

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**Tema 7 del programa**

**CX/NFSDU 03/7**  
**Septiembre**

**S**

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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES 25° REUNIÓN**

**Bonn, Alemania, 3 – 7 de noviembre de 2003**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD**

*- Observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento -*

#### **Observaciones:**

**AUSTRALIA**  
**BRASIL**  
**ESPAÑA**

**AAC – Association des amidonneries de céréales de l'UE**  
**ISDI – International Special Dietary Foods Industries**  
**IWGA – International Wheat Gluten Associations**  
**OMS - Organización Mundial de la Salud**

## AUSTRALIA

### OBSERVACIONES GENERALES

Australia hace constar que algunas referencias a secciones específicas o a puntos numerados de la Norma son incongruentes. Por ejemplo, en las secciones 3.3.2 – 3.3.4 se hace referencia a “point” mientras que en otras secciones o puntos numerados se hace referencia a “section”. Es recomendable utilizar un lenguaje congruente en el anteproyecto de Norma. (N. del T.: esta observación concierne sólo a la versión inglesa). De modo análogo, Australia sugiere que se redacte en términos congruentes las referencias a los valores de densidad nutricional. En algunos casos, por ejemplo, los valores se indican en kcal (kJ) (p.ej. sección 3.2) y en otras secciones (p.ej. 3.3) en kJ (kcal).

### DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

Advertimos un leve error de puntuación, pues falta el punto y coma a partir del final de 2.1.2 (N. del T.: esta observación concierne sólo a la versión inglesa).

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Australia reconoce la labor desarrollada por el grupo de trabajo dedicado a la composición (bajo la presidencia de Malasia), pero insiste en la necesidad de proseguir esas actividades en vistas de revisar la composición esencial.

En cuanto a las secciones 3.6 (minerales) y 3.7 (vitaminas), deseamos reiterar que abogamos por llevar a cabo la revisión conforme a un enfoque basado en el riesgo teniendo en cuenta igualmente los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987). La reciente revisión aplicada por Australia a la regulación de alimentos para lactantes permitió la restauración de vitaminas y minerales cuya presencia es natural en los cereales, pero estipulando la adición de hierro para reducir el riesgo de anemia infantil.

### COMPOSICIÓN ESENCIAL

Proponemos por razones gramaticales una leve corrección de la segunda frase como sigue:

*También podrán contener leguminosas (legumbres), raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción. (They may also contain legumes (pulses), starchy roots (such as arrowroot, yam or cassava) or starchy stems or oil seeds in smaller proportions.)*

### CONTENIDO ENERGÉTICO

Partimos de que este requisito debe interpretarse como “listo para el consumo” antes que “tal como se vende”. Respalamos por lo tanto las observaciones anteriores del European Network of Childbirth Associations (ENCA) y proponemos, para mayor claridad, incluir las siguientes adiciones en negrita a esta sección:

*El contenido energético de los alimentos elaborados a base de cereales no deberá ser inferior a 0,8 kcal/g (3,3 kJ/g) cuando estén preparados según las instrucciones de uso o en los productos listos para el consumo.*

### LÍPIDOS

En aras de la coherencia con la terminología en consideración para la sección 3.1 – Composición Esencial del anteproyecto de norma revisada para preparados para lactantes (Anexo 1 de CL2003/4-NFSDU), Australia sugiere cambiar el título de la Sección 3.5 de “Lípidos” a “Grasas y ácidos grasos”.

## MINERALES

Australia respalda los niveles máximos de sodio conforme a lo propuesto. Sugerimos que se incluyan también los valores por mg/kJ. Además "listo para el consumo" puede interpretarse bien como "tal como se vende" o "cuando esté preparado según las instrucciones". Puesto que los límites del sodio están basados en el contenido energético y que se pueden adicionar otras fuentes de sodio durante la preparación, consideramos problemático incluir la frase "en el producto listo para el consumo". Para mayor claridad sugerimos por lo tanto las siguientes enmiendas:

3.6.1 *El contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 2.1.1 a 2.1.4 de esta Norma no deberá ser superior a 100 mg/100 kcal (24 mg/100kJ) del producto listo para el consumo, salvo en el caso de productos destinados a niños de más de un año de edad, en que el contenido de sodio no deberá ser superior a 200 mg/100 kcal (48 mg/100 kJ).*

## VITAMINAS

Ver observaciones en 3

## INGREDIENTES FACULTATIVOS

Australia aboga por suprimir los corchetes que rodean "los nueve" meses.

### 3.10 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS

3.10.1 Australia promueve suprimir "con cuchara" puesto que no es compatible con todos los alimentos regulados por la Norma, por ejemplo con las galletas.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

El número que acompaña a la goma xantana es incorrecto: debe ser 415 en lugar de 425.

## ETIQUETADO

La norma 2.9.2 La norma "Foods for Infants" del *Australia New Zealand Food Standards Code* contiene varios requisitos de etiquetado que, a nuestro modo de ver, podrían incorporarse a la Norma del Codex. Son ellos:

El etiquetado de la miel como "esterilizada" para reflejar la sección 3.8.2 que permite utilizar la miel tras tratarla de manera que se destruyan las esporas de *Clostridium botulinum*. Por ejemplo, a la palabra "miel" se le añadirá "esterilizada" si este producto se utiliza como ingrediente;

El alimento se etiquetará como "edulcorado" si supera determinado nivel de azúcar adicionada. Ese nivel es de 4 g/100 g en Australia y Nueva Zelandia. Por ejemplo, la palabra "edulcorada" se incluirá en la etiqueta cuando el contenido de azúcares adicionados sobrepasa los 4 g/100 g; y se prohibirá recomendar en la etiqueta la adición de un alimento a los preparados para lactantes o a los preparados de continuación administrados con el biberón.

Debería incluirse un encabezamiento correspondiente a 8.1.

8.1.1 Australia opina que la primera alternativa ofrece la flexibilidad necesaria para conciliar las diferentes circunstancias que predominan sobre este particular en los países miembros. Esta alternativa satisface los requisitos australianos. Sin embargo, si continúa sin haber consenso sobre el tema, sugerimos que se coloque entre corchetes sólo la segunda oración de la primera alternativa para que se mantenga la referencia a la Norma General del Codex.

En cuanto a la inclusión de una frase adicional relativa a las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales, Australia hace constar que en la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 03/22A, párrafo 66) se acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales. La sección 1.4 de las Directrices prohíbe el uso de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en los alimentos para lactantes o niños pequeños, excepto cuando estén específicamente contempladas en normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional. Australia aboga por el uso de declaraciones saludables y nutricionales conforme a la legislación nacional. Siempre y cuando el Proyecto de Directrices sea aprobado/adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius a mediados de 2003, respaldamos por lo tanto las modificaciones del texto entre corchetes para que se haga referencia al Proyecto de Directrices y, más específicamente, a las disposiciones que permiten el uso de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales conforme a la legislación nacional. Esta sección debería numerarse como 8.1.3.

## DECLARACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO

Esta sección contiene una errata: en lugar de 8.3.1 (b) debería decir 8.4.1 (b).

## 8.6 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

- 8.6.3 Australia, si bien reconoce la decisión previa del Comité de exigir la declaración relativa a la presencia o la ausencia de gluten (párrafo 83), propone sin embargo que esta decisión se revise al término de las discusiones a sostener sobre el Proyecto de Norma para Alimentos Exentos de Gluten (en el Trámite 7), previsto para la 25ª reunión del CCNFSDU.

(N. del T.: Sección 8.6.4) En vista de que el ámbito convenido para la Norma abarca la variación individual en los lactantes, parece existir una contracción potencial entre las oraciones primera y segunda de esta sección. En Australia y Nueva Zelandia, la Norma 2.9.2 -Foods for Infants- del *Australia New Zealand Food Standards Code* prohíbe el uso de declaraciones en la etiqueta que presenten un alimento como adecuado para lactantes menores de cuatro meses. Este requisito reconoce que la introducción de alimentos complementarios antes de los cuatro meses de edad entraña un riesgo mayor para todos los lactantes. Podría argumentarse además que la edad no es el único medio para identificar al consumidor idóneo del producto. Otro método para especificar la idoneidad de un alimento son por ejemplo las declaraciones asociadas a los hitos del desarrollo de los lactantes, p.ej. alimentos iniciales, alimentos de continuación, etc. La última frase de esta sección resulta innecesaria y debería borrarse.

## BRASIL

### 2. DESCRIPCIÓN

#### Sugerencia:

Proponemos sustituir en el punto 2: “por lo menos el 25 por ciento” por “más del 50 por ciento”. La frase quedaría como sigue:

"Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que constituirán ~~por lo menos el 25 por ciento~~ más del 50 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco."

***Justificación:*** Proponemos la sustitución para garantizar la calidad nutricional del producto (densidad energética y proteínica, entre otras características) y prevenir malentendidos entre los consumidores sobre la composición básica del mismo.

### 3.11 PROHIBICIÓN ESPECÍFICA

- Incluir un punto con el siguiente texto:

“El producto y sus componentes no deberán contener OGMs”.

***Justificación:***

1) *La British Royal Society, en su informe titulado “Genetically modified plants for use and human health-an update”(“Vegetales genéticamente modificados para su empleo y la salud humana-una actualización”) de 2002, formula recomendaciones especiales sobre la introducción de alimentos genéticamente modificados en la dieta de grupos específicos y vulnerables, entre ellos lactantes, niños así como mujeres embarazadas y mujeres que amamantan.*

2) *El punto # 49 del documento del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos: “Proyecto de Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Derivados de Plantas de ADN Recombinante, informa lo siguiente:*

*“Attention should be paid to particular physiological characteristics and metabolic requirements of specific population groups such as infants, children, pregnant and lactating women, the elderly and those with chronic diseases or compromised immune systems”. (Se debe prestar atención a las características fisiológicas y requisitos metabólicos particulares de grupos específicos de la población tales como lactantes, niños, mujeres embarazadas y que amamantan, ancianos y personas con enfermedades crónicas o un sistema inmunológico deficiente.)*

3) *Debería evaluarse la inocuidad de la utilización de ingredientes genéticamente modificados en alimentos para lactantes con el objeto de lograr un consenso científico sobre el tema, insistiendo en la necesidad de garantizar que estos componentes no se utilicen en la elaboración de preparados para lactantes.*

## 8. ETIQUETADO

### 8.6. INSTRUCCIONES DE EMPLEO

#### 8.6.4

- Mantener la expresión: "Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. En la etiqueta deberá indicarse claramente que no se recomienda la utilización del producto antes de los seis meses de edad."

**- Borrar la frase completa que dice "Además (...) se vende el producto". Suprimir los corchetes que rodean la frase completa. La frase quedaría como sigue:**

[8.6.4 Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. En la etiqueta deberá indicarse claramente que no se recomienda la utilización del producto antes de los seis meses de edad. Además, deberá señalarse en la etiqueta que la decisión sobre el momento preciso en que se comenzará la alimentación complementaria; incluyendo cualquier excepción a partir de ese límite de edad, deberá adoptarse en consulta con un [trabajador sanitario], basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante. Podrán establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto. El etiquetado no deberá entrar en conflicto con las disposiciones de este párrafo.]

## ESPAÑA

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se propone sustituir en la versión en español el término “*tomando*” por “*teniendo*”, por ser más correcto.

### 2.1. DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

Entendemos que se trata de un error mecanográfico al apartado “2.1.5”, le corresponde la numeración “2.1.4.”

### 3.1. COMPOSICIÓN ESENCIAL

Dado que el arroz no es una raíz amilacea, sino un cereal, debería suprimirse la dicha relación.

### 3.5. LIPIDOS

Apoyamos la inclusión de los epígrafes incluidos entre corchetes, por ello consideramos que estos deberían suprimirse.

### 3.6. MINERALES

#### 3.7.

#### 3.6.1.

Apoyamos el siguiente texto: “**el contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 2.1.1 a 2.1.4. de esta norma no debe ser superior a 100 mg/100 kilocalorías del producto listo para el consumo**”.

### 3.8. INGREDIENTES FACULTATIVOS

#### 3.8.1.

Apoyamos el siguiente texto: “**además de los ingredientes indicados en la sección 3.1. podrán emplearse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de seis meses**”.

#### 3.8.3.

Apoyamos la siguiente redacción: “**podrá utilizarse cacao solo en los productos cuyo consumo comience después de los 12 meses de edad y con un límite máximo de 1,5% m/m en el producto listo para el consumo**”.

Debe tenerse en cuenta que a partir de esa edad el niño pierde la consideración de lactante

### 3.10. CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTICULAS

#### 3.10.1.

Se propone retirar los corchetes e incorporar al texto “*alimentación con cuchara*”

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1. Emulsionantes

#### 4.1.1. Lecitina (322)

Se deberían seguir las orientaciones dadas por el CCAH para este tipo de productos, que fija una ingesta máxima de 10 g/kg,

#### 4.1.2. Mono y digliceridos de ácidos grasos (471)

El CCAH expone que en los alimentos de destete para bebés y niños de poca edad con buena salud, es suficiente la concentración máxima de 5 g/kg. Cantidades superiores solo son necesarias cuando es emplean en combinación con otros emulsionantes en alimentos médicos especiales, a base de aminoácidos y pectidos en composiciones nutricionalmente completas que contienen lípidos.

#### **4.5. Enzimas**

##### **4.5.1. Carbohidrasas de malta**

Por su función, esta enzima debe encuadrarse en un epígrafe nuevo denominado coadyuvantes tecnológicos, su uso solamente se debe establecer para galletas y bizcochos.

##### **4.6. Levaduras**

La denominación de este epígrafe se debe sustituir por gasificantes.

##### **4.9. Gases de envasado (Propelentes)**

La Directiva 95/2/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes, en su Art. 2 punto 3.b), establece que *“los alimentos para lactantes y niños de corta edad mencionados en la Directiva 89/398/CE, incluidos los alimentos para lactantes y niños enfermos, dichos alimentos estarían sujetos a las disposiciones del Anexo VI”*.

Dado que los gases recogidos en este punto son Aditivos del Anexo I de la citada Directiva 95/2, no pueden utilizarse en la alimentación de lactantes.

## **8. ETIQUETADO**

### **8.1.1.**

Apoyamos la segunda propuesta, es decir: **“la etiqueta no contendrá imágenes ni textos que idealicen o sugieran una edad no apta para la introducción de estos productos.**

**No se harán declaraciones de propiedades nutricionales y saludables relativas a las propiedades dietéticas de los productos cubiertos por las disposiciones de estas normas”.**

### **8.1.2.**

Apoyamos el texto en consecuencia la supresión de los corchetes

## **8.4. Declaración del valor nutritivo**

### **8.4.1.**

#### **Apartado b)**

La referencia que se efectúa a la sección 3.2.2. no es correcta, debe sustituirse por referencias a las secciones 3.6. y 3.7.

#### **Apartado c)**

la referencia a la sección 8.3.1.b), no es correcta ya que dicha sección no figura en el documento que se está analizando.

### **8.4.2.**

Igual observación que para el apartado c) anterior.

### **8.6.4.**

Apoyamos el texto que figura entre corchetes y en consecuencia que se retiren éstos.

## AAC – Association des amidonneries de céréales de l'UE

La Sección 8.1.1 del Anteproyecto de Norma Revisada especifica que los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991) son aplicables a esta Norma.

La sección 8.6.3 estipula que *"la presencia o la ausencia de gluten deberá indicarse en la etiqueta"*.

Tras la enmienda, la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, incluye una lista de alimentos e ingredientes conocidos por causar hipersensibilidad y que deben figurar siempre en el etiquetado. Al adoptarse estos requisitos en 1999, la Comisión del Codex Alimentarius abordó en forma adecuada y congruente la alergenicidad y la intolerancia, como una medida de carácter horizontal. Cabe admitir, sin embargo, que las reglas específicas relativas a todas las sustancias que, según se sabe, causan hipersensibilidad (no sólo el gluten) son aplicables a los alimentos destinados a una categoría específica de la población, como a los lactantes y niños de corta edad. En este contexto, la AAC insta al Comité a contemplar este principio de indicación obligatoria desde un punto de vista general.

Creemos, no obstante, que la indicación obligatoria adicional sobre la ausencia de una sustancia específica, el gluten, en una Norma para un alimento que no está elaborado específicamente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas que no toleran el gluten, tal como lo especifica la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten (Codex stan 118-1981), no es congruente con la opción del Codex relativa a la gestión de riesgos

./..

../.

en el contexto de la alergenicidad y la intolerancia. Si es necesario, la indicación obligatoria de ausencia de alérgenos puede examinarse ulteriormente desde una perspectiva general.

**La AAC, por consiguiente, prefiere que la sección 8.6.3 diga que "La presencia de gluten deberá indicarse en la etiqueta" y sugiere completar esta sección con una justificación científica de las razones por las cuales la presencia del gluten, entre todas las sustancias conocidas por causar hipersensibilidad, ha de ser la única que figure en la etiqueta de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños.**

## ISDI – International Special Dietary Foods Industries

### COMPOSICIÓN ESENCIAL

PROPUESTA DE LAS ISDI	JUSTIFICACIÓN
<p><b>3.1.1</b> Las cuatro categorías listadas en 2.1.1. hasta 2.1.4 se preparan <del>principalmente</del> con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón, <b>leguminosas (legumbres) o semillas oleaginosas</b>. También podrá contener <del>leguminosas (legumbres)</del>, raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, <del>o semillas oleaginosas</del> en menor proporción.</p>	<p>Proponemos borrar "principalmente" porque existen otros ingredientes altamente nutritivos, como la leche que pueden emplearse en estos productos.</p> <p>Es más, las legumbres y las leguminosas como la soja son ingredientes de elevado contenido proteínico y, por lo tanto, valiosas fuentes nutricionales. Además, las legumbres han sido reguladas tradicionalmente por esta Norma y deberían seguir formando parte de ella.</p>
<p><b>3.5 Lípidos</b> Para los productos mencionados en la sección <del>2.1</del></p>	<p>2.1 debe ser 2.1.2 (cereales con adición de otro</p>

PROPUESTA DE LAS ISDI	JUSTIFICACIÓN
<p><b>2.1.2</b>, 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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la cantidad de ácido linoléico (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(1200 mg/100 kcal).</li> </ul> <p>✗ la cantidad de ácido laurico no deberá exceder el 15% del contenido lipídico total.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la cantidad de ácido mirístico no deberá exceder el 15% del contenido lipídico total</li> </ul> <p>✗ se prohíbe el uso de grasas parcialmente hidrogenadas para estos productos</p> <p>[la categoría de productos <del>2.1.2</del> y <b>2.1.4</b> deberá tener un contenido <del>mínimo</del> <b>máximo</b> de lípidos de 3,3 g/100 kcal (0,8 g/kJ).]</p>	<p>alimento rico en proteínas), como es el caso en Europa (Directiva 96/5/CE).</p> <p>Suprimir los corchetes.</p> <p>No hay razones para establecer un límite mínimo tan alto de lípidos. Ello implica un aumento del 50% o más de contenido lipídico en comparación con los productos actuales sin que exista la justificación pertinente. Ante la creciente obesidad infantil en todo el mundo, sería deseable que algunos países permitasen contenidos lipídicos inferiores en los cereales. En lugar de ello, las ISDI proponen establecer un límite máximo para las categorías 2.1.1 y 2.1.4, como es el caso en la Unión Europea.</p>
<p><b>3.6 Minerales</b></p> <p>El contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 2.1.1 a 2.1.4 de esta Norma no deberá ser superior a {100 mg/100 kcal} <b>(25 mg/100 kJ)</b>, del producto listo para el consumo, salvo en el caso de productos destinados a niños de más de un año de edad, en que el contenido de sodio no deberá ser superior a {200 mg/100 kcal} <b>(50 mg/100 kJ)</b>.</p>	<p>Las ISDI concuerdan con los niveles propuestos y sugieren expresarlos también por 100 kJ.</p>
<p><b>3.8 Ingredientes facultativos</b></p> <p><b>3.8.1</b> Además de los ingredientes indicados en la sección 3.1, podrán emplearse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de seis meses, <b>o según el caso</b>, y para niños pequeños.</p> <p><b>3.8.3</b> Podrá utilizarse 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.</p>	<p>La adición de "según el caso" hace esta sección más congruente con el ámbito de esta Norma.</p> <p>Suprimir los corchetes para conservar "nueve meses", tal como figura en la Norma original. No hay razón para aumentar la edad de introducción del cacao a más de 9 meses.</p>
<p><b>3.9. Factores de calidad</b></p> <p>3.9.1 Todos los ingredientes, <del>incluso los ingredientes facultativos</del>, estarán limpios y serán inocuos, apropiados y de buena calidad.</p>	<p>"incluso los ingredientes facultativos" debería borrarse, pues ya están englobados en la expresión "todos los ingredientes".</p>

## IWGA – International Wheat Gluten Association

### **La International Wheat Gluten Association (IWGA) desea hacer observaciones sobre la sección 8 -Etiquetado del mencionado Anteproyecto de Norma revisada, tal como circuló en Alinorm 03/26A -Apéndice III.**

La Sección 8.1.1 del Anteproyecto de Norma Revisada especifica que los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991) son aplicables a esta Norma. La sección 8.6.3 estipula que *"la presencia o la ausencia de gluten deberá indicarse en la etiqueta"*.

Tras la enmienda, la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, incluye una lista de alimentos e ingredientes conocidos por causar hipersensibilidad y que deben figurar siempre en el etiquetado. Al adoptarse estos requisitos en 1999, la Comisión del Codex Alimentarius abordó en forma adecuada y congruente la alergenicidad y la intolerancia, como una medida de carácter horizontal. La referencia que figura en la sección 8.6.3 sobre la indicación obligatoria de la presencia de gluten es por lo tanto redundante.

Una indicación obligatoria adicional sobre la ausencia de sustancias conocidas por causar hipersensibilidad es incongruente con opción del Codex relativa a la gestión de riesgos en el contexto de la alergenicidad y la intolerancia, es decir, el etiquetado positivo de la presencia de tales sustancias. Bajo esta perspectiva, resulta injustificada la indicación obligatoria de la ausencia de una sustancia específica, el gluten, en una norma que regula un alimento específico que no está expresamente elaborado para satisfacer las necesidades dietéticas de personas que no toleran el gluten, tal como lo especifica la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten.

Si el Comité decide que, en un grupo específico de productos, es necesaria la indicación obligatoria adicional de la ausencia de sustancias conocidas por causar hipersensibilidad, este punto debería contemplarse desde una perspectiva general, incluyendo todas las sustancias susceptibles de emplearse en tales productos. En este caso, la sección 8.6.3 podría modificarse como sigue:

*"Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados que se mencionan en la Sección 8.1.1, se indicará en la etiqueta la ausencia de sustancias conocidas por causar hipersensibilidad y que pueden emplearse en tales productos."*

## OMS

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Al igual que en caso del Anteproyecto de Norma revisada para Preparados para Lactantes, se recomienda que el texto del Ámbito de Aplicación finalice con una referencia a la Estrategia Global de Alimentación del Lactante y el Niño Pequeño y a la resolución WHA55.25 que ratificó formalmente dicha estrategia. El texto (los cambios aparecen en cursiva) debería decir:

*La presente norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de lactantes como alimento complementario en general a partir de la edad de seis meses en adelante, tomando en cuenta los requisitos nutricionales individuales y para alimentar a los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada, en concordancia con la Estrategia Global de Alimentación del Lactante y el Niño Pequeño y con la Resolución WHA55.25 (2002) de la Asamblea Mundial de la Salud.*

## 8. ETIQUETADO

El **párrafo 8.6.4** debería modificarse como sigue (el texto nuevo figura en cursiva):

Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. En la etiqueta deberá indicarse claramente que no se recomienda la utilización del producto antes de los seis meses de edad. Además, deberá señalarse en la etiqueta que la decisión sobre el momento preciso en que se comenzará la alimentación complementaria; incluyendo cualquier excepción de *ese límite de seis meses de edad*, deberá adoptarse en consulta con un *trabajador sanitario*, basándose en las *necesidades específicas* de crecimiento y desarrollo *de cada* lactante. Podrán establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto. El etiquetado no deberá entrar en conflicto con las disposiciones de este párrafo.