

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

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

ALINORM 99/22A

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

23º período de sesiones

Roma, 28 de junio – 3 de julio de 1999

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

Ottawa, Canadá, 27 – 30 de abril de 1999

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

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

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

CX 5/15

CL 1999/10-FL
Mayo 1999

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

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

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

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

Proyectos de Normas y Directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

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

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

Anteproyecto de Norma y Directrices en el Trámite 5 del Procedimiento

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

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

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Proyecto de Directrices en el Trámite 6 del Procedimiento

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

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

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

Proyecto de Directrices en el Trámite 3 del Procedimiento

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

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

RESUMEN Y CONCLUSIONES

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

Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

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

Otros asuntos de interés para la Comisión

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

ÍNDICE

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

LISTA DE LOS APÉNDICES

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

INTRODUCCIÓN

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

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)

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

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)¹

Cuestiones planteadas por otros Comités

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

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

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

¹ CX/FL 99/2.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX² (Tema 3 del programa)

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

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

Proyecto de Norma General para el Uso de Términos Lecheros

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposiciones de etiquetado comunes en las Normas para Productos Lácteos

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

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

Disposiciones sobre etiquetado en normas individuales

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

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

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Proyecto de Norma Revisada para las Piñas

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

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LOS AZÚCARES Y LA MIEL

Proyecto de Norma para los Azúcares

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

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

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (Tema 4 del programa)³

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Producción animal

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

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

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

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

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

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

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

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

PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (Tema 5 del programa)⁴

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

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

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

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

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

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

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

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

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS (Tema 6 del programa)⁵

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

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

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

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

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

⁶ ALINORM 99/22, Apéndices VII y VIII.

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

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

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

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

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

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

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

49. El Comité convino en devolver el Anteproyecto de Recomendaciones al Trámite 3 para que lo redactara de nuevo un Grupo de Trabajo⁷ coordinado por la delegación del Canadá, que prepararía una versión revisada para su distribución y examen en la próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS (NOMBRES GENÉRICOS) (Tema 7 del programa)⁸

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

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

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

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

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (Tema 8 del programa)⁹

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (Tema 9 del programa)¹⁰

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

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

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

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

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

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

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

65. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo no oficial¹¹ para examinar las observaciones recibidas e incorporarlas al texto actual. Después de reunirse durante la reunión del Comité, el Presidente del Grupo de Trabajo, Dr. F.E. Scarborough (Estados Unidos) informó al Comité que el Proyecto de Recomendaciones presente se había revisado teniendo en cuenta las observaciones recibidas, pero que debido a las limitaciones de tiempo el documento requería todavía un examen detallado. La delegación del Canadá propuso que, a fin de facilitar la revisión del texto, se estableciera un Grupo de Trabajo antes de la próxima reunión para examinar con detalle las observaciones recibidas y llegar a un consenso sobre las definiciones y las condiciones de utilización de las declaraciones de propiedades saludables.

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

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

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE BEBIDAS PARA DEPORTISTAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS (Tema 10 del programa)¹²

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO DEL TÉRMINO “VEGETARIANO” (Tema 11 del programa)¹³

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OTROS ASUNTOS, ACTIVIDADES FUTURAS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa)¹⁴

Otros asuntos

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

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

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

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

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

Actividades futuras

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

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

Fecha y lugar de la próxima reunión

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

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

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

LIST OF PARTICIPANTS/LISTES DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente:
Presidente

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

ARGENTINA/ARGENTINE

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

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

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

AUSTRALIA/AUSTRALIE

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

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

AUSTRIA/AUTRICHE

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

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

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

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

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

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

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

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

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

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

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

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

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

CANADA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHILE/CHILI

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

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

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

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

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

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CUBA

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

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

CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE TCHEQUE REPUBLICA CHECA

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

DENMARK/DANEMARK/ DINAMARCA

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

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

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

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

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

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

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO

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

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

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

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

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

FRANCE/FRANCIA

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

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

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

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

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

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

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

**GERMANY/ALLEMAGNE/
ALLEMANIA**

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

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

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

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

GREECE/GRÈCE

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

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

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

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

INDIA/ INDE

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

INDONESIA/ INDONESIE

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

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

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

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

ITALY/ITALIE/ITALIA

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

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

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

JAPAN/JAPON

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MADAGASCAR

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

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

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

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

MEXICO/MEXIQUE

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

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

MONGOLIA/MONGOLIE

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

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

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

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

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

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

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA

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

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

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

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

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

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

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

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

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

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

PERU/PEROU

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

POLAND/POLOGNE/POLONIA

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

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

PORTUGAL

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

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

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

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

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

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

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

SENEGAL

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

SINGAPORE/SINGAPOUR

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

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD AFRICA DEL SUR

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

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

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

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

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

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

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

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

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

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

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

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

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

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

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

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

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TRINIDAD AND TOBAGO

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

TUNISIA/TUNISIA/TUNEZ

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

UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/REINO UNIDO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

URUGUAY

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

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

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

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION GENERAL SECRETARIAT (EU)

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

EUROPEAN COMMUNITY (EC)

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

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

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

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

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

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

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

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

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

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

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

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

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

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

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

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

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

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

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

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

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

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION (EDA)

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

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

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

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

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

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

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

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

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

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

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

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

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

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

INTERNATIONAL CHAMBER OF COMMERCE (USCIB)

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

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

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

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

INTERNATIONAL CONSULTATIVE GROUP ON FOOD IRRADIATION (ICGFI)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
(IFAC)**

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

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

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

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

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

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

**INTERNATIONAL SEED TRADE FEDERATION
(FIS)**

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

INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL (ISDC)

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

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

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

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

**INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION
CENTRE (ITIC)**

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

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION
INTERNATIONAL (RAFI)**

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

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

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

FAO

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

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

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

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

**CANADIAN SECRETARIAT
SÉCRÉTARIAT CANADIENS
SECRETARIADO CANADIENSE**

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

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

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

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

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

**SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y
CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUSTANCIAS POR PAÍSES¹**

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

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

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

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

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

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

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

**PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS¹
(en el Trámite 8 del Procedimiento)**

Sección 4.2.1.3

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

¹ La enmienda propuesta está subrayada

ALINORM 99/22A
APÉNDICE IV

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

SECCIÓN 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

SECCIÓN 2. DESCRIPCIÓN Y DEFINICIONES

2.1 Descripción

Añadir el texto siguiente:

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

2.2 Definiciones

Añadir el texto siguiente:

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

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

¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Definiciones.

B. Producción pecuaria en un sistema orgánico

Principios generales

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

Procedencia del ganado/Origen y Conversión

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

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

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

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

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

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

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

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

Nutrición

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

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

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

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

14. Los suplementos alimentarios podrán ser en forma de:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- no se permiten los aditivos o coadyuvantes derivados de una fuente modificada por ingeniería genética;
- no se permiten los productos sintéticos para estimular el crecimiento;
- antioxidantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- aromatizantes y estimulantes del apetito: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- no se permiten los productos contra la coccidiosis ni las histaminasas;
- emulsificadores, estabilizadores, espesadores: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- agentes colorantes (incluyendo los pigmentos): solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- agentes de preservación: solo se permiten los ácidos orgánicos en los piensos para aves de corral;
- vitaminas y provitaminas: se prefieren las fuentes naturales. No se permite su uso para el propósito de estimular el crecimiento o la producción;
- oligoelementos¹ : se prefieren las fuentes naturales. No se permite su uso para el propósito de estimular el crecimiento o la producción;
- aglutinantes, surfactantes, agentes anticoagulantes: solo se permiten aquellos provenientes de fuentes naturales;
- se permiten las probióticas
- enzimas: no se permiten;
- antibióticos; no se permiten.]

Cuidados de salud

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Manejo del ganado, transporte y sacrificio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Alojamiento y condiciones de movimiento libre

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

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

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

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

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

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

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

Mamíferos

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

39. La autoridad competente podrá otorgar excepciones para:

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

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

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

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

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

Aves de Corral

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

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

46. Las edificaciones para todas las aves deberían proporcionar:

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

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

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

[Manejo del estiércol

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

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

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

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

Mantenimiento de registros

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

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

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

Requisitos específicos según la especie

a) *Abejas*

54. Las colmenas para la apicultura deberán colocarse en:

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

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

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

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

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

Enmiendas consecuentes propuestas

ANEXO 3

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

A. Unidades de producción

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

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

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

Sección 4.2 Lista de ingredientes

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

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

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

ALINORM 99/22A
APÉNDICE VI

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

3.2 Nutrientes que han de declararse

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

3.2.1.1 Valor energético; y

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

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

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

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

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

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

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

3.2.5 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas¹.

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

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

ALINORM 99/22A
APÉNDICE VII

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD¹

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

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

Definiciones:

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

o

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

Se pueden distinguir dos tipos de declaraciones de propiedades:

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

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

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

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

7 - Declaraciones de propiedades de salud

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

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

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

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

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

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

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