

comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 78/26

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

12º periodo de sesiones, 1978

INFORME DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Décimo periodo de sesiones

Bonn, 28 febrero - 4 marzo 1977

S

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales celebró su décimo periodo de sesiones en Bonn, del 28 de febrero al 4 de marzo de 1977, por invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. Ocupó la Presidencia el Dr. R. Franck, Primer Director y Profesor de la Oficina Federal de Sanidad de Berlín. El dirigente ministerial, Profesor Dr. D. Eckert, inauguró el décimo periodo de sesiones en nombre del Ministro Federal de Sanidad. Recordó brevemente los progresos realizados en los trabajos y el interés cada vez mayor que los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius muestran por las actividades del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales. Felicitó a los participantes que habían asistido a las reuniones del Comité desde su primer periodo de sesiones y dio la bienvenida a los representantes de los seis países que participaban por primera vez.

2. Asistieron al periodo de sesiones representantes de los 29 países siguientes:

Alemania Rep. Fed. de	Estados Unidos de América	Nueva Zelandia
Australia	Finlandia	Noruega
Austria	Francia	Países Bajos
Canadá	Gabón	Polonia
Chile	Hungría	Reino Unido
Checoslovaquia	Irlanda	Suecia
Corea Rep. de	Italia	Suiza
Costa Rica	Japón	Tailandia
Dinamarca	Liberia	Zaire
España	Libia Rep. Arabe	

Estuvieron también presentes observadores de las siguientes organizaciones internacionales:

- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
- Asociación Internacional de Química de los Cereales (AIQC)
- International Federation of Margarine Associations (IFMA)
- International Secretariat for the Industries of Dietetic Food Products (ISDI)
- Marinalg International
- Comunidad Económica Europea (CEE)
- Institut Européen des Industries de la Pectine (IEIP)
- Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición (IUNS)
- International Council of Infant Food Industries (ICIFI)

La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la OMS, aparece en el Apéndice I de este informe.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

3. Tras un breve debate, el Comité aprobó el Programa con un leve cambio en el orden de los temas por examinar.

NOMBRAMIENTO DE RELADORES

4. Fueron nombrados relatores para el período de sesiones el Prof. J. Rey (Francia) y el Dr. S. J. Darke (Reino Unido).

CUESTIONES DIMANANTES DEL 11^o PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE OTROS COMITES DEL CODEX

NORMAS PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD EN EL TRAMITE 9

5. Se comunicó al Comité que la Comisión había aprobado las tres normas para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (fórmulas para niños de pecho, alimentos envasados para niños de pecho y alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad). Aunque se aprobaron las normas, algunas delegaciones sostuvieron la opinión de que algunas disposiciones, especialmente las incluidas en la Norma para fórmulas para niños de pecho, no eran satisfactorias.

6. La Comisión había dado instrucciones a la Secretaría para que incluyera en la introducción a la Norma para Fórmulas para Niños de Pecho (i) un párrafo en que se indique que la norma será revisada en el futuro, si es necesario, para adaptarla al progreso de la ciencia en el sector de la alimentación de los niños de pecho, y (ii) una declaración en que se exponga la política de la FAO y de la OMS en la alimentación de niños de pecho y se subraye la importancia de la alimentación con leche materna, así como su preferencia por este sistema. Se había indicado también a la Secretaría que incluyera la sección sobre Métodos de Análisis examinada por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis. En el marco del tema 5 (d) del Programa (véase párr. 48), se examinó la necesidad de otros trabajos sobre métodos de análisis para alimentos para niños de pecho.

7. La Comisión había acordado incluir diálmidón glicerol y diálmidón glicerol acetilado en la lista de aditivos para alimentos envasados para niños de pecho a condición de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios aprobara estas disposiciones.

8. El Representante de la OMS había informado a la Comisión de que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios había examinado el empleo de almidones modificados y otros aditivos en los alimentos para niños de pecho.

Indicación de la fecha

9. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había enmendado como sigue la disposición relativa a la indicación de la fecha incluida en las citadas normas: "Se declarará en lenguaje claro la fecha de durabilidad mínima del alimento". La Comisión aprobó la disposición hasta que pueda adoptarse la directriz sobre la indicación de la fecha, y recomendó, en general, que todos los Comités del Codex sobre Productos prepararan disposiciones sobre la indicación de la fecha, según proceda.

Aditivos alimentarios y contaminantes

10. La Comisión había aprobado el principio de transferencia que aparece en ALINORM 76/12, Apéndice IV, como directriz para los Comités del Codex sobre productos. La cuestión del etiquetado de los aditivos transferidos había sido remitida al Comité sobre Etiquetado.

11. La Comisión había convenido en que el procedimiento de enmienda no debía aplicarse a las enmiendas de disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en normas en el Trámite 9, que derivaran de decisiones adoptadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios.

12. Se había señalado que, en algunos casos, no se habían incluido en las normas disposiciones sobre contaminantes. La razón de ello era la falta de datos sobre las dosis máximas para contaminantes que podrían proponer los Comités sobre productos. La OMS había comunicado a la Comisión que le facilitaría los datos compilados por el Programa Común FAO/OMS sobre Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos. Podría recabarse más información de los programas nacionales de vigilancia.

13. Se informó al Comité de que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios examinaría en su próximo período de sesiones, en abril de 1977, el problema de la exposición de los niños de pecho y niños de corta edad a los contaminantes presentes en los alimentos (véase también párr. 28).

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PROPUESTO PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

14. El Comité señaló que la Comisión había enmendado las facultades del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para extender su competencia a las disposiciones de higiene de los Códigos de Prácticas, incluyendo, cuando fuera necesario, especificaciones microbiológicas y metodología conexas.
15. El Comité de Higiene examinó el proyecto de Código (ALINORM 76/13A, Apéndice V) en su 13^o período de sesiones. El Código, revisado de conformidad con los principios generales revisados de higiene de los alimentos y las observaciones de los Gobiernos, y después de ser sometido a una nueva serie de observaciones, sería examinado en el Trámite 4 en el 14^o período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.
16. En noviembre de 1976, se había convocado la reunión de un Grupo de Trabajo en Berlin, en el Centro Común FAO/OMS para investigaciones y capacitación en higiene de los alimentos. El Grupo de Trabajo examinó las propuestas iniciales de especificaciones microbiológicas que aparecen en el Apéndice A del Código, y que se presentarían a la segunda Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS en Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (Ginebra, 21 febrero - 2 marzo 1977) para su examen. Los Gobiernos tendrían oportunidad de hacer observaciones sobre las especificaciones microbiológicas y metodologías conexas antes del siguiente período de sesiones del Comité de Higiene al que se presentarían los documentos en el Trámite 4.

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO

17. El Grupo Especial de Trabajo se reunió los días 24 y 25 de febrero de 1977, antes de la reunión de este Comité. El Grupo examinó los temas siguientes:
- (i) Aplicabilidad del principio de transferencia a los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad
 - (ii) Necesidad de otros aditivos
 - (iii) dosis máximas para mono- y di-glicéridos, y
 - (iv) dosis de contaminantes de nitratos, metales y metaloides en alimentos para niños de pecho.
18. El Dr. K. Murray, Presidente del Grupo de Trabajo, presentó el informe de la reunión (documento de sala Núm. 1), que aparecerá como apéndice a este informe (véase Apéndice III).
19. El Dr. Murray expresó preocupación por las pocas observaciones y datos que se habían recibido de los Gobiernos sobre algunos temas del Programa y lamentó la ausencia de varios miembros del Grupo Especial de Trabajo en la reunión de éste.
20. En cuanto al empleo de BHA y BHT en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, el Comité estuvo de acuerdo con la decisión del Grupo de Trabajo de no recomendar el uso de los citados antioxidantes. No obstante, la delegación de los Estados Unidos de América no se opuso a la utilización de tales compuestos.
21. Se comunicó al Comité que el Grupo de Trabajo podría recomendar el empleo de carbonato y bicarbonato de amonio en galletas y bizcochos, a condición de que la delegación del Reino Unido presentara los correspondientes datos sobre residuos al Comité de Aditivos Alimentarios para su examen.
22. Se comunicó asimismo al Comité que el Grupo de Trabajo había aplazado toda decisión sobre el empleo de tripsina en productos a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad, en espera de que el Reino Unido facilitara la correspondiente justificación tecnológica.
23. En cuanto al empleo de ácido tartárico en algunos alimentos envasados para niños de pecho, el Comité estuvo de acuerdo con el Grupo de Trabajo en permitir solamente el uso de ácido L (+) tartárico en una dosis máxima del 1 por ciento en productos a base de fruta.
24. El Comité confirmó la opinión del Grupo de Trabajo de que se permita el empleo de pectina (no amidada) solamente en alimentos a base de fruta y en una dosis del 1 por ciento tal como se acepta en la norma para alimentos envasados para niños de pecho, y que no se extienda su utilización a otros productos.

25. Se decidió aceptar la propuesta del Grupo de Trabajo de no relacionar el empleo de mono- y di-glicéridos en alimentos envasados para niños de pecho con el contenido de grasa de los productos, sino permitir la adición de la sustancia en una dosis máxima de 0,15 por ciento con respecto al producto listo para el consumo (Sección 4.2.2 de la Norma para Alimentos Envasados para niños de pecho).

26. Fue bastante debatida la cuestión de si permitir el empleo de hidróxidos de sodio, de potasio y de calcio para evitar la precipitación de las proteínas en las fórmulas para niños de pecho. La delegación del Reino Unido expresó la opinión de que el empleo de estas sustancias entraña la presencia de una cantidad menor de cationes, con lo que se reduce la cantidad de soluto. En algunos casos podría ser necesario su empleo para evitar la concentración demasiado elevada de sodio y de potasio que se produciría si se utilizara carbonato para ajustar el pH. La República Federal de Alemania recomendó solamente el empleo de hidróxido de calcio. El representante de la OMS recordó al Comité que el Comité de Aditivos Alimentarios no había hecho ninguna restricción en cuanto al empleo de estas bases, a condición de que las dosis sean aceptables en los límites fijados por el régimen de alimentación. El Comité decidió recomendar el empleo de las citadas sustancias tendiendo en cuenta los debates sobre el empleo de sales minerales que se sostuvieron más adelante en el período de sesiones.

Dosis de nitratos en alimentos para niños de pecho

27. El Comité tomó nota de que algunos países habían prescrito un límite máximo para nitratos en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. La delegación de la República Federal de Alemania expresó la opinión de que el establecimiento de dosis máximas contribuye por sí mismo, a que se reduzca la dosis de nitrato presente en dichos productos ya que obliga a seleccionar más cuidadosamente las materias primas. La delegación de los Estados Unidos dijo que las condiciones agrícolas no permiten la producción de hortalizas que se ajusten a estas propuestas a causa de la diversidad de condiciones (temperatura, tipo de suelo, estaciones, etc.). Se había observado una variabilidad enorme que no podría evaluarse ni controlarse antes de elaborar el alimento. La forma en que se formula en algunos países miembros no permitía reducir el contenido total de nitrato por dilución con otros ingredientes. Esta opinión no fue compartida plenamente por el resto del Comité. La delegación de Francia indicó que, por razones sanitarias, hay que establecer límites muy bajos para productos destinados a niños menores de cuatro meses. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión de la mayoría del Grupo de Trabajo que se expone en el párrafo 26 del informe del Grupo.

Contaminantes de metales y metaloides

28. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión del Grupo de Trabajo de que se necesitaba más información de los gobiernos para poder hacer una recomendación firme en relación con las dosis máximas para estos contaminantes en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. Se comunicó al Comité que el Comité de Aditivos Alimentarios examinaría el problema de la exposición de los niños de pecho y niños de corta edad a los contaminantes presentes en los alimentos.

Principio de transferencia

29. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había propuesto que se pidiera a los gobiernos que, cuando aceptaran las tres normas en el trámite 9, indicaran si el principio de transferencia se aplica o no a los productos en sus países. Se había presentado esta propuesta porque el Grupo de Trabajo no había podido hacer recomendaciones sobre si el principio de transferencia debe aplicarse o no. El Comité examinó las opiniones en favor y en contra de la aplicación del principio de transferencia y expresó la opinión de que, de ser posible, debería adoptarse una decisión con respecto a cada una de las tres normas en el trámite 9. Se convino en que, dada la naturaleza y la función importante de las fórmulas para niños de pecho, como único alimento para niños pequeños, no debería aplicarse el principio de transferencia. En lo que respecta a los alimentos envasados para niños de pecho y los elaborados a base de cereales, el Comité decidió aplicar el principio de transferencia, si bien algunas delegaciones estimaron que deberían hacerse restricciones específicas en su aplicación (por ejemplo, para colores y aromas artificiales). Sin embargo, unas pocas delegaciones opinaron que el principio de transferencia no debe aplicarse a los alimentos envasados para niños de pecho ni a los productos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad. Los gobiernos, al aceptar las normas, podrían indicar todo tipo de restricciones por medio de excepciones especificadas. Estas recomendaciones seguirían el procedimiento esta-

blecido y serían señaladas a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y de la Comisión. La delegación del Reino Unido comunicó al Comité que, en su país, se estaba haciendo una revisión de los aditivos transferidos.

LISTA DE SALES MINERALES Y VITAMINAS PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

30. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/FSDU 77/2, Lista de Sales Minerales para su empleo en Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad - preparado por los Estados Unidos, y el documento CX/FSDU 77/3, Lista de Vitaminas - preparado por Suiza. No se habían recibido observaciones por escrito sobre los citados documentos.

31. En cuanto a especificaciones para sales minerales y vitaminas, el Comité había decidido ya que bastaría la referencia a las especificaciones nacionales e internacionales existentes (ALINORM 76/26A, párrafo 70).

32. En el documento CX/FSDU 77/2 se establecían criterios para el empleo de sales minerales no incluidas en la lista actual.

SALES MINERALES

33. Varias delegaciones comunicaron al Comité que, a su juicio, se habían omitido en la lista actual algunas sales minerales y que había justificación tecnológica suficiente para incluirlas. Se hicieron también propuestas para suprimir algunas sales de la lista, debido a que interferían con la absorción de otros nutrientes. La delegación de los Estados Unidos expresó la opinión de que la lista debe indicar los usos prácticos de las sales minerales con arreglo al producto en que se emplean. El Comité concluyó conviniendo en que sería preferible que un pequeño grupo de trabajo integrado por expertos examinara la conveniencia o no de las sales minerales ya incluidas en la lista y de las que se propone incluir en ellas, a la luz de los criterios siguientes:

- (a) que pueda demostrarse que las sales aportan mejoras tecnológicas y nutricionales;
- (b) que el anión de la sal (o el ácido del que deriva el anión) sea un aditivo alimentario aprobado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y su uso no exceda de la IDA; y
- (c) que pueda demostrarse que el nutriente mineral puede obtenerse biológicamente de esta sal.

34. La delegación del Reino Unido propuso que todas las sales minerales se empleen de conformidad con la Norma siguiente: la ingesta total de cada anión y de cada catión de todas las procedencias deberá ajustarse a la dosis aceptable de ingestión por los niños establecida para dicho ión.

35. El Comité examinó a fondo el problema de si la lista debe considerarse abierta o cerrada y concluyó que toda decisión sobre esta cuestión deberá estar estrechamente vinculada con la categoría que se asigne a la lista, es decir, si será una lista de sustancias permitidas o un texto de orientación. Algunas delegaciones pusieron de relieve que una lista permitida presentaría notables ventajas para los países que actualmente no tienen una legislación en esta materia. Otras delegaciones sostuvieron la opinión de que el darle carácter de lista permitida podría interpretarse como en disconformidad con decisiones adoptadas precedentemente por el Comité y la Comisión relativas a dejar a discreción de la legislación nacional el empleo de sales minerales en alimentos para niños de pecho y productos elaborados a base de cereales. En cuanto a la categoría de la lista, se acordó aplazar toda decisión sobre esta materia y continuar examinándola en el próximo período de sesiones del Comité.

36. Como se ha indicado en el párrafo 33, se estableció un Grupo de Trabajo bajo la presidencia de los Estados Unidos e integrado por los miembros siguientes: Francia, Canadá, Reino Unido, República Federal de Alemania y Suiza.

37. Se pidió a los gobiernos que facilitaran lo antes posible información tecnológica y nutricional sobre todas las sales minerales que desearan incluir o reincorporar en la lista que aparece en el documento CX/FSDU 77/2.

Vitaminas

38. La delegación de Suiza presentó el documento y llamó la atención sobre algunos problemas que se exponen en el documento y que exigirían una decisión del Comité. Señaló que se habían reajustado los nombres de los compuestos vitamínicos de conformidad con la nomencla-

tura de la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición. El Comité estudió la cuestión de si la lista debe ser abierta o cerrada. Algunas delegaciones declararon que, de considerarse cerrada la lista, habría que incluir en ella otras fuentes de vitaminas que podrían utilizarse como aditivos para fines tecnológicos o como vitaminas. La delegación de Australia planteó la cuestión de cómo tratar algunas sustancias utilizadas como soportes para las vitaminas, dado que pueden considerarse o bien como aditivos inertes o como ingredientes adicionales al producto final. El Comité había decidido ya que el principio de transferencia no se aplique a la fórmulas para niños de pecho.

39. La mayoría del Comité se mostró partidaria que la lista sea de orientación. Se pidió a los gobiernos que facilitaran datos sobre los compuestos vitamínicos que desearían añadir a la lista, incluidas las especificaciones y posibles requisitos de los mismos. A petición del Comité, la delegación de Suiza se comprometió a revisar la lista a la luz de la citada información para el próximo período de sesiones del Comité.

40. En cuanto al empleo de mononitrato de tiamina, el Comité convino en que la ingesta adicional de nitrato resultante de este compuesto sería insignificante y que podía incluirse el compuesto en la lista.

41. El Comité llegó a la conclusión de que el ácido nicotínico no causa efectos secundarios perjudiciales, si se utiliza en una dosis que no haga superar la ingesta diaria recomendada de niacina que se proponía. Una delegación declaró que en su país no se utilizaba colecalciferol-colesterol y que deberían facilitarse especificaciones y requisitos tecnológicos para poder adoptar una decisión sobre la aceptación del compuesto.

42. Se propuso asimismo que se examinaran también sustancias como colina y biotina.

43. La delegación de Suiza explicó que la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición había decidido que al ácido monoglutámico de pterilo se hiciera referencia como ácido fólico.

44. En cuanto a la calificación de la lista, el Comité decidió aplazar toda decisión hasta el próximo período de sesiones

PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

45. El presidente del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, Profesor Krönert, informó al Comité de que el Grupo se reuniría el 25 de febrero para estudiar el complicado problema de preparar un plan de toma de muestras.

46. El Grupo había llegado a la conclusión de que no era posible redactar un plan general de toma de muestras, ya que hay dos categorías fundamentales diferentes de características para las que el plan deberá establecer disposiciones, a saber, las relacionadas con factores de sanidad y nutrición y las relacionadas con cuestiones tales como el llenado del envase. Indicó que el Grupo de Trabajo sobre Especificaciones Microbiológicas había examinado también una propuesta de plan de toma de muestras para presentarla como base para futuros trabajos del Grupo de Trabajo sobre Toma de Muestras de este Comité. Se pidió a los gobiernos que indicaran qué criterios considerarían más importantes al evaluar la conveniencia del plan de toma de muestras.

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

47. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/FSDU 77/5 en que se indicaba el estado de los métodos de análisis incluidos en las tres normas para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad que se hallaban en el trámite 9. El Profesor Krönert señaló a la atención del Comité los métodos que necesitaban ulterior elaboración.

48. El Comité se manifestó de acuerdo sobre la necesidad de adoptar medidas en relación con las siguientes cuestiones planteadas por el presidente del Grupo de Trabajo.

(a) Relación de eficiencia de las proteínas

Aunque se había aprobado el método de la AOAC, se señaló que existía la posibilidad de interferencia de lactosa en la estimación de la REP. Los gobiernos deberían facilitar pruebas a la AOAC, Box 540, Benjamin Franklin Station, Washington, D.C. 20044. USA.

(b) Vitamina K₁

Iba a realizarse un estudio interlaboratorios sobre el método CGL propuesto para determinar la vitamina K₁. Todos los laboratorios que desearan participar deberían comunicárselo a la AOAC (véase párrafo anterior).

(c) Fibra cruda y ácido linoléico

El presidente del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis estuvo de acuerdo en mantenerse al tanto de las novedades relacionadas con los dos métodos citados y obtener el texto conjunto AOAC/ISO y el estudio IUPAC.

(d) Pérdida en el secado, cenizas, sodio y potasio

El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis está examinando los citados métodos. Se invitó a los gobiernos a que enviaran sus observaciones al Dr. P.L. Schuller, National Institute of Public Health, Post Box 1, Bilthoven, Netherlands, y al Presidente del Grupo de Trabajo.

(e) Yodo, vitamina E y Vitamina D

El Presidente del Grupo de Trabajo acordó actuar como coordinador en materias relacionadas con los citados nutrientes, en lo que pueda interesar a este Comité.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ALIMENTOS DE DESTETE EN EL TRAMITE 4

49. El Comité tuvo a la vista el Proyecto de Norma propuesto que aparece en ALINORM 76/26A, Apéndice IX, y las observaciones de los gobiernos incluidas en el documento CX/FSDU 77/6 preparado por la Secretaría de la República Federal de Alemania. En su Noveno período de sesiones, el Comité había decidido aplazar la decisión sobre si preparar o no la norma, hasta que los gobiernos hubieran tenido oportunidad de examinar el citado proyecto (véase párrafo 32, ALINORM 76/26A).

50. Por esta razón, el Presidente recordó al Comité que, antes de examinar los detalles de la norma, debería decidir sobre la necesidad de preparar dicha norma para alimentos de destete. Las delegaciones de Canadá, Noruega y los Estados Unidos expresaron la opinión de que, por lo menos en sus propios países, parecía no haber ninguna necesidad de tales productos determinada por motivos nutricionales. La delegación de Australia declaró que no había necesidad de dicha norma en su forma actual. No obstante, podía haber necesidad de estos productos en caso de que no fueran necesariamente a base de leche, sino que se incluyeran alimentos derivados de plantas y/o animales o basados en leches convenientemente modificadas. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia y Suecia, apoyadas por otras delegaciones, se mostraron partidarias de la necesidad de una norma por motivos nutricionales y también a causa de la necesidad de regular productos ya existentes en el mercado en cantidades cada vez mayores. Las delegaciones del Reino Unido y Australia indicaron que el Comité debería estudiar en particular la necesidad de facilitar alimentos de destete baratos y nutricionalmente adecuados, particularmente para niños de más de seis meses de familias con pocos ingresos, y que tales productos deberían estar reconstituidos con algunos nutrientes, por ejemplo, vitamina A y hierro, etc. Hubo un prolongado debate sobre la cuestión de si los niños de pecho en edad de destete necesitan una dieta basada principalmente en leche. Se señaló que hay otras fuentes de proteínas distintas de la leche que pueden servir para la misma finalidad y que pueden obtenerse más fácilmente en algunos países. La delegación de Suiza citó las cifras de su país correspondientes a la producción de distintos tipos de alimentos líquidos para niños de pecho que contienen leche y se utilizan durante el período de destete, las cuales indican que las fórmulas para niños de pecho representan sólo un 10 por ciento aproximadamente del volumen total, mientras que el 90 por ciento de los productos comercializados son en realidad productos que estarían regulados por la norma propuesta para "preparados de destete". El representante de la OMS puso de relieve el interés de su Organización por las necesidades de nutrición de los niños de pecho en países en desarrollo, así como la necesidad de regular la composición de los productos existentes en el mercado. El representante de la OMS indicó que hay dos aspectos principales de nutrición que deben tenerse en cuenta: la deficiencia proteínico-calórica en países en desarrollo y las dietas insuficientes desde el punto de vista de la nutrición en sociedades ricas.

51. Aludió a la recomendación del GAP, según la cual:

"la importancia del período de destete sirve para poner de relieve la gran necesidad de elaborar y comercializar alimentos nutritivos y baratos para niños pequeños. La preparación y mezcla de estos productos debe realizarse, a ser posible, en los mismos países y utilizando productos disponibles en la zona. Tales alimentos deberán desempeñar la importante función nutricional que desempeña la leche en las poblaciones más ricas. Para esta finalidad, tal vez será necesario diversificar la industria de alimentos para niños de pecho y empezar a producir, con apoyo gubernamental, alimentos de destete a precios razonables, fáciles de preparar y altamente nutritivos por su contenido de calorías. (SEMINARIO REGIONAL DEL GAP: OVERCOMING PROBLEMS IN INFANT AND YOUNG CHILD FEEDING PRACTICES, Singapur, Noviembre 1974).

52. La delegación de Francia citó casos de nutrición inadecuada en sociedades ricas que pueden producir enfermedades a lo largo de la vida.

53. Se pidió a la delegación de Suiza que volviera a redactar la norma teniendo en cuenta las deliberaciones del Comité. Se cambió el título de la norma en:

"Alimentos de destete".

54. Se pidió a los gobiernos que presentaran sus opiniones sobre las cantidades mínimas de proteínas y sus procedencias, así como sobre los nutrientes considerados imprescindibles y los considerados convenientes pero facultativos. La delegación de los Estados Unidos propuso, y el Comité estuvo de acuerdo, que se tuvieran en cuenta las recomendaciones del GAP sobre concentración de nutrientes.

Estado de la norma

55. La delegación de Suiza aceptó revisar el proyecto de norma propuesto para alimentos de destete que se presentaría a los gobiernos, para que hicieran observaciones en el Trámite 3, antes del próximo período de sesiones del Comité.

EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DE NORMA PARA ALIMENTOS "EXENTOS DE GLUTEN"

56. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FSDU 77/7 que contiene el proyecto de norma para alimentos "exentos de gluten". Este proyecto había sido revisado por la delegación de Finlandia en colaboración con la delegación de los Países Bajos y a la luz de las observaciones recibidas de los distintos gobiernos.

57. El Comité había examinado ya el proyecto de norma en el Trámite 7 en su Noveno período de sesiones, pero, dado que no se habían podido dilucidar importantes cuestiones relacionadas con el valor nutritivo de los productos y con las disposiciones sobre etiquetado, había sido devuelto al Trámite 6 (párrafo 66-67, ALINORM 76/26A).

58. Al presentar el documento, la delegación de Finlandia declaró que, a su juicio, los puntos principales por debatir serían la definición de la expresión "exento de gluten" en la sección 2.2.2 y la falta de métodos adecuados de análisis para determinar la gliadina. Llamó la atención sobre el hecho de que algunos gobiernos habían propuesto la inclusión de disposiciones sobre higiene en la norma. Expresó la opinión de que no se necesitaba ninguna disposición sobre higiene. El Comité examinó la cuestión de si la norma debe abarcar también productos parcialmente exentos de gluten y alimentos naturalmente exentos de gluten. Se decidió que debe aplicarse solamente a productos de los que se ha quitado el gluten o en los que ha sido sustituido por otros cereales, por lo que se enmendó en consecuencia la sección sobre el ámbito de aplicación. Se decidió asimismo suprimir del ámbito de aplicación toda referencia a una enfermedad particular y referirse a intolerancia de gluten en lugar de a la enteropatía de gluten. Se introdujo en la sección 2.2.1 la correspondiente enmienda consecutiva.

59. La delegación de la República Federal de Alemania expresó la opinión de que los productos deben estar totalmente exentos de gluten, ya que incluso pequeñas cantidades pueden plantear problemas a personas que no toleran el gluten. Varias delegaciones expresaron sus dudas sobre la practicabilidad a escala mundial de la prueba técnica propuesta en

2.2.2 para determinar la cantidad presente de gluten. La delegación de los Países Bajos confirmó que se estaba preparando un método bioquímico pero que no estaba listo todavía. El Comité decidió, por tanto, enmendar la sección 2.2.2 uniendo el término "exentos de gluten" al contenido de proteínas del cereal empleado en el producto, y convino en establecer provisionalmente un límite del 0,4 por ciento de proteínas residuales. Se pidió a los gobiernos que hicieran observaciones específicas sobre esta cifra.

60. Al examinar la sección 3.2, el Comité estudió qué disposiciones podrían ser adecuadas en relación con el empleo de vitaminas y minerales. Algunos países sostuvieron la opinión de que los productos de los que se ha quitado el gluten deben contener la misma cantidad de vitaminas y minerales que el producto normal. En algunos países se añaden vitaminas y minerales para preponer los que se quitan en la fabricación, es decir, las cantidades originales, mientras que en otros, se añaden cantidades mayores de vitaminas y minerales, es decir, se fortifican los alimentos. El Comité concluyó, por tanto, que la adición de vitaminas y minerales debe ajustarse a la legislación nacional y enmendó la sección en consecuencia.

61. Se propuso que, para información del consumidor, se haga referencia en la etiqueta al tipo de enfermedad. El Comité no estuvo de acuerdo con esta propuesta.

62. La delegación del Reino Unido señaló que las disposiciones relativas a vitaminas y minerales incluidas en la sección 4.3 - declaración del valor nutritivo - se hallaban ahora en contradicción con la sección enmendada 3.2.

63. El Comité acordó enmendar la disposición 4.3.1 y sustituir la sección 4.3.2 con el texto correspondiente de la Norma para Alimentos Envasados para Niños de Pecho (sección 9.3 (b)).

64. El Comité decidió que debe aclararse la disposición relativa a la declaración de propiedades (sección 5) para explicitar qué propiedades relacionadas con el término "exentos de gluten" pueden aplicarse al alimento naturalmente exento de gluten. No obstante, se consideró útil que se informe al consumidor de que algunos alimentos que naturalmente están exentos de gluten son adecuados para una alimentación sin gluten.

65. El Comité acordó el texto siguiente:

"5.1 Podrán denominarse alimentos "exentos de gluten" todos los alimentos preparados de conformidad con lo establecido en 3.1.

5.2 No podrán denominarse "exentos de gluten" los alimentos que, en su estado natural, no contienen gluten; no obstante, los cereales, o los productos alimenticios que incluyen algún cereal, que en su estado natural no contienen gluten, podrán ser etiquetados de forma que se indique que en su estado natural están exentos de gluten y son adecuados para regímenes sin gluten".

66. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre métodos de análisis y toma de muestras esperaba los resultados del trabajo que se estaba realizando en los Países Bajos con vistas a preparar un método adecuado para determinar la gliadina.

Estado de la norma

67. El Comité decidió remitir la norma a los gobiernos para proceder a una nueva serie de observaciones en el Trámite 6 y pedirles que prestaran atención especial a la cantidad de proteínas residuales presente en alimentos exentos de gluten, de que se trata en la sección 2.2.2.

EXAMEN EN EL TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGIMENES ESPECIALES

68. El Comité examinó el documento CX/FSDU 77/8 que contiene las observaciones de los gobiernos sobre el citado proyecto de norma preparado por el Reino Unido.

69. Cuando el Comité examinó en su Noveno período de sesiones el proyecto de norma propuesto, decidió solicitar a los gobiernos que formularan observaciones sobre las Secciones 1 y 4 y no elaborar ulteriormente la Sección 5, por lo menos por el momento (párrafos 63-65, ALINORM 76/26A).

70. La delegación del Reino Unido puso de relieve la importancia de una norma general de etiquetado que regule todos los alimentos para regímenes especiales, ya que es poco probable que se preparen normas individuales para todos los productos. Esta opinión fue compartida por la mayoría de las delegaciones, que se manifestaron partidarias de elaborar una norma en lugar de directrices. Se consideró que dicha norma general serviría para una doble finalidad. Constituiría, por sí misma, una norma para la aceptación de los gobiernos y ofrecería también disposiciones de etiquetado apropiadas para las normas individuales que se preparen para determinados alimentos dietéticos.

71. El Comité examinó a fondo la Sección 2.1 - Definición de "Alimentos para Regímenes Especiales". El Comité decidió suprimir toda referencia a clases de regímenes debido a que dichas clases no comprenden todos los tipos empleados para regímenes especiales. No obstante, se consideró de gran importancia que la definición de los alimentos para regímenes especiales indique que la composición ha sido modificada en comparación con el alimento normal. Varias delegaciones expresaron la opinión de que el juicio sobre qué alimentos deben denominarse "para regímenes especiales" debe dejarse a discreción de las autoridades nacionales y que tales productos deben ser adecuados para la finalidad indicada. El Comité decidió examinar estas cuestiones en el próximo período de sesiones y enmendó la Sección como sigue:

"Se entiende por Alimentos para Regímenes Especiales los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o enfermedades o trastornos específicos. La composición de tales alimentos deberá ser notablemente diferente de la composición de los alimentos normales de naturaleza comparable, en caso que tales alimentos existan".

72. El Comité tomó nota de que la Sección 2.2 sobre la declaración de propiedades, tal como estaba redactada, constituía una definición de todo tipo de declaración de propiedades en relación con alimentos. Por esta razón, el Comité consideró conveniente esperar a que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos examinara las "Directrices Generales sobre Declaración de Propiedades". Se puntualizó que no debe considerarse declaración de propiedades la enumeración de ingredientes como parte de la declaración de los ingredientes o el etiquetado nutricional. El Comité decidió que, por el momento, no era posible acordar un texto para la Sección 2.2 y pidió a la delegación del Reino Unido que volviera a redactar la norma sin cambiar el texto de la Sección 2.1 aceptado precedentemente por el Comité.

73. El Comité pidió a las delegaciones que confirmaran por escrito sus observaciones sobre las distintas secciones de la norma, hechas durante el período de sesiones, y enviaran lo antes posible, a la Secretaría del Codex, FAO, Roma, todas las demás observaciones que desearan hacer sobre la norma. La delegación del Reino Unido se comprometió a redactar un nuevo texto de la norma a la luz de estas observaciones y de las deliberaciones del próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre etiquetado de los Alimentos relacionadas con la declaración de propiedades y el etiquetado nutricional. Se pidió a la Secretaría del Codex que ayudara al Reino Unido en esta tarea.

Estado de la Norma

74. El Comité decidió que el nuevo texto del proyecto de norma propuesto se enviara a los gobiernos antes del próximo período de sesiones, con objeto de que pudieran hacer observaciones en el Trámite 3.

EXAMEN EN EL TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ALIMENTOS DESTINADOS A REGIMENES PARA DIABETICOS

75. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FSDU 77/9 donde aparece el citado proyecto de norma propuesto que había sido revisado por la Secretaría de Alemania.

El Comité había examinado la norma en reuniones anteriores y, en su Noveno período de sesiones, había decidido que se continuara estudiando la cuestión de la preparación de una norma para alimentos especialmente apropiados para diabéticos, que figuraba en el Apéndice VII a ALINORM 70/26.

76. La delegación de la República Federal de Alemania, al presentar la norma, expresó la opinión de que la continuación de los trabajos de preparación de la norma estaba justificada por nuevos conocimientos científicos que influyen en el tratamiento de personas que padecen diabetes.

77. Muchas delegaciones expusieron los modos en que se trata en sus países la diabetes en sus distintas formas. Hubo también un acuerdo casi general con respecto a que una alimentación equilibrada a base de alimentos normales, posiblemente con una reducción de la ingestión de energía, es la medida más importante para ayudar a muchos diabéticos, y que no se necesitan productos especiales para lograr este tipo de alimentación. Algunas delegaciones subrayaron además que no sólo los carbohidratos tienen importancia, sino que también debe regularse la ingestión de los lípidos. El Comité convino en que todo régimen para diabéticos debe estar fijado y vigilado por un médico. Una gran mayoría de las delegaciones se manifestó contraria a la preparación de una norma para alimentos destinados a los diabéticos. La delegación de Francia propuso que, al estudiar una norma para alimentos rebajados en carbohidratos, se adopten las disposiciones apropiadas para regular los aspectos de interés para los diabéticos. La delegación de Noruega puso de relieve que los diabéticos pueden comer alimentos normales y todos los alimentos especialmente modificados para diabéticos pueden regularse mediante el etiquetado. Se reconoció, no obstante, que, en el mercado de muchos países, existen productos destinados a regímenes para diabéticos. Tales productos ofrecen a estos enfermos la posibilidad de elegir entre una gama más amplia de alimentos. Se destacó la importancia y utilidad de facilitar en la etiqueta información relativa a la composición y finalidad de tales alimentos. El Comité estudió la cuestión de si deberían prepararse directrices para este etiquetado. Varias delegaciones declararon que la introducción de un etiquetado sobre nutrición ha resultado en sus países una de las ayudas más prácticas para los diabéticos. El Comité reconoció que había diversidad de opiniones entre los distintos países, y entre los médicos de cada país, en cuanto al modo de tratar a las personas que padecen diabetes en sus distintas formas. El Comité consideró que el control de los alimentos que se venden para utilizarse en la alimentación de diabéticos debe ser competencia de las autoridades nacionales de cada país. No obstante esta opinión, el Comité estimó que valdría la pena intentar llegar a un acuerdo internacional sobre la forma de etiquetado y la información que debe incluirse en la etiqueta, para poder ayudar a los diabéticos a seguir el régimen alimenticio establecido por prescripción médica.

78. Se prolongó bastante el debate sobre el modo en qué debe proceder el Comité. Algunas delegaciones consideraron que debía obtenerse la opinión de expertos internacionales de la Federación Internacional de la Diabetes y la OMS. Otras delegaciones consideraron que sus propias autoridades y asociaciones nacionales de diabetes tienen conocimientos y expertos suficientes para facilitarlos a las delegaciones a fin de que puedan estudiar la cuestión en el seno del Comité. El Comité llegó a la conclusión de que el procedimiento más práctico era crear un grupo de trabajo integrado por miembros del Comité y en el que la delegación de la República Federal de Alemania actuara como coordinador. Se ofrecieron para participar en las labores del citado Grupo los siguientes países: Suecia, Reino Unido, Suiza, Italia, Francia, Países Bajos, Estados Unidos y la República Federal de Alemania. La delegación de Austria declaró que su país podría también expresar el deseo de participar. Se explicó que la continuación del examen de estas cuestiones se mantendría en suspenso hasta que se dispusiera de las recomendaciones del Grupo de Trabajo.

EXAMEN EN EL TRAMITE 4 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ALIMENTOS POBRES EN CARBOHIDRATOS (REBAJADOS EN CARBOHIDRATOS)

79. El Comité examinó el proyecto revisado de Norma para Alimentos Pobres en Carbohidratos (Rebajados en Carbohidratos), que figura en el documento CX/FSDU 77/10 preparado por la Secretaría.

80. El proyecto de norma que aparece en el Apéndice IX de ALINORM 70/26 había sido revisado a la luz de las observaciones de los gobiernos (CX/FSDU 70/10 y Addenda I y II) y de las decisiones adoptadas por el Comité con respecto a otras normas.

81. Teniendo en cuenta el hecho de que los productos regulados por cualquier norma que se prepare para alimentos pobres en carbohidratos podrían ser también útiles para

algunos diabéticos, el Comité decidió remitir la cuestión de la necesidad de una norma para estos productos al Grupo de Trabajo creado para examinar los alimentos para diabéticos. Algunas delegaciones llamaron también la atención sobre el hecho de que los productos que habrían de ser regulados por esta norma podrían utilizarse en otros regímenes, por ejemplo, para la regulación de la obesidad. Algunas delegaciones sostuvieron la opinión de que no hay necesidad de una norma para alimentos pobres en carbohidratos y que el particular de la reducción al mínimo de los carbohidratos puede indicarse en la sección de la declaración de propiedades.

TRABAJOS FUTUROS

82. El Comité tuvo a la vista las propuestas de futuros trabajos formuladas en su Noveno período de sesiones (véase párrafo 73 de ALINORM 76/26A). El Comité aceptó el ofrecimiento hecho por la delegación de los Estados Unidos de preparar un documento que facilite directrices respecto a la terminología que debe emplearse en la preparación de cualquiera norma para alimentos, que tenga por objeto la regulación de la ingestión de energía.

83. En cuanto a la posibilidad de preparar una norma para alimentos pobres en colesterol, se comunicó al Comité que iba a celebrarse probablemente una Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la función de las grasas en la alimentación humana. La delegación de Canadá, de quien procedía la propuesta de elaborar dicha norma, recomendó que se aplazaran los trabajos hasta poder disponer del informe de este Comité de Expertos.

84. La delegación de Hungría pidió que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios evaluara algunos de los nuevos edulcorantes no nutritivos. Cuando se dispusiera de la información sobre toxicología y de las especificaciones pertinentes, se remitirían las substancias al Comité de Aditivos Alimentarios. Se indicó que, en muchos países, estaba aumentando la importancia de los productos que contienen triglicéridos de cadena mediana.

85. El Reino Unido recordó al Comité que, en la reunión de la Comisión del Codex celebrada en mayo de 1976, se hizo la siguiente recomendación: "la norma (para Fórmulas para Niños de Pecho) sería revisada a la luz de los conocimientos futuros". Se convino en añadir esta propuesta a la lista de temas para futuros trabajos. La delegación del Japón apoyó a la del Reino Unido y expresó el deseo de que se revisara lo antes posible la Norma para Fórmulas para Niños de Pecho.

86. Tras haber examinado las cuestiones precedentes, el Comité concluyó que debería concentrar sus esfuerzos en la terminación de su programa de trabajo en curso.

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

87. Se comunicó al Comité que su próximo período de sesiones estaba programado para celebrarse entre las fechas de los 12º y 13º períodos de sesiones de la Comisión. El Presidente indicó que sería preferible celebrarlo en otoño de 1978 o, a más tardar, en la primavera de 1979, según los progresos que se lograran en los distintos grupos de trabajo y contando con la posibilidad de disponer de los nuevos textos de los documentos. La sede y fecha exactas del período de sesiones se comunicarían más adelante.

Resumen del estado de los trabajos

Norma/Código/Documento	Trámite	Competencia	Documento ALINORM/Append.
Norma para alimentos con bajo contenido de sodio (incluidos los sucedáneos de la sal)	9	Gobiernos	CAC/RS 53-1971
Norma para fórmulas para niños de pecho	9	Gobiernos	CAC/RS 72-1976
Normas para alimentos envasados para niños de pecho	9	Gobiernos	CAC/RS 73-1976
Norma para alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad	9	Gobiernos	CAC/RS 74-1976
Proyecto de norma para alimentos exentos de gluten	6	11° FSDU	ALINORM 78/26 Apéndice II
Proyecto de norma propuesto para alimentos de destete	3	11° FSDU	CX/FSDU 79/...1/
Proyecto de norma general propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales	3	11° FSDU	CX/FSDU 79/...1/
Proyecto de norma propuesto para alimentos destinados a regímenes para diabéticos	4	11° FSDU y Grupo de Trabajo véase pár. 78	CX/FSDU 77/9
Proyecto de norma propuesto para alimentos rebajados en carbohidratos	4	11° FSDU y Grupo de Trabajo véase pár. 81	CX/FSDU 77/10
Proyecto de norma propuesto para alimentos proteínicos envasados para el consumidor	4	Véase pár. 86	ALINORM 71/26 Apéndice VII
Alimentos rebajados en colesterol	-	Aplazada, véase pár. 83	ALINORM 76/26A pár. 73
Triglicéridos de cadena mediana	-	Aplazada, véase pár. 84	-
Alimentos pobres en calorías } Alimentos pobres en proteínas }	-	Véase pár. 86	ALINORM 76/26A pár. 73
Lista de compuestos vitamínicos	-	11° FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Lista de sales minerales	-	11° FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Código de prácticas de higiene para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	4	14° FH	CX/FH 78/....1/
Especificaciones microbiológicas para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, con inclusión de plan de toma de muestras (véase párrs. 14-16 y 46)	4	14° FH	CX/FH 78/....1/
Directrices sobre terminología (Véase pár. 82)	2	11° FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Revisión de la norma para fórmulas para niños de pecho (CAC/RS 72-1976)	-	-	ALINORM 78/26 pár. 85

1/ Se distribuirán oportunamente.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTECIPANTES

Chairman
Président
Presidente

Dr. R. Franck
First Director and Professor
Federal Health Office - Berlin
D-1000 Berlin 33
Postfach

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. R.H.C. Fleming
Director
Food and Nutrition Section
Commonwealth Department of Health
P.O. Box 100
Woden, A.C.T. 2606, Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Prof. Dr. Rudolf Wenger
Vorstand der 2. Medizin. Abteilung
Krankenanst. Rudolfstiftung
der Stadt Wien
Esteplatz 5
A-1030 Wien, Austria

Dipl. Ing. Kurt Schaden
Obmann des Fachverbandes der
Kindernährmittelindustrie
Fa. Nestle GmbH
Margaretengürtel 142
A-1050 Wien, Austria

CANADA

T.K. Murray
Director
Bureau of Nutritional Sciences
Health Protection Branch
Tunney's Pasture
Ottawa, Canada

D. Keenan
Manager
Nutrition and Food Safety
General Foods, Ltd.
2200 Yonge St.,
Toronto, Ontario, Canada

CHILE
CHILI

Guillermo Lunecke
Attaché Handelsangelegenheiten
Botschaft von Chile
Embassy of Chile
Bonn, Fed.Rep.of Germany

CHILE (Cont.)

Patricio Balmaceda
Attaché
Botschaft von Chile
Embassy of Chile
Bonn, Fed.Rep.of Germany

COSTA RICA

Alvar Antillón-Salazar
Representante
Costa Rica Government
Embassy of Costa Rica
Bonn, Fed.Rep.of Germany

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Hejda, Stanislav Dr. Sc.
Vice-Director, Nutrition Hygiene
Institute of Hygiene and Epidemiology
Šrobarova 48
Prague 10, Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Jens Funch
Head of Section
The National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kari Kiuru
Head of Research and Development
Orion-Yhtymä Oy Chymos
P.O. Box 9
SF-53101 Lappeenranta 10, Finland

Doz. Pekka Kuitunen
Jorvi Hospital
ESPOO 74, Stockholm, Finland

Mrs. Tarja Luukkanen M.Sc.
Valio Finnish Cooperative Dairies'
Association
SMhkötie 3
SF-00370 Helsinki 37, Finland

FINLAND (Cont.)

Aimo Kastinen
Chief Inspector
National Board of Trade and Consumer
Interests

Box 9
SF-00531 Helsinki 53, Finland

Raimo Luukkala, M.Sc.
Huhtamäki Oy Jalostaja
Box 421

SF-20101 Turku 10, Finland

Prof. Jarmo K. Visakorpi
Institute for Clinical Sciences
University of Tampere

Teiskontie 35
SF-33520 Tampere 52, Finland

FRANCE

FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur
Service de la répression des fraudes et
du contrôle de la qualité
Ministère de l'agriculture
42bis, rue de Bourgogne
F-75007 Paris, France

Dr. M. Astier-Dumas
Conseil Supérieur d'Hygiène Publique
de France
3, rue du Dôme
F-75116 Paris, France

Mme Guelard
Ingénieur Chimiste
Service Recherche et Développement
Société des Produits du Maïs
Zone Industrielle
F-54710 Ludres, France

Mme Madeleine Vansteenberghé
Service Recherche et Développement
Société DIEPAL
284 avenue Armand Couffet
F-69400 Villefranche, France

Jean Rey
Professeur Pédiatrie
Université Paris V
Hôpital des Enfants Malades
149, rue de Sèvres
F-75015 Paris, France

GABON

Dr. Jean-Noël Cassita
Inspecteur général de la Santé
Ministère de la santé publique
Institut de Pharmacopée
Boîte Postale 100
Libreville, Gabon

GERMANY, FED.REP.OF
ALLEMAGNE, REP.FED.D'
ALEMANIA, REP.FED.

Dr. Horst Drews
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn-Bad Godesberg, Germany, Fed.Rep.

Dr. Med. Günter Pahlke
Direktor u. Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Germany, Fed.Rep.

Dr. Wolfhard Krönert
Direktor u. Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Germany, Fed.Rep.

Dr. Klaus Trenkle
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
D-5300 Bonn-Duisdorf, Germany, Fed.Rep.

Katharina Prisaack
Verwaltungsangestellte
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
D-5300 Bonn-Duisdorf, Germany, Fed.Rep.

Prof. Dr. Med. Eberhard Schmidt
Deutsche Gesellschaft für Kinderheilkunde
Universitäts-Kinderklinik II
D-4000 Düsseldorf, Germany, Fed.Rep.

Erhard Wigand
2. Vorsitzender
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Bürgermeister-Tschepke-Str. 13
D-6570 Kirn (Nahe), Germany, Fed.Rep.

Friedrich Frede
Stellv. Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Strasse 10
D-6380 Bad Homburg, Germany, Fed.Rep.

Dr. Ursula Wachtel
Leiterin der Ernährungswissenschaftlichen
Abteilung der Maysena Gesellschaft mbH
Spaldingstr. 218
D-2000 Hamburg 1, Germany, Fed.Rep.

Dr. Liesel Behringer
AGV
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher e. V.
Rotdornweg 6
D-5042 Erftstadt, Germany, Fed.Rep.

GERMANY, FED.REP.OF (Cont.)

Dr. Walter Schmelz
Produktionsleiter der Nestlé AG
Waldstrasse 19
D-8031 Neugilching, Germany, Fed.Rep.

Dr. Manfred Schmid
Milupa AG
Anspacher Str. 39
D-6380 Bad Homburg v.d.H.1, Germany, Fed.
Rep.

Dr. Bungard
Prokurist
Wissenschaftliche Abteilung
DRUGOFA GmbH
Clevischer Ring 127
D-5000 Köln 80, Germany, Fed.Rep.

Dr. H. Dilthey
Geschäftsführer und Mitinhaber
Fa. Lorenz & Lihn GmbH
Maria Kasper Str. 62
D-4050 Mönchengladbach 2, Germany, Fed.Rep.

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. Dr. Károly Lindner
College of Commerce and Gastronomy
Alkotmány-u. 9/11
H-1054 Budapest V, Hungary

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. Thomas Fitzgerald
Medical Officer
Government Department of Health
Custom House
Dublin 1, Ireland

Michael Lyons
Higher Executive Officer
Department of Health
Custom House
Dublin 1, Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Giovanni Gianani
Direttore Divisione Nutrizione
e Dietetica
Ministero della Sanità
Direzione Generale Alimentazione
Via Sallustiana,, 10
00187 Roma, Italy

JAPAN
JAPON

Ko Namba
Technical Official, Specialist
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
2-2.1 Chome Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Dr. Taro Nagasawa
Japan Dairy Technical Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Takeo Ito
Technical Research Committee
Japan Baby Food Processors Association
c/o The Canned Foods Association of Japan
No. 1-4, 2-Chome, Marunouchi
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Hiroshi Sasaki
Technical Adviser
Japanese Union of Food
Additives Association
6, I-Chome, Kyobashi, Chuo-ku
Tokyo, Japan

Dr. Fumiyasu Tsuchiya
Member of Export Committee
Japan Dairy Products Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Hisayoshi Takeuchi
Member of Export Committee
Japan Dairy Products Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Dr. Isao Kiyosawa
Japan Dairy Technical Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Dr. Eiichi Furuichi
Member of JNC-Commission E
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Satoru Kondó
Member of JNC-Commission E
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

JAPAN (Cont.)

Minoru Ishida
Secretary
Technical Research Committee
Japan Baby Food Processors Association
c/o The Canned Foods Association of Japan
No. 1-4, 2-Chome, Marunouchi
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

**KOREA, REP. OF
COREE, REP. DE
COREA, REP. DE**

Hyun Won Ahn
First Secretary
Korean Embassy - Republic of Korea
Ministry of Foreign Affairs
D-5300 Bonn, Germany, Fed.Rep.

Frau Ro, Sunik
2nd Secretary
Korean Embassy - Republic of Korea
Adenauerallee 124
D-5300 Bonn, Germany, Fed.Rep.

LIBERIA

Nathaniel B. Massaquoi
Sanitarian
Ministry of Health & Social Welfare
Monrovia, Liberia

Roger B. Woodson
Sanitary Engineer
Ministry of Health & Social Welfare
Monrovia, Liberia

**LIBYAN ARAB REPUBLIC
REPUBLIQUE ARABE LYBIENNE
REPUBLICA ARABE DE LIBIA**

Fanzi Bashir Bedri
Director of Food Standards & Control
Department
Council of nutrition affairs and
marine wealth
P.O. Box 315
Tripoli, Libyan Arab Republic

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

G. Loggers
Inspecteur Volksgezondheid
Ministerie van Volksgezondheid
Dokter Reyerstraat 10
Leidschendam, Netherlands

Ir. Elly G. de Jeu
Hoofdprodukschap voor Akkerbouwprodukten
Stadhoudersplantsoen 12
Den Haag, Netherlands

NETHERLANDS (Cont.)

Dr. Ch. C.J. Olling
Biochemist
Representative Dutch Soc. for Baby Food and
Dietetic Foods
Coop. Condensfabriek "Friesland"
P.O. Box 226
Leeuwarden, Netherlands

A.F. Onneweer
Ministerie van Landbouw en Visserij
Bezuidenhoutseweg 73
Den Haag, Netherlands

Mrs. W. Vernhout
Representative for the
Vereniging van Nederlandse Fabrikanten
Kinder-Dieet Levensmiddelen
Liga Fabrieken - Roosendaal
P.O. Box 27
Roosendaal N.B., Netherlands

**NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA**

J.A. Black
Chief, Dairy Products Officer
New Zealand Ministry of Agriculture and
Fisheries
St. Olaf House
Tooley Str.
London SE1 2PG, United Kingdom

**NORWAY
NORVEGE
NORUEGA**

Aasmundrud, Olav
Dep. Manager, R&D
Collett-Marwell Hauge A/S
Box 204
N-1371 Asker, Norway

Dr. P.M. Frøystad, MD
Ass. Director of Hygiene and Epidemiology
Norwegian Directorate of Health
Royal Norwegian Dept. of Health and
Social Welfare
Box 8128 Dep.
Oslo 1, Norway

Prof. Dr. F.C. Gran
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046
N-03203 Blindern, Norway

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Doz. Szostak, Wiktor
Director
Institute of Food and Nutrition
ul. Powsinska
02-903 Warszawa, Poland

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Juan Ponz Marín
Jefe Sección Alimentos y Bebidas
Dirección General de Sanidad
Plaza España, 17
Madrid 13, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Wolf Jenning
Head of Division
The National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

Prof. Åke Bruce M.D.
National Swedish Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

L. Hellving
Director
Semper AB
Fack
S-104 35 Stockholm 23, Sweden

Prof. Bertil Lindquist M.D.
Director
Department of Pediatrics
University Hospital
S-221 85 Lund, Sweden

Dr. med. Söderhjelm, Lars
Lasarettet
S-851 86 Sundsvall, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Health Office
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern, Switzerland

Dr. Werner Hausheer
F. Hoffmann-La Roche & Cie AG
Grenzacher Str. 124
CH-4002 Basel, Switzerland

SWITZERLAND (Cont.)

F. Jeanrichard
Conseiller technique
Nestec, S.A.
Case postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz, Switzerland

Dr. Felix Kieffer
Research Assistant
Wander AG
Postfach 2747
CH-3001 Bern, Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Theera Satasuk
Chief, Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok, Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Robert F. Shadbolt
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminister House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr. Sylvia J. Darke
Principal Medical Officer
Department of Health & Social Security
Alexander Fleming House
Elephant & Castle
London SE 6BY, United Kingdom

Mrs. Jennifer Davies
Senior Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminister House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr. J.G. Franklin
Head, Food Technology Dept.
Farley Health Products Ltd.
Torr Lane
Plymouth, United Kingdom

R.A. Hendey
Chief Chemist and Head of Nutrition
Cow and Gate Baby Foods
Manvers House, Manvers Street
Trowbridge
Wilts, United Kingdom

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

Dr. Robert W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Lowrie M. Beacham
Advisor to President
National Cannery Association
1133 20th St. N.W.
Washington, D.C. 20036, USA

Joginder Chopra M.D. M.P.H.
Bureau for Foods
Special Assistant for Medical Affairs
Food and Drug Administration
200 "C" Street S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Gloria E.S. Cox
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth. Lane
Silver Spring, Maryland, USA

Dr. George A. Purvis
Research Manager - Nutrition
Gerber Products Co.
Fremont, Michigan 49412, USA

Dr. Herbert P. Sarett
Vice President
Nutritional Science Resources
Mead Johnson Research Centre
Evansville, Indiana 47721, USA

Dr. R.M. Tomarelli
Advisor
Wyeth Labs.
U.S. Representative Infant Formula Council
Radnor, PA 19087, USA

ZAIRE

Tshibuabua Mundadi
Premier secrétaire d'Ambassade
Ambassade du Zaïre
Département des affaires étrangères
D-5300 Bonn, Germany, Fed.Rep.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)

Dr. Robert W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Egon Gaerner
Hauptverwaltungsrat
Kommission der Europäischen
Gemeinschaften
200, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

Michael Graf
Administrateur, Secrétariat Général du
Conseil des Communautés Européennes
170, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
CHEMISTRY (ICC)

Dr. Anita Menger
Wiss. Angestellte
Bundesforschungsanstalt für Getreide- und
Kartoffelverarbeitung
Schützenberg 12
D-4930 Detmold, Germany, Fed.Rep.

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Ph. Pirnay
Secretary General
83, rue de la Loi (b.7)
B-1040 Brussels, Belgium

INTERNATIONAL SECRETARIAT FOR THE INDUSTRIES
OF DIETETIC FOOD PRODUCTS (ISDI)

F. Jeanrichard
Ing. Chem.
Case postale 88
CH-1814 La Tour de Peils, Switzerland

Dr. Wilhelm Schultheiss
Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Schlosstrasse 5
CH-6146 Alsbach, Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL
SCIENCES (IUNS)

Dr. M. Astier-Dumas
3, rue du Dôme
F-75116 Paris, France

MARINALG INTERNATIONAL

Philippe Deville
General Secretary
Marinalg International
11, avenue Morane Saulnier
F-78140 Velizy Villacoublay, France

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE LA
PECTINE (IEIP)

A. Overeem
Director General
Institut Européen des Industries de
la Pectine
P.O. Box 61138
Den Haag, Netherlands

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

D.G. Chapman
Scientist
Food Safety Programme
WHO, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

Dr. W. Keller
Medical Officer
Nutrition Unit
WHO, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

FAO SECRETARIAT

G.O. Kermode
Officer-in-charge
Food Policy and Nutrition Division
FAO, Via Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

B. Dix
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn-Bad Godesberg, Germany, Fed.Rep.

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn-Bad Godesberg, Germany, Fed.Rep.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN
(Devuelto al Trámite 6)

1. AMBITO DE APLICACION

1.1 Se aplica esta norma a los alimentos elaborados que han sido preparados especialmente para satisfacer las necesidades dietéticas de personas que no toleran el gluten.

1.2 La norma se refiere únicamente a las disposiciones específicas relacionadas con la finalidad dietética especial a que se destinan dichos alimentos.

1.3 No se aplicará la norma a los alimentos que en su estado normal no contienen gluten.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición

Se entiende por "alimento exento de gluten" todo alimento que (a) esté integrado por, o contenga como ingredientes, cereales como trigo, triticale, centeno, cebada o avena, o sus constituyentes, de los que se ha quitado el gluten, o (b) en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen "gluten" han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen "gluten".

2.2 Definiciones auxiliares

2.2.1 Para los fines de esta norma, se entiende por "gluten" aquellas proteínas que se encuentran normalmente en el trigo, triticale, centeno, cebada o avena y que no son toleradas por algunas personas.

2.2.2 Para los fines de esta norma, por "exento de gluten" se entiende que el "gluten", expresado como contenido total de proteínas de los granos de cereal empleados en el producto, no excede de $\frac{0,4}{100}$ por ciento.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Todo alimento "exento de gluten" deberá contener o estar integrado por:

- a) cereales que contienen gluten, como trigo, triticale, centeno, cebada o avena, o sus constituyentes, de los que se ha quitado el gluten de conformidad con la sección 2.2.2;
- b) ingredientes que no contienen gluten y se utilizan en sustitución de los ingredientes que contienen gluten y se emplean normalmente en alimentos de ese tipo; o
- c) cualquier mezcla de dos o más de los ingredientes indicados en los apartados (a) y (b).

3.2 Los alimentos exentos de gluten, que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, como harina o pan, deberán suministrar aproximadamente la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean, de conformidad con la legislación nacional del país en que se venda el alimento.

4. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas (a reserva de su aprobación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos):

4.1 El término "exento de gluten" deberá aparecer en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

4.2 En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, se dispondrán en grupos separados las vitaminas y los minerales, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración por orden decreciente de proporciones.

4.3 Declaración del valor nutritivo

Deberá aparecer en la etiqueta la siguiente información sobre nutrición:

4.3.1 La cantidad de energía, expresada en calorías (Kcal) o kilojulios(kj), y el número de gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento y, cuando proceda, por cada cantidad determinada del alimento, (por ejemplo, una galleta) cuyo consumo se sugiere.

4.3.2 Además de cualquier otra información sobre nutrición que la legislación nacional puede exigir, deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales, añadidos de conformidad con la Sección 3.1.2, que contenga el producto final por 100 g y según el tamaño de la ración del alimento que se propone para el consumo.

5. DECLARACION DE PROPIEDADES

5.1 Podrán denominarse "alimentos exentos de gluten" todos los alimentos preparados de conformidad con lo establecido en la Sección 3.1.

5.2 No podrán denominarse "exentos de gluten" los alimentos que en su estado natural no contienen gluten; no obstante, los cereales, o los productos alimenticios que incluyen algún cereal, que en su estado natural no contienen gluten, podrán ser etiquetados de forma que se indique que en su estado natural están exentos de gluten y son adecuados para regímenes sin gluten. 1/

6. ENVASADO

6.1 El producto deberá estar preenvasado de forma que se garantice la conservación de las Calidades higiénicas o de otra índole del alimento.

6.2 Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, estarán hechos únicamente de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. En los casos en que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquiera de las sustancias empleadas como material de envasado, se aplicará dicha norma.

7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(por elaborar).

1/ Esta disposición se halla implícita en el proyecto de Norma General para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Regímenes Especiales (Sección 4.2, CX/FSDU 75/10) y, por tanto, será redundante cuando se establezca esta Norma.

INFORME DE LA REUNION OFICIOSA DE UN GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE
ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Bonn (República Federal de Alemania), 24-25 febrero 1977

1. INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, en su noveno período de sesiones celebrado en Bonn del 22 al 26 de septiembre de 1975, decidió que el Grupo Especial de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad continuara sus trabajos bajo la Presidencia del Dr. K. Murray (Canadá).

2. Con arreglo a esta decisión, el Grupo de Trabajo se reunió en Bonn los días 24-25 de febrero de 1977. La lista de participantes aparece en el Apéndice I.

3. Inauguró la reunión el Dr. H. Drews, Consejero Ministerial del Ministerio Federal de Juventud, Familia y Sanidad. El Dr. Drews puso de relieve la importancia de disponer de un pequeño grupo de especialistas que examine el empleo de aditivos alimentarios antes de que las cuestiones pasen a la consideración del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales.

APROBACION DEL PROGRAMA

4. El Grupo de Trabajo aprobó el Programa provisional con una leve modificación del orden en que habían de debatirse los temas.

BHA y BHT como antioxidantes

5. El Grupo de Trabajo convino en no recomendar el empleo de BHA y BHT en ningún alimento para niños de pecho. El delegado de los EE.UU., apoyado por el delegado del Reino Unido, indicó que no se oponía al empleo de estos compuestos.

Carbonato y bicarbonato de amonio

6. Se presentó al Grupo de Trabajo la sugerencia de que se establecieran disposiciones para el empleo de carbonato de amonio y bicarbonato de amonio como levaduras químicas en alimentos a base de cereales para niños de pecho. Mientras algunos delegados no tenían ninguna objeción contra el empleo de estos dos aditivos, otros expresaron la opinión de que la justificación tecnológica no era convincente, sobre todo porque se dispone de otros productos químicos. El Grupo de Trabajo acordó recomendar que se acepten el carbonato y bicarbonato de amonio para su empleo en "galletas y bizcochos" solamente, y pidió al delegado del Reino Unido que facilitara datos sobre residuos con objeto de presentarlos al Comité Mixto de Expertos FAO/OMS en Aditivos Alimentarios para que examinara la presencia de dichos aditivos en estos alimentos para niños de pecho.

Tripsina

7. El Grupo de Trabajo examinó la propuesta de que se establecieran disposiciones para el empleo de tripsina en alimentos a base de cereales para niños de pecho. En vista de que la propuesta fue acogida con poco entusiasmo debido a que la justificación tecnológica resultaba problemática, el Grupo de Trabajo convino en aplazar toda decisión sobre la materia en espera de que el delegado del Reino Unido facilitara más información sobre justificación tecnológica.

Acido tartárico

8. El Grupo de Trabajo examinó después el empleo de ácido tartárico en algunos alimentos envasados para niños de pecho. Se expresó cierta preocupación por el hecho de que la ingesta de ácido tartárico en general pudiera exceder considerablemente de la ingesta diaria aceptable. El Grupo de Trabajo convino en recomendar que se utilice solamente ácido L (+)-tartárico, que su empleo se limite a productos a base de fruta y que su dosis no exceda del 1 por ciento.

Hidróxido de calcio, de potasio y de sodio

9. Se presentó al Grupo de Trabajo una solicitud relativa al empleo de hidróxido de calcio, de potasio y de sodio en las fórmulas para niños de pecho, con objeto de evitar la precipitación de proteínas y otros cambios durante la elaboración. Tras algunos debates, en los que se expresó preocupación sobre el empleo de estos hidróxidos, el Grupo de Trabajo acordó recomendar el empleo de estos aditivos en las fórmulas para niños de pecho. Se señaló al Comité que esta decisión estaba en consonancia con otra decisión precedente adoptada por el Comité del Codex sobre alimentos para regímenes especiales.

Pectina

10. El Grupo de Trabajo centró después su atención en la cuestión del empleo de pectina en las fórmulas para niños de pecho, en los alimentos envasados para niños de pecho y en los alimentos a base de cereales. El Grupo de Trabajo tuvo ocasión de examinar algunas respuestas de Gobiernos en las que se indicaba en qué alimentos para niños de pecho se utilizaba pectina y en qué dosis. Se señaló al Grupo de Trabajo que se había previsto ya el empleo de carragenina en las fórmulas para niños de pecho y que, por paralelismo, debería preverse también el uso de pectina. Se señaló también a la atención del Grupo de Trabajo el hecho de que se había previsto ya el empleo de pectina en una dosis del 1 por ciento en los alimentos a base de fruta envasados para niños de pecho.

11. Tras prolongados debates, el Grupo de Trabajo convino en hacer las siguientes recomendaciones:

- i) no estipular el uso de pectina en las fórmulas para niños de pecho;
- ii) no estipular el uso de pectina en productos a base de cereales;
- iii) no estipular el uso de pectina en alimentos envasados para niños de pecho, con la excepción de los alimentos a base de fruta envasados para niños de pecho, en los que se ha aceptado ya.

12. Estas decisiones se basaron principalmente en el hecho de que, en las fórmulas para niños de pecho, se necesitaría una cantidad de pectina considerablemente mayor que la de los aditivos análogos ya aprobados. En cuanto a los alimentos a base de cereales para niños de pecho, el Grupo de Trabajo no veía ninguna justificación tecnológica para el empleo de un espesante.

Mono- y di-glicéridos

13. Se presentó al Grupo de Trabajo una petición relativa a que se permitan los mono- y di-glicéridos en los alimentos envasados para niños de pecho, en una dosis del 0,15 por ciento con respecto al producto listo para el consumo y no con respecto al contenido de grasa. Se señaló además que, por el momento, el contenido de mono- y di-glicéridos en los alimentos envasados para niños de pecho se limitaba al 1,0 por ciento en relación con la grasa, mientras que los alimentos cereales podían contener un 1,5 por ciento en relación con el extracto seco.

14. El Grupo de Trabajo convino en recomendar que se estipule el empleo de mono- y di-glicéridos en alimentos envasados para niños de pecho, en una dosis máxima del 0,15 por ciento en relación con el producto listo para el consumo.

Principio de transferencia en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad

15. El Grupo de Trabajo centró después su atención en la aplicabilidad del principio de transferencia a alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.

16. El Grupo de Trabajo tuvo a la vista el "Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos" que había sido preparado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y sancionado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11º período de sesiones, como directriz para los Comités del Codex sobre productos. Los delegados presentes en el Grupo de Trabajo examinaron en profundidad los detalles de este principio.

17. Pronto resultó evidente que el Grupo de Trabajo no podría llegar a un acuerdo sobre si recomendar o no que el Principio de Transferencia se acepte como aplicable a los alimentos para los niños de pecho. En vista de ello, el Grupo de Trabajo centró su atención en otras recomendaciones que podría hacer.

18. En el debate que siguió, se sugirió que:

- i) se pida a los Gobiernos que, cuando acepten normas para alimentos para niños de pecho, hagan observaciones específicas sobre si se aplica o no el principio de transferencia;
- ii) se establezca una lista de los aditivos alimentarios que pueden transferirse a alimentos para niños de pecho, en general, o a determinadas clases de alimentos para niños de pecho (lista positiva);
- iii) se establezca una lista de los aditivos que no deben transferirse a alimentos para niños de pecho en general, ni a determinadas clases de alimentos para niños de pecho (lista negativa).

19. Los delegados presentes citaron ejemplos de aditivos alimentarios que entran en estas categorías y presentaron razones en favor y en contra de cada una de las propuestas.

20. El Grupo de Trabajo acordó por último recomendar al Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales que, en el procedimiento de aceptación del Codex, se pida expresamente a los Gobiernos que, cuando acepten normas para alimentos para niños de pecho, indiquen si se aplica o no el principio de transferencia y, en caso afirmativo, si se aplica generalmente o sólo a determinados alimentos para niños de pecho y/o determinados aditivos.

Dosis de nitratos en alimentos para niños de pecho

21. El Grupo de Trabajo examinó después la cuestión del establecimiento de dosis máximas de nitratos en alimentos para niños de pecho. La República Federal de Alemania y Noruega habían facilitado documentación sobre este tema.

22. El delegado de la República Federal de Alemania, al hablar sobre la cuestión, hizo referencia al hecho de que, en su país, el contenido de nitrato en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad no debe exceder de 400 mg/kg. A partir del 1 de enero de 1979, se limitará la dosis máxima a 250 mg/kg. Esta limitación parece ser consecuencia de la reducción de las dosis de nitratos en los alimentos para niños de pecho registrada en dicho país.

23. Otros delegados no estuvieron de acuerdo con la necesidad de fijar dosis máximas para nitratos en estos alimentos, sino que estimaron que el requisito incluido en las secciones 9.9.1 y 9.9.2 de la Norma para Alimentos envasados para niños de pecho regula suficientemente la situación. He aquí el texto de dichas secciones:

"9.9.1 En la etiqueta, o en el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso, así como sobre su almacenamiento y conservación antes y después de abrir el envase.

"9.9.2 Cuando el envase contenga remolacha (raíces de remolacha) o espinacas, se indicará en la etiqueta: "Para niños de más de doce semanas".

24. Se señaló al Grupo de Trabajo que la cuestión de la presencia de nitratos en alimentos para niños de pecho no es sencilla y que factores tales como la época de la recolección, las condiciones meteorológicas, el grado de blanqueado y lavado, el desecho de productos que exceden del máximo, etc., son algunos de los elementos que deben tenerse en consideración.

25. Dos delegados indicaron también que no hay informes de que se haya demostrado peligro sanitario alguno debido al contenido de nitrato en los alimentos comerciales para niños de pecho.

26. La mayoría del Grupo estuvo de acuerdo en que las instrucciones actuales sobre almacenamiento y etiquetado que aparecen en las secciones 9.9.1 y 9.9.2 de la Norma para Alimentos para Niños de Pecho eran satisfactorias por el momento. No obstante, una minoría sostuvo la opinión de que deben establecerse dosis máximas para nitratos en alimentos para niños de pecho. En este y otros debates, el Grupo de Trabajo adoleció del inconveniente del reducido número de delegados presentes en la reunión.

Contaminantes de metales y metaloides

27. El Grupo de Trabajo tuvo ocasión de examinar un documento preparado por el Reino Unido sobre el contenido de metales de los alimentos para niños de pecho en dicho país. Algunos delegados indicaron que en sus países se iban a presentar datos sobre esta cuestión.

28. Hasta que no se recibieran estos otros datos, el Grupo de Trabajo consideró que no podría tener utilidad el debate acerca de esta cuestión.



