

comisión 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.: 52251 Télex: 625825-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsímile: (6) 522.54593

ALINORM 97/26

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

22º período de sesiones
Ginebra, 23-28 de junio de 1997

INFORME DE LA 20ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE NUTRICION Y ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Bonn-Bad Godesberg, Alemania
7-11 de octubre de 1996

Nota: El presente documento incluye la carta circular CL 1996/41-NFSDU.

comisión 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.: 52251 Télex: 625825-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsímile: (6) 522.54593

CX 3/15.2

CL 1996/41-NFSDU
Noviembre de 1996

- A:**
- Puntos de contacto del Codex
 - Participantes en la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
 - Organizaciones internacionales interesadas
- DE:**
- Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del Informe de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

A) ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA SER APROBADOS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 22º PERIODO DE SESIONES

Proyecto de Directrices en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes, que habrá de incluirse en el Proyecto de Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 26, Apéndice II).

Anteproyecto de Norma en los Trámites 5 y 8 del Procedimiento

2. Anteproyecto de Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria (párr. 32, Apéndice III)

Los gobiernos que deseen formular enmiendas u observaciones deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, antes del 30 de abril de 1997.

Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado

3. Anteproyecto de enmienda a la Norma para Preparados para Lactantes: Vitamina B₁₂ (párr. 94, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre todos los aspectos de la Enmienda, incluidas las posibles repercusiones para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, antes del 30 de abril de 1997.

Mandato del Comité

4. Propuesta de enmienda al Mandato del Comité (párr. 6).

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre esta propuesta, deberán enviarlas por escrito al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de abril de 1997.**

Anteproyectos de Norma y Directrices en el Trámite 5 del Procedimiento

5. Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Exentos de Gluten (párr. 41, Apéndice V)
6. Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales (párr. 64, Apéndice VI)

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre las repercusiones que el documento antes mencionado pudiera tener para sus intereses económicos deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales en el Trámite 5, al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de abril de 1997.**

Propuesta de interrupción de la labor

7. Anteproyecto de Directrices sobre la Inclusión de Disposiciones Nutricionales relativas a la Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias (párr. 102)

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre esta propuesta, deberán enviarlas por escrito al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de abril de 1997.**

B) PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

Proyecto de Directrices en el Trámite 6 del Procedimiento

8. Parte B del Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes, que habrá de incluirse en el Proyecto de Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 27, Apéndice VII).

Se invita a los gobiernos a formular observaciones sobre los valores del Cuadro y sobre la expresión de las condiciones para la declaración de propiedades sobre la base de porciones.

Anteproyecto de Norma en el Trámite 3 del Procedimiento

9. Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad (párr. 89, Apéndice VIII)

Se invita a los gobiernos a formular observaciones en especial sobre las secciones nuevas y sobre las disposiciones que se indican entre corchetes.

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen formular observaciones sobre los puntos 8 y 9 *supra*, deberán enviarlas por escrito al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 30 de julio 1997.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales:

Asuntos que han de someterse a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- adelantó al Trámite 8 la Parte A del Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes, que habrá de incluirse en el Proyecto de Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (párr. 26, Apéndice II)
- adelantó a los Trámites 5 y 8 el Anteproyecto de Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria (párr. 32, Apéndice III)
- adelantó al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado el Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Preparados para Lactantes: (Vitamina B₁₂) (párr. 94, Apéndice IV)
- propuso que se revisara su Mandato (párr. 6)
- adelantó al Trámite 5 el Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales (párr. 64, Apéndice VI)
- adelantó al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para los Alimentos Exentos de Gluten (párr. 41, Apéndice V)
- propuso interrumpir su labor de revisión de las Directrices sobre la Inclusión de Disposiciones relativas a la Calidad Nutricional (párr. 102)

Otras cuestiones de interés para la Comisión:

El Comité:

- devolvió al Trámite 6 la Parte B del Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes (párr. 26, Apéndice VII)
- devolvió al Trámite 3 el Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad (párr. 89), Apéndice VIII)

INDICE

	<u>Párrafos</u>
Introducción	1
Apertura de la reunión	2
Aprobación del programa	3-4
Asuntos remitidos al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex	5-10
Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (Proyecto de directrices sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales)	10-26
Anteproyecto de Norma revisada para la sal de calidad alimentaria	27-32
Anteproyecto de Norma para los alimentos exentos de gluten	33-41
Anteproyecto de Directrices sobre complementos dietéticos	42-64
Anteproyecto de Norma revisada para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	65-89
Anteproyecto de Norma revisada para preparados para lactantes	90-92
Examen de las disposiciones relativas a las vitaminas y los minerales estipuladas en las normas del Codex	94-100
a) Vitamina B ₁₂ : Anteproyecto de enmienda a la Norma para preparados para lactantes	94
b) Valores de referencia sobre nutrientes a efectos de etiquetado	95-97
c) Vitaminas y minerales en alimentos para usos medicinales especiales	98-100
Examen de las Directrices sobre la inclusión de disposiciones relativas a la calidad nutricional en las normas alimentarias	101-102
Métodos de análisis contemplados en las normas referentes a alimentos para regímenes especiales ...	103-104
Otros asuntos y trabajos futuros	105-111
- Modelos dietéticos	105-107
- Examen de las hierbas y preparados botánicos potencialmente nocivos que se venden como alimentos	108-110
- Alergenos	111
Fecha y lugar de la próxima reunión	112

LISTA DE LOS APENDICES

	<u>Página</u>
I. Lista de los participantes	17
II. Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte A)	33
III. Anteproyecto de Norma revisada para la sal de calidad alimentaria	34
IV. Anteproyecto de enmienda a la Norma para preparados para lactantes	39
V. Anteproyecto de Norma revisada para alimentos exentos de gluten	40
VI. Anteproyecto de Directrices sobre complementos de vitaminas y minerales	44
VII. Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte B)	47
VIII. Anteproyecto de Norma revisada para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	48

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales celebró su 20ª reunión en Bonn-Bad Godesberg, del 7 al 11 de octubre de 1996, por amable invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. Presidió la reunión el Profesor Dr. Arpad Somogyi, Director de la Oficina Federal de Protección de los Consumidores y Medicina Veterinaria. Asistieron a la reunión 187 participantes en representación de 39 países miembros y 19 organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente documento figura la lista de participantes.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. El Dr. W. Hölzel, Director del Ministerio Federal de Salud, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre del Ministerio Federal de Salud. Señaló que el interés y la participación cada vez mayores en las reuniones del Comité eran un reconocimiento de la importancia de la labor que desarrolla el Comité al establecer normas mundiales y dar orientaciones sobre los aspectos nutricionales de los alimentos en el comercio internacional. El Dr. Hölzel subrayó la función fundamental que había asumido la Comisión del Codex Alimentarius en el marco de la Organización Mundial del Comercio y expresó la esperanza de que la vasta experiencia del Comité contribuiría a resolver con éxito las importantes y difíciles cuestiones del Programa.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional tal como se proponía en el documento CX/NFSDU 96/1.

4. El Comité acordó establecer dos Grupos de Trabajo oficiosos para examinar: 1) Valores de referencia sobre nutrientes a efectos de etiquetado (presidido por Francia) y 2) Métodos de análisis (presidido por los Estados Unidos de América).

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITE POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 3 del programa)¹

Mandato del Comité

5. El Comité recordó que en su última reunión no se había llegado a una decisión sobre la petición de la Comisión de que se examinara un Mandato simplificado, pero se había propuesto que se abreviara el nombre del Comité y se llamara "Comité del Codex sobre Nutrición". En su 42ª reunión, el Comité Ejecutivo había recomendado que el nombre del Comité no se modificara mientras no se dispusiera de un Mandato apropiado. El mandato debía reflejar que el Codex debía ocuparse solamente de los aspectos nutricionales de los alimentos.

6. El Comité examinó la versión simplificada propuesta por la Secretaría y convino en el Mandato siguiente:

- a) estudiar los problemas nutricionales concretos que le asigne la Comisión y asesorar a la Comisión sobre asuntos generales en materia de nutrición
- b) redactar disposiciones generales, según convenga, acerca de los aspectos nutricionales de todos los alimentos

¹ CX/NFSDU 96/2.

- c) elaborar normas, directrices o textos afines para los alimentos para regímenes especiales, en colaboración con otros comités cuando sea necesario
- d) examinar, enmendar, según sea necesario, y ratificar disposiciones sobre aspectos nutricionales cuya inclusión se proponga en las normas, directrices y textos afines del Codex

7. Hubo un intercambio de opiniones en el Comité sobre la oportunidad de modificar el nombre del Comité a la luz del mandato revisado. Si bien algunas delegaciones se declararon en favor del nombre abreviado puesto que del mandato se desprendía claramente que el Comité se ocupaba de alimentos, el Comité convino en mantener el nombre actual pues reflejaba tanto los aspectos horizontales de la labor como las actividades de normalización de los alimentos.

Biotechnología

8. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo había recomendado que se preparara para la próxima reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos un documento en que se presentara un anteproyecto de directrices para tratar los temas del etiquetado relacionados con la biotecnología. El Presidente informó al Comité que la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Aspectos de Inocuidad de los Alimentos en la Biotecnología se había reunido del 30 de septiembre al 4 de octubre de 1996 y que sus conclusiones se tendrían en cuenta en la elaboración de las Directrices y en otros aspectos pertinentes de la labor del Codex.

Enriquecimiento de alimentos

9. El Comité tomó nota de que se había distribuido a los participantes el informe de la Reunión Técnica de la FAO sobre Fortificación - Tecnología y Control de Calidad de los Alimentos (Roma, 20-30 de noviembre de 1995).

PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACION DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES) (Tema 4 del programa)²

10. El Comité recordó que el Proyecto de Directrices se había adelantado al Trámite 8 y que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había pedido al CCNFSDU que examinara las condiciones para la expresión de nutrientes sobre la base de porciones y definiera las condiciones para las declaraciones "exento de colesterol", "contenido bajo de azúcares", "exento de valor energético" y "exento de grasas saturadas".

11. Con objeto de facilitar el debate sobre estas cuestiones, el Comité estableció un Grupo de Trabajo oficioso presidido por la delegación del Reino Unido³. El Comité examinó las condiciones del Cuadro e hizo las siguientes enmiendas o adiciones.

Exento de valor energético

12. El Comité acordó definir la declaración relativa a la exención de valor energético para líquidos en 4 kcal/100 ml, reconociendo que no era aplicable para los sólidos, si bien algunas delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores eran del parecer de que el valor debía ser inferior o en el límite de cuantificación.

² CX/NFSDU 96/3 y CRD 3 (observaciones de Francia, Nueva Zelandia, Tailandia, Asociación Europea de Lechería, Federación Internacional de Lechería (FIL) y Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina (IFMA)).

³ CRD 14 (Conclusiones del Grupo de Trabajo).

Grasa

Contenido bajo de grasa

13. Algunas delegaciones y los observadores de la CE y la IFMA expresaron la opinión de que debía hacerse una excepción específica para los productos que tenían en forma natural un contenido alto de grasa, cuando los valores vigentes no daban lugar a una declaración de "contenido bajo", aunque hubiera una reducción significativa de los contenidos de grasa. El Comité recordó, sin embargo, que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había examinado esta cuestión de manera detallada y había confirmado que no debía haber excepción alguna en cuanto a la aplicabilidad general de las Directrices. Las declaraciones de propiedades comparativas ("reducido" o "ligero") estaban permitidas cuando se había efectuado una reducción importante en los contenidos de nutrientes, y podían usarse en el caso de los productos con contenido alto de grasa. El observador de la Unión Internacional de Consumidores subrayó que no debían hacerse excepciones para que los consumidores pudieran disponer de una información nutricional que fuera fiable.

14. El Comité no aceptó la sugerencia de que se incluyera una nota de pie de página indicando que los comités sobre productos podían establecer normas que difirieran de las condiciones del Cuadro y convino en que una propuesta de ese tipo se apartaría del criterio horizontal general que seguía el Codex, señalando que las disposiciones generales de normas específicas estaban sujetas a la ratificación de los comités generales pertinentes. El Observador de la FIL expresó que no estaba de acuerdo con esta decisión.

Exento de grasa

15. El Comité examinó una propuesta encaminada a elevar a 0,5 g/100 g o ml el límite para la declaración "exento de grasa", teniendo en cuenta la sensibilidad de los métodos de determinación de la grasa. Algunas delegaciones señalaron que el límite vigente de 0,15 g era muy bajo y sumamente restrictivo, e impedía las declaraciones sobre ciertos productos como los cereales. Las condiciones para las declaraciones de propiedades debían examinarse también en el contexto de una política nutricional general para que los consumidores pudieran elegir disponiendo de la información necesaria. Otras delegaciones eran del parecer de que la grasa debía ser inferior al límite de cuantificación y que la misma condición debía aplicarse a todas las declaraciones sobre la calidad de "exento". El Comité enmendó las condiciones para la declaración "exento de grasas" en no más de 0,5 g/100 g o 100 ml.

Grasas saturadas

Contenido bajo

16. La Delegación de Malasia opinó que debía incluirse en el Cuadro una declaración de propiedad para los ácidos grasos trans, y el Comité recordó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había pedido su parecer sobre los aspectos nutricionales de esta cuestión en lo relativo a las declaraciones de propiedades de las grasas saturadas. Algunas delegaciones consideraron que era prematuro incluir cualquier referencia a los ácidos grasos trans ya que las pruebas científicas no eran totalmente definitivas, mientras que otras delegaciones propusieron que los ácidos grasos trans se añadieran a las grasas saturadas con fines de hacer declaraciones de propiedades.

17. El Comité reconoció que, en vista de las pruebas científicas de que se disponía, era prematuro pedir una declaración por separado para los ácidos grasos trans y recordó que la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre Grasas y Aceites en la Nutrición Humana había recomendado que las declaraciones de propiedades relativas a las grasas saturadas se limitaran a los alimentos que tenían contenidos adecuadamente bajos o limitados de ácidos grasos trans. Según había sugerido la delegación de Francia, el Comité convino en que se incluyera una nota de pie de página indicando que "En el caso de la declaración de propiedad de "contenido bajo de grasas saturadas", los ácidos grasos trans deberían tenerse en cuenta cuando ello fuera aplicable". Esta disposición se aplica por lo tanto a los alimentos para los que se declare un "contenido bajo de colesterol".

Exento

18. El Comité acordó que la condición para esta declaración de propiedad debía ser "no más de 0,1 g de grasa saturada por 100 g de sólidos o 100 ml de líquidos".

Exento de colesterol

19. El Comité acordó que esta declaración de propiedad podía hacerse cuando el contenido de colesterol no era superior a 0,005 g/100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos) y el contenido de grasa saturada era el mismo que para el "contenido bajo de colesterol". El Comité no aceptó una propuesta de que se vinculara el contenido del colesterol con el valor total energético del alimento. El Comité no aceptó el punto de vista de la delegación de Malasia de que las declaraciones de propiedades respecto del colesterol (contenido bajo y exento) no debían estar vinculadas a las grasas saturadas.

Contenido bajo de azúcares

20. Varias delegaciones y los observadores de la Unión Internacional de Consumidores y de la IFGMA subrayaron que esta declaración de propiedad no era pertinente desde un punto de vista nutricional, y que en cambio sería más apropiada, si fuera aplicable, una declaración de "contenido reducido" de azúcares. El Comité acordó recomendar al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos que no se incluyera en la lista la declaración de "contenido bajo de azúcares" y se mantuviera sólo la declaración "exento de azúcares".

Fibra

21. Algunas delegaciones indicaron que las expresiones de contenido de fibra por 100 kcal y por 100 g no correspondían. Para algunos alimentos las expresiones eran coherentes cuando se calculaban sobre la base de porciones, mientras que podían serlo respecto de otros alimentos sobre la base de 100 g. En vista de las dificultades para establecer una definición de fibra, así como un método de análisis adecuado, el Comité no pudo llegar a una conclusión en esta etapa y acordó que esta cuestión debía examinarse ulteriormente, conjuntamente con la expresión de las declaraciones de propiedades por porciones.

Proteínas

22. El Comité acordó que debía procederse a un examen más detallado de los valores propuestos.

Vitaminas y Minerales

23. El Comité tomó nota de las dificultades inherentes a las definiciones de los límites en el caso de las vitaminas y los minerales por 100 g o por 100 kcal y acordó que se examinaran ulteriormente los valores propuestos.

Expresión de contenido de nutrientes por porción

24. El Comité, reconociendo que las porciones se usaban como referencia en varios países, convino en que esta cuestión debía examinarse ulteriormente a fin de establecer condiciones para las declaraciones de propiedades sobre la base de porciones, que habrán de añadirse posteriormente al Cuadro. Se convino, asimismo, en que se pediría observaciones específicas a los gobiernos mediante una carta circular, y que éstas se examinarían en la próxima reunión. La correlación entre la expresión de contenidos de nutrientes por 100 g/100 ml o 100 kcal y por porción debía examinarse cuidadosamente para dar a los consumidores una información que fuese clara y comparable.

25. El Comité acordó que, puesto que se había llegado a un consenso respecto de la parte A del Cuadro, con las enmiendas y adiciones señaladas anteriormente, esta parte debía incluirse en el Proyecto de Directrices, mientras que aún era necesario un mayor trabajo sobre la parte B (Fibra, Proteínas,

Vitaminas y Minerales), así como sobre la expresión de las condiciones de las declaraciones de propiedades por porciones.

Estado de tramitación del Cuadro de Condiciones para los Contenidos de Nutrientes

26. El Comité acordó remitir la parte A del Cuadro a la Comisión para su aprobación en el Trámite 8 como parte del Proyecto de Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (véase el Apéndice II) y devolver la parte B al Trámite 6 para recabar más observaciones y volver a examinarla en la próxima reunión (Apéndice VII).

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (Tema 5 del programa)⁴

27. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de Francia para volver a introducir los yodatos y yoduros de sodio en la lista de agentes de yodación junto con las sales de potasio de uso más extendido.

28. El Comité reiteró su posición en el sentido de que la elección del agente de yodación, así como del nivel de yodación eran de incumbencia de las autoridades nacionales.

29. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Malasia de que se incluyera una disposición relativa a un envasado adecuado para mantener la estabilidad de la sal yodada, que podría alterarse en particular en los climas cálidos y húmedos. El Comité acordó que esta cuestión de carácter general debía remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

30. El Comité tomó nota de la preocupación expresada por la delegación de Indonesia con respecto a los efectos de la sal yodada en las grasas y aceites y se informó al Comité que los estudios realizados en Alemania y Polonia, en el ámbito del proyecto UNICEF/Universidad de Wageninen, no habían demostrado que la sal yodada tuviera algún efecto perjudicial en diversos alimentos elaborados.

31. El representante de la OMS informó al Comité que, sobre la base de un estudio realizado en siete países africanos, la OMS había revisado recientemente los Límites Recomendados para el Yodo en la Sal, así como las Directrices para vigilar su conformidad y eficacia⁵.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria

32. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5 y, en vista de que el documento había sido examinado ampliamente, recomendar a la Comisión que se omitieran los Trámites 6 y 7 y se aprobara en el Trámite 8 (véase el Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN (Tema 6 del programa)⁶

33. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma sección por sección e hizo las siguientes enmiendas.

⁴ CL 1995/18-NFSDU y CX/NFSDU 96/4 (observaciones de Alemania, Cuba, España, Francia, Malasia, Polonia), CRD 4 (Malasia, Tailandia, Asociación Europea de Productores de Sal).

⁵ WHO/NUT/96.13 (consulta OMS/UNICEF/ICCIDD, OMS, Ginebra, 8-9 de julio de 1996), División de Nutrición, OMS, 1211 Ginebra 27, Suiza.

⁶ CL 1995/18-NFSDU, Apéndice III y CX/NFSDU 96/5 (observaciones de Alemania, Cuba, España, Francia, Polonia), CX/NFSDU 96/5-Add.1 (Suecia), CRD 5 (Canadá).

2. Descripción

34. Algunas delegaciones y el observador de la AOECS, así como algunas observaciones presentadas por escrito, eran favorables a la definición que abarcaba todos los alimentos exentos de gluten. Otras delegaciones subrayaron que la norma debía aplicarse exclusivamente a los alimentos a base de cereales y que no era necesario incluir los productos naturalmente exentos de gluten.

35. El Comité decidió especificar que se abarcaban todas las especies de *Triticum*, mencionando específicamente como ejemplos el *Triticum polonicum* (kamut), la escaña común, y el trigo duro. El Comité no aceptó una propuesta para suprimir la avena de la lista de especies que contienen gluten ya que en esta etapa no se disponía de pruebas definitivas de estudios a largo plazo ni de datos médicos fiables, y la referencia a la avena se colocó entre corchetes para recabar más observaciones.

36. Algunas delegaciones propusieron que los alimentos exentos de gluten no contuvieran gluten que fuera detectable, mientras que otras señalaron que existían diversos grados de intolerancia y que los celíacos ingerían cantidades muy pequeñas de gluten en sus dietas. El observador de la AOECS expresó el parecer de que el límite de 200 ppm de gluten en la materia seca para todos los alimentos exentos de gluten era demasiado elevado para proteger a los celíacos y que el contenido de gluten debía referirse al producto final con fines de una mejor información de los consumidores.

37. Después de un amplio debate, el Comité acordó definir tres grupos con arreglo al contenido de gluten en el producto final, y colocar todos los valores entre corchetes para recabar más observaciones:

- alimentos naturalmente exentos de gluten (200 ppm de gluten),
- productos de los que se ha eliminado el gluten (200 ppm),
- todas las mezclas de los dos ingredientes (200 ppm).

38. El Comité reconoció que era difícil definir y aplicar cualquier tipo de límite en ausencia de métodos validados fiables para la cuantificación del gluten, pero que sí era posible efectuar una detección cualitativa con contenidos bajos, y tomó nota de que en la práctica se utilizaban métodos específicos, en especial el método de la AOAC de inmunoensayo y pruebas cualitativas con límites de detección de 5 a 30 ppm.

39. El Comité acordó trasladar la definición "exento de gluten" de la sección 2.2.2 a la sección 3.1 porque en realidad pertenecía a las disposiciones sobre Composición y no debía repetirse.

5. Declaraciones de propiedades

40. El Comité tomó nota de una propuesta de que hubiera declaraciones de propiedades distintas para "exento de gluten" y "contenido bajo o reducido de gluten", puesto que de esa manera se reflejarían de manera más adecuada las definiciones vigentes. El Comité suprimió la sección 5.2 (exento de gluten en su estado natural) por estar ya incluida en la definición enmendada de la sección 2.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Exentos de Gluten

41. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5 del Procedimiento para su aprobación en el 22º período de sesiones de la Comisión (véase el Apéndice V).

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS DIETÉTICOS (Tema 7 del programa)⁷

42. En el Comité hubo un intercambio de opiniones sobre la conveniencia de proseguir la labor sobre los Complementos Dietéticos en vista de que era difícil llegar a un consenso sobre el criterio que debía seguirse. La delegación de los Estados Unidos de América, con el apoyo de las delegaciones del Reino Unido y del Japón, se manifestó en desacuerdo con la elaboración de las directrices ya que sus disposiciones no eran compatibles con sus reglamentos nacionales y representarían una restricción innecesaria del acceso de los consumidores a los complementos dietéticos. Algunas delegaciones hicieron en cambio hincapié en la necesidad de que hubiera directrices internacionales, ya que estos productos eran objeto de un amplio comercio y deberían estar reglamentados. Otras delegaciones, si bien no se oponían a la elaboración de directrices, señalaron que quedaban por tratar varias cuestiones y que se necesitarían más datos científicos. La delegación del Canadá subrayó la importancia de aplicar la metodología de evaluación de riesgos si se establecían límites máximos de ingestión. La delegación de los Países Bajos puso de relieve la necesidad de un criterio basado en la inocuidad al establecer límites elevados.

43. El Comité acordó concentrar la atención en las consideraciones de inocuidad basadas en pruebas científicas y procedió a examinar el texto, en el entendimiento de que todavía no era posible resolver algunas cuestiones.

Preámbulo

44. Algunas delegaciones opinaron que el Preámbulo no era necesario y debía suprimirse, ya que el fomento de una alimentación equilibrada entraba en el ámbito de una política nutricional, y estaba por tanto excluido del Ambito de aplicación. Otras delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores opinaron que debía subrayarse la importancia de una alimentación equilibrada pues era esencial situar a las directrices en su propio contexto. El Comité mantuvo el Preámbulo enmendando la primera frase para que tuviera carácter más general.

45. El Comité no aceptó la propuesta de la delegación de la India de que se indicara que "Sin embargo, quienes no tienen acceso a una alimentación equilibrada pueden necesitar complementos de vitaminas y minerales para proteger su salud".

Ambito de aplicación

46. El Comité discutió acerca de la oportunidad de que se hablara de "complementos dietéticos". Se sugirió hacer una distinción entre complementos alimentarios destinados a un uso general y complementos dietéticos para regímenes especiales. El observador de la CE indicó que según la Directiva de la CE la expresión "dietético" era aplicable sólo a los complementos alimentarios para regímenes especiales y que debía evitarse toda confusión entre estas dos categorías de productos.

47. El Comité acordó que en el ámbito de aplicación, en el título y en todo el texto se hablara de "Complementos de Vitaminas y Minerales", puesto que de esa manera se aclararía que las directrices no se aplicaban a otros nutrientes.

48. Algunas delegaciones indicaron que en sus legislaciones los complementos estaban reglamentados como medicamentos. Después de un intercambio de puntos de vista sobre la aplicabilidad de las directrices, el Comité acordó enmendar el segundo párrafo para aclarar que la clasificación de los complementos era de competencia de las leyes nacionales, y que las directrices no eran aplicables cuando los complementos estaban reglamentados como medicamentos.

⁷ CL 1995/18-NFSDU y CX/NFSDU 96/6 (observaciones de Alemania, Cuba, Dinamarca, España, Francia, Malasia, Federación Europea de Asociaciones de Fabricantes de Productos para la Salud), CX/NFSDU 96/6-Add.1 (Consumers for Health Choice), CRD 6 (Canadá, Tailandia).

2. Definiciones

49. El Comité suprimió la sección 2. Definiciones y 3. Nutrientes, para reemplazarlas con secciones nuevas según había propuesto la delegación de Alemania.

Sección 2.1

50. Algunas delegaciones señalaron que entre los complementos podría incluirse a otros nutrientes, y se aclaró que su valor nutricional procedía sobre todo de minerales y/o vitaminas. El Comité no estuvo de acuerdo con la inclusión de un límite máximo de energía para distinguir a los complementos de otros productos, como los alimentos enriquecidos, ya que la definición era suficientemente explícita.

51. Las diversas formas de presentación se mencionaban en la definición sin hacer referencia alguna a una "dosificación farmacéutica", lo que podía dar lugar a confusión sobre la naturaleza del producto.

52. El Comité convino en especificar que los complementos se utilizaban cuando la ingestión de alimentos era insuficiente para satisfacer las necesidades de vitaminas y minerales, o cuando los consumidores consideran que su alimentación debe ser complementada.

Sección 2.2

53. Si bien reconocía que en algunos países los complementos estaban reglamentados como medicamentos, el Comité acordó que a efectos de las Directrices se consideraban como alimentos.

Sección 2.3

54. El Comité acordó que se indicara que los complementos podían utilizarse también con fines de regímenes especiales.

3. Composición

Sección 3.1

55. Algunas delegaciones eran favorables a una lista positiva mientras que otras subrayaron que no podía establecerse ninguna lista exhaustiva ni límite alguno que no se basaran en la inocuidad; además, no se definía de manera clara una "ingestión adecuada". El Comité acordó que debían incluirse sólo las vitaminas/provitaminas y aquellos minerales considerados como esenciales desde un punto de vista científico. El Comité no llegó a un acuerdo respecto de la propuesta de la delegación de Alemania sobre las recomendaciones relativas a la ingestión, que se dejó entre corchetes. La delegación de Francia opinó que debía hacerse una distinción entre aspectos toxicológicos y aspectos nutricionales cuando se examinaban los límites de inocuidad, y que el Comité debía ocuparse en primer lugar de los problemas nutricionales.

56. El Comité acordó hacer referencia a criterios de selección de nutrientes (3.1.2), limitaciones de utilización con fines de protección de la salud (3.1.3) y conveniencia de los nutrientes para finalidades específicas sobre la base de datos científicos (3.1.4).

Sección 3.2

57. En la sección 3.2.1, el Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre el establecimiento de un límite mínimo y dejó entre corchetes "15 por ciento" de la ingestión diaria recomendada".

58. En la sección 3.2.2, algunas delegaciones eran contrarias a que se estableciera un límite máximo de 100 por ciento de la ingestión diaria recomendada. El Comité aceptó una propuesta de la delegación del Reino Unido y del Canadá relativa a un límite de inocuidad establecido sobre la base de la evaluación de riesgos, teniendo en cuenta todas las fuentes de nutrientes en la alimentación, así como

la interacción entre nutrientes. Ambas propuestas se pusieron entre corchetes para que fueran examinadas ulteriormente.

59. Respecto de la sección 3.2.3, se convino en que cuando existía un margen estrecho entre la ingestión diaria recomendada y el límite con efecto negativo, podían establecerse límites máximos diferentes al nivel nacional.

8. Etiquetado

60. El Comité acordó que se hiciera referencia al nombre del producto y no al "nombre comercial".

61. En la sección 8.3, el Comité convino en que en la etiqueta debía indicarse "la parte biológicamente activa de las vitaminas y los minerales". Puesto que se había sugerido que la "ingestión diaria recomendada" se reemplazara con el "valor de referencia del nutriente", se dejó entre corchetes la versión original para recabar más observaciones.

62. El Comité acordó que en la sección 8.4 debían mencionarse solamente recomendaciones para el uso, mientras que en la sección 8.5 debía hacerse referencia a una advertencia cuando hubiera riesgos de toxicidad.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales

63. La delegación de los Estados Unidos de América, con el apoyo de otras delegaciones, hizo presente que en vista de que no había consenso sobre muchos aspectos de las Directrices y debían examinarse ulteriormente en detalle las propuestas hechas durante la reunión, el texto debía devolverse al Trámite 3 para recabar más observaciones sobre la versión enmendada. No obstante, varias delegaciones señalaron que se había hecho un adelanto significativo gracias a un amplio debate, y que las directrices se necesitaban con urgencia.

64. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Directrices para su aprobación por la Comisión en el Trámite 5 (véase el Apéndice V). Las delegaciones de Australia, el Canadá, los Estados Unidos de América, el Japón, Nueva Zelandia, los Países Bajos y el Reino Unido objetaron esta decisión.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD (Tema 8 del programa)⁸

65. El Comité recordó que, según se había decidido en la última reunión, la Secretaría había revisado la norma vigente a la luz de las observaciones que se habían recibido y distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la reunión. El Comité examinó el texto sección por sección, e hizo las siguientes enmiendas.

1. Ambito de aplicación

66. El Comité celebró un debate sobre la oportunidad de reemplazar, en la versión inglesa, la palabra "weaning" (destete) con otra palabra, pues algunas delegaciones opinaban que estaba relacionada claramente con una adaptación progresiva, mientras que según otras delegaciones podía dar lugar a confusión en otros idiomas que no fueran el inglés. El representante de la OMS indicó que se había propuesto utilizar la expresión "alimentación complementaria" para evitar toda confusión en algunos idiomas, y para aclarar que el amamantamiento debía continuarse a la vez que se introducían otros

⁸ CX/NFSDU 96/7-I y Partes II a V (observaciones de Dinamarca, España, Francia, Malasia, Suiza, Uganda, CE, ISDI, Unión Internacional de Consumidores), CRD 7 (Australia, Brasil, Canadá, Francia, Malasia, Noruega, Tailandia, OMS, IBFAN, Biopolymer, ISDI, Unión Internacional de Consumidores), CRD 12 (Indonesia).

alimentos. Esta expresión correspondía además a la empleada en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna.

67. La delegación de Venezuela, con el apoyo de otras delegaciones y del observador de la Unión Internacional de Consumidores, propuso que la edad recomendada fuera de "cerca de seis meses" remitiéndose a las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud de 1992 (WHA 45.34) y de 1994 (WHA 47.5). El representante de la OMS recordó que este tema se había tratado muchas veces, y que la frase "cerca de seis meses" debía considerarse en el contexto general de la recomendación de la OMS para la alimentación de los lactantes. La primera parte de la recomendación se ocupaba de la duración de cuatro a seis meses de una alimentación exclusivamente materna, mientras que en la segunda se hacía referencia al momento aproximado de introducción de alimentos complementarios. La edad era un elemento esencial de la recomendación de la OMS y debía evitarse que la alimentación complementaria se iniciara demasiado pronto o demasiado tarde. Las pruebas científicas de que pudiera disponerse más adelante sobre las diversas repercusiones debidas a las circunstancias de las personas y las poblaciones podrían dar lugar a un cambio en el futuro, pero los datos actuales confirmaban la recomendación hecha por la OMS desde hace mucho tiempo.

68. Algunas delegaciones hicieron hincapié en los peligros para la salud que pueden derivar de una alimentación complementaria inadecuada, especialmente si se introduce demasiado pronto. El Comité reiteró que la aplicación de medidas específicas era de incumbencia de las autoridades nacionales de conformidad con su política en materia de salud. El representante de la OMS recalcó que la decisión de iniciar la alimentación complementaria dependía de las necesidades de crecimiento del lactante, de los alimentos disponibles, incluida la cantidad de leche materna, y de las condiciones ambientales y sociales.

69. El Comité aprobó la propuesta de la OMS de que se volviera a redactar el Ambito de aplicación, añadiendo una referencia a los preparados para lactantes.

2. Descripción

70. No obstante el parecer de la delegación de la India de que no deberían incluirse las raíces amiláceas pues no eran una fuente de proteínas de buena calidad, el Comité acordó que se mantuvieran y que se añadieran los tallos amiláceos que en algunas regiones eran un alimento básico (sago). Se indicó que esta disposición se había incluido para tener en cuenta las necesidades de los países que no disponían de otras materias primas para la preparación de alimentos complementarios. Se decidió además incluir el maní entre corchetes dados los riesgos de alergias.

2.1 Definiciones

71. El Comité acordó enmendar y simplificar las definiciones según habían sugerido varias delegaciones y el observador de la CE, en el entendimiento de que se abarcarían los mismos productos.

2.2.2 Otras definiciones

72. En la definición de "niños de corta edad" se añadió una referencia a "36 meses" y se suprimió la referencia a kilojulios y kilocalorías (2.2.3). El Comité aceptó una propuesta de Malasia en el sentido de que se excluyera la leche condensada edulcorada (entre corchetes). El observador de la FIL informó que se estaba revisando el Código de Principios relativos a la Leche y los Productos Lácteos, donde se definía la "leche".

3. Factores esenciales de composición y calidad

73. Se incluyó una declaración de carácter general para indicar que los requisitos relativos a la energía y los nutrientes se referían al producto listo para el consumo, a menos que se especifique otra cosa.

3.2 Contenido energético

74. Algunas delegaciones opinaron que esta disposición no era necesaria ya que otros criterios definían de manera adecuada el valor nutricional; el Comité deliberó sobre la necesidad de mantenerla y tomó nota de que en la disposición se tenía en cuenta una preocupación expresada por los países en los que el contenido energético insuficiente era motivo de desnutrición. Aunque la delegación de la India era favorable a un valor más elevado, el Comité acordó que el contenido se elevara de 0,6 a 0,8 kcal/g.

3.3 Proteína

75. El Comité examinó diversas propuestas para la expresión del contenido de proteínas, en especial si debían mantenerse los contenidos mínimos de 15 y 12 por ciento. Dado que en las definiciones se habían enmendado las categorías, el Comité acordó que debían examinarse ulteriormente los contenidos de proteínas, de acuerdo con las siguientes propuestas: las actuales secciones 3.3.1 y 3.3.2 (habiéndose suprimido el resto de la sección) y la propuesta alternativa de la CE, se pondrían entre corchetes. La correspondiente sección del Etiquetado (8.5.2) se dejó entre corchetes.

3.4 Hidratos de carbono y 3.5 Lípidos

76. El Comité acordó, en principio, la inclusión de secciones nuevas sobre hidratos de carbono y lípidos, dejando las cantidades actuales entre corchetes para que fueran examinadas ulteriormente.

3.6 Minerales

77. El Comité acordó incluir entre corchetes una propuesta de Indonesia relativa a un contenido máximo de sodio de 200 mg/100 kcal para los productos destinados a niños de más de un año (3.6.1).

78. La sección 3.6.2, relativa al contenido de sodio en los bizcochos, se mantuvo entre corchetes aunque algunas delegaciones opinaban que podía tratarse de una duplicación de las disposiciones de la sección 3.6.1.

79. La delegación de Malasia, con el apoyo de la delegación de la India y otras delegaciones, propuso que se incluyera una disposición relativa al hierro ya que la carencia de hierro representaba un serio problema en sus países. Otras delegaciones subrayaron que era difícil establecer límites recomendados; puesto que los requisitos para el enriquecimiento variaban mucho de un país a otro, una disposición de ese tipo no debería ser obligatoria.

3.5 Vitaminas

80. En la sección 3.5.2, la delegación de Noruega, con el apoyo del Canadá y Nueva Zelanda, expresó el parecer de que la complementación no debía ser obligatoria en el caso de las vitaminas A y D en los países donde no hubiera problemas de carencias, pues los límites elevados propuestos podían representar un riesgo para la salud. El Comité tomó nota de que el criterio que se siguiera para las vitaminas y los minerales debía ser coherente puesto que la norma tenía fines de aplicación al nivel internacional, y que el enriquecimiento debía aplicarse de conformidad con las leyes nacionales según se indicaba en la sección 3.5.3. El Comité acordó colocar la sección entre corchetes.

81. En la sección 3.5.3, se incluyó una referencia indicativa a la adición de vitamina A, hierro y yodo.

3.6 Ingredientes facultativos

82. En la sección 3.6.1, el Comité incluyó el texto general propuesto por la OMS. En la sección 3.6.3, el Comité tomó nota de una sugerencia para aumentar la edad a partir de la cual podía consumirse el cacao, mientras que algunas delegaciones propusieron que se suprimiera la sección. La sección se colocó entre corchetes.

4. Aditivos

83. El Comité tomó nota de que se habían presentado diversas propuestas de enmiendas, y convino en que este tema debía examinarse detalladamente en la próxima reunión. Se recordó que los aditivos alimentarios debían proponerse sobre la base del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios, en especial en lo relativo a la justificación tecnológica.

5. Contaminantes

84. La delegación de Alemania propuso que se incluyeran disposiciones específicas para los residuos de plaguicidas en vista de los riesgos que representaban para la salud de los lactantes y niños de corta edad. Si bien hubo consenso respecto de la inclusión de una declaración general relativa a las precauciones necesarias, el Comité reconoció que el establecimiento de LMR no era de su competencia y acordó que se remitiera la cuestión al Comité sobre Residuos de Plaguicidas, y pidió a los países que proporcionaran informaciones específicas sobre esta cuestión.

8. Etiquetado

85. En vista de una preocupación expresada por algunos países, se incluyó, entre corchetes, una declaración a efectos de que toda la información necesaria se proporcionara en el idioma apropiado.

86. El Comité no aceptó la propuesta de la delegación de Hungría, apoyada por algunas delegaciones, de que se prohibieran las declaraciones de propiedades sobre las funciones de los nutrientes respecto de las propiedades dietéticas.

87. En la sección 8.5.4 (declaración sobre la presencia de gluten), se dejó entre corchetes la referencia a seis meses de edad, pues no se pudo llegar a una decisión.

88. El Comité sostuvo un amplio intercambio de opiniones sobre los requisitos relativos a la edad en que se debía comenzar a usar los productos y acordó especificar: la edad prevista para el uso; que los productos no debían usarse antes de los 4-6 meses; que la decisión debía tomarse en colaboración con un agente de salud.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad

89. El Comité reconoció que debían examinarse ulteriormente las amplias enmiendas propuestas y acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para recabar más observaciones (véase el Apéndice VIII).

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES (Tema 9 del programa)⁹

90. Con arreglo a la decisión tomada en la última reunión respecto de la revisión, la Norma del Codex para Preparados para Lactantes había sido revisada por los Países Bajos a la luz de las observaciones recibidas y distribuidas en el Trámite 3 antes de la reunión.

91. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de los Países Bajos por el valioso trabajo realizado y decidió concentrarse en las cuestiones de principio, señalando que deberían hacerse algunas correcciones de orden técnico (como las disposiciones para los aminoácidos y ciertas vitaminas).

92. Se tomó nota de que el Anteproyecto se remitía a las resoluciones de la OMS y que la Declaración de la OMS sobre Alimentación para Lactantes estaba incluida en el Volumen 4 del Codex,

⁹ CL 1995/33-NFSDU, CX/NFSDU 96/8, CRD 8 (observaciones de Malasia).

junto con las normas pertinentes del Codex, pero que no formaba parte de éstas. El representante de la OMS hizo presente que su Organización estaba dispuesta a revisar la declaración sobre la base de las últimas pruebas científicas en este campo.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes

93. En vista de la importancia de esta norma y del tiempo insuficiente de que se disponía para examinarla, el Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para recabar más observaciones y examinarlo en la próxima reunión.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES ESTIPULADAS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 10 del programa)

Vitamina B₁₂: Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Preparados para Lactantes (Tema 10a del programa)

94. Dado que no se habían presentado observaciones en el Trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 1995/11-NFSDU, y en vista del consenso sobre esta cuestión, el Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Enmienda al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado para que fuera aprobado por la Comisión (Apéndice IV).

VALORES DE REFERENCIA SOBRE NUTRIENTES A EFECTOS DE ETIQUETADO (Tema 10b del programa)¹⁰

95. El Comité recordó que en la última reunión se había acordado revisar los Valores de Referencia sobre Nutrientes a Efectos de Etiquetado, y que Francia había preparado un documento de debate, bajo la dirección del Profesor Rey, quien lo presentó a la reunión.

96. El Comité expresó su agradecimiento por el documento que presentaba una revisión completa de una cuestión muy compleja e importante. Los valores de referencia sobre nutrientes (VRN) del Codex se habían comparado con los que se aplicaban en ciertos países (Estados Unidos de América, Reino Unido, India), así como con los que había recomendado recientemente el Comité Científico sobre los Alimentos de la CE.

97. Algunas delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores eran favorables a que esta cuestión se examinara ulteriormente. Se tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos estaba examinando también la conveniencia de revisar las Directrices sobre Etiquetado Nutricional. El Comité acordó que el documento se distribuyera para recabar observaciones relativas al criterio general adoptado para los valores, y para adoptar nuevas medidas, si éstas fueran necesarias, y que un Grupo de Trabajo facilitaría el examen de esta cuestión en la próxima reunión.

VITAMINAS Y MINERALES EN ALIMENTOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES (Tema 10c del programa)¹¹

98. El Comité recordó que en su última reunión se había acordado que la delegación de Alemania preparara un documento en que se revisaran los límites recomendados para las vitaminas y los minerales en los alimentos para usos medicinales especiales.

99. El Comité tomó nota de que al no existir recomendaciones diarias específicas con respecto a la ingestión para los enfermos, las recomendaciones se habían basado en las ingestiones para adultos propuestas por el Comité Científico sobre los Alimentos de la CE. Las recomendaciones para niños

¹⁰ CX/NFSDU 96/10.

¹¹ CX/NFSDU 96/11.

de 0 a 12 meses de edad se basaban en la Norma del Codex para Preparados para Lactantes, y en las recomendaciones correspondientes del Consejo Nacional de Investigaciones de los Estados Unidos de América.

100. El Comité expresó su agradecimiento por la claridad de la presentación del documento y por su valiosa información, que sería útil tanto para los pacientes como para los fabricantes. Algunas delegaciones sugirieron que se ampliara el ámbito del trabajo para abarcar también la ingestión de proteínas y de ácidos grasos esenciales, y el Comité convino en que el documento se distribuyera para que fuera examinado detenidamente y recabar observaciones.

EXAMEN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD NUTRICIONAL EN LAS NORMAS ALIMENTARIAS¹²

101. La Secretaría presentó el documento, recordando que el Comité sobre Principios Generales y el Comité Ejecutivo habían recomendado que se volviera a redactar en forma de Directrices Generales destinadas a los gobiernos, en vez de instrucciones para los Comités del Codex.

102. Aunque se pensaba que podría seguir siendo necesario un asesoramiento destinado a los comités del Codex, el Comité tomó nota de la clara petición del Comité sobre Principios Generales y del Comité Ejecutivo, y reconoció que muchas de las definiciones y los objetivos de las Directrices estaban previstos en los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales en los Alimentos. Se señaló, asimismo, que el asesoramiento sobre política nutricional no figuraba en el mandato del Comité y que el contexto se había modificado desde la aprobación de las directrices vigentes. Dadas estas consideraciones, el Comité llegó a la conclusión de que el documento no era necesario y que la labor en este sector debía interrumpirse, y acordó remitir esta propuesta al Comité Ejecutivo.

MÉTODOS DE ANÁLISIS CONTEMPLADOS EN LAS NORMAS REFERENTES A ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (Tema 12 del programa)¹³

103. La delegación de los Estados Unidos de América informó al Comité que desde la última sesión no se habían presentado métodos nuevos y no se habían registrado novedades. El Comité tomó nota de que en la única observación recibida, Alemania proponía que el método AOAC 991.43 para las fibras alimentarias reemplazara el método Englyst recomendado.

104. El Comité convino en que no había garantías respecto de un examen periódico de los métodos de análisis y que el trabajo en este sector debía interrumpirse en su próxima reunión y se volvería a tomar en consideración sólo si hubieran novedades al respecto.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)

Modelos dietéticos

105. El Comité recordó que en su última reunión había acordado que Australia preparara un documento sobre modelos dietéticos de ingestión de nutrientes. El Comité Ejecutivo, en su 42ª reunión, había expresado el parecer de que el examen de modelos dietéticos de ingestión de nutrientes no parecía ser compatible con el mandato de la Comisión y había pedido aclaraciones al CCNFSU.

106. La delegación de Australia presentó el documento (CRD 10) que abarcaba los criterios vigentes respecto de los modelos dietéticos de ingestión y su función en la evaluación de la exposición y la evaluación de riesgos. El Comité tomó nota de que se celebraría próximamente una Consulta FAO/OMS

¹² CX/NFSU 96/12, CX/NFSU 96/12-Add.1 (observaciones de Cuba, España, Francia, Malasia), CRD 11 (Australia, Francia, Tailandia, ILSI).

¹³ CX/NFSU 96/13; CRD 15 (Informe del Grupo de Trabajo).

sobre Consumo de Alimentos y Evaluación de la Exposición a Productos Químicos (Ginebra, 10-14 de febrero de 1997).

107. El Comité tomó nota de que los modelos dietéticos podían ser pertinentes a su labor, sobre todo conjuntamente con el establecimiento de límites altos para la complementación y el enriquecimiento, y acordó que el documento se distribuyera para recabar observaciones, a fin de que en su próxima reunión se determinara el trabajo futuro en este sector.

Examen de las hierbas y preparados botánicos potencialmente nocivos que se venden como alimentos¹⁴

108. El Comité recordó que, de acuerdo con una propuesta del Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, el Comité Ejecutivo había propuesto que el trabajo en este sector se confiara al CCNFSDU, que debería examinar la cuestión e informar sobre los resultados en la próxima reunión del CCEXEC, a la luz de las observaciones que hicieran los gobiernos.

109. Varias delegaciones señalaron que la toxicidad de las hierbas era sobre todo un problema de inocuidad y no tenía implicaciones nutricionales; además, correspondía a las autoridades nacionales establecer listas de plantas que pudieran ser nocivas sobre una base toxicológica. Por consiguiente, el Comité no era competente para tratar esta cuestión y no parecía que ello lo concerniera. Se sugirió, no obstante, que esta cuestión podía examinarse quizás en el marco de la labor realizada sobre complementos alimentarios.

110. Algunas delegaciones opinaron que el establecimiento de una lista negativa al nivel internacional sería útil y sugirieron que una Consulta de Expertos se ocupara de la cuestión.

Alergenos

111. El Comité recordó las discusiones anteriores sobre el establecimiento de criterios para una lista de alergenos, conjuntamente con la labor que realizaba el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos respecto de las cuestiones de etiquetado relacionadas con la hipersensibilidad. Sin embargo, el Comité tomó nota de que la Consulta Técnica de la FAO sobre Alergias Alimentarias había propuesto criterios al respecto y acordó que en esta etapa no era necesario un examen específico.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 14 del programa)

112. Se informó al Comité que su próxima reunión se celebraría en Alemania del 21 al 25 de septiembre de 1998.

¹⁴ CL 1996/20-NFSDU, CRD 2 (observaciones de Alemania, Australia, Dinamarca, España, Francia, Hungría, Nueva Zelandia).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia en ALINORM 97/26
Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes (Parte A)	8	Gobiernos 22º CAC	párrafo 26 Apéndice II
Parte B	6	Gobiernos CCNFSDU	Apéndice VII
Anteproyecto de Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria (Yodación de la sal)	8	Gobiernos 22º CAC	párrafo 32 Apéndice III
Vitamina B ₁₂ (Anteproyecto de Enmienda)	5	Gobiernos 22º CAC	párrafo 94 Apéndice IV
Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten	5	Gobiernos 22º CAC	párrafo 41 Apéndice V
Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales	5	Gobiernos 22º CAC	párrafo 64 Apéndice VI
Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales	3	Gobiernos CCNFSDU	párrafo 89 Apéndice VIII
Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes	3	Gobiernos CCNFSDU	párrafo 93
Anteproyecto de Directrices Revisadas sobre la Inclusión de Disposiciones Relativas a la Nutrición		22º CAC	párrafo 102
Vitaminas y minerales en los alimentos para usos medicinales		Gobiernos CCNFSDU	párrafo 100
VRN a Efectos de Etiquetado		Gobiernos CCNFSDU	párrafo 97
Modelos dietéticos		Gobiernos CCNFSDU	párrafo 107

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

Chairperson/Président/Presidente

Prof. Dr.Dr. h.c. Arpad Somogyi
Director, Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013, D-14191 Berlin
Tel.: + (030) 8412 - 3000
Fax: + (030) 8412 - 3374

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Mark Lawrence
Senior Nutritionist
Australia New Zealand Food Authority
PO Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610
Australia

Dr. Lachlan Strachan
Second Secretary
Australian Embassy
Godesberger Allee 105-107
D-53175 Bonn
Tel.: + 810 3149
Fax: + 376 268

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr. Fritz Wagner
Bundesministerium für Gesundheit
und Konsumentenschutz
Radetzkystraße 2
A-1030 Wien
Tel.: + 431 711 72 4426
Fax: + 431 711 72 4385

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Paul Van den Meerssche
Ministerie von Volksgezondheid
Algemene Eetwareninspectie
R.A.C. - Esplanadegebouw
Pachecolaan 19, bus 5
B-1010 Brussels
Tel.: + 32.2.210.48.43
Fax: + 32.2.210.48.16

BULGARIA/BULGARIE

Dr. Maya Sofronieva Stavreva
Institute of Hygiene
3 Bistriza St. - Sofia 1000
Tel.: + 00-3592/55 85 18

Dr. Roumjana Tomova Modeva -
President National Movement „Women
and mothers against violence“
Struga St., bl. 40, entr. B ap. 18
Sofia - 1233
Tel.: + 00-3592 326088
Fax: + 00 3592 45 10 90

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Food Directorate
Health Protection Branch
Tunney's Pasture
Postal Locator: 2203A
Ottawa, Ontario, K1A OL2
Tel.: + 1613 957 0352
Fax: + 1613 941 6636

Dr. David Young
Director, Corporate Nutrition
H.J. Heinz Company
5700 Yonge Street, 21st Floor
North York, Ontario, M2M 4K6
Tel.: + 416 226 7504
Fax: + 416 226 5064

Prof. Jean Rey
Hopital des Enfants Malades
149, rue de Sèvres
F-75743 Paris Cedex 15
Tel.: + 33 01 42 73 08 87
Fax: + 33 01 47 83 03 26

Mme Annie Loch
Regulatory Affairs
Danone Branche Biscuits -
Centre J. Thèves
6, rue E. Vaillant
91207 Athis-Mons
Tel.: + 69 54 1230
Fax: + 69 54 1309

Hervé Nordmann
Dir. Reg. Aff. Nutra Sweet AG
SYNPA
CH-1143 Apples
Tel.: + 00 41 21 800 3763
Fax: + 00 41 21 800 4087

Mme Catherine Vigreux
Regulatory Affairs Manager
Roquette Frères
F-62136 Lestrem
Tel.: + 0033 03 21 63 37 63
Fax: + 0033 03 21 27 35 05

Jean-Louis Ramet
Directeur de la Recherche
et des Relations Médicales
Milupa S.A. „Les Mercuriales“
40 rue Jean-Jaurès
F-93176 Bagnolet Cedex
Tel.: + 04 78 01 29 61
Fax: + 01 49 72 17 27

Mme Marie-Odile Gailing
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Nestlé France
7 Bd. Pierre Carle
F-77446 Marne la Vallée Cedex 02
Tel.: + 60 53 20 40
Fax: + 60 53 54 65

Mme Brigitte Laurent
L'Alliance 7
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris
Tel.: + 44 77 85 85
Fax: + 42 61 95 31

Mme Jolante Leone
Regulatory Affairs
Diepal Danone
383 Rue Ph. Heron
F-69654 Villefranche s/Saône
Tel.: + 74 62 63 74
Fax: + 74 03 92 12

Jean Blaise Rochette de Lempdes
Directeur Scientifique
Diepal Danone
383 Rue Philippe Heron. BP 432
F-69654 Villefranche s/Saône
Tel.: + 74 62 63 64
Fax: + 74 03 92 12

Mme Anne-Laure Gassin
Kellogg's SA
F-93118 Rosny-sous-Bois Cedex
Tel.: + 33 1 49 35 21 21
Fax: + 33 1 49 35 01 11

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Dr. Ulrich Barth
Referatsleiter
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn
Tel.: + (0228) 941-4120
Fax: + (0228) 941-4941

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
(BgVV)
Postfach 330013 - D-14191 Berlin
Tel.: + (030) 8412 - 3230
Fax: + (030) 8412 - 3715

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
(BgVV)
Postfach 330013 - D-14191 Berlin
Tel.: + (030) 8412 - 3221
Fax: + (030) 8412 - 3715

Prof. Jean Rey
Hopital des Enfants Malades
149, rue de Sèvres
F-75743 Paris Cedex 15
Tel.: + 33 01 42 73 08 87
Fax: + 33 01 47 83 03 26

Mme Annie Loch
Regulatory Affairs
Danone Branche Biscuits -
Centre J. Thèves
6, rue E. Vaillant
91207 Athis-Mons
Tel.: + 69 54 1230
Fax: + 69 54 1309

Hervé Nordmann
Dir. Reg. Aff. Nutra Sweet AG
SYNPA
CH-1143 Apples
Tel.: + 00 41 21 800 3763
Fax: + 00 41 21 800 4087

Mme Catherine Vigreux
Regulatory Affairs Manager
Roquette Frères
F-62136 Lestrem
Tel.: + 0033 03 21 63 37 63
Fax: + 0033 03 21 27 35 05

Jean-Louis Ramet
Directeur de la Recherche
et des Relations Médicales
Milupa S.A. „Les Mercuriales“
40 rue Jean-Jaurès
F-93176 Bagnolet Cedex
Tel.: + 04 78 01 29 61
Fax: + 01 49 72 17 27

Mme Marie-Odile Gailing
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Nestlé France
7 Bd. Pierre Carle
F-77446 Marne la Vallée Cedex 02
Tel.: + 60 53 20 40
Fax: + 60 53 54 65

Mme Brigitte Laurent
L'Alliance 7
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris
Tel.: + 44 77 85 85
Fax: + 42 61 95 31

Mme Jolante Leone
Regulatory Affairs
Diepal Danone
383 Rue Ph. Heron
F-69654 Villefranche s/Saône
Tel.: + 74 62 63 74
Fax: + 74 03 92 12

Jean Blaise Rochette de Lempdes
Directeur Scientifique
Diepal Danone
383 Rue Philippe Heron. BP 432
F-69654 Villefranche s/Saône
Tel.: + 74 62 63 64
Fax: + 74 03 92 12

Mme Anne-Laure Gassin
Kellogg's SA
F-93118 Rosny-sous-Bois Cedex
Tel.: + 33 1 49 35 21 21
Fax: + 33 1 49 35 01 11

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Dr. Ulrich Barth
Referatsleiter
Bundesministerium für Gesundheit
Am PropsthoF 78a
D-53108 Bonn
Tel.: + (0228) 941-4120
Fax: + (0228) 941-4941

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
(BgVV)
Postfach 330013 - D-14191 Berlin
Tel.: + (030) 8412 - 3230
Fax: + (030) 8412 - 3715

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
(BgVV)
Postfach 330013 - D-14191 Berlin
Tel.: + (030) 8412 - 3221
Fax: + (030) 8412 - 3715

Michael Warburg
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn
Tel.: + (0228) 941 - 4121
Fax: + (0228) 941 - 4941

Frau Dr. Schaub
Regierungsrätin
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstr. 1 - D-53123 Bonn
Tel.: + 0228 529 33 29

Franz Josef Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
D-53107 Bonn
Tel.: + 0228 615 - 4221

Karl-Heinz Boigk
Bundesministerium für Wirtschaft
Villemombler Str. 76
D-53107 Bonn
Tel.: + 0228 615 3537
Fax: + 0228 615 3468

Angelika Michel-Drees
Arbeitsgemeinschaft der
Verbraucherverbände e.V.
Heilsbachstraße 20
D-53123 Bonn
Tel.: + 0228 6489 - 145

Dr. Elisabeth Luttermann-Semmer
Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.
Im Vogelsgesang 40
D-60488 Frankfurt/Main
Tel.: + 069 976803-0

Gertrud Granel
Fachverband der Stärke-Industrie e.V.,
Postfach 190 165
D-53037 Bonn
Tel.: + 0228 21 91 36
Fax: + 0228 22 28 12

Dr. G. Krabichler
Hoffmann - La Roche AG
Vitamin Information
D-79630 Grenzach-Wyhlen
Tel.: + 49 7624 142250
Fax: + 49 7624 5006

Dr. Gerhard Müller
ME/DZ D 205
BASF AG
D-76564 Ludwigshafen
Tel.: + 0621 6021890

Bettina Muermann
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn
Tel.: + 0228 81993-0
Fax: + 0228 376950

Michael Welsch
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn
Tel.: + 0228 81993-0
Fax: + 0228 376950

Dr. Karin Schiele
CPC Deutschland GmbH
Postfach 2650
D-74016 Heilbronn
Tel.: + 0731 501344
Fax: + 0731 501703

Frau Dr. Bianca-M. Exl
NESTLÉ ALETE GmbH
Englschalkingerstr. 226
D-81927 München
Tel.: 00 49 89 / 4116-322
Fax: 00 49 89 / 4116-688

Frau Christine Biermann
BAYER AG
Consumer Care Deutschland
Bayerwerke
D-51368 Leverkusen
Tel.: 0214 / 3065823
Fax: 0214 / 30-72480

Frau Anne Dermühl
 Hammermühle Diät GmbH
 Postfach 1164
 D-67485 Maikammer
 Tel.: 06321 / 95890
 Fax: 06321 / 58077

Dr. J.F. Desaga
 Desaga Kost GmbH
 Nibelungenstr. 101
 D-64678 Lindenfels
 Tel.: 06255 / 304 0
 Fax: 06255 / 304 90

Frau Dr. Gerda Jost
 Milupa GmbH & Co.KG
 D-61379 Friedrichsdorf
 Tel.: 06172 / 99-1423
 Fax: 06172 / 99-1244

Dr. Wolfgang Schubert
 Humana Milchwerke Westfalen eG
 Sofienstraße 78
 D-32756 Detmold
 Tel.: 05221/181-327
 Fax: 05221 / 181-406

Heinz Wenner
 Diätverband e.V.
 Postfach 12 55
 D-61282 Bad Homburg v.d.H.
 Tel.: 06172 / 3 30 14
 Fax: 06172 / 30 68 47

Andreas W.Adelberger
 Geschäftsführer
 Aktionsgruppe Babynahrung (AGB) e.V.
 Untere Masch Straße 21
 D-37073 Göttingen
 Tel.: + 0551 53 10 34
 Fax: + 0551 53 10 35

Dr. Andreas Finger
 Dr. Weißling Laboratorien GmbH
 Lebensmittellabor
 Oststraße 7
 D-48341 Altenberge
 Tel.: + 02505 89 - 624
 Fax: + 02505 89 - 620

Dr. Frosch
 BASF AG
 D-67098 Bad Dürkheim
 Tel.: + 06322 68864
 Fax: + 06322 8671

Sofia Beisel
 Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
 Luzernestr. 22
 D-70599 Stuttgart
 Tel.: + 0711 45 45 14
 Fax: + 0711 45 67 817

GREECE/GRECE/GRECIA

Dr. Catherine Moraiti
 Ministry of Health
 National Drug Organization
 284 Messogion str.
 Athens
 Tel.: + 6547002
 Fax: + 6545535

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. G. Biró
 Director General
 National Institute of
 Food Hygiene and Nutrition
 Gyáli út 3/a.
 H-1097 Budapest
 Tel.: + 361 21 55 393
 Fax: + 361 21 51 545

Dr. Elizabeth Ulveczki
 Hungarian Association for Breastfeeding
 H-3100, Salgótarján, Füleki út 64.
 Tel.: + (36) 32 310 222
 Fax: + (36) 32 312 804

INDIA/INDE

Mrs. Binoo Sen
 Joint Secretary (Nutrition and Child
 Development)
 Dept. of Women & Child Development
 Ministry of Human Resources Devt.
 Govt. of India,
 Shastri Bhawan, New Delhi-110001
 Tel.: + 338 6227
 Fax: + 91 11 338 1800

Mrs. Shashi Prabha Gupta
 Technical Adviser
 (Food and Nutrition Board)
 Dept. of Women & Child Development
 Ministry of Human Resource Devt.
 Govt. of India,
 Room No. 390, Krishi Bhawan
 New Delhi - 110001
 Tel.: + 338 3823 and 3383911 ext. 4390
 Fax: +91 11 338 1800

INDONESIA/INDONESIE

Mrs. Untary Takain
 Head of Sub-Directorate of
 Food Registration
 Directorate of Food Control
 Directorate General Food and Medicine
 Control
 Ministry of Health
 Percetakan Negara 23
 10560 Jakarta
 Tel.: + 424 52 67
 Fax: + 424 52 67

Mrs. Indrawati S. Za
 Head, Subdirector of Food
 Standardization
 Directorate of Food Control
 Ministry of Health
 JL. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta Pusat 10560
 Tel.: + 424 1781 / 424 5267
 Fax: + 4245267

Ms. Indrawati I. Tanurdjaja
 Member of Indonesia Codex Committee
 Wisma Metro Politan II 7th Floor
 Jl. Sudirman Kav 31
 Jakarta 12920

Agus Budiyanto
 Private Sector
 PT Sari Husada
 Jl. Kusumanegara 137
 Yogyakarta
 Tel.: + 062 274 514396
 Fax: + 062 274 563328

Eddy B. Regar
 Private Sector
 PT. Tigaraksa Satria
 Tira Building
 Jl. HR. Rasuna Said, Jakarta
 Tel.: + 0062 21 526 3901
 Fax: + 0062 21 522 2423

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')

Dr. Kholamreza Khatami Ghazvini
 Professor of Tehran University of Medical
 Sciences and Health Services
 Children's Hospital Medical Center
 62, Gharib's St. Azadi Aven.
 Tehran

Ms. Mahnaz Reyhani
 ISIRI Expert of Biological Department
 Institute of Standards & Industrial
 Research of Iran
 P.O.Box: 31585-163
 Karaj, Iran

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

Martin Heraghty
 Irish Embassy Bonn
 Godesberger Allee 119
 D-53175 Bonn
 Tel.: + 0228 959290

ITALY/ITALIE/ITALIA

Bruno Scarpa
 Funzionario Medico
 Ministero Sanita
 Piazza Marconi 25
 I-00144 Rome
 Tel.: + 06 5994 3592 Fax: + 06 5088 583

JAPAN/JAPON

Hiroshi Takimoto
 Senior Veterinary Officer
 Office of Health Policy on
 Newly Developed Foods
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-Ku-
 Tokyo 100 - Tel.: + 81 3 3595 2327
 Fax: + 81 3 3503 7965

Takashi Ueki
Deputy Director
Consumers Life Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku Tokyo 100
Tel.: + 81 3502 1955
Fax: + 81 3502 0438

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Japan Health Food & Nutrition Food
Association
6-1 Jingumae 2
Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: + 03 5410 8231
Fax: + 03 4510 8235

Miyako Yodogawa
Japan Health Food & Nutrition Food
Association
6-1 Jinguumae 2, Shibuyaku
Tokyo 150
Tel.: + 03 5410 8231
Fax: + 03 5410 8235

Hiroaki Hamano
Japan Food Hygiene Association
6-1 Jingu-mae 2, Shibuya-Ku
Tokyo 150
Tel.: + 03 3403 - 2121

Kinya Kobayashi
National Association of Mayonnaise
1-8-15 Ginza Chuo-Ku
Tokyo
Tel.: + 03 3563 3590
Fax: + 03 3563 3592

Hisao Yamada
National Association of Food Industry
105 Toranomom, Minato-Ku, Tokyo
Tel.: + 03 3593 0661
Fax: + 03 3593 0780

Satoru Kataoka
Japan Tobacco Inc.
24th Floor, Ark-Mori Bldg.
12-32 Akasaka 1-chome Minato-Ku
Tokyo 107
Tel.: + 03 5562 7759
Fax: + 03 5562 7775

Ko Shiino
Japan International Dairy Federation
1-14-19 Kudan-Kita
Chiyoda-Ku, Tokyo 102

Hiroshi Tatsuguchi
Tokyo Center of Quality Control
and Consumer Service, MAFF
4-4-7 Konan Minato-Ku, Tokyo
Tel.: + 03 3474 4501
Fax: + 03 3458 1461

Hirotooshi Hayasawa
Technical Advisor
1-14-19 Kudan-Kita
Chiyodaku, Tokyo 102
Tel.: + 03 3264 3731
Fax: + 03 3264 3732

Tadashi Idota
Technical Advisor
1-14-19 Kudan-Kita
Chiyodaku, Tokyo
Tel.: + 03 3264 3731
Fax: + 03 3264 3732

Tetsuhiko Maruyama
Technical Adviser
1-14-19 Kudan-Kita
Chiyodaku, Tokyo 102
Tel.: + 03 3264 3731
Fax: + 03 3264 3732

KENYA

Mr. Joseph K. Keeru
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi
Tel.: + 254 2 502210/19
Fax: + 254 2 503293

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

Ms. Jang-Jaehee
Junior Researcher
Division of Nutrition
Korea Food and Drugs Administration
5 Nokbon-Dong - Eunpyung-Gu
Seoul - Tel.: + 82 02 380 1678, 9
Fax: + 82 02 387 4892

KUWAIT/KOWEIT

Dr. Zam Zam AL Mousa
 Head, Nutrition Unit
 Ministry of Public Health
 P.O.Box 35565 Alshaab
 36056 KUWAIT ARABIAN GULF
 Tel.: + 0965 2450 742
 Fax: + 0965 2450 743

LAOS

Mr. Ketsouvannasane Bounlonh
 Food and Drug Department
 Ministry of Health
 Vientiane Laos
 Tel.: + 21 4013
 Fax: + 856 21 - 21 4015

LEBANON/LIBAN/LIBANO

Dr. Ibrahim el Hajj
 Directeur de la Prévention Sanitaire
 Ministère de la Santé Publique
 M.S.P. Beyrouth - Liban
 Tel.: + 645098
 Fax: + 645079

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Dr. Tee E. Siong
 Head, Division of Human Nutrition
 Institute for Medical Research
 50588 Kuala Lumpur
 Tel.: + 603-4402 384
 Fax: + 603-2943 575

Dr. Kalyana Sundram
 Plam Oil Res. Inst. of Malaysia (PORIM)
 P.O.Box 10620 - 50720 Kuala Lumpur
 Tel.: + 60 3 8259155
 Fax: + 60 3 8259446

**NETHERLANDS/PAYS-BAS
 PAISES BAJOS**

Mrs. Karin Bemelmans
 Head of the delegation
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 Nutrition and Product Safety Affairs
 P.O.Box 2006
 NL-2280 MK Rijswijk (ZH)
 Tel.: + 070 340 68 86
 Fax: + 070 340 51 77

A.F. Onneweer
 Member
 Ministry of Agriculture,
 Nature Management and Fisheries
 Department of Environment,
 Quality and Health
 P.O.Box 20401
 NL-2500 EK The Hague
 Tel.: + (70) 37 92 361
 Fax: + (70) 34 97 7552

W.J. de Koe
 Adviser
 Senior Public Health Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 General Inspectorate for Health Protection
 P.O.Box 5840
 NL-2280 HK Rijswijk (ZH)
 Tel.: + 070 340 69 60
 Fax: + 070 340 54 35

F.W. Janssen
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 P.O.Box 9012 7200 GN
 NL-2280 MK Rijswijk (ZH)
 Tel.: + 31 575 526644
 Fax: + 31 575 525607

G.M. Koornneef
 Adviser
 General Commodity
 Board for Arable Products
 P.O.Box 29739
 NL-2502 LS The Hague
 Tel.: + 070 37 08 323
 Fax: + 070 37 08 444

Mrs. Trudy van Ommeren
 Observer
 WEMOS
 P.O.Box 1693
 NL-1000 BR Amsterdam
 Tel.: + 020 420 2222
 Fax: + 020 620 5094

Dr. W.A. Roelfsema
 Observer
 Friesland Dairy Foods
 Consultant International Food Legislation
 P.O.Box 226
 NL-8901 MA Leeuwarden
 Tel.: + 31 50 299 2668
 Fax: + 31 50 299 2540

J. Schrijver
Observer
Commission for the Dutch
Food and Agricultural Industry
Nutricia
P.O.Box 1
NL-2700 MA Zoetermeer
Tel.: + 31 79 3539 466
Fax: + 31 79 3539 050

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZE'LANDE

Ms. Elizabeth Aitken
Senior Advisor (Nutrition)
Food Administration
Ministry of Health
P O Box 5013
Wellington
Tel.: + 0064 4 496 2425
Fax: + 0064 4 496 2340

NORWAY/NORVEGE/NORVEGA

Ms Turid Ose
Norwegian Food Control Authority
P.O.Box 8187 Dep,
N-0034 Oslo
Tel.: + 47 22 24 66 50
Fax: + 47 22 24 66 99

Mr Geir Nilsen, cand. agric.
Registration Officer - Foodstuffs
Nycomed Pharma AS - International
Drug Regulatory Affairs
P.O.Box 205
N-1371 Asker
Tel.: + 47 66 90 83 93
Fax: + 47 66 79 00 13

Ms Randi Dahl
Norwegian Coeliac Society
Prinsens gt 6
N-0152 Oslo
Tel.: + 623 52301

Mr Dag Viljen Poleszynski
Norsk Forening for Helhetsmedisin
P.O.Box 2735 - St. Hanshaugen
N-0131 Oslo
Tel.: + 47 6714 7139
Fax: + 47 6714 8826

Ase Fulke
Norwegian Food Control
Authority
8187 Dep.
0034 Oslo
Tel.: + 47 22 246650
Fax: + 47 22 246699

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr. Lucjan Szponar
Head of National Food
and Nutrition Institute
61/63 Powsinska str.
02-903 Warsaw
Tel.: + 48 22 422171
Fax: + 48 22 421103

Dr. Piotr Kucharski
National Food and
Nutrition Institute
61/63 Powsinska str.
02-903 Warsaw
Tel.: + (48 22) 420571 ext. 120

Hanna Mojska
National Food and
Nutrition Institute
Powsinska str. 61/62
02-903 Warsaw
Tel.: 48 22 42 05 71 ext. 269
Fax: 48 22 42 11 03

SLOVAK REPUBLIC REPUBLIQUE SLOVAQUE

Dr. med. Ph. Dr. Igo Kajaba
Wissenschaftlicher Arbeiter
Facharzt
Vertreter des Ministeriums
für Gesundheit
VUV Limbová 14
833-37 Bratislava
Slovak Republic
Tel.: + 07 372 820 / 560
Fax: + 07 373 968

SLOVENIA/SLOVENIE

Mrs. Marusa Adamic
 Dr. med. spec. of hygiene
 Head Dept. of Nutrition,
 Institute of Public Health
 Trubarjeva 2
 1000 Ljubljana
 Tel.: + 00 386 61 1323295
 Fax: + 00 386 61 323955

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DE SUD

Mrs Antoinette Booyzen
 Directorate of Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 Tel.: + 0027 12 312 0490
 Fax: + 0027 12 312 0811

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

Dra. Susana Drake Escribano
 Subdireccion General de
 Higiene de los Alimentos
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 28071 Madrid
 Tel.: + 00 34 1 5962070

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kristina Sjölin
 Nutritionist
 Food Standards Division
 National Food Administration
 Box 622
 S-751 26 Uppsala
 Tel.: + 46 18 175607
 Fax: + 46 18 105848

Dr. Ingrid Malmheden-Yman
 Senior Chemist
 Chemistry Division 2
 National Food Administration
 Box 622
 S-751 26 Uppsala
 Tel.: + 46 18 175682
 Fax: + 46 18 105840

Mr Björn Johansson
 President of Coeliac Society in Sweden
 SCF
 Folkegatan 18
 S-61330 Oxelosund
 Tel.: + 46 155 36529
 Fax: + 46 8 7300502

Mr Claes Hallert
 Medical Doctor
 Coeliac Center
 S-58191 Linköping
 Tel.: + 46 13 22 7026

**SWITZERLAND/SUISSE
SUIZA**

Eva Zbinden
 Attorney at law
 Service of International Standards
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH-3003 Berne
 Tel.: + 41 31 322 95 72
 Fax: + 41 31 322 95 74

Irina Du Bois
 Nestec Ltd.,
 CH-1800 Vevey
 Tel.: + 004121 92 42 261
 Fax: + 004121 92 44 547

Otto Raunhardt
 VFC Regulatory Affairs
 F. Hoffmann-La Roche AG
 Postfach
 CH-4070 Basel
 Tel.: 41 61 688 7533
 Fax: 41 61 688 1635

**THAILAND/THAILANDE
TAILANDIA**

Dr. Phienvit Tantibhedhyangkul
 Department of Pediatrics
 Faculty of Medicine
 Rama Thibodi Hospital
 Bangkok
 Tel.: + 201 - 1549

Miss Rane Kumton
Office of National Codex Alimentarius
Thai Industrial Standards Institute
Rama 6 Street
10400 Bangkok
Tel.: + 2023438 - 40
Fax: + 2487987

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

Miss Denise Love
Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: + 0171 238 6281
Fax: + 0171 238 6763

Mr. W. Scriven
Consumers and Nutrition Policy Division
Ministry of Agriculture Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SWAP 3JR
Tel.: + 0171 238 5700

Dr. Dorian Kennedy
Consumers and Nutrition Policy Division
Ministry of Agriculture Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SWAP 3JR
Tel.: + 00 44 171 238 5574
Fax: + 00 44 171 238 6330

Ms. Helen Lee
Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SWAP 3JR
Tel.: + 0171 238 5726

Dr. David A. Whitmore
Director of Technical Services
Sandoz Nutrition Ltd
Station Road, Kings Langley
Hertfordshire WD4 8LJ
Tel.: + 01923 266122
Fax: + 01923 271633

URUGUAY

Martha Illa
Ministerio de Salud Publica
18 de Julio 1892 - 3°A
Montevideo
Tel.: + 00598 2 409022
Fax: + 00598 2 409022

Cecilia Muxi Munoz
Technical Assistant
Pedro Bero 715/502
CP 11300
Montevideo-Uruguay
Tel./Fax: + 05982-705294

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

Dr. Elizabeth A. Yetley
Director
Office of Special Nutritionals, HFS-450
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204
Tel.: + 202 205 4168
Fax: + 202 205 5295

Dr. Robert J. Moore
Senior Regulatory Scientist
Office of Special Nutritionals, HFS-456
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204
Tel.: + 202 205 4605
Fax: + 202 260 8957

Dr. James Heimbach
International Food Standards
TAS, Inc.
1000 Potomac Street, N.W.
Washington, DC 20007
Tel.: + 202 337 2625
Fax: + 202 337 1744

Mr. Raymond J. Maggio
Wyeth-Ayerst Laboratories
145 King of Prussia Road
Radnor, PA 19101-1245
Tel.: + 610 341 2135
Fax: + 610 975 9768

Ms. Mardi Mountford
Infant Formula Council
5775 Peachtree-Dunwoody Road
Suite 500-G
Atlanta, GA 30342
Tel.: + 404 252 5570
Fax: + 404 252 0114

Dr. Loretta DiFrancesco
Kraft Foods
250 North Street
White Plains, NY 10625
Tel.: + 914 335 6873
Fax: + 914 335 6239

Mr. John Hammell
Life Extension Foundation
2411 Monroe Street, #2
Hollywood, FL 33020
Tel.: + 954 929 2905
Fax: + 954 929 0507

Mr. David Sher
Citizens for Health
P.O. Box 2260
Boulder, CO 80306
Tel.: + 103 525 1200
Fax: + 103 525 1967

Dr. Kathie Wrick
M&M/Mars
800 High Street
Hackettstown, NJ 07840
Tel.: + 908 850 1879
Fax: + 908 850 2697

Ms. Julia C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
310 North Avenue
Atlanta, GA 30301
Tel.: + 404 676 4224
Fax: + 404 676 4166

Dr. John Hathcock
Council for Responsible Nutrition
1300 19th Street, N.W.
Suite 310
Washington, DC 20036-1609
Tel.: + 202 872 1488
Fax: + 202 872 9594

Dr. Alexander Schauss
Citizens for Health International
P.O.Box 368
Tacoma, WA 98401 USA
Tel.: + 206 922 0448
Fax: + 206 922 0479

Dr. Rhona Applebaum
Executive Vice President
Scientific & Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, DC 20005
Tel.: + 202 639 5958
Fax: + 202 639 8473

Mr. Clinton Ray Miller
National Council for Improved Health
P.O.Box 528
Gainesville, VA 20156
Tel.: + 203 254 0228
Fax: + 203 254 4324

Mrs. Bonnie K. Miller
National Council for Improved Health
P.O.Box 528
Gainesville, VA 20156

Dr. Mark L Dreher
Nabisco Inc.
200 Defores + Ave
East Hanover N.S. 07936-1944
Tel.: + 201 503 4191
Fax: + 201 503 2471

J.M. Hesser
International Wheat Gluten ASSOC.
4510 W. 89th St.
Prairie Village KS 66207
Tel.: + 913 341 1155
Fax: + 913 341 3625

Gloria Harris
Abbott Laboratories
200 Abbott Park Rd.
Abbott Laboratories Abbott Park III
Chicago, IL 60064
Tel.: + 847 935 1240
Fax: + 847 938 8476

Dr. Thomas A. Swinford
Mead Johnson + Company
2400 W Lloyd Expressway
Evansville IN 47721
Tel.: 812 429 5032
Fax: 812 429 5054

VENEZUELA

Dra. Antonieta Hernandez Pachano
Secretaria Ejecutiva de la
Comisión Nacional de Lactancia Materna
(Conalama)
Apartado Postal 80273
Caracas 1080
Tel.: + 58 2 576 4305
Fax: + 58 2 576 4305

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

THE EUROPEAN PROPRIETARY MEDICINES MANUFACTURERS ASSOCIATION (AESGP)

Mrs. Leonor Wiesner
Legal Adviser
AESGP
7 Avenue de Tervuren
B-1040 Brussels
Tel.: + 00 32 (2) 735 51 30
Fax: + 00 32 (2) 735 52 22

AOAC INTERNATIONAL

Margreet Lauwaars
PO Box 153
NL-6720 AD Bennekom
Tel.: + 31-318 418 725
Fax: + 31-318 418 359

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Hertha Deutsch
Director
Anton Baumgartner-Str. 44/C5/2302
A-1230 Vienna - Austria
Tel.: + 43-1-66 71 887
Fax: + 43-1-66 71 88 74

CONFEDERATION OF INTERNATIONAL SOFT DRINKS ASSOCIATIONS (CISDA)

Mrs. Dr. Nino M. Binns
Coca-Cola International
European Community Group
1, Queen Caroline Street
London W6 9HQ
Tel.: + 00 44 181 237 3380
Fax: + 00 44 181 237 3179

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms Karin Andresen
Head, Food and Testing
The Danish Consumer Council
17 Fiolstraede P.O. Box 2188
DK-1017 Copenhagen K,
Tel.: + 45 33 136 311
Fax: + 45 33 134 115

Yousouf Jhugroo
Executive Director
Institute for Consumer Protection
P O Box 1134
Port Louis, Mauritius
Tel.: + 230 211 6262
Fax: + 230 211 4436

Mucahaneta N. Nyambuya
Managing Director
Consumer International
Consumer Council of Zimbabwe
P.O.Box UA 582
Harare Zimbabwe
Tel.: + 753074 Fax: + 707670

Diane McCrea
Head, Food and Health Research
Consumer's Association
2 Marylebone Road
London NW1 4DF
Tel.: + 00 44 171 830 6134
Fax: + 00 44 171 830 6220

Ira Puspawati
Indonesia Consumers Organization
(YCKI) Head of Education Section
Jl. Pancoran Barat VII no. 1
Duren Tiga
Jakarta, Selatan 12760
Tel.: + 62 21 797 13 78
Fax: + 62 21 798 10 38

Maryse Lehnars
12, rue de l'Eglise
L-8552, Oberpallen
Luxembourg
Tel.: + 00 352 620 286
Fax: + 00 352 366 134

Ms Nancy-Jo Peck
CP 157
CH-1211 Geneva 19
Tel.: + 41 22 798 91 64
Fax: + 41 22 798 44 43

Kim Jai Ok
Citizen's Alliance for Consumer
Protection of Korea
K.P.O. Box 411
Seoul Korea
Tel.: 82 2 738 2555
Fax: 92 2 736 5514

**COUNCIL OF THE
EUROPEAN UNION (EU)**

M. Luciano Robotti
Administrateur principal
Secrétariat général du Conseil
de l'Union européenne
175, rue de la Loi
B-1048 Brüssel
Tel.: + 28 57 312
Fax: + 28 57 928

EUROPEAN COMMISSION

Mr. B. Mathioudakis
Principal Administrator
Directorate General Industry
Commission of the European
Communities
Rue de la Loi, 200
B-1049 Brüssel
Tel.: + 32 2 295 91 82
Fax: + 32 2 295 17 35

**EUROPEAN FEDERATION OF
ASSOCIATIONS OF HEALTH
PRODUCT MANUFACTURERS (EHPM)**

Mr. Simon Pettman
Director of European Affairs
European Federation of Associations
of Health Product Manufacturers (EHPM)

50 rue de l'Association
B-1000 Brussels
Tel.: + 322 218 1470
Fax: + 322 219 7342

Dr. Derek Shrimpton
Crangon
Bucks Lane
Little Evensden
UK-Cambridge CB3 7HL
Tel.: + 00 44 (0) 1223 264051
Fax: + 00 44 (0) 1223 264205

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

Dr. Franz Götzfried
Prokurist
Südwestdetusche Salzwerke AG
Salzgrund 67 - Postfach 3161
D-74021 Heilbronn
Tel.: + 07131 959 218
Fax: + 07131 179 071

Bernard Moinier
General Secretary
Food Grade Salt Commission
17, rue Daru
F-75008 Paris
Tel.: + (1) 47 66 52 90
Fax: + (1) 47 66 52 66

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

Ms. Claire Regan, MD
Head of Delegation, ICGMA
1010 Wisconsin Avenue, N.W. #900
Washington, DC 20007, USA
Tel.: + 202/337 - 9400
Fax: + 202/337 - 4508

Ms. Marilyn Schramm
Associate General Counsel
Kellogg Company
Battle Creek, MI 49016-3599, USA
Tel.: + 616/961-2178
Fax: + 616/961-3276

**INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION (IDF)**

Prof. Dr. J. Schrezenmeir
Federal Dairy Research Centre
Postfach 60 69
D-24121 Kiel
Fax: + 0431 609 222

Mr. Thomas Kützemeier
VDM
137 Meckenheimer Allee
D-53115 Bonn
Tel.: + 0228 9 82 43-0
Fax: + 0228 98 24 320

**INTERNATIONAL FEDERATION
OF MARGARINE ASSOCIATIONS
(IFMA)**

Mrs. Inneke Herreman
Secretary General
International Federation
of Margarine Associations
Avenue de Tervuren 168 box 12
B-1150 Brussels
Tel.: + 32 2 772 33 53
Fax: + 32 2 771 47 53

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Marquard Imfeld
Director, External Affairs
Vitamins and Fine Chemicals Division
Head Office Kaiseraugst
F.Hoffmann-La Roche Ltd.
CH-4070 Basel
Tel.: + 41-61-688-5607
Fax: + 41-61-688-1635

**INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA,
CHOCOLATE AND SUGAR
CONFECTIONERY (IOCCC)**

Mrs. Maureen Edmondson
Chairman, Caobisco Health &
Nutrition SC
c/o Mars Confectionery
Dundee Road
UK-Slough SL1 4JX

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

Dr. Andrée Bronner
ISDI Secretary General
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris
Tel.: + 33/1.44.77.85.70
Fax: + 33/1.44.77.85.62

Ms. Jocelyne Stevani
Assistant on Scientific matters
and on Food regulation
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris
Tel.: + 33/1.44.77.85.70
Fax: + 33/1.44.77.85.62

Jan Kruseman
Chairman scientific and
technical committee
194, rue de Rivoli - F-75001 Paris
Tel.: + 33/1.44.77.85.70
Fax: + 33/1.44.77.85.62

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)**

Cristina Morte
Assistant
1-5 Av. de la Joyeuse Entrée
B-Brüssel
Tel.: + 32 2 230 20 31
Fax: + 32 2 230 02 45

**ASSOCIATION TRANSFORMATEURS
DE LAIT (ATLA)**

Mme Françoise Costes
Chargée de Missions Françoise
34 rue de St. Petersburg
F-75382 Paris Cedex 08
Tel.: + 49 70 72 72
Fax: + 42 80 63 62

CIAA

D. Taeymans
Director
Avenue des Arts 43
B-1090 Brüssel
Tel.: + 322 514 11 11
Fax: + 322 511 29 05

Irma Jimenez Guler
Scientific & Regulatory Affairs
Avenue des Arts 43
B-1090 Brüssel
Tel.: + 322 514 11 11
Fax: + 322 511 29 05

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Selma H. Doyran
Food Standards Officer
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome
Tel.: + 396 5225 5826
Fax: + 396 5225 4593

Georgi K. Gheorghiev
Consultant Codex Secretariat
FAO - ESN C 268
I-10100 Rome
Tel.: + 00396 5225 3832
Fax: + 00396 5225 4593

WHO/OMS

Mr. James Akre
Technical Officer
Nutrition unit
World Health Organization
CH-1211 Geneva 27
Tel.: + (41-22) 791 - 3325
Fax: + (41-22) 791 - 4156

TECHNICAL SECRETARIAT

H. Hauser
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

J. Schröder
Oberamtsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

**PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS
DE NUTRIENTES (Parte A)
(PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACION DE DECLARACIONES
DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
A.		NO MAS DE
Energía	Contenido bajo	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos)
	Exento	4 kcal por 100 ml (líquidos)
Grasa	Contenido bajo	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Grasa saturada	Contenido bajo ¹	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de calorías
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Contenido bajo ¹	0,02 g por 100 g (sólidos) 0,01 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,005 g por 100 g (sólidos) 0,005 g por 100 ml (líquidos) y, para las dos declaraciones, menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de calorías de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Sodio	Contenido bajo	0,12 g por 100 g
	Contenido muy bajo	0,04 g por 100 g
	Exento	0,005 g por 100 g

¹ En el caso de la declaración de "contenido bajo de grasa saturada", los ácidos grasos trans deben tenerse en cuenta cuando ello sea aplicable. Por consiguiente, esta disposición se aplica a los alimentos que se declaran con "contenido bajo de colesterol" y "exento de colesterol".

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA
PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA
(En los Trámites 5 y 8 del Procedimiento)¹**

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a la sal utilizada como ingrediente de los alimentos, que se destina tanto a la venta directa al consumidor como a la industria alimentaria. Se aplica también a la sal utilizada como vehículo de aditivos alimentarios y/o de nutrientes. Con sujeción a las disposiciones de la presente norma podrán aplicarse requisitos más específicos para atender a necesidades especiales. No se aplica a la sal obtenida de fuentes distintas de las que se mencionan en la Sección 2, en particular la sal que sea subproducto de las industrias químicas.

2. DESCRIPCION

Se entiende por sal de calidad alimentaria el producto cristalino compuesto por cloruro de sodio. Se obtiene del mar, de depósitos subterráneos de sal gema o de salmuera natural.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Contenido mínimo de NaCl

El contenido de NaCl, no debe ser inferior al 97 por ciento de la materia seca, con exclusión de los aditivos.

3.2 Productos secundarios y contaminantes naturalmente presentes

El resto estará integrado por productos secundarios naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal, y compuestos sobre todo de sulfatos, carbonatos y bromuros de calcio, potasio, magnesio y sodio, así como de cloruros de calcio, potasio y magnesio. Puede contener también contaminantes naturales en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal.

3.3 Utilización como vehículo

Cuando la sal se emplee como vehículo de aditivos alimentarios o nutrientes por razones tecnológicas o de salud pública se utilizará sal de calidad alimentaria. Ejemplos de tales preparados son las mezclas de sal con nitrato y/o nitrito (sal de curado) y la sal mezclada con pequeñas cantidades de fluoruro, yoduro o yodato, hierro, vitaminas, etc., y aditivos utilizados para transportar o estabilizar tales adiciones.

3.4 Yodación de la sal de calidad alimentaria

En las zonas afectadas por la carencia de yodo, la sal de calidad alimentaria se yodará para prevenir los trastornos yodocarenciales (TCY) por motivos de salud pública.

¹ Las enmiendas figuran en cursiva

3.4.1 Compuestos de yodo

Para enriquecer la sal de calidad alimentaria con yodo, podrán utilizarse yoduros o yodatos de sodio y potasio.

3.4.2 Dosis máxima y mínima

Las dosis máxima y mínima utilizadas para la yodación de la sal de calidad alimentaria se calcularán como yodo (expresado en mg/kg) y serán establecidas por las autoridades sanitarias nacionales teniendo en cuenta la situación local con respecto a la carencia de yodo.

3.4.3 Garantía de la calidad

La sal yodada de calidad alimentaria será producida exclusivamente por fabricantes de confianza que posean los conocimientos y el equipo necesarios para la producción adecuada de sal yodada de calidad alimentaria y, en concreto, para dosificarla correctamente e incluso entremezclarla.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Todos los aditivos alimentarios que se empleen deberán ser de calidad alimentaria.

4.2 Antiaglutinantes

Dosis máxima en el producto final

4.2.1 Agentes de revestimiento;
Carbonatos de calcio y/o magnesio;
Óxido de magnesio; fosfato tricálcico;
Dióxido de silicio amorfo;
Silicatos cálcico, magnésico, sódico-alumínico
o sódico-cálcico-alumínico

20 g/kg solos o mezclados

4.2.2 Agentes hidrófobos de revestimiento:
sales de aluminio, calcio, magnesio, potasio o
sodio de los ácidos mirístico, palmítico o
esteárico

20 g/kg solos o mezclados

4.2.3 Modificadores de la cristalización:
ferrocianuros de calcio, potasio o sodio*

10 mg/kg*, solos o
mezclados, expresados
como $[\text{Fe}(\text{CN}_6)]^{3-}$

4.3 Emulsionantes

Polisorbato 80

10 mg/kg

4.4 Coadyuvantes de elaboración

Dimetilpolisiloxano

10 mg de residuo/kg

* La dosis máxima de ferrocianuros de sodio y potasio podrá ser de 20 mg/kg cuando se utilizan en la preparación de sal "dendrítica".

5. CONTAMINANTES

La sal de calidad alimentaria no podrá contener contaminantes en cantidades y formas que resulten nocivas para la salud del consumidor. En particular, no deberán superarse los siguientes límites máximos:

5.1	Arsénico	- no más de 0,5 mg/kg, expresados como As
5.2	Cobre	- no más de 2 mg/kg, expresados como Cu
5.3	Plomo	- no más de 2 mg/kg, expresados como Pb
5.4	Cadmio	- no más de 0,5 mg/kg, expresados como Cd
5.5	Mercurio	- no más de 0,1 mg/kg, expresados como Hg

6. HIGIENE

Con el fin de garantizar un nivel adecuado de higiene alimentaria hasta que el producto llegue al consumidor, el método de producción, envasado, almacenamiento y transporte de la sal de calidad alimentaria deberá ser tal que se evite todo riesgo de contaminación.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX Stan 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto, que habrá de declararse en la etiqueta, será "sal".

7.1.2 Muy cerca del nombre "sal" deberá figurar la expresión "de calidad alimentaria" o "de cocina" o "de mesa".

7.1.3 Sólo cuando la sal contenga una o más sales de ferrocianuro, añadidas a la salmuera durante la fase de cristalización, podrá figurar junto al nombre la expresión "dendrítica".

7.1.4 Cuando la sal se utilice como vehículo de uno o más nutrientes, y se venda como tal por razones de salud pública, deberá declararse de forma apropiada, en la etiqueta, el nombre del producto, por ejemplo "sal fluorada", "sal yodurada", "sal yodada", "sal enriquecida con hierro", "sal enriquecida con vitaminas", etc., según convenga.

7.1.5 En la etiqueta podrá indicarse bien el origen, según la descripción que figura en la Sección 2, o bien el método de producción, siempre que tal indicación no induzca en error o engaño al consumidor.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

En caso de envases no destinados a la venta al por menor, la información figurará en el envase o en los documentos que lo acompañen, si bien el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse por una marca de identificación, siempre que esta marca sea claramente identificable con los documentos que la acompañan.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo (Véase el Apéndice del Volumen 13 del Codex Alimentarius)

8.2 Determinación del contenido de cloruro sódico

Este método permite calcular el contenido de cloruro de sodio, según lo establecido en la Sección 3.1, sobre la base de los resultados de la determinación de los contenidos de sulfato (método 8.4), halógenos (método 8.5), calcio y magnesio (método 8.6), potasio (método 8.7) y de la pérdida por desecación (método 8.8). Proceder a la conversión del sulfato en CaSO_4 y del calcio no utilizado en CaCl_2 , a no ser que el sulfato presente en la muestra sea superior a la cantidad necesaria para combinarlo con calcio, en cuyo caso se convertirá el calcio en CaSO_4 y el sulfato no utilizado primero en MgSO_4 y el sulfato restante en Na_2SO_4 . Convertir el magnesio no utilizado en MgCl_2 , el potasio en KCl y los halógenos no utilizados en NaCl . Expresar el contenido de NaCl referido a la materia seca multiplicando el porcentaje de NaCl por $100/100-P$, donde P representa el porcentaje de pérdida por desecación.

8.3 Determinación de materia insoluble

Según el método ISO 2479-1972 "Determinación de materia insoluble en agua o en ácido y preparación de soluciones principales para otras determinaciones".

8.4 Determinación del contenido de sulfato

Según el método ISO 2480-1972 "Determination of sulphate content. Barium sulphate gravimetric method".

8.5 Determinación de sustancias halógenas¹

Según el método ISO 2481-1973 "Determination of halogens, expressed as chlorine. Mercurimetric method" (para la recuperación del mercurio de los residuos de laboratorio, véase el Anexo ECSS/SC 183-1979).

8.6 Determinación del contenido de calcio y magnesio

Según el método ISO 2482-1973 "Determination of calcium and magnesium contents. EDTA complexometric methods".

8.7 Determinación del contenido de potasio

Según el método ECSS/SC 183-1979 "Determination of potassium content by sodium tetraphenylborate volumetric method" o bien según el método ECSS/SC 184-1979 "by flame atomic absorption spectrophotometric method".

8.8 Determinación de la pérdida por desecación (Humedad convencional)

Según el método ISO 2483-1973 "Determination of the loss of mass at 110°C".

¹ Se está estudiando un método alternativo para la determinación de sustancias halógenas utilizando nitrato de plata.

8.9 Determinación del contenido de cobre

Según el método ECSS/SC 144-1977 "Determination of copper content, Zinc debenzylidithiocarbamate photometric method".

8.10 Determinación del contenido de arsénico

Según el método ECSS/SC 311-1982 "Determination of arsenic content. Silver diethyldithiocarbamate photometric method".

8.11 Determinación del contenido de mercurio

Según el método ECSS/SC 312-1982 "Determination of total mercury content. Cold vapour atomic absorption spectrometric method".

8.12 Determinación del contenido de plomo

Según el método ECSS/SC 313-1982 "Determination of total lead content. Flame atomic absorption spectrometric method".

8.13 Determinación del contenido de cadmio

Según el método ECSS/SC 314-1982 "Determination of total cadmium content. Flame atomic absorption spectrometric method".

8.14 *Determinación del contenido de yodo*

Según el método ESPA/CN 109/84 "Determination of total iodine content. Titrimetric method using sodium thiosulfate".

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES
(CODEX-STAN 72-1981)
(En el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado)**

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición esencial

Cuadro

Vitamina B₁₂: 0,1 µg/100 kcal (mínimo)

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN
(En el Trámite 5 del Procedimiento)**1. AMBITO DE APLICACION**

1.1 La presente norma se aplica a los productos alimenticios e ingredientes elaborados o preparados especialmente para satisfacer las necesidades dietéticas de las personas que no toleran el gluten.

1.2 La norma se refiere únicamente a la finalidad dietética especial para la que se destinan estos alimentos e ingredientes.

2. DESCRIPCION**2.1 Definición**

Un alimento "exento de gluten" es un alimento:

- a) que consiste o está preparado únicamente con ingredientes que no contienen prolaminas procedentes del trigo o de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.) o de trigo duro, centeno, cebada, [avena], o sus variedades cruzadas, cuyo contenido de gluten no sea superior a [20 ppm]; o
- b) que consiste en ingredientes obtenidos a partir de trigo, centeno, cebada, avena, escaña común, o sus variedades cruzadas, de los que se ha quitado el gluten, y cuyo contenido de gluten no sea superior a [200 ppm]; o
- c) cualquier mezcla de los dos tipos de ingredientes que se indican en los apartados (a) y (b), cuyo contenido de gluten no sea superior a [200 ppm].

2.2 Definiciones auxiliares**2.2.1 Gluten**

Para los fines de esta norma por "gluten" se entiende una fracción de proteína procedente de trigo, centeno, cebada, [avena], o sus variedades cruzadas y respectivos derivados, que no es tolerada por algunas personas y que es insoluble en agua y en 0,5 M de NaCl.

2.2.2 Prolaminas

Las prolaminas se definen como la fracción de gluten que puede extraerse con un 40-70 por ciento de etanol. La prolamina del trigo es la gliadina, la del centeno la secalina, la de la cebada la hordeína y la de la avena la avenina.

Sin embargo, es práctica habitual hablar de sensibilidad al gluten. El contenido de prolamina del gluten se suele cifrar en un 50 por ciento.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Exento de gluten

Para los fines de esta norma, por "exento de gluten" se entiende que el contenido total de gluten en los productos definidos en 2.1(a) no debe ser superior a [20 ppm]; y que en los alimentos o ingredientes definidos en 2.1(b) y (c) el contenido total de gluten procedente de trigo, centeno, cebada, [avena], o de sus variedades cruzadas, no es superior a [200 ppm], expresadas como materia seca. El contenido de prolamina de los productos alimenticios líquidos se expresa igualmente en ppm del producto original.

3.2 Los alimentos "exentos de gluten", que se emplean en sustitución de alimentos básicos importantes, deberán suministrar aproximadamente la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean.

3.3 El producto deberá prepararse con especial cuidado, conforme a una buenas prácticas de fabricación (BPF), para evitar la contaminación con prolaminas.

4. ETIQUETADO

La expresión "exento de gluten" deberá figurar en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES

5.1 Todo alimento o ingrediente que reúna los requisitos de la sección 3.1 puede llevar una etiqueta en la que se indique "exento de gluten".

6. ESBOZO GENERAL DE LOS METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

6.1 Introducción

Para asegurar el cumplimiento de los límites aplicables a los productos exentos de gluten que se indican en los párrafos anteriores, es necesario un método de análisis que ofrezca un elevado grado de exactitud. Hasta ahora no ha sido posible elaborar un método de este tipo, ya que son varios los factores que desvirtúan sus resultados:

- la falta de correspondencia, en lo que respecta a la composición, entre proteínas contaminantes o residuales y un patrón para el gluten,
- la disponibilidad de un patrón para el gluten,
- la selectividad del antisuero,
- el efecto del calentamiento del producto sobre la extraibilidad y la integridad del epstope.

Dado que el límite propuesto se aproxima al nivel en que podría ser tóxico para los celíacos, es necesario proceder a una investigación más amplia para resolver estas cuestiones. El esbozo general de los métodos de análisis y muestreo que se presenta a continuación constituirá el marco para esa investigación.

Cuando una norma se acepte generalmente como punto de referencia, el esbozo general podrá utilizarse como base para determinar el contenido de gliadina hasta que se hayan normalizado y evaluado todos los reactivos y el equipo necesario para la determinación.

6.2 Determinación del contenido de gluten en alimentos e ingredientes

La determinación del contenido de gluten en los alimentos e ingredientes se basará en un método inmunológico.

El anticuerpo que se utilice deberá reaccionar con los cereales que son tóxicos para las personas sensibles al gluten, sin que se produzca una reacción cruzada con los otros cereales o constituyentes de los alimentos e ingredientes.

6.3 Extracción de prolaminas

6.3.1 Tratamiento previo de alimentos e ingredientes sólidos

Dependiendo del contenido de grasa del producto, se utilizará uno de los dos tratamientos previos siguientes:

- a) Productos con un contenido de grasa superior al 10 por ciento. Se homogeneízan con un mezclador 5 g del producto en 50 ml de hexano. La suspensión se centrifuga durante 30 minutos a 1 500 xg; se descarta el líquido sobrenadante y se repite el procedimiento de extracción hasta que la muestra queda exenta de grasa. La masa restante se seca a 60°C, se pesa, se moltura y luego se utiliza una parte alícuota para el análisis.
- b) En los productos con un contenido de grasa inferior al 10 por ciento no es necesario por lo general proceder a la extracción. Se secan 5 g del producto a 60°C, se molturan y se utiliza una parte alícuota para el análisis.

6.3.2 Extracción

a) Alimentos e ingredientes sólidos

Se homogeneíza durante dos minutos una parte alícuota de la muestra desecada con un 60 por ciento de etanol acuoso en un volumen diez veces superior a su peso; al cabo de 15 minutos se centrifuga durante diez minutos a 1 500 xg. Se elimina el líquido sobrenadante y se almacena si es necesario a 4°C antes de la determinación. En caso de que se forme un precipitado, se centrifuga y descarta.

b) Alimentos e ingredientes líquidos

Se diluye una parte alícuota de un producto con etanol, calculándose el volumen de etanol que ha de añadirse de modo que se obtenga un 60 por ciento de etanol en la mezcla resultante. La mezcla se homogeneíza y se sigue tratando como en el caso de los extractos de alimentos sólidos.

6.4 Determinación de la gliadina.

6.4.1 Preparación de las placas

Las placas de la microtitulación se recubren durante la noche con un anticuerpo contra la gliadina en una dilución apropiada (por ejemplo 1 en 600) con un amortiguador de carbonato sódico. La placa se lava tres veces con una solución salina amortiguada con fosfato con un 0,05 por ciento de Tween (PBS-T) y una vez más con agua desionizada que contenga un 0,03 por ciento de Naazida.

Las placas pueden conservarse a 4°C en una bolsa de plástico cerrada herméticamente.

6.4.2 Patrón

Es necesario utilizar un patrón de gliadina para reducir al mínimo la variación entre valoraciones. Además, debe utilizarse un "patrón de oro" para comparar resultados de diferentes laboratorios que utilizan diferentes técnicas ELISA y diferentes antisueros. Este "patrón de oro" deberá ser preparado por un solo laboratorio en condiciones tipificadas estrictamente.

6.4.3 Determinación

Después de una dilución apropiada del extracto, las muestras y las diluciones del patrón necesarias para obtener una curva estándar se introducen en los pocillos de la placa. Tras una incubación de dos horas, las placas se lavan tres veces con PBS-T. Se añade en los pocillos el anticuerpo monoclonal o policlonal contra la gliadina conjugado con una enzima; tras una incubación de dos horas, las placas se vacían y se lavan tres veces con PBS-T. A continuación se añade un sustrato para la enzima. Al cabo de un período de tiempo suficiente, la reacción se interrumpe. La absorción se mide directamente en las placas de la microtitulación.

6.4.4 La concentración de gliadina se determina a partir de la curva estándar obtenida. El resultado se multiplica por dos para obtener el contenido de gluten y se expresa en ppm del producto original.

7. **OBSERVACIONES**

- 7.1 Este método permite determinar la cantidad de prolamina en un producto. Sin embargo, es importante subrayar que la ingesta diaria total de prolamina para pacientes celíacos no deberá exceder de 10 mg al día.
- 7.2 El método es sensible a las prolaminas nativas. La sensibilidad de los productos calentados es menor, dependiendo de la temperatura y del tiempo de calentamiento. Puede reducirse al 10 por ciento de la sensibilidad original. La reducción de la sensibilidad está relacionada con la cantidad de ω -gliadina en la muestra y la sensibilidad del anticuerpo para las diferentes subfracciones de la gliadina.
- 7.3 Dependiendo de la especificidad del anticuerpo, el método permite determinar también las prolaminas del centeno, la cebada y la avena como equivalentes de gliadina. Sin embargo, la respuesta en la valoración podrá ser diferente de la obtenida para la gliadina, en cuyo caso deberá determinarse por separado con un patrón apropiado.
- 7.4 Si el método da un resultado positivo y existen dudas sobre la especificidad, podrá realizarse una prueba de transferencia después de la separación electroforética de la muestra.
- 7.5 La determinación de los productos obtenidos a partir de una hidrólisis parcial de las prolaminas con el método descrito dependerá del grado de la hidrólisis, y no siempre será posible.
- 7.6 Los polifenoles como los del té, lúpulo o cacao disminuyen el rendimiento de la extracción de prolaminas, al aglutinarlas. En ese caso es necesaria la adición de caseína como proteína competidora, así como de urea.
- 7.7 El límite de detección del método deberá ser como mínimo de 10 ppm en el producto, expresadas como materia seca.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS
DE VITAMINAS Y MINERALES
(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

Preámbulo

La mayoría de las personas que tienen acceso a una alimentación equilibrada suelen obtener de su alimentación normal todos los nutrientes que necesitan. Por consiguiente, deberá fomentarse entre las personas la selección de una alimentación equilibrada antes de considerar la posibilidad de recurrir a cualquier complemento alimentario.

1. Ambito de aplicación

Las presentes directrices se aplican a los complementos de vitaminas y minerales destinados a complementar los regímenes alimentarios diarios con vitaminas y/o minerales.

Corresponde a las reglamentaciones nacionales decidir si los complementos de vitaminas y minerales son medicamentos o alimentos. Las presentes directrices no se aplican en las jurisdicciones en que los productos definidos en 2.1 están reglamentados como medicamentos.

2. Definiciones

2.1 A efectos de las presentes directrices, la importancia nutricional de los complementos de vitaminas y minerales procede principalmente de los minerales y/o vitaminas que contienen. Pueden comercializarse en cápsulas, tabletas, polvo, líquidos, etc...[Sirven para complementar la alimentación diaria con estos nutrientes en los casos en que su ingestión con los alimentos es insuficiente, o cuando los consumidores consideran que su alimentación debe ser complementada.]

2.2 A efectos de las presentes directrices, los complementos de vitaminas y minerales se consideran como alimentos (según se definen en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, novena edición, 1995, p. 59), a menos que se especifique otra cosa en las reglamentaciones nacionales.

2.3 Los complementos de vitaminas y minerales pueden servir para fines nutricionales especiales si su composición y contenido de minerales y vitaminas corresponde a requisitos dietéticos particulares derivados de ciertas condiciones físicas o fisiológicas, y si se comercializan especialmente con ese fin.

3. Composición

3.1 Selección de vitaminas y minerales

3.1.1 Los complementos de vitaminas y minerales deben contener vitaminas/provitaminas y sólo minerales, de conformidad con las normas pertinentes del Codex, cuya necesidad indispensable para los seres humanos se haya probado con datos científicos [hasta un límite que se considere inocuo, determinado mediante análisis de riesgos] [y para los cuales existan recomendaciones sobre la ingestión diaria o valores estimados para una ingestión inocua y adecuada, establecidos por autoridades científicas reconocidas]

3.1.2 La selección de los compuestos de nutrientes admisibles puede basarse en los criterios nutricionales de la FAO/OMS, o en las farmacopeas y leyes nacionales.

3.1.3 El empleo de determinados complementos de vitaminas y minerales puede ser [limitarse] por razones de protección de la salud e inocuidad de los consumidores, teniendo en cuenta las peculiaridades regionales o nacionales relativas a la situación del suministro de las poblaciones.

3.1.4 Los complementos de vitaminas y minerales pueden contener todas las vitaminas y los minerales que satisfacen los criterios de 3.1.1, un solo nutriente o una mezcla adecuada de nutrientes. [Deberá probarse con datos científicos la compatibilidad de un sólo nutriente o de una mezcla de varios nutrientes en un complemento de vitaminas y minerales, para la finalidad nutricional específica para la que se comercializa.]

3.2 Contenidos de vitaminas y minerales

3.2.1 El límite mínimo de cada nutriente contenido en un complemento de vitaminas y minerales deberá ser equivalente al [15 por ciento] de la ingestión diaria recomendada o de la ingestión diaria inocua y adecuada estimada.

3.2.2 [El límite máximo de cada nutriente contenido en un complemento de vitaminas y minerales no deberá ser superior al [100 por ciento] de la ingestión diaria recomendada o de la ingestión diaria inocua y adecuada estimada por dosis diaria.]

[En forma alternativa a 3.2.1 y 3.2.2, los complementos de vitaminas y minerales deberán contener una cantidad de nutrientes que sea pertinente desde un punto de vista nutricional. La dosis diaria no deberá ser superior a la cantidad fisiológica. Estas dosificaciones deberán ser inferiores a la dosis que tiene efectos farmacológicos]

o

[3.2.1 Los complementos podrán contener vitaminas y minerales hasta un límite que se considere inocuo sobre la base de consideraciones de evaluación de riesgos, determinadas mediante una metodología apropiada de evaluación de riesgos, teniendo en cuenta todas las fuentes de nutrientes en la alimentación.]

3.2.3 En el caso de las vitaminas y minerales que tienen un margen estrecho de seguridad entre la ingestión diaria recomendada y el límite con efectos negativos, podrán establecerse límites máximos de diferencia para la dosis diaria, al nivel nacional.

4. Aditivos alimentarios

Se permitirán los aditivos autorizados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), siempre que sean necesarios por motivos tecnológicos y no excedan del equivalente de sus ingestiones diarias admisibles (IDA).

5. Contaminantes

El producto deberá prepararse con especial cuidado y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación y deberá estar exento en todo lo posible de plaguicidas y otros contaminantes.

6. Higiene

6.1 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

6.2 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;

- b) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos; y
- c) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna otra sustancia venenosa o nociva.

7. Envasado

- 7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que protejan la higiene y demás calidades del producto.
- 7.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán fabricarse sólo con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso a que están destinadas. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias que se utilicen como material de envasado, se aplicará dicha norma.
- 7.3 Los complementos de vitaminas y minerales deberán distribuirse, cuando sea necesario, en confecciones que sean inaccesibles a los niños.

8. Etiquetado

- 8.1 Los complementos alimentarios se etiquetarán con arreglo a lo dispuesto en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991), así como en las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979 y las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985).
- 8.2 El nombre del producto será "complemento de vitaminas y minerales" o "preparado dietético de minerales/vitaminas para complementar la dieta con...", con una indicación de los nutrientes que contiene, o "complemento de vitaminas y minerales en casos de...", con una indicación de las finalidades nutricionales especiales para los productos que se ajustan a lo estipulado en las secciones 2.2 y 3.1.4.
- 8.3 Deberá indicarse en la etiqueta la parte biológicamente activa de todas las vitaminas y los minerales, en unidades de peso por unidad de producto y, en el caso de líquidos, por unidad de dosis recomendada. Deberá indicarse, además, el porcentaje de [ingestión diaria recomendada] de la vitamina o del mineral a que equivale el consumo de la dosis diaria recomendada del producto.
- 8.4 Deberán indicarse en la etiqueta las recomendaciones sobre el modo de tomar el producto (cantidad, frecuencia, condiciones especiales).
- 8.5 En la etiqueta deberá figurar una advertencia [si el producto contiene una cantidad considerable de un nutriente respecto del nivel de toxicidad.]

**PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS
DE NUTRIENTES (Parte B)
(PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACION DE DECLARACIONES
DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)
(En el Trámite 6 del Procedimiento)**

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
B.		NO MENOS DE
Fibra	Contenido básico	3 g por 100 g o 1,5 g por 100 kcal
	Contenido alto	6 g por 100 g o 3 g por 100 kcal
Proteínas	Contenido básico	10% de VRN por 100 g (sólidos) 5% de VRN por 100 ml (líquidos) o 5% de VRN por 100 kcal
	Contenido alto	20% de VRN por 100 g (sólidos) 10% de VRN por 100 ml (líquidos) o 10% de VRN por 100 kcal
Vitaminas y Minerales	Contenido básico	15% de VRN por 100 g (sólidos) 7,5% de VRN por 100 ml (líquidos) o 5% de VRN por 100 kcal
	Contenido alto	2 ó 3 veces los valores del "contenido básico"

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS
A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma comprende los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de los lactantes como complemento de la leche materna o de los preparados para lactantes cuando, a partir de los cuatro o seis meses de edad en adelante, el amamantamiento por sí solo o el preparado para lactantes ya no es suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales, así como aquéllos destinados a la alimentación de los niños de corta edad como parte de una alimentación progresivamente diversificada.

2. DESCRIPCION

Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos y/o leguminosas (legumbres) y/o productos de raíces o tallos amiláceos que constituyen por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco.

2.1 Definición del producto

Existen cuatro categorías:

- 2.1.1 Cereales simples que se han reconstituido, o deben serlo, con leche u otros líquidos nutritivos apropiados;
- 2.1.2 Cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico que se han reconstituido, o deben serlo, con agua u otros líquidos exentos de proteínas;
- 2.1.3 Pastas alimenticias que deben usarse después de ser cocidas en agua hirviendo u otros líquidos apropiados;
- 2.1.4 Galletas y bizcochos que pueden utilizarse directamente o, después de ser pulverizados, con la adición de agua, leche u otro líquido conveniente.

2.2 Otras definiciones

- 2.2.1 Por lactante se entiende una persona de menos de 12 meses de edad.
- 2.2.2 Por niño de corta edad se entiende una persona de más de 12 meses y hasta tres años de edad (36 meses).
- [2.2.3 El término leche antes mencionado no comprende la leche condensada edulcorada, la leche evaporada y la leche descremada.]

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD**3.1 Composición esencial**

El cereal seco, las galletas, los bizcochos y las pastas alimenticias se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón y/o leguminosas (legumbres) y/o raíces amiláceas (como arruruz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, y también sésamo, [maní] y soja.

Los requisitos relativos al contenido energético y los nutrientes se refieren al producto listo para el consumo tal como se vende, o preparado de conformidad con las instrucciones del fabricante, a menos que se especifique otra cosa.

3.2 Contenido energético

El contenido energético de los cereales elaborados a base de cereales no deberá ser inferior a 0,8 kcal/g.

3.3 Proteína

[3.3.1 Si el producto ha de mezclarse con agua antes del consumo, el contenido mínimo de proteína no será inferior al 15 por ciento en relación con el peso en seco y la calidad de la proteína no será inferior al 70 por ciento de la calidad de la caseína. Sin embargo, cuando el índice químico de la proteína equivale por lo menos al 80 por ciento del de la caseína, el contenido mínimo de proteína no deberá ser inferior al 12 por ciento.]

[3.3.2 La adición de aminoácidos está permitida sólo con el propósito de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica, y sólo en las proporciones necesarias para ese fin. Deberán usarse solamente fórmulas L naturales de aminoácidos.]

o

[3.1.4 El índice químico de la proteína adicionada deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la proteína de referencia (caseína según se define en el Anexo 1), o la proporción de energía proteínica (PEP) de la proteína en la mezcla deberá ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la de la proteína de referencia. En todo caso, la adición de aminoácidos está permitida sólo con el objeto de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica, y sólo en las proporciones necesarias para tal fin.]

[3.1.1 Para los productos mencionados en las secciones 2.1.2 y 2.1.4, el contenido de proteína no deberá ser superior a 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).]

[3.1.2 Para los productos mencionados en la sección 2.1.2 el contenido de proteína adicionada no deberá ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).]

[3.1.3 Para los bizcochos mencionados en la sección 2.1.4, preparados con la adición de un alimento de alto valor proteínico, y que se presentan como tales, la proteína adicionada no deberá ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).]

3.4 Hidratos de carbono

[3.4.1 Si a los productos mencionados en las secciones 2.1.1 y 2.1.4 se adiciona sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- la cantidad de hidratos de carbono adicionados, procedentes de estas fuentes, no deberá ser superior a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- la cantidad de fructosa adicionada no deberá ser superior a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 Si a los productos mencionados en la sección 2.1.2 se adiciona sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- la cantidad de hidratos de carbono adicionados, procedentes de estas fuentes, no deberá ser superior a 1,2 g/100 kcal;
- la cantidad de fructosa adicionada no deberá ser superior a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).]

3.5 Lípidos

3.5.1 Para los productos mencionados en las secciones 2.1.1 y 2.1.4, el contenido de lípidos no deberá ser superior a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

3.5.2 Para los productos mencionados en la sección 2.1.21, el contenido de lípidos no deberá ser superior a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si el contenido de lípidos es superior a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- a) la cantidad de ácido láurico no deberá ser superior al 15 por ciento del contenido total de lípidos;
- b) la cantidad de ácido mirístico no deberá ser superior al 15 por ciento del contenido total de lípidos;
- c) la cantidad de ácido linoleico (en forma de ácidos glicéridos = linoleatos) no deberá ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) y no deberá ser superior a 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).]

3.6 Minerales

3.6.1 El contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 2.1.1 a 2.1.3 de esta Norma no deberá ser superior a 100 mg/100 g del producto listo para el consumo. [No obstante, para los productos destinados a niños de más de un año de edad, el contenido de sodio no deberá ser superior a 200 mg/100 kcal.]

3.6.2 El contenido de sodio de los productos descritos en la sección 2.1.4 de esta Norma no deberá ser superior a 300 mg/100 g del producto tal como se vende.]

3.6.3 El contenido de calcio de los productos mencionados en las secciones 2.1.1 a 2.1.3 no deberá ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

3.6.4 El contenido de calcio de los productos mencionados en la sección 2.1.4, que contengan leche, no deberá ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

3.7 Vitaminas

3.7.1 La cantidad de vitamina B₁ (tiamina) no deberá ser inferior a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

3.7.2 En lo que respecta a los productos mencionados en 2.1.2, la cantidad de vitamina A y de vitamina D, expresada en µg/100 kcal, deberá estar dentro de los límites siguientes:

- vitamina A (en equivalentes de µg de retinol) : 60 - 180
- vitamina D : 1 - 3

Estos límites se aplican también a otros alimentos elaborados a base de cereales cuando se adiciona vitamina A o vitamina D.]

3.7.3 La adición de vitaminas y minerales, en especial vitamina A, yodo y hierro, deberá hacerse de conformidad con la legislación vigente en el país en que se vende el producto.

3.7.4 Las vitaminas y/o los minerales adicionados deberán seleccionarse en las Listas de Referencias de Compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979).

3.8 Ingredientes facultativos

3.8.1 Además de los ingredientes indicados en la sección 3.1, podrán usarse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de cuatro a seis meses y para niños de corta edad.

3.8.2 Los productos que contengan miel o jarabe de arce deberán tratarse de manera que se destruyan las esporas de Clostridium botulinum, si las hubiere.

[3.8.3 Podrá usarse cacao sólo en los productos cuyo consumo comience después de los nueve meses de edad, y con un límite máximo de 1,5% m/m en el producto listo para el consumo.]

3.9 Factores de calidad

3.9.1 Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos, estarán limpios, y serán inocuos, apropiados y de buena calidad.

3.9.2 Todos los procedimientos de elaboración y desecación deberán llevarse a cabo de forma que las pérdidas del valor nutritivo sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.

3.9.3 El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos, y su cuantía deberá garantizar que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos.

3.10 Consistencia y tamaño de las partículas

3.10.1 Una vez reconstituidos de conformidad con las instrucciones para su uso indicadas en la etiqueta, los alimentos elaborados a base de cereales deberán tener una consistencia adecuada para la alimentación de los lactantes o de los niños de corta edad, conforme a las edades para las que el producto está destinado.

3.10.2 Las galletas y bizcochos podrán ingerirse secos, a fin de permitir y estimular la masticación, o bien en forma líquida, mezclados con agua o cualquier otro líquido adecuado que les confiera una consistencia análoga a los cereales secos.

3.11 Prohibición específica

El producto y sus componentes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, que se describen en la sección 2.1 de esta Norma, se permiten los siguientes aditivos alimentarios (en 100 g de producto, en relación con el peso en seco, a menos que se especifique otra cosa):

4.1 Emulsionantes

4.1.1	Lecitina	1,5 g
4.1.2	Mono- y diglicéridos	1,5 g

4.2 Reguladores del pH

4.2.1	Hidrogen-carbonato de sodio	} BPF, dentro de los límites para el sodio
4.2.2	Hidrogen-carbonato de potasio	
4.2.3	Carbonato de calcio	
4.2.4	Acido L(+) láctico	1,5 g
4.2.5	Acido cítrico	2,5 g

4.3 Antioxidantes

4.3.1	Concentrado de varios tocoferoles	} 300 mg/kg de grasa, solos o mezclados
4.3.2	α -tocoferol	
4.3.3	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
4.3.4	Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio	50 mg, expresados en ácido ascórbico y dentro de los límites para el sodio

4.4 Aromas

- | | | |
|-------|----------------------|--------------------------------|
| 4.4.1 | Extracto de vainilla | BPF |
| 4.4.2 | Etilvainilla | } 7 mg con respecto al consumo |
| 4.4.3 | Vainillina | |

4.5 Enzimas

- | | | |
|-------|------------------------|-----|
| 4.5.1 | Carbohidratos de malta | BPF |
|-------|------------------------|-----|

4.6 Levaduras

- | | | |
|-------|------------------------------|------------------------|
| 4.6.1 | Carbonato de amonio | } Limitado por las BPF |
| 4.6.2 | Hidrogenocarbonato de amonio | |

5. CONTAMINANTES

5.1 Residuos de plaguicidas

El producto deberá prepararse con especial cuidado, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, a fin de eliminar los residuos de los plaguicidas que puedan ser necesarios para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas, o los ingredientes del producto final; o si ello es técnicamente imposible, eliminar la mayor cantidad posible.

Los productos comprendidos en las disposiciones de esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 Otros contaminantes

El producto estará exento de residuos de hormonas y antibióticos, determinados mediante métodos convenidos de análisis, y estará prácticamente exento de otros contaminantes, en particular de sustancias farmacológicamente activas.

6. HIGIENE

6.1 El producto deberá prepararse, envasarse y mantenerse en condiciones higiénicas y deberá ser conforme al Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979).

6.2 En la medida de lo posible, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

6.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos; y
- c) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna otra sustancia venenosa o nociva.

7. ENVASADO

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que protejan la higiene y demás calidades del producto.

7.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán fabricarse sólo con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso a que están destinadas. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias que se utilicen como material de envasado, se aplicará dicha norma.

8. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991), Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarán las siguientes disposiciones:

[Todas las indicaciones que deban especificarse en la etiqueta deberán hacerse en el idioma del país en que se vende el producto.]

8.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será: "Cereal seco para lactantes (y/o niños de corta edad)", "Galletas para lactantes (y/o niños de corta edad)" o "Bizcochos" (o "Bizcochos de leche") para lactantes (y/o niños de corta edad)", o "Pastas alimenticias para lactantes (y/o niños de corta edad)", o cualquier otra designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento, de conformidad con la legislación nacional.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan adicionado vitaminas y minerales, éstos deberán presentarse en grupos separados para las vitaminas y los minerales, respectivamente, y dentro de esos grupos no será necesario que las vitaminas y los minerales se declaren por orden decreciente de proporciones.

8.2.2 Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes y los aditivos alimentarios. Además, podrán incluirse en la etiqueta nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

8.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de información de carácter nutricional deberá contener la siguiente información, en el orden que sigue:

- a) la cantidad de energía, expresada en calorías (kcal) o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos de proteínas, hidratos de carbono y grasa por cada 100 gramos del alimento vendido, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere;
- b) además de cualquier otra información nutricional que exija la legislación nacional, deberá declararse la cantidad total de cada vitamina y mineral, adicionada de conformidad con la sección 3.2.2, que contenga el producto final, por 100 g, y según el tamaño de la porción del alimento que se propone para el consumo.

8.4 Marcado de la fecha e instrucción para la conservación

8.4.1 Se indicará la fecha de duración mínima (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del"), especificando el día, mes y año en orden numérico no cifrado, salvo que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y del año. El mes podrá indicarse por letras en los países en que ese uso no induzca en confusión al consumidor. Cuando se trate de productos para los que sólo se requiera la declaración del mes y del año, y la duración del producto llegue hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

8.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

8.4.3 Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

8.5 Instrucciones sobre el modo de empleo

8.5.1 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 abrirse el envase.

[8.5.2 Cuando el contenido de proteína sea inferior al 15 por ciento y la calidad de la proteína sea inferior al 70 por ciento de la calidad de la caseína, o inferior al 12 por ciento de proteína de calidad equivalente al 80 por ciento de la calidad de la caseína, en las instrucciones de la etiqueta deberá indicarse "utilícese leche o preparados, pero no agua, para diluir o mezclar" o una indicación similar.]

8.5.3 La presencia de gluten deberá indicarse en la etiqueta cuando la edad prevista para el uso sea de menos de [seis meses].

8.5.4 Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de que edad puede usarse el producto. En la etiqueta deberá indicarse claramente que no se recomienda la utilización del producto antes de los cuatro a seis meses de edad. En la etiqueta deberá indicarse, además, que la decisión respecto del momento exacto para comenzar la alimentación complementaria debe tomarse con el asesoramiento de un agente de salud, sobre la base de las necesidades específicas para el crecimiento y desarrollo del lactante. Podrán establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto.

8.6 Requisitos adicionales

Los productos comprendidos en esta norma no son sustitutivos de la leche materna y no deberán presentarse como tales.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.