

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**TEMA NO. 5 (B) DEL PROGRAMA**

**CX/FL 02/06-ADD.1**

# S

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

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

**TREINTAVA SESIÓN**

**HALIFAX, CANADÁ, DEL 6 AL 10 DE MAYO DE 2002**

**ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS  
ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE  
MODIFICACIÓN GENÉTICA/ INGENIERÍA GENÉTICA**

**(ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE LOS  
ALIMENTOS Y INGREDIENTES OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS  
TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/ INGENIERÍA GENÉTICA):**

**DISPOSICIONES DE ETIQUETADO (CL 2001/43-FL, ALINORM 01/22A – APPENDIX V)**

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 3**

**COMMENTS FROM:**

**GUATEMALA  
JAPAN**

**ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/ INGENIERÍA GENÉTICA (ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y INGREDIENTES OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA/ INGENIERÍA GENÉTICA): DISPOSICIONES DE ETIQUETADO (CL 2001/43-FL, ALINORM 01/22A – APPENDIX V)**

**OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 3**

**GUATEMALA :**

Guatemala, reitera su posición de oponerse a que el Etiquetado de los Organismos Genéticamente Modificados y sus Derivados sea obligatorio en base a que no encontramos una razón desde el Punto de Vista de Inocuidad de los Alimentos, para diferenciar los Organismos Genéticamente Modificados de las No Modificados.

Estamos concientes de que un Organismo Genéticamente Modificado para que salga al mercado, tiene que cumplir una serie de Evaluaciones Técnico Científicas, donde se determinan los Riesgos y Beneficios para el ser humano, los animales, vegetales y el Medio Ambiente, para su aprobación.

**JAPÓN:**

El Gobierno de Japón espera sinceramente que se establezca el esquema internacionalmente coordinado y armonizado para el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna, y espera que el CCFL alcance un consenso sobre este tema tan pronto como sea posible.

En Japón, una nueva norma de etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna ha entrado en vigor desde Abril de 2001. La estructura de esta norma y la situación actual respecto a su cumplimiento se indican a continuación.

(1) *La estructura de la norma japonesa para el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna* (ver página adjunta)

(2) *Situación actual respecto a su cumplimiento*

Desde que entró en vigor la nueva norma, una institución relacionada al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Pesquería (MAFF), el “Centro para la Calidad de los Alimentos, el Etiquetado y los Servicios a los Consumidores” está monitoreando el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna para hacer cumplir el etiquetado adecuado. Este Centro está conduciendo el monitoreo tanto por el método cualitativo de PCR como por medio de la verificación del manejo de Identidad Preservada (IP).

La encuesta realizada en Julio de 2001 demostró que casi todos los productos encuestados estaban adecuadamente etiquetados. Además, la otra encuesta de cuestionario demostró que 98% de los consumidores Japoneses están informados sobre la implementación del etiquetado de alimentos

derivados de la biotecnología moderna y creen que el sistema de etiquetado les proporciona información útil.

Como se indica en líneas anteriores, el Gobierno de Japón opina que el nuevo sistema de etiquetado ha sido hasta el momento implementado sin tropiezos.

*‡Normas de etiquetado en otros países*

El Gobierno de Japón ha estado recolectando información sobre el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna en otros países. Pareciera que la mayoría de los países (30 países de 35 países que han contestado a nuestro cuestionario hasta el momento) tienen/van a tener algún tipo de sistema propio de etiquetado obligatorio para tales alimentos sin una norma internacional.

Creemos que esta situación significa que necesitamos trabajar en el anteproyecto de norma internacional para el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna y tratar de crear consenso sobre este tema lo más pronto posible.

(página adjunta)

## La estructura de la norma japonesa para el etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna

Clasificación del alimento	Tema	Requisito de Etiquetado
<p><b>* Clasificación 1</b></p> <p>Los productos genéticamente modificados (por ejemplo, el frijol de soya) que son significativamente diferentes de los convencionales en composición, valor nutricional, etc., y los alimentos procesados derivados de estos productos (incluyendo alimentos subsecuentemente procesados a partir de tales alimentos)</p>	<p>&lt;Alimentos designados&gt;</p> <p>(1) Frijol de soya alto en ácido oléico</p> <p>(2) Un alimento cuyo principal ingrediente es el (1) arriba indicado (excepto por frijoles de soya desgrasados)</p> <p>(3) Un alimento cuyo principal ingrediente es el (2) arriba indicado</p>	<p><b>Se requiere etiquetar</b> ("Frijol de soya [alto en ácido oléico] genéticamente modificado", etc.)</p>
<p><b>* Clasificación 2</b></p> <p>Productos agrícolas que tienen algunos cultivos modificados en sus categorías que son equivalentes a las convencionales en composición, valor nutricional, uso para el que se le destina, etc., (por ejemplo, frijol de soya, maíz, papas, [colza oleaginosa y semilla de algodón]) y alimentos procesados derivados a partir de estos productos en los que el ADN recombinante o la proteína resultante todavía está presente aún luego del procesamiento</p>	<p>&lt;Alimentos designados&gt;</p> <p><u>5 productos agrícolas</u></p> <p>Frijol de soya (incl. Frijol de soya verde (comestible), brotes de frijol de soya), maíz, papas, colzas, semillas de algodón</p> <p><u>30 alimentos procesados (grupos)</u></p> <p>(1) Tofu (Requesón de frijol) y productos de Tofu</p> <p>(2) Shimi-tofu, Okara (Sedimentos de requesón de frijol), Yuba (lámina de caseína deshidratada de soya)</p> <p>(3) Natto (Soya fermentada)</p> <p>(4) Leche de soya</p> <p>(5) Miso (Pasta de soya fermentada)</p> <p>(6) Frijol de soya hervido</p> <p>(7) Frijol de soya enlatado o embotellado</p> <p>(8) Kinako (Harina de soya)</p> <p>(9) Frijol de soya tostado</p> <p>(10) Alimento del cuál el principal ingrediente es cualquiera de los siguientes del (1) al (9)</p> <p>(11) Alimento del cuál el principal ingrediente es frijol de soya (para cocinar)</p> <p>(12) Alimento del cuál el principal ingrediente es polvo de frijol de soya</p> <p>(13) Alimento del cuál el principal ingrediente es proteína de frijol de soya.</p> <p>(14) Alimento del cuál el principal ingrediente es frijol de soya verde (comestible)</p> <p>(15) Alimento del cuál el principal ingrediente es brotes de frijol de soya</p> <p>(16) Botanas de maíz</p>	<p>Alimentos producidos a partir de productos agrícolas genéticamente modificados que han tratados bajo un manejo de Identidad Preservada (IP)</p> <p><b>Se requiere etiquetar</b> ("Frijol de soya [genéticamente modificado]", etc.)</p> <p>Alimentos producidos a partir de productos agrícolas designados ... productos agrícolas que han sido ... producidos, distribuidos, o procesados sin segregación entre los productos agrícolas GM y los productos agrícolas no GM</p> <p><b>Se requiere etiquetar</b> ("Frijol de soya [genéticamente modificado], NO segregado)", etc.)</p> <p>Alimentos producidos a partir de productos agrícolas no GM que se confirma haber sido tratados bajo un manejo de Identidad Preservada (IP)</p> <p>No se requiere etiquetar Es posible el etiquetado Voluntario (Frijol de Soya [no modificado genéticamente]", etc.)</p>

	(17)Almidón de maíz (18)Maíz para palomitas ( <i>pop-corn</i> ) (19)Maíz congelado (20)Maíz enlatado o embotellado (21)Alimento del cuál el principal ingrediente es la harina de maíz (22)Alimento del cuál el principal ingrediente es la sémola de maíz (excluyendo hojuelas de maíz) (23)Alimento del cuál el principal ingrediente es maíz (para cocinar) (24)Alimento del cuál el principal ingrediente es del (16) al (20) (25)Papas congeladas (26)Papas deshidratadas (27)Almidón de papa (28)Botanas de papa (29)Alimento del cuál el principal ingrediente es del (25) al (28) (30)Alimento del cuál el principal ingrediente es papa (para cocinar)	
<p><b>* Clasificación 3</b>          Alimentos procesados derivados de productos agrícolas que tienen algunos cultivos modificados en sus categorías que son equivalentes a las convencionales en composición, valor nutricional o uso para el que se le destina, etc., (por ejemplo, frijol de soya, maíz, papas, colza oleaginosa y semilla de algodón) en los que el ADN recombinante o la proteína resultante ya no están presentes como resultado de haber sido removidas o degradadas durante el proceso de manufactura.</p>	Salsa de soya Frijol de soya Hojuelas de maíz Jarabe de almidón de maíz Jarabe isomerizado de maíz Dextrina Aceite de maíz Aceite de colza Aceite de semilla de algodón  Un alimento del cuál el principal ingrediente es cualquiera de los arriba indicados	<p><b>No se requiere etiquetar</b></p> <p>Es posible el etiquetado voluntario (se aplican los criterios antedichos)</p>

- 1. El ingrediente principal** significa los ingredientes que han sido clasificados entre los tres principales constituyentes en términos de la proporción del peso que representan, y que constituyen al menos 5 por ciento del peso total.
- 2. Manejo IP (Manejo de Identidad Preservada)** significa el método de manejo en el que se obtiene la segregación entre los productos agrícolas genéticamente modificados y los no modificados bajo cuidado de un buen administrador en cada etapa de la producción, distribución y elaboración. Además, se debe verificar por medio de documentación que indique claramente que se ha efectuado la segregación.
- 3. El etiquetado para alimentos procesados producidos a partir de las papas** entrará en vigor en Enero de 2003.
- 4. La proporción permisible de presencia adventicia de cultivos GM aprobados**, por medio de un manejo apropiado de IP, se prescribe en no más del 5% por peso como referencia, para el frijol de soya y el maíz.