en el Cuadro 2B del Anexo 2 solo en caso de que no pueda mantenerse por medios físicos la calidad del medio acuático**.
12. La densidad máxima de repoblación **deberá** reflejar el comportamiento natural de la especie y mantener un adecuado bienestar. Las autoridades competentes u otros organismos reconocidos podrán elaborar y difundir valores guía respecto de la densidad máxima de la especie que se cría bajo su autoridad.
13. Si se utilizan sistemas de contención, en particular jaulas (corrales de redes), estos deberían diseñarse, construirse, ubicarse y utilizarse de forma adecuada para las necesidades de la especie criada, deberían suponer un riesgo mínimo de fugas y otros efectos negativos en el medio e impedir la entrada de especies depredadoras.
14. La autoridad competente deberá decidir si aprobar o no los sistemas cerrados de recirculación, tras un examen y evaluación exhaustivos de su viabilidad ambiental global y su compatibilidad con la producción orgánica.
15. Las condiciones de cría deberían reflejar la situación natural tan fielmente como sea posible desde el punto de vista de las condiciones ambientales, utilizando cepas apropiadas para el tipo de cría concreto. Están permitidas la clasificación o selección manual, el arrancado manual de gametos y la incubación artificial de los huevos. **[La poliploidía inducida por**

medios químicos], la clonación, [la hibridación artificial [y el uso de cepas de un solo sexo] están prohibidos].

Nutrición

16. Los operadores deben idear un plan de alimentación que tenga en cuenta los siguientes factores:
- a) debería evitarse la contaminación de los piensos, de conformidad con la reglamentación nacional o con lo determinado por las normas internacionalmente acordadas, y debería adoptarse un enfoque precautorio a fin de evitar la transmisión de enfermedades por medio de los piensos;
 - b) los alimentos deben satisfacer las necesidades nutricionales del animal en las distintas etapas de su desarrollo con alimentos orgánicos **o, en caso de no disponerse de estos, mediante fuentes sostenibles de alimentación del medio natural;**
 - c) no se autoriza el uso de promotores del crecimiento o [de aminoácidos sintéticos].

Con respecto a los piensos para animales acuáticos carnívoros:

- a) deberían proporcionarse de acuerdo con el orden de prioridad siguiente:
 - a.1) productos orgánicos para pienso procedentes de la acuicultura
 - a.2) harina y aceite de pescado e ingredientes derivados de recortes de productos de la acuicultura orgánica
 - a.3) harina y aceite de pescado obtenidos de recortes de pescado capturado para consumo humano en pesquerías sostenibles.
 - a.4) alimentos obtenidos de pescado entero capturado en pesquerías sostenibles conforme lo determine la autoridad competente; / con un límite de inclusión del 60 %.**
 - a.5) material alimenticio orgánico de origen vegetal o animal.

Cuando no se disponga de los alimentos mencionados, se podrán emplear harina y aceite de pescado obtenidos de recortes procedentes de la acuicultura convencional. **El organismo de certificación debería establecer límites temporales para tales productos:**

- a.5) material alimenticio orgánico de origen no acuático autorizado por la legislación nacional;
 - b) la ración puede contener hasta un 60 % de material vegetal orgánico;
 - c) no deberán usarse animales muertos procedentes de cualquier sistema de producción acuícola si su muerte obedeció a enfermedad o a causas desconocidas.
17. Si se utilizan sustancias como alimentos, elementos nutricionales, aditivos para alimentos o coadyuvantes de la elaboración o en la preparación de alimentos para animales de la acuicultura, la autoridad competente establecerá una lista positiva de sustancias que cumplan con los criterios establecidos en el párrafo 18 de la Sección B1.
18. A pesar de lo antedicho, cuando un productor pueda demostrar a la satisfacción del órgano de inspección/certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de alimentos que satisfagan los requisitos descritos en el párrafo 16, como resultado, por ejemplo, de eventos no previsible, ya sea naturales o causados por los seres humanos, o en el caso de condiciones climáticas extremas, el órgano de inspección/certificación podrá permitir el uso de un porcentaje restringido de alimentos no producidos conforme a estas Directrices, que se emplearán por un tiempo limitado, siempre que no contengan organismos genéticamente modificados o sometidos a la ingeniería genética o los productos de los mismos. La autoridad competente determinará tanto el porcentaje máximo de pienso no orgánico permitido como cualquier condición respecto a esta excepción.
19. Durante un período de aplicación que determinará la autoridad competente, los animales de la acuicultura mantendrán su carácter de orgánicos con tal de que el 80 % de sus alimentos, calculado sobre la base de su extracto seco, deriven de fuentes orgánicas producidas de conformidad con estas Directrices.]

Cuidados de salud

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

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

Los productos fitoterapéuticos (excluyendo los antibióticos), homeopáticos o ayurvédicos y los oligoelementos serán utilizados con preferencia a los medicamentos veterinarios químicos alopáticos, siempre que su efecto terapéutico sea eficaz para la especie animal a la que se dirige el tratamiento.

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

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

21. No **deberán** utilizarse tratamientos hormonales **para la producción o el crecimiento.**

Recolección y transporte

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

Sacrificio

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

Inspección

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

C. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO

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

ANEXO 2

SUSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS

PRECAUCIONES

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades y para asegurar la salud del ganado y los animales de acuicultura así como la calidad de los productos de origen animal, o bien para la

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

CUADRO 1A
SUSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

[ESTE CUADRO NO SE HA MODIFICADO Y NO SE REPRODUCE AQUÍ]

CUADRO 1B
SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORAS DE LOS ESTANQUES PISCÍCOLAS

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

Sustancias	Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso
2. Sustancias inorgánicas	
2.1 Roca de fosfato	
2.2 Piedra caliza molida (en forma de calcita o dolomita; se prohíbe el uso de dolomita horneada)	
2.3 Silicato de calcio	
2.4 Silicato de sodio	
2.5 Sulfato de magnesio	
2.6 Minerales de arcilla como esmectita, caolinita, clorita u otros	
2.7 Perlita, zeolita y bentonita	
2.8 Fosfato mineral extraído, sal de potasio con menos del 60 % de cloruro	
2.9 Calcio de algas marinas	
2.10 Conchas marinas	
2.11 Sulfato de potasio obtenido mediante procesos físicos	
2.12 Sal gema	
2.13 [Oxígeno]	

CUADRO 2A

SUSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

[ESTE CUADRO NO SE HA MODIFICADO Y NO SE REPRODUCE AQUÍ]

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

Nombre	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
I. Sustancias destinadas a la limpieza y desinfección del equipo y las instalaciones en ausencia de animales de acuicultura	
Ozono	
Cloruro sódico	
Hipoclorito sódico	
Cal (CaO, óxido de calcio)	
Sosa cáustica	
Alcohol	
Peróxido de hidrógeno	
Ácidos orgánicos (ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico)	
Ácido húmico	
Ácidos peroxiacéticos	
Yodóforos	
Sulfato de cobre	
Permanganato de potasio	
Ácidos peracéticos y peroctanoicos	
Torta de semilla de té elaborada con semillas naturales de camelia (uso restringido a la producción de camarones)	
II. Lista limitada de sustancias para su uso en presencia de animales de acuicultura	
Piedra caliza (carbonato de calcio) para el control del pH	

Nombre	Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso
Dolomita para la corrección del pH (uso restringido a la producción de camarones)	

CUADRO 2C**SUSTANCIAS DESTINADAS AL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN LA ACUICULTURA EN AUSENCIA DE ANIMALES O EN PRESENCIA DE ELLOS**

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

CUADRO 2D - POR ELABORAR**CUADRO 3****INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA A LOS QUE SE REFIERE LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

[ESTE CUADRO NO SE HA MODIFICADO Y NO SE REPRODUCE AQUÍ]

CUADRO 4**COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN NO AGRÍCOLA A LOS QUE SE REFIERE LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES**

[ESTE CUADRO NO SE HA MODIFICADO Y NO SE REPRODUCE AQUÍ]

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

1. Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado con arreglo a la Sección 3 de estas directrices se ajuste a las prácticas internacionalmente acordadas. El organismo o autoridad de certificación oficialmente reconocido y la autoridad competente deben establecer políticas y procedimientos conformes a estas Directrices.

2. Es esencial que el organismo inspector tenga acceso a todos los registros y documentos y al establecimiento sujeto al plan de inspección. El operador que es objeto de inspección deberá también permitir el acceso a la autoridad competente o designada y proporcionar toda la información necesaria a efectos de la fiscalización por terceros.

A. UNIDADES DE PRODUCCIÓN

3. La producción de acuerdo a estas Directrices deberá tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, las zonas de producción, los edificios de la granja y las instalaciones de almacenamiento para los cultivos, y el ganado, así como los lugares destinados a la acuicultura y la producción de algas, estén claramente separados de aquellos de cualquier otra unidad que no produzca de acuerdo a estas Directrices; los talleres de preparación y/o envasado pueden formar parte de la unidad, en el caso de que su actividad se limite a preparar o envasar su propio producto agropecuario.
4. Cuando se aplican por primera vez los arreglos de inspección, el operador y el organismo de certificación oficial o reconocido oficialmente deberán redactar y firmar un documento que comprenda:
 - a) una descripción completa de la unidad y/o las zonas de recogida que muestre los lugares de producción y almacenamiento, las parcelas de tierra, los lugares destinados a la acuicultura y la producción de algas y, cuando corresponda, los locales donde se efectúan determinadas operaciones de preparación o envasado;
 - b) en caso de recolección de plantas y algas silvestres, las garantías dadas por terceros, si procede, que puede aportar el productor para asegurar que se cumplen las disposiciones del Anexo 1, párrafo 9;
 - c) todas las medidas prácticas que deben tomarse en la unidad para asegurar el cumplimiento de estas Directrices;
 - d) la fecha de la última aplicación en las parcelas de tierra, los sitios acuáticos de producción o las zonas de recolección pertinentes, de productos cuyo uso no es compatible con la Sección 4 de estas Directrices;
 - e) el compromiso del operador de que efectuará las operaciones de acuerdo con las secciones 3 y 4 y aceptará, en caso de infracción, la aplicación de las medidas a las que se hace referencia en la Sección 6, párrafo 9 de estas Directrices.
5. Cada año el operador deberá notificar al organismo o autoridad de certificación, antes de la fecha indicada por este último, su calendario de producción de productos agrícolas y ganaderos, haciendo un desglose por parcelas de tierra/rebaño, hatos o colmena.
6. Se deberá mantener por escrito la contabilidad y/o documentación que permita al organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido determinar el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas así como el uso que se ha hecho de tales materiales; por otra parte, se deberán mantener por escrito la contabilidad y/o documentación sobre la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los productos alimenticios vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deberán, de preferencia, ser contabilizadas diariamente. Si la unidad elabora sus propios productos alimenticios, sus cuentas deben contener la información requerida en el tercer inciso del apartado 2 de la Sección B de este Anexo.
7. Todo el ganado debería ser identificado individualmente, o en el caso de los mamíferos menores o las aves de corral, por rebaño o hatos, colmena en el caso de las abejas y lote en el de los animales de acuicultura. Se deberían mantener por escrito una contabilidad y/o documentación que permita rastrear en todo momento el ganado, las colonias de abejas o los animales de acuicultura dentro del sistema y proporcionar rastreo adecuado para propósitos de auditoría. El operador debería mantener registros detallados y al día de:
 - a) la cruce y/o el origen del ganado o los animales de acuicultura;
 - b) el registro de todas las compras;
 - c) el plan sanitario que ha de utilizarse en la prevención y control de enfermedades, heridas y problemas reproductivos;
 - d) todos los tratamientos y medicinas administradas por cualquier motivo, incluyendo los períodos de cuarentena e identificación de los animales o colmenas tratados;

- e) los alimentos proporcionados y el origen de dichos alimentos;
 - f) los desplazamientos de población animal dentro de la unidad y los traslados de las colmenas dentro de las áreas de alimentación designadas, indicados en mapas;
 - g) el transporte, el sacrificio y/o las ventas;
 - h) la extracción, elaboración y almacenamiento de todos los productos de la apicultura.
8. Queda prohibido el almacenamiento dentro de la unidad de insumos diferentes de aquellos cuyo uso se prevé en el párrafo 4.1 b) de estas Directrices.
9. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas Directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.
10. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a los locales de producción y almacenamiento y a las parcelas de tierra o los centros de producción acuática, así como a la contabilidad y documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.
11. Los productos a los que se refiere la Sección 1 de estas Directrices que no se hallen en el envase destinado al consumidor final deberán transportarse de modo que se evite la contaminación o sustitución del contenido por sustancias o productos no compatibles con estas Directrices, e incorporar la información siguiente, sin perjuicio de cualquier otra indicación requerida por la ley:
- el nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
 - el nombre del producto; y
 - que se trata de un producto orgánico.
12. Cuando un operador maneja varias unidades de producción en la misma zona (cultivos paralelos), de las que se obtienen cultivos, los cultivos o algas obtenidos que no estén comprendidos en la Sección 1 deberán también ser objeto de las disposiciones en materia de inspección relacionadas con los incisos de guión del párrafo 4 y de los párrafos 6 y 8 anteriores. No deberán producirse en estas unidades plantas de variedades que no puedan distinguirse de las producidas en la unidad de acuerdo con lo indicado en el párrafo 3 supra.
- Si la autoridad competente concede excepciones, debe especificar los tipos de producción y las circunstancias en las cuales tales excepciones se conceden, así como los requisitos complementarios de inspección que han de aplicarse: por ejemplo, visitas no anunciadas a los lugares; inspecciones extraordinarias durante la recolección; necesidad de documentación adicional; evaluación de la capacidad del operador para impedir la mezcla de productos y demás requisitos.
 - En espera de una nueva revisión de estas Directrices, los países pueden aceptar cultivos paralelos de la misma variedad, por más que no sean distinguibles, siempre y cuando se apliquen las medidas de inspección adecuadas.
13. En la producción pecuaria y acuícola orgánica, todos los animales de la misma unidad de producción deben criarse de acuerdo a las reglas indicadas en estas Directrices. Sin embargo, en la unidad orgánica pueden estar presentes animales no criados de conformidad con estas Directrices con tal de que estén claramente separados de los que se han producido de acuerdo con las mismas. La autoridad competente puede prescribir medidas más restrictivas, como, por ejemplo, que se trate de especies diferentes.

14. La autoridad competente podrá aceptar que animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices se apacienten en terrenos en común o se críen en zonas acuáticas compartidas, siempre que:
 - a) dichos terrenos no hayan sido tratados con productos distintos de los permitidos de acuerdo con la Sección 4.1 a) y b) de estas Directrices durante tres años como mínimo;
 - b) se pueda establecer una segregación clara entre los animales criados de acuerdo a las disposiciones de estas Directrices y los demás animales.
15. En el caso de la producción de ganado o animales acuáticos la autoridad competente debería asegurar, sin perjuicio de las otras disposiciones de este Anexo, que la inspección respecto de todas las etapas de producción y preparación, hasta la venta al consumidor, asegure tanto como sea técnicamente posible la rastreabilidad de los productos desde la unidad de producción, a lo largo de su elaboración y cualquier otra preparación, hasta su envasado y/o etiquetado final.

B. UNIDADES DE PREPARACIÓN Y ENVASADO

1. El productor y/o el operador deben proporcionar:
 - una descripción completa de la unidad, que muestre las instalaciones empleadas para la preparación, envasado y almacenamiento de los productos alimenticios antes y después de las operaciones relativas a los mismos;
 - todas las medidas prácticas que han de tomarse en el ámbito de la unidad para asegurar el cumplimiento de estas Directrices.

Esta descripción, así como las medidas en cuestión, deberán estar firmadas por el responsable de la unidad y por el organismo de certificación.

Además, el informe deberá comprender un compromiso por parte del operador de realizar las operaciones de modo que den cumplimiento a la Sección 4 de estas Directrices y aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas mencionadas en el párrafo 6.9 de estas Directrices. El informe deberá estar refrendado por ambas partes.
2. Se deberán mantener registros escritos que permitan a la autoridad u organismo de certificación comprobar:
 - el origen, la naturaleza y las cantidades de los productos alimenticios comprendidos en la Sección 1 de estas Directrices que se hayan entregado a la unidad;
 - la naturaleza, las cantidades y los consignatarios de los productos mencionados en la Sección 1 de estas Directrices que hayan salido de la unidad;
 - cualquier otra información, tal como el origen, la naturaleza y las cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los productos elaborados, que requiera el organismo o autoridad de certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.
3. Cuando se elaboren, envasen o almacenen también productos no mencionados en la Sección 1 de estas Directrices:
 - la unidad deberá disponer de zonas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento de los productos mencionados en la Sección 1 de estas Directrices, antes y después de las operaciones;
 - las operaciones deberán realizarse en forma continua hasta que se complete el ciclo o el lote, y en lugar o momento separados respecto a operaciones similares realizadas con productos no comprendidos en la Sección 1 de estas Directrices;
 - si tales operaciones no se efectúan con frecuencia estas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo o autoridad de certificación;
 - se deberán tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes, a fin de evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas Directrices.
4. El organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas

Directrices, cuando se sospeche su uso. Después de cada visita, deberá redactarse un informe de inspección, que deberá ser refrendado por la persona responsable de la unidad inspeccionada. Además deberían realizarse ocasionalmente visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.

5. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a la unidad y a los registros y cuentas, así como a los documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo de inspección cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.
6. Se aplicarán los requisitos para el transporte especificados en el párrafo A.10 de este Anexo.
7. Al recibir un producto mencionado en la Sección 1 de las presentes Directrices, el operador deberá comprobar:
 - el cierre del paquete o envase, cuando así se requiera;
 - la presencia de las indicaciones mencionadas en el apartado A.10 del presente Anexo. El resultado de esta verificación se menciona explícitamente en los informes a los que se refiere el apartado B.2. Si existiera alguna duda sobre la posibilidad de verificar el producto de acuerdo con el sistema de producción previsto en la Sección 6 de las presentes Directrices, el producto en cuestión deberá ponerse a la venta sin indicaciones que mencionen el método de producción orgánica.

C. IMPORTACIONES

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

Apéndice IV

**Anteproyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos
preenvasados: marcado de la fecha
(en el trámite 3)**

2. DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS:

Para los fines del **marcado de la fecha** de los alimentos preenvasados, se entiende por:

“Fecha de fabricación”, la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.

“Fecha de envasado”, la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.

“Fecha límite de venta”, ~~la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.~~

“Fecha de duración mínima” o **“consumir preferentemente antes de”**, la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período ~~estimado~~ durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen ~~tácita~~ **implícita** o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía **aceptable para el consumo**.

Por **“Fecha límite de utilización”**, **“Fecha límite de utilización o consumo”**, **“Caduca en”** o **“Fecha de caducidad”** se entiende la fecha en que termina el período ~~estimado de vida útil~~ después del cual el producto, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, no se debería vender ni consumir por razones de inocuidad. ~~Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.~~

4.7 Marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma individual del Codex, regirá el siguiente marcado de la fecha a menos que proceda aplicar la cláusula 4.7.1 v):

i) Cuando un alimento debe ser consumido antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad ~~o idoneidad nutricional [para un determinado grupo de la población al que se destina el producto]~~ se declarará¹ la **“Fecha límite de utilización o consumo”** o “Caduca el...” o la **“Fecha de caducidad”**.

ii) Cuando no se requiera una **fecha límite de utilización o consumo** o **una fecha de caducidad**, **se declarará** “Consumir preferentemente antes de esta fecha” o **la fecha de duración mínima**.

iii) La indicación de la fecha **deberá realizarse como sigue:**

- En los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses, se deberán declarar el día, el mes **y el año**; **más de tres meses, se deberá declarar el mes y el año.**
- En los productos con una duración de más de tres meses se deberán declarar **como mínimo** el mes y el año.

iv) La fecha deberá **ir precedida** de las palabras:

- “Consumir antes del” o “Consumir preferentemente antes del” **según corresponda** cuando se indica el día; o

“Consumir antes del final de...” o “Consumir preferentemente antes del final de...” **según corresponda** en los demás casos. Las palabras referidas en **este** párrafo ~~(iv)~~ deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma; o
- una referencia al lugar donde aparece la fecha.

¹ **Se deberían tener en cuenta otros textos del Codex.**

El día y el año ~~deberán~~ **podrán** declararse con números no codificados ~~una secuencia numérica con la salvedad de que podrá indicarse denotando el año con dos o cuatro dígitos y el mes deberá declararse con letras o caracteres o números en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.~~ **Cuando solo se utilicen números para declarar la fecha o cuando el año solo se exprese con dos dígitos, la secuencia de día, mes y año debe darse con abreviaturas adecuadas que acompañen el marcado de fecha.-(Ejemplo: DD/MM/AAAA)** La declaración del mes en el marcado de la fecha deberá ser coherente con la Sección 8.2.

- v) [(No obstante lo prescrito en las disposiciones 4.7.1 (i) y 4.7.1 (ii) no se requerirá una ~~marca de fecha de duración mínima~~ **o de consumo preferente** para:
- frutas y hortalizas frescas, ~~incluidas las patatas~~ **incluidos los tubérculos** que no hayan sido peladaos, cortadaos o tratadaos de otra forma análoga;
 - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - **bebidas alcohólicas que contengan el 10 % o más de alcohol por volumen, excepto aquellas que contengan ingredientes con proteínas como la leche y los productos lácteos, los huevos y derivados, y material vegetal que tenga un comportamiento de estabilidad diferente con relación a su vida útil;**
 - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - **vinagre blanco u oscuro fermentado por procedimientos naturales y vinagre blanco u oscuro de ácido acético;**
 - sal de calidad alimentaria **no yodada;**
 - azúcar sólido;
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
 - goma de mascar.

Cuando no se requiera que un producto porte una marca de fecha de conformidad con ~~4.7.1 (vii) la disposición~~, se **podrá/deberá** utilizar la “Fecha de fabricación” o la “Fecha de envasado”.]

[x) Solo se deberá utilizar una [un tipo de] marca de fecha en un producto en un momento dado.]

4.7.2 Además de la marca de fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, cuando estas se requieran para contribuir a la integridad de la marca de fecha. ~~si de su cumplimiento depende la validez de la fecha~~