

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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/26

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Decimoctavo período de sesiones

Ginebra, 3 - 12 de julio de 1989

INFORME DE LA DECIMOSEXTA REUNION DEL COMITE DEL CODEX

SOBRE NUTRICION Y ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Bonn-Bad Godesberg, República Federal de Alemania, 29 de septiembre - 7 de octubre

Nota: La Carta Circular CL 1988/56-NFSDU se distribuirá por separado.

w/24081

Resumen y Conclusiones

Durante sus deliberaciones, la Decimosexta Reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales llegó a las conclusiones siguientes:

- 1) Normas/directrices adelantadas a la CAC en los Trámites 8 y 5 del Procedimiento como sigue:
 - Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad (párr. 93)
 - Preparados Dietéticos Nutricionalmente Completos para Regímenes de Control del Peso (párrs. 112-125)
 - Etiquetado y Declaración de Propiedades para Alimentos para Fines Medicinales Especiales (párrs. 126-151)
- 2) Normas y directrices y otras cuestiones remitidas para examen a los gobiernos como sigue:
 - Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados de Bajo Contenido Energético y de Reducido Contenido Energético (Trámite 3) (párrs. 100-111)
 - Normas o directrices nutricionales sobre la ingestión excesiva de grasa, azúcares y sodio y la ingestión insuficiente de fibra (párr. 39)
 - Edulcorantes de mesa (párrs. 174-176)
 - Complementos vitamínicos y minerales (párr. 37)
- 3) Propuestas remitidas a los gobiernos y a la CAC para examen/enmienda como sigue:
 - Examen de las disposiciones sobre etiquetado de alimentos para regímenes especiales y alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (párrs. 98-99 y 152-156)
 - Examen de métodos de análisis (párrs. 178-184)
 - Examen de toma de muestras (párrs. 188-190)
 - Examen de las Listas de Referencia del Codex sobre Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos (párrs. 194-199)
 - Enmienda de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (párrs. 162-169)
 - Enmienda de la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (párrs. 200-201) (cantidad máxima de cacao)
 - Posible enmienda de la norma del Codex para los Alimentos exentos de Gluten (párrs. 157-158)

Resumen y conclusiones (cont.)

- 4) Conclusiones alcanzadas sobre cuestiones específicas como sigue:
 - Alimentos de muy bajo contenido energético (párr. 115)
 - Fibra alimentaria (párrs. 24-29, 185-187)
 - Criterios para la Enmienda de las Listas de Referencia para Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos (párr. 193)
 - Yodización de la Sal (párrs. 202-203)
 - Aspectos nutricionales y del etiquetado relativos a los aceites tropicales (párrs. 13, 206)
- 5) Celebró deliberaciones preliminares de la Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre Tolerancias de Nutrientes Recomendadas para Fines del Etiquetado de Alimentos (Helsinki, 1988)
- 6) Estudió la relación de los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad con el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (párrs. 9, 152-156)
- 7) Solicitó de los gobiernos participantes el aumento del apoyo técnico a la labor del Comité (párr. 40)
- 8) Estudió la aplicación de la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales a alimentos que no son "para regímenes especiales", y cuestiones conexas (párrs. 94-97)
- 9) Decidió no seguir adelante con la enmienda del contenido máximo de vitamina D en la fórmula para niños de pecho (párr. 159) y del contenido máximo de vanilina en los productos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad (párrs. 160-161)
- 10) Decidió que no estaba en situación de recomendar niveles máximos para contaminantes en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (párrs. 170-171)
- 11) Acordó no enmendar las normas del Codex para niños de pecho y niños de corta edad para permitir la irradiación de alimentos y de sus componentes (párrs. 172-173)
- 12) Acordó no seguir adelante con el estudio de la repercusión de las normas del CCNFSDU sobre cualquier grupo particular de población (párr. 204)

INDICE

	Página
INTRODUCCION -----	1
APROBACION DEL PROGRAMA -----	2
NOMBRAMIENTO DE RELADORES -----	2
CUESTIONES DE INTERES -----	2
- Cuestiones dimanantes del Informe del 17º Periodo de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y de reuniones de otros Comités del Codex -----	2
- Radionúclidos -----	3
- Comité Ejecutivo/Comité Coordinador del Codex para Asia -----	3
ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES -----	3
ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS DE INTERES PARA EL COMITE -----	3
INFORME DE UN GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS NORMAS DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES -----	4
- Enmiendas de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales -----	5
- Aspectos Nutricionales y Dietéticos de la Fibra Alimentaria -----	5
- Cuestiones de interés para el Comité -----	6
- Consideraciones Nutricionales de la Labor Futura de la Comisión del Codex Alimentarius -----	6
- Estudio de las Disposiciones para Tolerancias Alimentarias Diarias Recomendadas en los Estados Miembros del Codex -----	7
PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD, EN EL TRAMITE 7 -	8
CUESTIONES RELATIVAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE EL ETIQUETADO EN LAS NORMAS DEL CODEX PAA REGIMENES ESPECIALES -----	14
- Establecimiento de Disposiciones Especificas de Etiquetado para Alimentos de Bajo y de Reducido Contenido Energético -----	14
- Examen de las Disposiciones sobre Etiquetado en las Normas para Alimentos para Regimenes Especiales -----	15
PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS "DE BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "DE REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO" (PARA REGIMENES ESPECIALES) -----	15
PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PREPARADOS DIETETICOS NUTRICIONALMENTE COMPLETOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO -----	17
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES, EN EL TRAMITE 4 -----	19
ENMIENDA DE LA SECCION DE ETIQUETADO DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS DE NIÑOS DE PECHO Y DE NIÑOS DE CORTA EDAD (EXCEPTUADA LA FORMULA PARA NIÑOS DE PECHO), EN EL TRAMITE 7 -----	23
ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LOS "ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN" ---	24
ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA FORMULA PARA NIÑOS DE PECHO (CODEX STAN 72-1981) -----	24
ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (CODEX STAN 74-1981)-	24
ENMIENDAS DE LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICION DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS -----	24
ESTUDIO DE LOS REGLAMENTOS NACIONALES SOBRE NIVELES DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD -----	26
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ALIMENTOS IRRADIADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD -----	26
EXAMEN DE UN PRIMER PROYECTO DE UNA NORMA PARA EDULCORANTES DE MESA EN RELACION CON LOS CRITERIOS DE PRIORIDAD DE LA LABOR DEL CODEX -----	27

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS -----	27
INFORME DE UN GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LISTAS DE REFERENCIA PARA SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS -----	29
- Examen de los Criterios para la Enmienda de las Listas de Referencia para Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos (ALINORM 87/26, Apéndice XIII, Anexo I; CX/NFSDU 88/9 - Parte I y CRD 4) ----	30
- Examen de las Adiciones Propuestas a las Listas de Referencia (CX/NFSDU 88/9 - Partes II, III y IV, y Documentos de Sala de Conferencia 5, 6 y 7) -----	30
OTROS ASUNTOS -----	31
TRABAJOS FUTUROS -----	31
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION -----	32
RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TABAJOS -----	34

APENDICES

APENDICE I	- LISTA DE PARTICIPANTES -----	36
APENDICE II	- DISCURSO DE APERTURA DEL SUBSECRETARIO DE ESTADO, SR. WERNER CHORY -----	45
APENDICE III	- PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD -----	47
APENDICE IV	- PROYECTO DE NORMA PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES -----	58
APENDICE V	- PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS DIETETICOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO -----	61
APENDICE VI	- PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS "DE BAJO CONTENIDO ENERGETICO" O "DE REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO" PARA REGIMENES ESPECIALES -----	66
APENDICE VII	- SEGUNDO EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS EN LAS NORMAS DEL CODEX ELABORADAS POR EL CCNFSDU -----	67
APENDICE VIII	- ENMIENDAS PROPUESTAS DE NORMAS DEL CODEX Y DE LOS PRINCIPIOS GENERALES -----	73
APENDICE IX	- OBSERVACIONES AL PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA UTILIZACION DE PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES -----	75
APENDICE X	- OBSERVACIONES SOBRE EL PROYECTO DE REVISION PROPUESTO DE LAS DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACION DE PROPIEDADES -----	77

INTRODUCCION (Tema 1 del Programa)

1. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales celebró su 16ª Reunión del 3 al 8 de octubre de 1988 en el Wissenschaftszentrum de Bonn-Bad Godesberg por invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. La Reunión fue presidida por el Dr. G. Pahlke, Director y Catedrático, Oficina Federal de Sanidad de la República Federal de Alemania.

2. Abrió la Reunión el Subsecretario de Estado Sr. W. Chory, del Ministerio Federal de la Juventud, la Familia, la Mujer y la Sanidad, que dió la bienvenida a los delegados y expuso brevemente la labor realizada por el Comité. El Sr. Chory señaló que la creciente participación era una indicación de la importancia que la labor del Comité tiene para los gobiernos. Las recomendaciones del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales serán útiles para todos los países, tanto desarrollados como en vías de desarrollo. Subrayó la importancia de disponer de un foro internacional para el tratamiento de estas cuestiones en el cual es posible el libre intercambio de opiniones y de información técnica. El creciente comercio internacional de los alimentos exigía los esfuerzos del Codex dirigidos a la protección del consumidor. El Comité, que se reunía por vez primera bajo su nuevo título, se enfrentaba a una tarea importante como es el contribuir a la resolución de los problemas nutricionales ya sean de la sobrenutrición o ya de la subnutrición. El Sr. Chory deseó al Comité un gran éxito en sus deliberaciones.

3. A la Reunión asistieron delegaciones de los países siguientes:

Alemania, Rep. Fed. de	Hungría
Argentina	Italia
Australia	Japón
Austria	Kenya
Bélgica	Noruega
Canadá	Países Bajos
Corea, Rep. Dem. Pop. de	Reino Unido
China Rep. Pop. de	Suecia
Dinamarca	Suiza
España	Tailandia
Estados Unidos de América	Turquía
Finlandia	Zimbabwe
Francia	

Estuvieron presentes observadores de los siguientes países y organismos internacionales:

- República Democrática Alemana
- Comunidad Económica Europea (CEE)
- Sociedad Internacional de Dietética que incluye todas las Industrias de los Alimentos para Lactantes y Niños de Corta Edad (ISDI)
- Asociación de Fabricantes de Almidón de Trigo de la CEE (EWSA)
- Federación Internacional de Lechería (FIL)
- Asociación de Productores de Sorbitol de la CEE (ASPEC)
- Instituto Internacional de la Ciencia de la Vida (ILSI)

En el Apéndice I de este Informe se presenta la lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la OMS y los de la Secretaría Técnica.

4. Antes de la Reunión del Comité, celebraron reuniones los siguientes Grupos Especiales de Trabajo en los días 29 y 30 de septiembre de 1988:

- Grupo de Trabajo sobre Aspectos Nutricionales de las Normas del Codex y Cuestiones Afines.
- Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
- Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia de Sales Minerales y

Compuestos Vitamínicos para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad.

Los informes de estos Grupos de Trabajo se examinaron dentro de los correspondientes temas del Programa y están incluidos en el Informe del Comité.

EN MEMORIA

5. El Comité quedó profundamente apenado al tener noticia del fallecimiento del Dr. E. Forschbach y del Dr. R. Franck, que fueron Presidentes primero y segundo, respectivamente, del Comité, así como del Dr. R. Weik, jefe de la Delegación de Estados Unidos durante muchos años. El Comité guardó un minuto de silencio como homenaje a su contribución a la labor del Comité y en memoria de su amistad.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del Programa)

6. Con el fin de que las delegaciones pudieran estudiar los informes de los Grupos de Trabajo, y a petición de las delegaciones de Bélgica, Francia y el Reino Unido, el Comité acordó modificar el orden de los temas del Programa.

NOMBRAMIENTO DE RELADORES (Tema 3 del Programa)

7. Para actuar de relatores en la Reunión fueron designadas las delegaciones de Canadá, Reino Unido, Francia y Suiza

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 4 del Programa)

Cuestiones dimanantes del informe del 17º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y de reuniones de otros Comités del Codex (Tema 4a) del Programa)

8. El Comité tuvo ante sí el documento CX/NFSDU 88/2, Partes I y II, que contenía resúmenes de información emanada de otras reuniones del Codex. La Parte I del documento, que trataba exclusivamente de cuestiones relativas a aspectos nutricionales, había sido debatida detalladamente por el Grupo de Trabajo sobre Nutrición. De este debate se da cuenta más adelante al examinar el informe del Grupo de Trabajo (véase párrs. 30-40).

9. El Comité tomó nota de que la Norma para Preparados Complementarios (CODEX STAN 156-1987) había sido aprobada por la Comisión en el Trámite 8. La Comisión había sido informada de que los productos cubiertos por esta norma no estaban comprendidos dentro del ámbito del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna. La norma se estaba distribuyendo como parte del Suplemento 3 al Volumen IX del Codex Alimentarius. La Comisión había aprobado también enmiendas de las normas de alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (NORMAS DEL CODEX 73, 74 y 75), según propuso el Comité; de las Directrices, para Uso de los Comités del Codex, sobre la Inclusión de Disposiciones acerca de la Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias y en otros Textos del Codex; y de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos. El Proyecto Propuesto de Directrices sobre el Desarrollo de Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad fue adoptado como proyecto de directrices en el Trámite 5.

10. En vista de la creciente importancia de las implicaciones de índole nutricional de la labor de la Comisión, ésta había acordado cambiar el nombre del Comité por el de Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

Radionúclidos

11. La Comisión, a la vista del informe de la Consulta de Expertos sobre Niveles Recomendados de Contaminación de los Alimentos por Radionúclidos, convocada por la FAO, y de la labor que realiza actualmente la OMS para elaborar Procedimientos Orientativos para Niveles de Intervención Derivados para Radionúclidos en los Alimentos, había solicitado la presentación de propuestas conjuntas a la 35ª Reunión del Comité Ejecutivo, encaminadas a establecer niveles para los alimentos que circulan en el comercio internacional. La Secretaría informó que se había distribuido a los gobiernos una propuesta conjunta para que éstos hicieran sus observaciones que serían estudiadas por la próxima 21ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes.

12. La Delegación de Argentina expresó el reconocimiento de su país por el informe de la FAO sobre la contaminación por radionúclidos. Además, llamó la atención acerca de la próxima Conferencia FAO/OMS/OIEA/CCI (UNCTAD-GATT) sobre Alimentos Irradiados, y manifestó que Argentina había adoptado medidas para estudiar su aceptación de la Norma y del Código de Prácticas del Codex referentes a la irradiación de los alimentos.

Comité Ejecutivo/Comité Coordinador del Codex para Asia

13. El Comité tomó nota de la petición del Comité Ejecutivo de que se examinasen las implicaciones de índole nutricional del etiquetado de los alimentos que contienen determinados aceites vegetales, como son el aceite de palma, el aceite de almendra de palma y el aceite de coco, y acordó examinar esta cuestión en el tema Trabajos Futuros, habida cuenta de lo apretado del programa de la presente reunión (véase párr. 206 más adelante).

14. El Presidente llamó la atención a propósito de las actividades emprendidas en los Comités Coordinadores Regionales, que tenían implicaciones de carácter nutricional para el programa de labores de la Comisión. El Comité solicitó que se le tuviera informado de todas esas actividades con objeto de que pudiera contribuir positivamente a la labor que se realiza.

INFORME SOBRE LA MARCHA DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (Tema 4b) del Programal

15. El Comité tomó nota del informe resumido presentado en el documento CX/NFSDU 88/2 - Parte III, que indicaba que tres países más (Cuba, Finlandia, Suiza) habían hecho declaraciones positivas respecto de la aceptación de una o más de las normas elaboradas por el Comité.

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 4c) del Programal

16. El Representante de la OMS presentó el documento CX/NFSDU 88/2, Parte IV, y resumió sus puntos principales. Informó al Comité que para finales de 1988 se esperaba un informe sobre elementos menores y elementos traza en la leche materna, que era el resultado de un estudio hecho en colaboración entre la OMS y el OIEA. La OMS tenía en preparación un documento sobre los fundamentos fisiológicos de la alimentación de los lactantes ("Infant Feeding: the Physiological Basis"), en el cual se incluían capítulos relativos al periodo perinatal y al inmediatamente posterior al parto; a los factores sanitarios que pueden dificultar la lactancia materna; al desarrollo fisiológico del lactante y sus implicaciones para la alimentación complementaria; al lactante de peso escaso al nacer; y al lactante y al niño pequeño durante los periodos de infección aguda.

17. Un informe de progresos y evaluación sobre la alimentación de niños de pecho y niños de corta edad que había sido estudiado por la 81ª Reunión de la Junta Ejecutiva de la OMS y por la 41ª Asamblea Mundial de la Salud, en enero y mayo de 1988, respectivamente, había constituido el tema de una resolución de la Asamblea

(WHA 41.11). En ella, la Asamblea instaba a los Estados Miembros a que desarrollaran o acrecentaran programas nacionales para mejorar la salud y el estado nutricional de sus poblaciones, especialmente de lactantes y niños de corta edad, y para asegurar prácticas y procedimientos consecuentes con los objetivos y principios del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna.

18. En colaboración con la FAO, progresaba la labor preparatoria para la reunión, en 1990, de un Comité Mixto OMS/FAO/OIEA de Expertos sobre Elementos Traza. Mientras tanto, la OMS organizaba, para marzo de 1989, un grupo de estudio sobre régimen alimentario, nutrición y prevención de enfermedades no transmisibles, para revisar los conocimientos científicos actuales referentes a la relación entre la nutrición y las enfermedades no transmisibles.

19. El Representante de la OMS llamó la atención del Comité acerca de otros tres puntos de interés. En primer lugar, el Comité Asesor Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre la Investigación de la Salud estaba reunido en Ginebra para estudiar, entre otras cuestiones, el desarrollo de una estrategia formal para la investigación de la nutrición que ocupará a la OMS durante el resto de este siglo y en parte del próximo. A este propósito, tomó nota de que el desarrollo de tal estrategia coincidía con la decisión de que el tema de las deliberaciones técnicas que tendrán lugar en la 43ª Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1990 será el de la función de la investigación de la salud en la estrategia de la campaña Salud para Todos para el año 2000.

20. En segundo lugar, la OMS y el UNICEF preparaban otra declaración conjunta concerniente a la función especial de los servicios de maternidad en la protección y la promoción de la alimentación maternal y en el apoyo a la misma. El Comité sería informado del desarrollo de la estrategia de la OMS para la investigación de la nutrición, y de la publicación y amplia divulgación de la declaración conjunta OMS/UNICEF.

21. Por último, la OMS había publicado en mayo de 1988 un número conmemorativo del cuadragésimo aniversario de su revista La Salud Mundial, en forma de un atlas de la salud y la nutrición, que podía obtenerse, a petición, en los idiomas inglés, francés, español, alemán, portugués y ruso. El atlas contenía once mapas que se basaban, no en el número de kilómetros cuadrados que cada nación ocupa, sino en otros datos diversos que destacaban las desigualdades existentes en el aspecto socioeconómico entre los distintos países. Las imágenes, generadas con ordenador, de los resultados de la distribución desigual de los recursos mundiales y de la situación general de la salud abarcaban la alimentación y el desarrollo y la infección y el desarrollo; la debilitación y la atrofia; el peso al nacer y la supervivencia del niño; la educación y las mujeres; la disponibilidad de alimento; y las deficiencias nutricionales específicas.

INFORME DE UN GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE ASPECTOS NUTRICIONALES DE LAS NORMAS DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES (Tema 5 del Programa)

22. Un Grupo de Trabajo sobre Aspectos Nutricionales de las Normas del Codex y Cuestiones Afines se reunió bajo la presidencia del Dr. U. Barth (República Federal de Alemania) en los días 29 y 30 de septiembre de 1988. Participaron en la reunión delegados y observadores de Australia, Canadá, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Japón, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, República Democrática Alemana, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza, Tailandia, Turquía, Zimbabwe, la Asociación Internacional para la Ciencia y la Tecnología de los Cereales (ICC); y la Sociedad Internacional de Dietética que incluye todas las Industrias de los Alimentos para Lactantes y Niños de Corta Edad (ISDI). El programa de la reunión figuraba en el documento CX/NFSDU 88/1 y el Grupo de Trabajo decidió examinar juntamente los temas a) y d) de su programa, a consecuencia de la distribución del Informe de la Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre Tolerancias de Nutrientes Recomendadas para Fines del Etiquetado de Alimentos.

Enmiendas de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales

23. El Comité decidió examinar las recomendaciones del Grupo de Trabajo al tratar el Tema 11e) de su programa (véase párrs. 162-169 más adelante)

Aspectos nutricionales y dietéticos de la fibra alimentaria

24. Se recordó que el 15º Periodo de Sesiones de la Comisión había considerado la necesidad de establecer una metodología apropiada para la determinación de la fibra alimentaria para uso en las normas para alimentos de niños de pecho y niños de corta edad, y de llegar a una definición analítica de la fibra alimentaria para fines nutricionales. El Grupo de Trabajo había examinado la definición de fibra alimentaria desde el punto de vista nutricional y analítico sobre la base de un documento preparado por Suecia (CX/NFSDU 88/5). Se hizo observar que se necesitaba una definición analítica para el cálculo de los carbohidratos y de la energía disponibles para las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional. A este propósito se tenía la intención que la definición de fibra alimentaria que se da en el documento preparado por Suecia fuera la misma que figura en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

25. Durante la deliberación se señaló que había más de un tipo de fibra alimentaria y que un valor podría resultar no ser suficiente para los fines del etiquetado. Se observó que, de los varios efectos que se atribuyen a la fibra alimentaria, no todos habían sido justificados científicamente y que, por lo tanto, la descripción de los efectos fisiológicos que se exponen en el documento CX/NFSDU 88/5 puede que no sea válida. Se observó además que el método de la AOAC presentado para su estudio por el Grupo de Trabajo sobre Análisis y Toma de Muestras daba resultados que abarcaban almidones resistentes, productos de la reacción de Maillard y ciertas proteínas que permanecían después de la separación de las proteínas y de los almidones. Tal determinación, no obstante, pudiera ser adecuada para una corrección en la determinación de los valores de carbohidratos y energía disponibles en los preparados para lactantes.

26. El Comité fue informado de que ciertos estudios, realizados colaborativamente, para medir la fibra alimentaria estaban en vías de realización o terminados ya, y que estos métodos debieran ser objeto de examen puesto que el método actual de la AOAC no contaba con la aprobación de todos los interesados. Sin embargo, se hizo observar que habría de transcurrir algún tiempo antes de que se pudiera disponer de un nuevo método oficial de la AOAC, o de otros métodos, pero que los consumidores esperaban el etiquetado del contenido de fibra alimentaria ahora. La elección, con carácter de interinidad, de un método existente sería, pues, de desear. La Delegación de Zimbabue pidió que, en la elección de un método del Codex se tuvieran en cuenta los costos del método de análisis.

27. El Comité tomó nota de que su Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había recomendado el método de la AOAC como método adecuado para calcular los carbohidratos y la energía de acuerdo con las Normas para Alimentos de Niños de Pecho y Niños de Corta Edad, y acordó remitir este método, para su aprobación, al Comité del Codex para Métodos de Análisis y Toma de Muestras. (véase además párrs. 177-187 más adelante).

28. El Comité tomó nota también de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) examinaría métodos de análisis para la comprobación del etiquetado nutricional. El Comité convino en que el CCFL debiera ser informado de las actuales deliberaciones. Así mismo, y respecto del cálculo de la energía, se señaló que algunas fibras alimentarias eran digeridas, especialmente por actividad enzimática microbiana, después de un periodo de adaptación. Por consiguiente, la contribución de energía de la fibra alimentaria debiera incluirse en el cálculo de los valores energéticos.

29. La Delegación de los Países Bajos propuso que la Comisión buscara el

asesoramiento de expertos en fibra alimentaria a la luz de los nuevos progresos realizados desde el anterior informe FAO/OMS sobre los carbohidratos en la nutrición humana (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición núm. 15, 1980). El Comité, sin embargo, al observar que la opinión científica de entonces distaba mucho de estar de acuerdo, convino en que tal paso sería prematuro y que se debía esperar a que se produjesen nuevos acontecimientos en el campo de la investigación.

Cuestiones de interés para el Comité

30. El Presidente del Grupo de Trabajo refirió que éste había estudiado dos proyectos de textos del Codex, y que se habían hecho observaciones acerca de los aspectos nutricionales de esos textos. Los textos eran:

- Proyecto de Directrices para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales (ALINORM 87/30, Apéndice IV), y
- Proyecto de Revisión Propuesto de las Directrices Generales del Codex sobre Declaración de Propiedades (ALINORM 87/22, Apéndice II, Anexo I)

31. Las observaciones y las cuestiones planteadas durante las deliberaciones del Grupo de Trabajo están contenidas en los Apéndices IX y X, respectivamente. El Comité acordó transmitir estas observaciones a los Comités correspondientes.

Consideraciones nutricionales de la labor futura de la Comisión del Codex Alimentarius

32. El Grupo de Trabajo había estudiado el Apéndice XIV de ALINORM 87/26 (Informe de la 15ª Reunión del Comité) y las observaciones recibidas de los gobiernos de Cuba, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, la República Federal de Alemania, Suecia, Suiza y Tailandia contenidas en el documento CX/NFSDU 88/3. El Dr. Barth hizo notar que las propuestas contenidas en el Apéndice XIV de ALINORM 87/26 habían sido presentadas originariamente al Comité sobre Principios Generales por la Delegación del Reino Unido y habían sido estudiadas posteriormente en el 17º periodo de sesiones de la Comisión (ALINORM 87/39, párrs. 115-118 y 455-457). El documento proponía el establecimiento de un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrientes y exponía un programa de trabajo que podría emprender tal Comité. Entre las principales recomendaciones respecto del trabajo estaba la reevaluación de las Tolerancias Diarias Recomendadas de referencia (TDR) utilizadas para los fines de etiquetado.

33. El Comité fue informado de que, posteriormente al 17º periodo de sesiones de la Comisión, se reunió en Helsinki, en los días 12 a 16 de septiembre de 1988, una Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre Tolerancias de Nutrientes Recomendadas para Fines del Etiquetado de Alimentos (véase párrs. 42-43). También la FAO y la OMS habían convocado reuniones de expertos sobre necesidades de proteínas y energía (con la UNU, 1980) y sobre necesidades de vitamina A, folato, hierro y vitamina B12 (1985). Además, se proyectaba, juntamente con el OIEA, la reunión de otra consulta sobre necesidades de elementos traza (1990).

34. El Comité expresó su reconocimiento a la FAO y a la OMS por la iniciativa de estas organizaciones de convocar dichas reuniones de expertos que fueron consideradas esenciales para obtener las evaluaciones científicas básicas en que pudiera fundamentarse la labor del Comité. Por lo tanto, acordó sugerir al Comité que el establecimiento de un nuevo Comité Mixto de Expertos, con carácter permanente no era apropiado. Subrayó que las cuestiones o áreas de la labor del Comité que requiriesen la opinión de expertos continuarían siendo identificadas por el Comité, y que la convocatoria de reuniones especiales de expertos proporcionaba la flexibilidad por la cual se haría frente a tales necesidades.

35. A propósito de la labor futura del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, se llamó la atención acerca de las

"Consideraciones futuras" contenidas en el informe de la Consulta de Expertos de Helsinki, y se observó que las consideraciones contenían muchas implicaciones fundamentales para la futura labor del Comité. Por consiguiente, el Comité recomendó que se solicitase de los gobiernos, mediante una Carta Circular, que hiciesen observaciones sobre esta parte del informe de Helsinki con miras a establecer prioridades futuras para la labor del Comité.

36. El Grupo de Trabajo había llamado la atención respecto de la propuesta contenida en el documento del Reino Unido relativa al empleo de ciertos adjetivos modificadores usados en las declaraciones de propiedades nutricionales ("bajo", "alto", "rico", "reducido", etc.). El Grupo recomendó que el Comité elaborase definiciones de estos términos, pues eran principalmente una cuestión surgida de la ciencia de la nutrición, y que tales definiciones podrían ser luego utilizadas y aplicadas uniformemente por otros órganos, como, por ejemplo, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

37. Varias delegaciones se refirieron a la necesidad de examinar los complementos alimenticios, que constituían una preocupación respecto de la protección del consumidor. La Secretaría, no obstante, manifestó que el examen de estos productos, que caen dentro de la categoría de productos farmacéuticos en algunos países, podría salirse del marco del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y que sería pertinente recabar la aprobación de la Comisión antes de emprender cualquier trabajo en este sector.

38. La Delegación de los Estados Unidos de América declaró que la experiencia adquirida en su país indicaba que el Comité quizás tuviera que prestar consideración, en un futuro próximo a declaraciones de propiedades sanitarias en el caso de ciertas enfermedades concretas, como manera de contribuir a la reducción de las enfermedades degenerativas.

39. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había solicitado que el Comité considerase qué debía hacer para elaborar nuevas normas sobre composición o directrices nutricionales para hacer frente a la preocupación existente (sobre todo en los países desarrollados) acerca de la ingestión excesiva de grasa, azúcares y sodio y a la insuficiente de fibra. También llamó la atención sobre la necesidad de ver si algunas normas, por obedecer a criterios de calidad no nutricional innecesariamente restrictivos podrían reducir la disponibilidad o elevar el precio de alimentos nutritivos, particularmente en los países en desarrollo. Se convino en pedir la opinión de los gobiernos por medio de una Carta Circular.

40. El Comité también se dirigió a todos los gobiernos de los Estados participantes en solicitud de que aumentasen el apoyo técnico a la labor del Comité, en especial asegurando la participación de expertos en nutrición como miembros de sus delegaciones como medio de proporcionar un apoyo fundamental en este sector.

Estudio de las disposiciones para tolerancias alimentarias diarias recomendadas en los Estados Miembros del Codex

41. La Comisión, en su 17º período de sesiones dió instrucciones a la Secretaría para que recabase información, mediante una Carta Circular, relativa a las tolerancias diarias recomendadas en la actualidad (TDR) utilizadas para fines de etiquetado, con el objeto de explorar la posibilidad de revisar las TDR que se usan actualmente en las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional, posiblemente por medio de la convocación de un grupo de expertos. Las respuestas a esta Carta Circular (CL 1987/44-NFSDU) se resumían en el documento CX/NFSDU 88/6.

42. Posteriormente a las deliberaciones de la Comisión, la FAO y la OMS, con la generosa ayuda del Gobierno de Finlandia, convocaron una Consulta Conjunta de Expertos sobre Tolerancias de Nutrientes Recomendadas para Fines del Etiquetado de Alimentos, que se reunió en Helsinki en los días 12 a 16 de septiembre de 1988. Al Comité se le facilitó un número limitado de copias previas a la publicación del

informe de esta reunión (CRD - Documento de Sala de Conferencia - núm.1). El informe fue presentado por la Secretaria y por el Dr. M. Astier-Dumas, Presidente de la Consulta de Expertos. Se hizo observar que las respuestas a la CL 1987/44-NFSDU habían sido tabuladas completamente en ese informe.

43. El Dr. Astier-Dumas llamó la atención hacia los problemas con que se enfrentaba la Consulta para llegar a recomendaciones que fuesen de aplicación mundial. La Consulta, por lo tanto, había decidido adoptar un enfoque que fuera específico para los fines del etiquetado de alimentos. Para evitar el uso incorrecto o erróneo de estas recomendaciones, la Consulta había adoptado la expresión Valores Nutricionales de Referencia (VNR) para esta finalidad concreta. Estos valores se basaban, siempre que ello fue posible, en necesidades medias y en recomendaciones FAO/OMS recientes cuando las había. Los valores eran por lo general menores que los de las TDR que actualmente figuran en las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional.

44. La Delegación del Reino Unido recibió con satisfacción el informe, pero le hubiera agradado mayor detalle en la descripción de las razones en que se basaba la elección de los valores. Para ella era motivo de preocupación el que muchos de los valores recomendados por la Consulta fuesen mayores que en las raciones alimenticias de muchas gentes y el que hubiese todavía la posibilidad de interpretaciones erróneas en cuanto a su uso. La Delegación sugirió que, si la población no pudiera alcanzar estos valores en una ración alimenticia normal, quedaría entonces abierto el camino a los proveedores de complementos vitamínicos y minerales para el empleo de los VNR como medio de influir en el consumidor para que recurriera al uso de complementos.

45. Otras delegaciones no compartieron esta opinión y expresaron su cálida aprobación del informe, especialmente la adopción del concepto de VNR. La Delegación de los Estados Unidos de América manifestó que en el informe se habían tratado muchas cuestiones de política fundamentales y que habría importantes implicaciones para la labor futura del Comité y para los gobiernos que habrán de ser invitados a hacer observaciones acerca de las consideraciones futuras identificadas por la Consulta de Expertos.

46. El Comité tomó nota de que era demasiado pronto para aprobar formalmente el informe puesto que todavía no se había publicado o distribuido a los gobiernos. No obstante, reconoció que el informe señalaba un progreso importante que permitiría que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos revisase las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional sobre la base del nuevo procedimiento recomendado por la Consulta.

47. El Comité expresó su reconocimiento a la FAO, la OMS y el Gobierno de Finlandia por la oportunidad de la aparición del informe y por su respuesta a la necesidad que tiene el Comité de asesoramiento de expertos en esta cuestión.

48. Por último, el Comité expresó su cálido reconocimiento al Dr. Barth por los progresos efectuados por el Grupo de Trabajo y por la minuciosidad de su informe.

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD (EN EL TRAMITE 7) (Tema 6 del Programa)

49. El Comité tuvo ante sí el anterior proyecto de norma (Apéndice VI, ALINORM 87/26); un nuevo texto de la sección 6.3 incluido en la Carta Circular CL 1988/4-NFSDU, preparado por Francia; nuevos valores en el Cuadro I preparado por el representante de la OMS; el documento CX/NFSDU 88/10 que contenía las observaciones de los gobiernos, y las observaciones de Suecia y de Australia distribuidas durante la Reunión. El Comité estudió las Directrices sección por sección.

Sección 1 - Finalidad

50. Las delegaciones de los Países Bajos y de Zimbabwe propusieron que se hiciese referencia a las materias primas disponibles en los países en desarrollo. El Comité convino en tener esto presente al tratar la sección 4 referente a materias primas e ingredientes apropiados.

Sección 2 - Ambito de aplicación

51. El Comité adoptó el texto sin cambio alguno.

Sección 3 - Definiciones

52. La Delegación de Australia propuso añadir las palabras "o están presentes en cantidades insuficientes" en la última oración después de la palabra "faltan". El Comité se mostró de acuerdo con esta propuesta.

Sección 4.1

53. Por sugerencia de la Delegación de Suecia, el Comité convino en añadir las palabras "la mayoría de las cuales se encuentran disponibles localmente" en relación con las materias primas, con el fin de destacar que las Directrices se destinaban a cubrir la preparación de alimentos complementarios a partir de ingredientes localmente disponibles.

Sección 4.1.1 - Cereales

54. Por sugerencia de la Delegación de los Países Bajos el Comité convino en aclarar que en la sección 4.1.1.1 la reducción del contenido de fibra sólo se requería "cuando ello fuese necesario".

Sección 4.1.2 - Legumbres

55. Por sugerencia de la Delegación de Francia, apoyada por la de la República Federal de Alemania, El Comité convino en utilizar el texto incluido en las observaciones escritas hechas por Francia en el documento CX/NFSDU 88/10.

Sección 4.1.3

56. El Comité acordó enmendar la redacción del título para que se lea "Harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas".

Sección 4.1.3.2

57. La Delegación de los Países Bajos propuso que, preferentemente, se debiera utilizar una mezcla de fuentes de proteínas para obtener un producto con la apropiada calidad proteínica. En caso de que esto no fuese posible, podrían añadirse con este fin aminoácidos. Se acordó examinar este punto en la sección 6.3.1 de las Directrices. La Delegación de Argentina propuso que en lugar de la expresión "productos proteínicos", se debiera usar la expresión "concentrados y proteínas aisladas".

Sección 4.1.5 - Grasas y aceites

Sección 4.1.5.1

58. El Comité convino en utilizar el texto de las observaciones escritas hechas por Francia en el documento CX/NFSDU 88/10 que indica que, siempre que sea posible, la adición de grasas y aceites debiera hacerse para aumentar la densidad energética del alimento.

Sección 5.1.2 - Descascarado

59. El Comité acordó añadir las palabras "cuando ello fuese necesario", con el fin de indicar que el descascarado no siempre era necesario.

Sección 5.2.4 y Sección 5.5.2

60. El Comité convino en introducir cambios en estos textos para indicar que la α -amilasa no era la única enzima que podía utilizarse (Sección 5.2.4). También se convino en suprimir ciertos detalles técnicos que implicaban el tratamiento con la α -amilasa (Sección 5.5.2.1).

Sección 5.3 - Tostado

61. El Comité convino en que se debiera hacer referencia a otras ventajas y desventajas del calentamiento en seco como son la destrucción de insectos, el mejoramiento de las propiedades de conservación, la reducción de microorganismos y la disminución de la calidad de las proteínas debida a la formación de productos de la reacción de Maillard.

Sección 5.4

62. La Delegación de los Países Bajos propuso que se hiciera referencia en la Sección 5.4.1 a un posible inconveniente de la germinación y el malteado mediante la inserción de la frase "Es necesario, sin embargo, tener la seguridad de que no ocurra el desarrollo de organismos productores de toxinas".

Sección 6.1 - Aspectos nutricionales (generales)

63. El Comité debatió ampliamente la Sección 6.1.2 (entre corchetes). La Delegación de Estados Unidos de América sugirió que el producto solamente debía proporcionar el 75 por ciento de la ingestión recomendada de vitaminas y minerales, en tanto que las delegaciones de los Países Bajos y de España propusieron que los dos tercios de este requisito eran suficientes. Otras delegaciones apoyaron la provisión de 100 por ciento de estos elementos nutritivos. El Comité tomó nota de que la finalidad de esta sección era proporcionar un ejemplo razonable de un producto que suministraría energía y nutrientes a los niños de pecho de más edad y a los niños de corta edad para complementar su ración alimenticia. Se reconoció que la adición de vitaminas y minerales a estos productos dependería de las necesidades de elementos nutritivos en determinadas situaciones que prevalecen en los diversos países. En vista de esto, el Comité se mostró de acuerdo con que se hiciera un nuevo texto de la Sección 6.1.2 redactado por las delegaciones de Estados Unidos de América y Francia.

Sección 6.2 - Energía

64. El Comité observó que la Sección 6.2.2 quizás estuviera en contradicción con las Secciones 6.4 y 6.5 y acordó hacer las enmiendas necesarias para eliminar las contradicciones. Respecto de la referencia a "edulcorantes nutritivos", se convino en reemplazar esta expresión por "azúcares".

Sección 6.3 - Proteínas

65. El Comité convino en estudiar el texto incluido en la Carta Circular CL 1988/4-NFSDU propuesto por Francia para redactar de nuevo la Sección 6.3.

Sección 6.3.2

66. Se acordó que la expresión "digestibilidad bruta" debiera sustituirse por "digestibilidad verdadera". Varias delegaciones sugirieron que la cifra de proteínas para los alimentos destinados a los niños de pecho de más edad debiera ser mayor

que la establecida para los niños de corta edad. La Delegación del Reino Unido propuso además que, como la composición de los aminoácidos era difícil de medir, los valores deberían incluir una tolerancia. El Comité decidió que el valor original de 65 permaneciese. La Delegación de los Países Bajos sugirió que el cálculo de la cifra de aminoácidos basado en dos o más aminoácidos limitativos era automáticamente mayor que el cálculo basado en un único aminoácido limitativo. El Comité decidió mantener inalterado el texto.

Sección 6.3.3

67. El Comité acordó suprimir esta sección.

Sección 6.3.4

68. El Comité convino en enmendar esta sección de manera que se asegurase que la referencia apropiada hecha a las recomendaciones FAO/OMS para los niños relativa al perfil de aminoácidos fuera consecuente con el ámbito de aplicación de las Directrices. Las delegaciones de Suecia y de Francia se comprometieron a proporcionar una nueva redacción de la sección.

Sección 6.3.5

69. La Delegación de los Estados Unidos de América indicó que un ensayo hecho colaborativamente para estudiar la medición de la calidad de la proteína estaba próximo a su terminación y se sometería a la consideración del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales. Por esta razón, el texto propuesto por Francia tenía que ser redactado nuevamente. El Comité se mostró conforme con que tal nueva redacción la hiciese la Delegación de los Estados Unidos de América.

Sección 6.3.6

70. Como consecuencia de la deliberación, el Comité acordó suprimir esta sección.

Sección 6.3.7

71. Con objeto de mantener la coherencia con las Directrices para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales (PPV) en los Alimentos (Apéndice IV, ALINORM 87/30), el Comité acordó redactar nuevamente esta sección como propuso la Delegación de los Estados Unidos de América.

Cuadro 1 - Modelo de Perfil de Nutrientes

72. Se convino en que era necesario examinar cuidadosamente las recomendaciones contenidas en el Cuadro 1. La Delegación de Canadá propuso la inclusión del cinc en el Cuadro.

El Comité acordó establecer un Grupo Especial de Trabajo compuesto por las delegaciones de Canadá, Estados Unidos de América, Francia, Noruega, Zimbabwe y los representantes de la OMS y de la FAO para concluir el perfil de nutrientes que figura en el Cuadro 1 de la Carta Circular CL 1987/4-NFSDU.

73. El Comité recibió un informe del Grupo de Trabajo (CRD No. 12). El Comité observó que el perfil del nutriente no representaba un ejemplo óptimo sino más bien un ejemplo práctico para un producto que pudiera prepararse utilizando ingredientes disponibles localmente para obtener un complemento nutricional adecuado de la ración alimenticia. El Comité hizo diversas correcciones en el modelo de perfil de nutrientes.

74. En respuesta a una pregunta de la Delegación de Turquía, se informó al Comité que el fósforo no estaba incluido en el Cuadro 1 porque este elemento estaría

presente en cantidades suficientes en las materias primas empleadas. Respecto de la relación entre calcio y fósforo, la presencia de fósforo en forma de fitato podría hacer engañoso el cálculo de esa relación. En lo relativo a la relación de hierro a cinc, el Grupo de Trabajo había considerado que la relación 1 : 1, en peso, era apropiada. El Comité hizo notar que el perfil de nutrientes tenía en cuenta las necesidades de proteínas y de energía del grupo de edad cubierto por estas Directrices.

75. La Delegación de Austria opinó que el perfil de nutrientes sugerido por el Grupo de Trabajo se traduciría en productos demasiado ricos en carbohidratos, lo cual era contrario a la intención de las Directrices. El Comité hizo observar que las Directrices permitirían la preparación de productos con contenidos de proteína y de grasa mayores. Con el fin de poner esto en claro, se decidió que se enmendase la introducción al Cuadro 1 para indicar que los preparados alimenticios complementarios proporcionarían como mínimo 400 kcal/100 g (véase también Sección 6.2.3).

Sección 6.4 - Grasa

76. La Delegación de los Países Bajos propuso que se suprimiese la Sección 6.4.2 puesto que el producto no podría tener el contenido mínimo de 400 kcal/100 g sin la adición de grasas y aceites. El Comité acordó suprimir la referencia a la factibilidad económica concerniente a la adición de grasas y aceites y hacer referencia a situaciones en las cuales no todos los aceites y las grasas deseados podían utilizarse en el preparado.

Sección 6.5 - Carbohidratos

77. El Comité estudió el empleo de edulcorantes nutritivos (es decir, de azúcares) para aumentar la densidad energética del producto y convino en que el uso de azúcares no debía estimularse para este fin. Sin embargo, se reconoció que los azúcares tendrían además el efecto de hacer más agradables los productos a los niños. La Delegación del Reino Unido propuso la inclusión de una nueva sección relativa a la necesidad de que los almidones estuvieran en forma digestible.

78. Se acordó la supresión de la Sección 6.5.2 referente a la factibilidad económica del empleo de azúcares en la preparación del alimento. Respecto de la Sección 6.5.3 que trata de las fibras alimentarias, el Comité examinó una propuesta para reducir el nivel máximo de 5 g/100 g a 3-4 g/100 g. El Comité convino en reemplazar fibra "bruta" por fibra "alimentaria" en la segunda oración y en que esto tendría el efecto de reducir el nivel máximo de fibra incluido en la sección.

79. Después de considerar diversas sugerencias referentes a la nueva redacción de la Sección 6.5, el Comité convino en que la cuestión del uso de carbohidratos, incluidos los carbohidratos complejos, como fuentes de energía sería mejor tratarla en la Sección 6.2 relativa a la energía. La Sección 6.2.2 a) se enmendó en consecuencia y se suprimieron la Secciones 6.5.1 y 6.5.2. También se convino en que la Sección 6.5 debiera contener la propuesta del Reino Unido concerniente al empleo de almidones en forma utilizable y se revisó la Sección 6.5.3 sobre fibra alimentaria propuesta por la República Federal de Alemania en sus observaciones escritas, enmendada en su redacción por el Comité.

Sección 6.6 - Vitaminas y minerales

80. El Comité examinó las conclusiones del Grupo de Trabajo (véase párrs. 73-75) concernientes al modelo de perfil de nutrientes y llegó a la conclusión de que esta Sección contenía recomendaciones de índole general que no estaban en modo alguno en contradicción con las disposiciones sobre los aspectos nutricionales.

81. Se convino en añadir una sección nueva, semejante en la redacción a la Sección 4.2.2.1 de la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad, para indicar que las vitaminas y los minerales debieran elegirse en las Listas de Referencia.

Sección 7 - Higiene

82. El Comité tomó nota de que el contenido de esta sección se recomendaba a los gobiernos para que lo utilizasen como requisitos de higiene obligatorios. Por consiguiente, se acordó cambiar las palabras "deberá prepararse, envasarse y conservarse" por "se preparará, envasará y conservará" y suprimir los corchetes. También se acordó hacer referencia en la Sección 7.3 a las normas propuestas en la Directriz del GAP núm. 11.

Sección 9 - Etiquetado

Sección 9.2.1 - Nombre del alimento

83. El Comité estudió los dos textos alternativos que se exponen en la Sección 9.2.1.2 b). La Delegación de Francia propuso un texto en el cual se indicaba que el alimento podía administrarse durante el periodo del destete. Otras delegaciones propusieron hacer referencia al uso de estos productos cuando los alimentos normales no fueran suficientes. Otras delegaciones opinaron que en la etiqueta se debiera indicar el grupo de edad de los niños a quienes se destinaba el producto, ya que estos productos no eran apropiados para que los consumieran los niños muy pequeños. Se acordó incluir el texto de las observaciones escritas de Francia, enmendadas en el sentido de solicitar que la etiqueta indicase que el producto se destinaba a ser utilizado como complemento durante el periodo del destete y cuando las necesidades nutricionales ya no estaban cubiertas por los alimentos disponibles localmente.

Sección 9.2.3 - Declaración del valor nutritivo

84. Por sugerencia de la Delegación de los Estados Unidos de América, el Comité convino en añadir en las Subsecciones 9.2.3.1 a), b) y c) la siguiente frase: "así como también por cantidad especificada de alimento sugerida para el consumo".

Sección 9.2.5 - Nombre y dirección

85. La Delegación de Zimbabwe propuso que en lugar de una dirección postal se especificase la dirección física del fabricante. Se hizo notar que esta sección se refería generalmente a un texto aplicable a alimentos preenvasados. El Comité decidió dejar el texto inalterado.

Sección 9.2.6 - País de origen; 9.2.7 - Identificación del lote

86. La Delegación de Argentina sugirió que el país de origen se declarase siempre y que la identificación del lote y la fecha de caducidad debieran ser siempre un requisito obligatorio para el etiquetado.

Sección 9.2.9.2

87. La Delegación de los Países Bajos opinó que, para asegurar la inocuidad de la preparación desde el punto de vista higiénico, era necesario hervir el producto, tanto si los ingredientes básicos habían sido tratados térmicamente como si no lo habían sido, y que la Subsección b) debiera suprimirse. También se hizo observar que esta sección no se aplicaba a los alimentos que no requerían la adición de agua.

88. Durante el debate, se hizo notar que las Subsecciones a) y b) trataban de la cuestión de hacer digerible el alimento más bien que de consideraciones relativas a la higiene. Por consiguiente, se convino en insertar la frase: "En el caso de que

la adición de agua sea necesaria" en el preámbulo de la Sección 9.2.9.2.

89. La Delegación de los Estados Unidos de América, apoyada por la de Zimbabwe, llamó la atención acerca de la necesidad de instrucciones referentes a la evitación de la contaminación del alimento una vez preparado. El Comité acordó incluir una sección más, la 9.2.9.4 por la cual se requiere que en la etiqueta se indique la necesidad de preparar una cantidad del alimento suficiente para una sola comida.

Sección 9.2.9.3

90. El Comité acordó enmendar la redacción de la sección.

Sección 9.3 - Exenciones

91. Después de un debate, el Comité convino en que no había necesidad de especificar ninguna exención respecto de la Norma General para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos para Regímenes Especiales.

Declaración de la Delegación de China

92. La Delegación de China consideró que las Directrices objeto de discusión representaban una cuestión muy importante, aunque compleja. La Delegación informó al Comité de un estudio de carácter nutricional hecho con alrededor de 100.000 niños menores de 6 meses de edad en veinte provincias de China. El estudio reveló que existía una correlación positiva entre la incidencia de enfermedades y la administración a los niños de sucedáneos de la leche materna. La incidencia mínima de enfermedades (3,4 por ciento) se observó en el grupo de niños alimentados con leche de la madre (48,8 por ciento de los niños examinados). La incidencia máxima de enfermedades (52 por ciento) se vió en el grupo de niños alimentados artificialmente (15 por ciento de los niños examinados). Del estudio parecía desprenderse también que la ingestión de proteínas por los niños era mayor de lo necesario. La Delegación de China recibió con satisfacción la labor referente al perfil de nutrientes y expresó la opinión de que las Directrices permitirán preparar alimentos apropiados con materias primas autóctonas existentes en los países en desarrollo.

Estado de las Directrices

93. Tras un debate, el Comité decidió adelantar las Directrices al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice III). Las Delegaciones de Suiza y de Bélgica se opusieron a esta decisión argumentando que se habían hecho ya demasiados cambios durante la Reunión y que temían que las Directrices fueran una duplicación de normas existentes.

CUESTIONES RELATIVAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE EL ETIQUETADO EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA REGIMENES ESPECIALES (Tema 7 del Programa)

Establecimiento de disposiciones específicas de etiquetado para alimentos de bajo y de reducido contenido energético [Tema 7 a)]

94. El Comité recordó que, en su 15ª reunión, deliberó sobre si el título del propuesto Proyecto de Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados "de Bajo Contenido Energético" o de "Reducido Contenido Energético", que no se pretende aplicar a los alimentos bajos en energía por naturaleza, debiera hacer referencia a los alimentos considerados "alimentos para regímenes especiales". El Comité observó que el título de otras normas elaboradas por el Comité no contenía referencia alguna a que el producto se destinaba a regímenes especiales (párrs. 183-187, ALINORM 87/26). El Comité también deliberó acerca de si la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) podría

aplicarse a los alimentos de bajo y reducido contenido energético que no fueran alimentos para regímenes especiales. El Comité había convenido en recabar asesoramiento jurídico sobre esta cuestión (véase párr. 185, ALINORM 87/26).

95. La opinión de la Asesoría Jurídica de la FAO estaba contenida en el documento CX/NFSDU 88/11-Parte I (Documento de Sala de Conferencia). En relación con la cuestión de si el título de la norma debiera hacer referencia a los alimentos de bajo y reducido contenido energético considerados "alimentos para regímenes especiales", la Asesoría Jurídica de la FAO era de la opinión que, si el Comité determinara que tales productos eran "alimentos para regímenes especiales", sería lógico incluir la expresión como parte de la norma. Sin embargo, esto no parecía que fuese un requisito absoluto en la medida en que quedaba absolutamente claro al principio de la norma que el alimento se destinaba a tal uso.

96. Respecto de la cuestión de si la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales podría aplicarse a los alimentos de bajo y reducido contenido energético que no fueran alimentos para regímenes especiales, la Asesoría Jurídica de la FAO opinaba que esta cuestión era de naturaleza científica más que jurídica. Dependía de si los tipos de alimentos a que se hacía referencia eran, de hecho, "para regímenes especiales". En otras palabras, de si las características especiales de estos alimentos satisfacían los criterios específicos expuestos en el párrafo 2.1 sobre la definición de términos.

97. El Comité, basándose en esto, acordó que la Norma para los Alimentos de Bajo y de Reducido Contenido Energético fuese considerada en el contexto más amplio, y que la expresión "para regímenes especiales" podía cancelarse del título (véase párr. 101 más adelante). Las disposiciones sobre etiquetado para inclusión en la norma se considerarán con este criterio (véase párrs. 100-111).

Examen de las disposiciones sobre etiquetado en las normas para alimentos para regímenes especiales (Tema 7 b)]

98. El Comité dispuso, para su estudio, del documento CX/NFSDU 88/11-Parte II (Documento de Sala de Conferencia). El documento exponía ciertas cuestiones que tenían que ser estudiadas dentro del contexto de la revisión de las disposiciones sobre etiquetado en todas las Normas del Codex subsiguiente a la adopción de la Norma General Revisada del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

99. Teniendo en cuenta recientes recomendaciones del Comité Ejecutivo relativas a las disposiciones sobre etiquetado en las normas, y el hecho de que el documento no había sido distribuido a los gobiernos con la suficiente antelación respecto de la Reunión, el Comité acordó solicitar de los gobiernos observaciones acerca de las conclusiones del documento CX/NFSDU 88/11-Parte II. El Comité hizo observar que se dispondría de nuevo asesoramiento del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en respuesta a las recomendaciones del Comité Ejecutivo y propuso a la Secretaría que la Carta Circular se distribuyera únicamente una vez que se conociese ese asesoramiento.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS "DE BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "DE REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO" (PARA REGIMENES ESPECIALES) (Tema 8 del Programa)

100. El Comité tuvo ante sí el anterior proyecto de norma en el Trámite 3, incluido en el Apéndice VIII, ALINORM 87/26, y las observaciones de los gobiernos contenidas en el documento CX/NFSDU 88/12. El Comité examinó detalladamente el proyecto de norma sobre la base de las observaciones recibidas.

Título de la Norma

101. El Comité acordó suprimir las palabras "para regímenes especiales" en el título puesto que consideraba que no todos los productos presentados como "de bajo contenido energético" o "de reducido contenido energético" podían ser considerados "alimentos para regímenes especiales".

Sección 1 - Ambito de aplicación

102. A propuesta de la Delegación de los Países Bajos, el Comité convino en indicar en esta sección que la Norma se aplicaba a los productos presentados como alimentos "de bajo contenido energético" o "de reducido contenido energético". Por consiguiente, se acordó suprimir las palabras "y cuya finalidad sea controlar o reducir la ingesta energética" y sustituirlas por "y que se presenten como tales".

Sección 2 - Definiciones

103. El Comité mantuvo un debate detallado sobre la definición de "alimentos de bajo contenido energético". (Sección 2.1). Se hicieron varias propuestas encaminadas a cambiar los valores para la densidad energética y para el contenido máximo de energía por porción. El Comité tomó nota de que para definir un alimento de bajo contenido energético era necesario especificar no sólo la densidad energética del producto que no debe ser superada, sino especificar también un valor energético máximo para cada porción. Esto era necesario con objeto de impedir la venta de productos de alto contenido energético sobre la base de una porción pequeña.

104. Respecto de los productos líquidos que se declaran alimentos de bajo contenido energético, algunas delegaciones opinaron que un máximo de 20 kcal sería excesivo.

105. Como no se pudo llegar a un acuerdo acerca de las especificaciones para los valores energéticos, el Comité acordó dejar inalterada la Sección 2.1 y ponerla entre corchetes.

106. Hubo un amplio debate sobre la medida en que el valor energético de un alimento debía reducirse antes de que pudiese ser etiquetado como "alimento de reducido contenido energético" (Sección 2.2).

107. Se señaló que fundamentalmente existían dos procedimientos para reglamentar los alimentos de reducido contenido energético. Uno de ellos consistía en especificar una gran reducción en la energía que podría conseguirse para muy pocos alimentos. El otro estribaba en especificar una reducción menor, pero todavía significativa, que se traduciría en la disponibilidad de una serie más amplia de productos. El grado de la reducción del contenido de energía propuesto por algunas delegaciones variaba entre 25 por ciento y 33 por ciento, aproximadamente. Se expresó la opinión de que una reducción de alrededor de 30 por ciento no era siempre factible, especialmente con productos que contenían una pequeña cantidad de grasa. Ciertas delegaciones indicaron que otro procedimiento que se seguía en las legislaciones nacionales era el de especificar valores diferentes para la reducción de la energía según el tipo de los productos alimenticios.

108. Se hizo una propuesta tendente a indicar una gama para la reducción de energía de 65-75 por ciento e incluir una declaración en la Norma en el sentido de que la reducción dentro de esta gama dependería de las prácticas alimentarias nacionales. El Comité se mostró conforme con una sugerencia de la Delegación de Canadá de que debieran solicitarse observaciones de los gobiernos acerca de un procedimiento para definir los alimentos de reducido contenido energético mediante la especificación de un máximo de 75 por ciento de contenido energético en relación con un alimento de referencia utilizado para la comparación y un requisito que especificase que la magnitud de la reducción de energía en comparación con tal

alimento de referencia fuese un requisito obligatorio del etiquetado. El texto de la Sección 2.2 aparece entre corchetes en el Apéndice VI de este Informe.

109. La Delegación de los Estados Unidos de América informó al Comité que, en su país, había resultado satisfactoria una nueva práctica de etiquetado en anaquel que se aplica lo mismo a los productos preenvasados que a los frescos. Esto hacía que los consumidores fuesen más selectivos en sus compras. El Comité recibió con interés la información proporcionada por la Delegación de Estados Unidos.

110. Algunas delegaciones propusieron que se suprimiese la oración que está entre corchetes en la Sección 2.2 y la Sección 2.3, referente a la equivalencia nutricional. Otras delegaciones eran favorables a que no se la suprimiese. Se hizo la sugerencia de que la reducción de energía debiera ir siempre acompañada de una reducción en el contenido de grasa y de azúcar. La Delegación del Reino Unido opinó que no sería realista requerir la equivalencia nutricional completa y propuso que la definición fuese la misma que la de las Directrices, para Uso de los Comités del Codex, sobre la Inclusión de Disposiciones de Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias y en otros Textos del Codex. El Comité decidió no seguir adelante con nuevos debates sobre el proyecto de Norma en espera de definiciones de alimentos de bajo contenido energético y de reducido contenido energético, y de la aclaración de la expresión "equivalente nutricional" a la vista de lo que se requería para estos tipos de productos.

Estado de la Norma

111. Se decidió volver el proyecto de Norma propuesto al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VI). Se solicitaron observaciones de los gobiernos, particularmente acerca de las definiciones y, a propuesta de la Delegación del Reino Unido, acerca de la equivalencia nutricional.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PREPARADOS DIETÉTICOS NUTRICIONALMENTE COMPLETOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO (Tema 9 del Programa)

112. El Comité tuvo ante sí el anterior Proyecto de Norma (Apéndice IX, ALINORM 87/26) y las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (Documento CX/NFSDU 88/13).

113. La Delegación del Reino Unido indicó que la inclusión de las palabras "nutricionalmente completos" que figuran en el Título de la Norma y en el Ambito de Aplicación, y "nutricionalmente completo" en las Definiciones, tenían el efecto de que todo preparado dietético que no fuese nutricionalmente completo quedaría fuera del ámbito de aplicación de esta Norma. El Comité deseaba tener la seguridad de que todo los preparados dietéticos para uso en regímenes de control del peso satisficieran todas las disposiciones de la Norma, incluidas las referentes a los factores esenciales de composición y calidad y, por consiguiente, decidió enmendar el Título, el Ambito de Aplicación y las Definiciones suprimiendo las palabras "nutricionalmente completos" en los dos primeros casos, y nutricionalmente completo en el último.

Sección 1 - Ambito de aplicación

114. Se convino en indicar que la Norma se aplicaba a los preparados dietéticos para uso en regímenes de control del peso que se presentaban como tales. La Delegación de Australia, apoyada por las de los Países Bajos y Suiza, propuso que se debiera especificar además que las comidas preenvasadas de valor energético controlado y presentadas en forma de alimentos convencionales se excluyesen de la Norma. El Comité aceptó la propuesta.

Sección 3.1 - Contenido energético

115. La Delegación de los Países Bajos era de la firme opinión que también

debieran incluirse en la Norma los preparados dietéticos de muy bajo contenido energético, pues tales alimentos eran peligrosos si se los utilizaba de forma indebida y debían ser controlados adecuadamente. El Comité hizo notar que dichos alimentos serían Alimentos para Fines Medicinales Especiales y no deberían incluirse en la Norma. La Delegación de los Países Bajos fue invitada a preparar un documento para la próxima reunión referente a los preparados dietéticos nutricionalmente completos de muy bajo contenido energético.

Sección 3.2 - Contenido de nutrientes

116. Tras un cierto debate, se convino en que la Norma era demasiado detallada. Por sugerencia de la Delegación de los Estados Unidos de América, el Comité acordó redactar de nuevo la Sección 3.2 haciendo referencia a las actuales ingestiones de nutrientes recomendadas por la FAO y la OMS y, cuando no se dispusiese de ellas, a otras recomendaciones sobre ingestión de nutrientes.

117. Los puntos fundamentales referentes al contenido de nutrientes de los preparados dietéticos acordados por el Comité en sus deliberaciones fueron los siguientes:

- a) Para substitutivos de la ración alimenticia total, 100 por ciento de una ingestión recomendada apropiada se especificaría en cuanto a proteínas, vitaminas y minerales por día;
- b) Para substitutivos de las comidas, entre 25 y 33 1/3 por ciento por comida, (según la recomendación relativa al uso) se especificaría para los mismos nutrientes;
- c) Un mínimo de proteínas de 50 g/día, calculado por exceso, para la calidad con referencia a las proteínas del huevo o de la leche, y un máximo de 100 g de proteínas/día;
- d) El equivalente cualitativo proteínico hasta un mínimo de 80 por ciento de proteínas del huevo o de la leche. No era necesario cambio alguno en lo referente a la adición de aminoácidos, excepto que se podría utilizar la DL-metionina;
- e) Las Secciones 3.2.2 y 3.2.3 relativas a grasas, linoleatos y carbohidratos no se modificarían; y
- f) Un cuadro revisado para vitaminas y minerales, basado principalmente en recomendaciones de la FAO y la OMS para varones adultos jóvenes, sería elaborado por un pequeño grupo de redacción compuesto por las delegaciones de los Estados Unidos de América, Francia, Canadá, la República Federal de Alemania, Suiza y los Países Bajos

Sección 3.3 - Ingredientes

118. El Comité consideró que no era necesario elaborar una sección sobre ingredientes facultativos y acordó suprimir la Sección 3.3.2.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

119. En vista de la amplia gama de productos que cubre la Norma, el Comité convino en que sería difícil elaborar una sección sobre aditivos alimentarios. Por ello, acordó incluir el texto contenido en las observaciones escritas de los Estados Unidos de América y tratar de obtener la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, que era invitado además a asesorar al Comité acerca de cómo proceder en esta cuestión. Varias delegaciones no fueron favorables a tan amplia disposición. El Comité invitó a las partes interesadas a que proporcionasen una lista de aditivos alimentarios que se estudiaría en una reunión futura.

Sección 5 - Contaminantes

120. Como no se consideraba factible incluir disposiciones específicas para contaminantes en una Norma General que abarcara muchos tipos de alimentos, se convino en utilizar el texto que figura en la Norma del Codex para Niños de Pecho.

Sección 9 - Etiquetado

121. Respecto de la Sección 9.1 concerniente al nombre del alimento, el Comité acordó que debieran suprimirse las Secciones 9.1.2 - 9.1.4. Las delegaciones de Francia y de España propusieron que esas secciones se incluyeran en la Sección 9.2 referente a la lista de ingredientes. La Delegación de los Países Bajos opinó que los espesantes y otros aditivos análogos debieran declararse cuantitativamente en la etiqueta. El Comité tomó nota de que la "fibra alimentaria" no sería por sí misma un ingrediente, si bien puede que esté presente en los ingredientes.

Sección 9.8 - Marcado de la fecha

122. Las delegaciones de Francia y de Italia opinaron que se debiera indicar en la etiqueta la fecha de caducidad, ya que era esencial que la calidad nutricional del producto fuese adecuada en el momento del consumo. El Comité consideró que esto se lograría con una indicación de la duración mínima. No se hizo cambio alguno en la Sección.

Sección 9.10 - Instrucciones sobre el modo de utilización

123. La Delegación de España señaló que era necesario beber como mínimo dos litros de agua al día durante el periodo de observación del régimen de control del peso, y propuso que se indicase así en la etiqueta. El Comité convino en hacer referencia a la necesidad de la ingestión adecuada de líquido.

La Delegación de Canadá propuso que las instrucciones para el uso de los alimentos que no tienen por finalidad sustituir una ración alimenticia total incluyan información sobre el modo de obtener las cantidades adecuadas de nutrientes del resto de la ración alimenticia.

Sección 9.11.1 - Declaración de propiedades

124. A propuesta de las delegaciones de Italia y Francia, el Comité acordó incluir entre corchetes un requisito en el sentido de que en la etiqueta se indique que no es apropiado hacer declaraciones de propiedades relativas al ritmo de la pérdida de peso que pueda resultar del empleo del producto o que el producto cause una disminución de la sensación de hambre o aumente la sensación de saciedad. La Delegación de Italia propuso que se añadiera en la etiqueta de los productos presentados como sustitutivos de comidas la siguiente advertencia: "El uso de un producto es apropiado cuando éste forma parte de una dieta alimenticia que está controlada en su totalidad".

Estado de la Norma

125. El Comité decidió adelantar el Proyecto de Norma al Trámite 5 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice V).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES, EN EL TRAMITE 4 (Tema 10 del Programa)

126. El Comité dispuso, para su examen, del proyecto de norma propuesto contenido en el Apéndice X de ALINORM 87/26, y de las observaciones de Cuba,

Dinamarca, Egipto, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, la República Federal de Alemania, Suecia, Suiza, Tailandia, la Comunidad Económica Europea y la Sociedad Internacional de Dietética que incluye todas las Industrias de los Alimentos para Lactantes y Niños de Corta Edad, contenidas en el documento CX/NFSDU 88/14.

127. Al presentar este tema, el Presidente observó que los productos cubiertos por el proyecto de norma propuesto se consideraban en algunos países productos farmacéuticos y, por consiguiente, se reglamentaban de conformidad con los procedimientos para el registro de tales productos. Otros países, sin embargo, regulaban estos productos como una clase especial de alimentos para regímenes especiales. En ambos casos, y debido a su uso mundial y a su importancia en el cuidado de enfermos, procedía que el Codex estipulase la facilitación del comercio de esos productos mediante el establecimiento de una norma que armonizara los requisitos de etiquetado y la declaración de propiedades para tales alimentos.

Sección 1 - Ambito de aplicación

128. El Comité estaba preocupado por el hecho de que el ámbito de aplicación de la norma no se extendiera hasta cubrir preparados nutricionalmente completos que no fueran alimentos para fines medicinales especiales, tal como se los ha definido, o no presentados como tales. En particular, el observador de la Sociedad Internacional de Dietética que incluye todas las Industrias de los Alimentos para Lactantes y Niños de Corta Edad (ISDI) expresó la opinión de que los preparados nutricionalmente completos usados por los navegantes, los montañeros o por otras personas sin medios para preparar y cocer comidas, debieran ser excluidos de la Norma. Por otra parte, preocupaba al Comité el que la distribución de los alimentos para fines medicinales especiales por los canales comerciales normales podría ocasionar el empleo abusivo de estos productos. Esto podría ocurrir en el caso de los preparados nutricionalmente completos que se etiquetan como tales. La Delegación de Francia llamó la atención sobre la necesidad de excluir del ámbito de aplicación los preparados nutricionalmente completos que no estuviesen destinados a fines medicinales especiales. La Delegación de España manifestó que vista la propuesta formulada por distintas delegaciones, entre ellas la de la CEE, y considerándola adecuada, la Delegación española reconsideró la posición presentada en su día, que figura en el documento CX/NFSDU 88/14, y se adhirió a la citada propuesta en el sentido de que las fórmulas nutricionalmente completas quedaran incluidas en esta Norma.

129. El Comité estudió las siguientes declaraciones alternativas en relación con la exclusión de los preparados nutricionalmente completos del ámbito de aplicación de la Norma:

- a) supresión de los corchetes que encierran las palabras "las fórmulas nutricionalmente completas";
- b) empleo de la expresión "preparados nutricionalmente completos que no lleven declaraciones de orden medicinal";
- c) empleo de la expresión "preparados alimenticios completos que no estén destinados a fines médicos especiales"; y
- d) empleo de la expresión "preparados nutricionalmente completos para los cuales no se han presentado declaraciones referentes al tratamiento dietético de pacientes con a) enfermedades, trastornos o condiciones médicas específicas (incluida la malnutrición)".

130. El Comité, no obstante, convino en considerar el ámbito de aplicación en relación con la definición de alimentos para fines medicinales especiales, en la inteligencia de que era necesaria una definición mejorada para diferenciar entre los varios tipos de productos existentes en el comercio (véase párr. 134.

Sección 2 - Definiciones

131. El Comité acordó estudiar una definición propuesta contenida en las observaciones escritas de la Comunidad Económica Europea (CEE), incluida en el documento CX/NFSDU 88/14, además del proyecto de definición propuesto en el Apéndice X de ALINORM 87/26. Se convino en que el elemento esencial de los alimentos para fines medicinales especiales era que deberán utilizarse bajo supervisión médica, y que eran una categoría especial de alimentos para regímenes especiales para los cuales se hacía declaración de propiedades específicas.

132. La Delegación de los Estados Unidos de América expresó la opinión de que la definición propuesta por la CEE sería aceptable si se la ampliase a fin de que cubriera los alimentos de uso en otras determinadas condiciones medicinales; por ejemplo, estados hipermetabólicos en que la capacidad de tomar o absorber elementos nutritivos no está limitada o deteriorada. Otras delegaciones sentían preocupación por el hecho de que la definición no debía ser tan amplia que permitiera el abuso de estos productos por parte de los consumidores.

133. El Comité acordó la siguiente definición:

"Los alimentos para fines medicinales especiales son una categoría de alimentos para regímenes especiales, elaborados o formulados especialmente para dietas de pacientes, que solamente deberán ser utilizados bajo supervisión médica. Se destinan a la alimentación exclusiva o parcial de pacientes con capacidad limitada o deteriorada para tomar, digerir, absorber o metabolizar alimentos ordinarios o ciertos nutrientes contenidos en ellos o que tienen necesidad de otros nutrientes especiales determinados medicinalmente, y cuyo tratamiento alimentario no puede realizarse sólo por la modificación de la dieta normal, por otros alimentos para regímenes especiales o por la combinación de ambas cosas".

134. La Delegación de Suiza manifestó que esta definición le parecía demasiado extensa, y se reservó su posición respecto a ella. Propuso conservar la definición original (ALINORM 87/26, Apéndice X, Sección 2), pero modificando la segunda oración como sigue: "Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales deberán ser utilizados bajo supervisión médica".

135. El Comité, a propuesta de la Secretaría y en vista de la definición anterior adoptó el siguiente Ambito de aplicación:

"Esta Norma se aplica al etiquetado y a la declaración de propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales como se definen en la Sección 2 a continuación [y que se presentan como tales]".

Sección 3 - Principios generales

136. En esta Sección no se hizo ningún cambio.

Sección 4 - Etiquetado

137. El Comité no aceptó la propuesta de la Sociedad Internacional de Dietética que incluye todas las Industrias de los Alimentos para Lactantes y Niños de Corta Edad (ISDI) en el sentido de que el etiquetado debiera hacerse de acuerdo con la práctica nacional, y prefirió en su lugar la redacción de un texto en que se pudiese lograr la armonización internacional de las prácticas de etiquetado.

Sección 4.2 - Etiquetado nutricional

138. El Comité acordó estipular en las Secciones 4.2.2, 4.2.3 y 4.2.4 la declaración obligatoria del contenido de nutrientes por 100 g y por la cantidad especificada del alimento que se propone para el consumo.

139. Se acordó estipular la declaración del contenido energético en kilojulios y en kilocalorías (Sección 4.2.2) y suprimir toda referencia a las "unidades internacionales" en favor de las "unidades métricas" en el caso de las vitaminas (4.2.4).

140. A propuesta de la Delegación de la República Federal de Alemania, el Comité acordó introducir una nueva Sección (4.2.8), que diga:

"Además, se deberá facilitar información acerca de la naturaleza de las proteínas animales o vegetales o de los hidrolizados de proteínas".

141. El Comité acordó así mismo incluir una nueva sección (4.2.9), tal como propuso la Delegación de los Países Bajos, pero poniendo el texto entre corchetes, para las observaciones de los gobiernos, como sigue:

"Los alimentos para fines medicinales especiales en que la característica esencial entraña la modificación del contenido o de la naturaleza de las proteínas, las grasas o los carbohidratos, deberán llevar en la etiqueta una declaración cuantitativa completa del perfil de aminoácidos, ácidos grasos o carbohidratos, según proceda".

142. El Comité convino con la Delegación de Francia, en que la inclusión en la etiqueta de la fecha de caducidad era necesaria para los productos cubiertos por la Norma, y propuso una nueva Sección (4.2.10), entre corchetes, a este fin.

Otro etiquetado (Sección 4.3)

143. Al examinar la presente sección, el Comité tuvo en cuenta que la definición de "etiquetado" incluía declaraciones que estaban contenidas en la información adjunta, o que estaban expuestas junto al nombre del alimento en su punto de venta, así como también la información incluida en la etiqueta del recipiente del alimento.

144. El Comité acordó mantener la declaración dada en la Sección 4.3.1, y en consecuencia suprimió los corchetes.

145. El Comité suprimió en la Sección 4.3.2 la palabra "solamente" en la declaración que debe incluirse en la etiqueta, y según la cual el producto deberá utilizarse bajo supervisión médica, con el fin de evitar la posibilidad de dar a entender erróneamente que se requería supervisión médica directa.

146. El Comité afirmó que se precisaba una declaración referente a efectos secundarios conocidos o a otras contraindicaciones, y suprimió los corchetes que encuadran la Sección 4.3.4. El Comité decidió además reemplazar "cuando proceda" por "si procede".

147. Teniendo presente la definición de la expresión "etiquetado", que se extendía hasta la literatura adjunta, el Comité acordó mantener las Secciones 4.3.5 y 4.3.6. Sin embargo la Sección 4.3.6 se modificó para que dijese:

"Una declaración que especifique el nutriente o los nutrientes reducidos, suprimidos, incrementados o modificados de otra manera, relativa a las necesidades normales de nutrientes y la razón por la cual el nutriente o los nutrientes se reducen, suprimen, incrementan o modifican de otra manera".

La Delegación de Suiza expresó la opinión de que las Secciones 4.3.4, 4.3.5 y 4.3.6 debieran suprimirse.

148. El Comité acordó mantener la Sección 4.3.7 y suprimir los corchetes.

149. El Comité acordó modificar la Sección 4.3.8 para suprimir la referencia a las instrucciones para el modo de empleo. Al mismo tiempo, la Sección 4.3.9, que comprendía instrucciones de empleo, se amplió para incluir una referencia a la "vía de administración". En ambas secciones se quitaron los corchetes.

150. El Comité adoptó la propuesta de la Sociedad Internacional de Dietética que incluye todas las Industrias de los Alimentos para Lactantes y Niños de Corta Edad (ISDI) en el sentido de que los productos cubiertos por la Norma debieran llevar la siguiente declaración: "No deberá administrarse por vía parenteral" (Sección 4.3.10 nueva).

Estado de la Norma

151. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el proyecto de norma propuesto para su adopción por la Comisión como proyecto de norma. El proyecto de norma revisado está contenido en el Apéndice IV del presente Informe.

ENMIENDA DE LA SECCION DE ETIQUETADO DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS DE NIÑOS DE PECHO Y DE NIÑOS DE CORTA EDAD (EXCEPTUADA LA FORMULA PARA NIÑOS DE PECHO), EN EL TRAMITE 7 (Tema 11 a) del Programa)

152. Al abrir el debate, el Presidente propuso que quizás fuese útil introducir en las normas en cuestión, así como también en el Proyecto de Directrices para Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad, una declaración en el sentido de que los productos cubiertos no debieran comercializarse de una manera que pudiese dar la impresión de que esos productos podían servir de sustitutivos de la leche materna.

153. La Delegación de Suiza apoyó la propuesta del Presidente y sugirió el siguiente texto:

"Los productos cubiertos por esta Norma no son sustitutivos de la leche materna y no deberán presentarse como tales".

La Delegación de los Países Bajos prefería mantener la redacción del texto contenido en el párrafo 172 de ALINORM 87/26, enmendado por la Delegación de Francia en el párrafo 175 del mismo documento. La Delegación de Japón, sin embargo, señaló que esta propuesta sería causa de confusión entre las fórmulas para niños de pecho y los alimentos para el destete.

154. La Delegación de Canadá reiteró la propuesta de la Delegación de Suiza, que fue apoyada después por las delegaciones de Australia, Austria, Bélgica, Japón y Noruega. La Delegación de Francia podría estar de acuerdo si la enmienda dijera "no deberán presentarse o comercializarse como tales".

155. El Representante de la OMS llamó la atención acerca de los principios y la finalidad del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna y, en particular acerca de su ámbito de aplicación (Artículo 2). Cualquiera de los productos en cuestión estaría comprendido dentro del ámbito de aplicación del Código si fuera "comercializado o descrito de otro modo como apropiado ... para uso como sustitutivo parcial o total de la leche materna". El Código regía por sí sólo y su intención era clara. Toda redacción que el Comité deseara adoptar para expresar esta intención sería adecuada.

Estado de la enmienda

156. El Comité se mostró conforme con el texto propuesto por la Delegación de Suiza y decidió recomendar su adopción, en el Trámite 8, por la Comisión del Codex Alimentarius, como enmienda de las Normas del Codex para Alimentos de Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (exceptuada la Fórmula para Lactantes). En consecuencia, se hizo una enmienda del Proyecto de Directrices para Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad (véase Apéndice VIII).

PROPUESTA DE ENMIENDAS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LOS "ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN" (Tema 11 b)

157. El Comité tuvo ante sí el documento CX/NFSDU 88/15 - Parte II que contenía propuestas para un texto revisado de la Norma para los Alimentos Exentos de Gluten (CODEX STAN 118-1981), preparado por los Países Bajos. Las enmiendas propuestas concernían principalmente a los métodos de análisis para las gliadinas. Las observaciones de Cuba, Egipto, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Irlanda, Países Bajos, República Federal de Alemania y Suecia estaban contenidas en el documento CX/NFSDU 88/15 - Parte II, Add. I.

158. El Comité recordó que no existía ningún método ensayado colaborativamente para las gliadinas (véase párr. 182), y por ello acordó no proseguir con la enmienda de la Norma por el momento. Convino en que la cuestión debiera tratarse de nuevo una vez que se dispusiese de un método apropiado.

ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA FÓRMULA PARA NIÑOS DE PECHO (CODEX STAN 72-1981) - CONTENIDO MÁXIMO DE VITAMINA D (Tema 11 c) del Programa]

159. La Delegación de los Países Bajos propuso que el contenido mínimo de vitamina D en la fórmula para niños de pecho debiera aumentarse desde 40 hasta 60 UI/100 kcal y el contenido máximo, desde 100 hasta 120 UI/kcal (1,0 a 1,5 µg/kcal y 2.5 a 3.0 µg/kcal, respectivamente). Previo asesoramiento de su Grupo Especial de Trabajo sobre Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en los Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad, el Comité convino en que era innecesario aumentar el contenido de vitamina D en la fórmula para niños de pecho. El Comité tomó nota también de la opinión de la Consulta de Expertos de Helsinki con respecto a la disponibilidad de la vitamina formada por exposición a la luz ultravioleta.

ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (CODEX STAN 74-1981) (Tema 11 d) del Programa]

160. El Comité recordó que la Delegación de los Países Bajos, en la 15ª Reunión del Comité, había propuesto una enmienda de la Norma anterior con el fin de permitir un aumento del porcentaje de adición del aromatizante vanillina (ALINORM 87/26, párrs. 213-215). Las observaciones sobre esta propuesta, recibidas de Argentina, Dinamarca, Egipto, España, Estados Unidos de América, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza y Tailandia estaban contenidas en el documento CX/NFSDU 88/15-Parte III.

161. En vista de la opinión negativa general sobre la propuesta reflejada en las observaciones, y de declaraciones posteriores hechas por las Delegaciones de Canadá y de Italia, el Comité decidió no seguir adelante con la enmienda propuesta de la Norma.

ENMIENDAS DE LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (Tema 11 e) del Programa]

162. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado los Principios

Generales en su 179 periodo de sesiones y había observado que la cuestión de la densidad de nutrientes requería nuevo estudio (ALINORM 87/39, párrs. 444 y 447). El Comité examinó esta cuestión a la luz de las observaciones de los gobiernos contenidas en el documento CX/NFSDU 88/4 (Argentina, Dinamarca, España, Irlanda, República Federal de Alemania, Suecia y Suiza) y sobre la base del asesoramiento de su Grupo Especial de Trabajo sobre los Aspectos Nutricionales de las Normas del Codex.

Densidad de nutrientes

163. Durante el debate, varias delegaciones expresaron la opinión de que no era necesario incluir disposiciones referentes a la densidad de nutrientes, excepción hecha quizás de los productos para sustitución de comidas. Se hizo observar que la referencia propuesta a la densidad de nutrientes en los Principios Generales no se refería a fines de etiquetado, sino que debía interpretarse como una advertencia para controlar las cantidades de nutrientes que deben añadirse al producto, cuando ello sea procedente. Tras un extenso debate, el Comité convino en incluir la referencia a la densidad de nutrientes en la Sección 8.1 y adoptar la definición de densidad de nutrientes propuesta por la Delegación de Suecia y que es como sigue:

"3.8 Por densidad de nutrientes se entiende la cantidad de elementos nutritivos (en unidades métricas) por unidad declarada de energía (MJ o kcal).

8.1 Pueden añadirse nutrientes a los alimentos para fines especiales, incluidos los alimentos para regímenes especiales, con el fin de asegurar un contenido de nutrientes apropiado y suficiente. Cuando sea procedente, la adición deberá hacerse teniendo debidamente en cuenta la densidad de nutrientes de dichos alimentos".

164. Se expresó la opinión de que sería más apropiado hacer referencia a "alimentos para regímenes especiales" que a "alimentos para fines especiales", pero el Comité decidió que el texto de la Sección 8.1 quedara inalterado.

Estado de la enmienda propuesta

165. El Comité acordó recomendar a la Comisión la adopción de las anteriores enmiendas fuera del marco del Procedimiento de Trámites, pues la Comisión había sido informada previamente de la intención de modificar las Directrices de esta manera.

Complementación y Normalización

166. La Delegación de Suiza propuso la inclusión de una definición de "complementación" porque, a su modo de ver, la definición de fortificación no permitía añadir un nutriente a un alimento que no contuviera este nutriente.

167. La Delegación de los Estados Unidos de América opinaba que el término "complementación" no era apropiado, ya que, en su país, ese término se refería a los complementos de vitaminas y de minerales.

Se formularon, para su examen, las siguientes definiciones revisadas alternativas de fortificación:

"3.5 Por fortificación o enriquecimiento se entiende la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población de grupos de población específicos.

0

3.5 Por fortificación o enriquecimiento se entiende la adición de uno o más

nutrientes esenciales a un alimento, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos de población específicos".

168. Por lo que se refiere a la adición de una definición de "normalización" en la Sección 3 y a la inclusión de una disposición más en la Sección 4 para permitir la adición de nutrientes con el fin de normalizar el contenido de éstos, la Delegación de Suiza propuso el texto siguiente:

" 3.9 Por normalización se entiende la adición de nutrientes a un alimento con el fin de compensar las variaciones naturales en el contenido de nutrientes.

4.1.5 Normalización del contenido de nutrientes".

Estado de la enmienda propuesta

169. El Comité no llegó a un acuerdo acerca de la inclusión de estas secciones. En consecuencia, decidió proponer a la Comisión que se inicie el procedimiento de enmienda y, mientras tanto, solicitó observaciones sobre las propuestas anteriores en el Trámite 3, de acuerdo con el Procedimiento del Codex.

ESTUDIO DE LOS REGLAMENTOS NACIONALES SOBRE NIVELES DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (Tema 12 del Programa)

170. El Comité recordó que, en su anterior reunión, había considerado la necesidad de enmendar las Normas para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad a la luz de los últimos resultados, referentes a las ingestiones de plomo y de cadmio por los niños de pecho y los niños de corta edad, a que llegaron el Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (párrs. 29-31, ALINORM 87/26). El Comité había acordado solicitar de los gobiernos información sobre los límites de todos los contaminantes en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad en vigor en sus países. Sobre la base de esta información, el Comité estudiaría la posibilidad de fijar valores numéricos para los contaminantes en las Normas del Codex para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad que, a su debido tiempo, pudieran reemplazar las actuales secciones referentes a contaminantes contenidas en esas normas. Se había recibido información de Dinamarca, Egipto, España, Estados Unidos de América, Finlandia, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza y Tailandia la cual se facilitó al Comité en el documento CX/NFSDU 88/16.

171. El Comité, al observar la diversidad de opiniones reflejada en los reglamentos nacionales, decidió mantener las declaraciones generales contenidas en sus normas actuales.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ALIMENTOS IRRADIADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (Tema 13 del Programa)

172. El Comité tuvo ante sí una propuesta del Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) para enmendar las Normas del Codex para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (ALINORM 87/26, Apéndice XV) y las observaciones relativas a esta propuesta, contenidas en el documento CX/NFSDU 88/16, de Cuba, Dinamarca, Egipto, España, Estados Unidos de América, Finlandia, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza y Tailandia.

173. El Comité, al ver que ningún país había prestado un apoyo inequívoco a la propuesta del OIEA, y que la mayoría de los países que habían respondido a la petición de observaciones se oponían a ella, decidió no seguir adelante con la enmienda de las normas que había propuesto el OIEA.

EXAMEN DE UN PRIMER PROYECTO DE UNA NORMA PARA EDULCORANTES DE MESA EN RELACION CON LOS CRITERIOS DE PRIORIDAD DE LA LABOR DEL CODEX (Tema 14 del Programa)

174. El Comité tuvo ante sí el documento CX/NFSDU 88/18 (Documento de Sala de Conferencia Núm. 9) preparado por la Delegación de los Países Bajos tras un debate sobre una propuesta hecha a la 15ª reunión del Comité (ALINORM 87/26 párrs. 203-205). Al presentar el documento, la Delegación de los Países Bajos manifestó que existía un creciente uso de tales productos y que, al parecer, había un comercio internacional significativo. El proyecto propuesto tenía como objetivo cubrir los edulcorantes intensos (acesulfame K, aspartame, ciclamato y sacarina) en forma líquida, en tabletas o en polvo, con una sustancia inerte, o sin ella, destinados a uso directo por el consumidor.

175. Las delegaciones de Francia, Suiza y los Estados Unidos de América preguntaron si el mandato del Comité se extendía a la consideración de tales productos, o si éstos caerían dentro del mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes. Esas delegaciones sugirieron que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales podría tener posiblemente una función que desempeñar en la preparación de directrices para el uso de dichas sustancias, en el caso de que esto se considerase necesario. La Delegación de España apoyó la elaboración de la norma propuesta por los Países Bajos.

176. El Comité acordó solicitar el asesoramiento de la Comisión sobre si esta cuestión quedaba comprendida dentro del marco de su mandato. Asimismo acordó pedir a los gobiernos, mediante una Carta Circular, que indicasen a la Comisión si se debiera elaborar tal norma.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS (Tema 15 del Programa)

177. El Comité examinó el informe (Documento de Sala de Conferencia Núm. 10) de un Grupo de Trabajo que se había reunido bajo la Presidencia del Prof. Dr. Krönert (República Federal de Alemania) en el 30 de septiembre de 1988 para estudiar ciertos problemas específicos sobre análisis y toma de muestras y para completar la revisión de los métodos de análisis incluidos en las normas elaboradas, o en curso de elaboración, por el CCNFSDU.

Métodos de análisis

178. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había examinado el documento CX/NFSDU 88/8, y las observaciones recibidas de los Estados Unidos de América, de Suiza y de la AOAC. Al revisar los métodos de análisis, el Grupo de Trabajo había dedicado particular atención a: a) el efecto matricial (esto es, la naturaleza de los productos alimenticios en que se había ensayado colaborativamente el método), b) la publicación del método en publicaciones oficiales, c) los problemas con que se enfrentan los laboratorios en los países en desarrollo, y d) la decisión de la Comisión de que los métodos de análisis del Codex (Tipo II) estarían sujetos a la aceptación por los gobiernos para uso en situaciones litigiosas. El Comité discutió el informe del Grupo de Trabajo.

179. El Comité acordó que, en el caso de que varias organizaciones hubieran publicado un método en publicaciones oficiales, se incluyeran las referencias a las mismas en las normas del Codex.

180. El Comité tomó nota de que la actualización de las referencias a los métodos de análisis del Codex ocasionaba problemas prácticos. Por ejemplo, debía prestarse un cuidado particular a asegurar que la nueva referencia no representaba un método que había sido modificado significativamente. Se hizo notar que los laboratorios tenían que adquirir las últimas ediciones de las publicaciones, aun cuando las nuevas referencias representasen métodos idénticos publicados con anterioridad. Se hizo la sugerencia de que una lista de referencias equivalentes a

los métodos del Codex pudiera ser útil para los laboratorios en la aplicación de las normas del Codex al control de alimentos. El Comité observó que los métodos del Codex del Tipo I, que son inseparables de las disposiciones de las normas del Codex que aquellos median, no siempre se incluían por extenso en las normas del Codex. Se expresó el parecer de que tal inclusión sería de desear, especialmente para los métodos que no son fácilmente asequibles.

181. Por lo que respecta a los métodos del Codex del Tipo II, que están sujetos a la aceptación por los gobiernos, y que se utilizan para dirimir litigios, era necesario tener la seguridad de que los métodos eran pertinentes para las normas del Codex y tenían características de rendimiento apropiadas para el fin perseguido. Esto exigía un tiempo y un aporte de recursos adecuados durante las reuniones de los Comités del Codex. El Comité tomó nota de que, al revisar los métodos de análisis del Codex, varios métodos habían tenido que ser reclasificados como métodos del Tipo IV porque no habían sido estudiados con referencia a la matriz. Para la determinación de la vitamina C, el método microfluorométrico de la AOAC (AOAC XIV, 1984, 43.069) fue clasificado como método del Tipo II. El método del dicloroindofenol, a pesar de ser el método más sencillo y más extendido, tuvo que ser clasificado como Tipo III debido a lo restringido de su campo de aplicación.

182. Se examinó un método para determinar las gliadinas en los alimentos exentos de gluten, propuesto en un documento preparado por la Delegación de los Países Bajos. Esta Delegación indicó que el método en cuestión no era un ensayo radioinmunológico como se dice en el documento CX/NFSU 88/8. La Delegación informó al Comité que se proyectaba realizar en un futuro próximo un estudio, en colaboración, con este método. Los países que estén interesados en ello deberán ponerse en contacto con la Delegación de los Países Bajos. Un método para la determinación rápida de gliadinas, desarrollado en Australia, y disponible en forma de un "kit", fue distribuido por la Delegación del Reino Unido en la reunión del Grupo de Trabajo. Se hizo observar que, por el momento, la elección de un método del Codex para determinar las gliadinas no era posible (véase párrs. 157-158).

183. El Comité decidió recomendar la retirada del método del Codex para la determinación de la biotina (respuesta al crecimiento de *Lactobacillus plantarum* ATCC, 8014). Se expresó la opinión de que los métodos químicos eran preferibles a los microbiológicos para la determinación de criterios de composición.

184. Se pidió al representante de la AOAC que actualizara las referencias de la AOAC contenidas en la lista, a la luz de lo expuesto en los párrafos 180-181.

Fibra alimentaria

185. El Comité estudió la cuestión de la fibra alimentaria desde el punto de vista analítico para: a) la finalidad de declarar la fibra alimentaria en la etiqueta, y b) la finalidad de corregir los valores de la fibra alimentaria (denominada "fibra bruta" en las normas del Codex para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad) en la determinación de los carbohidratos disponibles y en el cálculo de la energía disponible.

186. El Comité convino en que el método de la AOAC que se indica en el Apéndice VII sería adecuado para la segunda finalidad y que los errores que se introdujesen por el empleo de este método serían insignificantes.

187. Se hizo notar que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos estudiaba la cuestión de la definición analítica de fibra alimentaria para la finalidad de la declaración en la etiqueta, y que la metodología tendría que estudiarse más a fondo a la luz de los acontecimientos (véase párrs. 24-29).

Toma de muestras

188. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había examinado el documento CX/NFSDU 88/7 distribuido a sus miembros. El documento de trabajo, preparado por el Reino Unido, reflejaba las instrucciones contenidas en los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987) e identificaba las disposiciones de las distintas normas elaboradas por el CCNFSDU que precisaban determinación analítica y, por lo tanto, toma de muestras. Los tipos de características que precisaban análisis eran los relativos a la composición (por ejemplo, disposiciones sobre nutrientes, contaminantes, aditivos alimentarios, ingredientes de los alimentos) para los cuales sería apropiado un tipo "variable" de plan de toma de muestras en vez de un tipo "atributivo". En el documento se exponían sugerencias para la inclusión de la referencia a tales planes.

189. El Comité tomó nota de que de la toma de muestras para determinar el contenido neto y las propiedades específicas relativas a la salud (por ejemplo, micotoxinas, especificaciones microbiológicas) se encargarían otros Comités del Codex. Se convino en que:

- a) Era conveniente la orientación de los gobiernos sobre ciertos aspectos de la toma de muestras, especialmente en los casos de litigio;
- b) El Comité debería considerar los varios criterios de composición incluidos en sus normas e identificar aquellos que requiriesen atención en lo relativo a la toma de muestras;
- c) Antes de que el Comité pudiera proceder a elaborar procedimientos de toma de muestras, era necesaria la orientación acerca de la finalidad de los métodos de toma de muestras del Codex y acerca de la amplitud con que se requerirían recomendaciones internacionales en este campo;
- d) En el caso de que se requiera que el Comité trabaje en el campo de la toma de muestras, será necesario convocar un pequeño grupo de personas con los conocimientos y la experiencia pertinentes en, por ejemplo, control e inspección de alimentos.

190. El Comité tomó nota de que la labor sobre el examen de los métodos había sido prácticamente completada. No obstante, todo problema específico de análisis y la cuestión de la toma de muestras que tendría que considerarse en la próxima reunión, pudieran muy bien requerir la creación de un Grupo Especial de Trabajo. El Comité dió las gracias al Grupo de Trabajo y a su Presidente por su valiosa asistencia (véase también párr. 210). Los resultados del examen de los métodos de análisis se presentan en el Apéndice VII.

INFORME DE UN GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LISTAS DE REFERENCIA PARA SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS (Tema 16 del Programa)

191. El Grupo de Trabajo se reunió previamente a la 16ª Reunión del Comité. A la reunión del Grupo de Trabajo asistieron representantes de los Estados Unidos de América, los Países Bajos, el Reino Unido, la República Federal de Alemania, Suecia y Suiza. Actuó de Presidente el Dr. J. Chopra de los Estados Unidos de América.

192. Sirvieron de base para los debates los siguientes documentos:

CX/NFSDU 88/9-Parte I (CRD 4), CX/NFSDU 88/9-Parte II (CRD 5), CX/NFSDU 88/9-Parte III (CRD 6), y CX/NFSDU 88/9-Parte IV (CRD 7)

Examen de los criterios para la enmienda de las Listas de Referencia para Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos (ALINORM 87/26 Apéndice XII, Anexo I; CX/NFSDU 88/9-Parte I y CRD 4)

193. El Dr. Chopra refirió que el Grupo de Trabajo había revisado los Criterios y hecho las necesarias enmiendas de redacción. El Comité adoptó los criterios revisados, que actualmente rezan lo siguiente:

- i) Solamente podrán añadirse sales minerales y compuestos vitamínicos a las Listas de Referencia si:
 - a) se sabe que son inocuos y apropiados como fuentes de nutrientes;
 - b) el anión (o los ácidos de que proviene el anión) es un aditivo aprobado y su uso no supera la IDA;
 - c) se ha demostrado, mediante estudios apropiados hechos con animales y/o niños de pecho, que las sales minerales y los compuestos vitamínicos son biológicamente disponibles;
 - d) se han establecido requisitos de pureza para las sales minerales y los compuestos vitamínicos en una especificación reconocida internacionalmente.
- ii) Las sales minerales y los compuestos vitamínicos se suprimirán de las Listas si se descubre que ya no satisfacen los criterios anteriores o si no hay pruebas de que se sigue utilizándolos comercialmente.

Examen de las adiciones propuestas a las Listas de Referencia (CX/NFSDU 88/9. Partes II, III y IV, y Documentos de Sala de Conferencia Núms. 5, 6 y 7)

194. El Dr. Chopra refirió que el Grupo de Trabajo había examinado y aprobado una propuesta de los Países Bajos en el sentido de enumerar las sales minerales mediante un diagrama de bloques, y que éste debiera constituir un anexo de la Lista de Referencia de Sales Minerales. La Delegación de los Países Bajos había propuesto además añadir a la Lista de Referencia el gluconato de magnesio, el gluconato de manganeso y el gluconato de cinc. Sobre la base de la información facilitada por los Países Bajos, el Grupo de Trabajo había llegado a la conclusión de que las sales minerales antedichas eran inocuas y biológicamente disponibles, y que satisfacían los criterios de pureza. En consecuencia, recomendó que tales sales se añadieran a la Lista de Referencia de Sales Minerales.

195. El Grupo de Trabajo había examinado una propuesta de la Delegación de los Países Bajos de que se añadiese el yodato de potasio a la Lista de Referencia de Sales Minerales. Se convino en que los Países Bajos sometieran a la consideración de la Secretaría los datos necesarios para demostrar que todos los criterios para la enmienda de la Lista de Referencia habían sido satisfechos. Los datos se distribuirán y reexaminarán en la próxima reunión del Comité.

196. La Delegación de Suiza propuso añadir a la Lista de Referencia la goma arábiga como sustancia inerte para los compuestos vitamínicos y el dióxido de silicio como antiaglutinante. Después del examen de la información, se pidió a la Secretaría que sometiera esta propuesta a la aprobación del CCFAC.

197. La Delegación de Suiza propuso también la adición de ácido clorhídrico como fuente de cloruro y la de ácido fosfórico como fuente de fósforo en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. Esta propuesta se aceptó en el Trámite 2 y se pidió a Suiza que presentase los datos necesarios para demostrar que todos los criterios para enmendar la Lista de Referencia habían sido satisfechos. Estos datos se distribuirán y examinarán de nuevo en la próxima reunión.

198. La Delegación de Suiza manifestó que el uso actual de las dextrinas y de los almidones modificados en premezclas de vitaminas y minerales requeriría que los

niveles máximos de estas sustancias dados en la sección referente a "Formas especiales de vitaminas" (véase el Suplemento 1 del Volumen IX del Codex Alimentarius, página 11) se aumentasen desde 100 mg/kg hasta 500 mg/kg en los alimentos listos para el consumo. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo de adoptar esta propuesta en el Trámite 2 del Procedimiento para la Enmienda de las Listas de Referencia.

199. El Comité expresó su reconocimiento al Dr. Chopra y a los miembros del Grupo de Trabajo por la labor emprendida en este sector especializado, y acordó que el Grupo de Trabajo se reuniera en coincidencia con la próxima Reunión del Comité para proseguir su labor sobre las Listas de Referencia.

OTROS ASUNTOS (Tema 17)

200. La Delegación de Suiza propuso la siguiente enmienda de la Norma el Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (CODEX STAN 74-1981), que modificaría la cantidad máxima de cacao utilizado en estos alimentos para ser consumidos después de cumplidos los nueve meses de edad:

Límite actual: máximo de 5 por ciento, en seco

Nuevo límite propuesto: máximo de 1,5 por ciento en los productos listos para el consumo.

La Delegación explicó que los procedimientos de reconstitución para los cereales que han de prepararse con leche o con agua pueden ser sustancialmente diferentes. Por esta razón, propuso que la cantidad máxima de cacao se expresase sobre la base de producto listo para el consumo, lo mismo que se hace para otros constituyentes como el sodio o la vanillina. Aunque el presente límite de 5 por ciento, en seco, era suficiente generalmente para las preparaciones a base de cereales que ya contienen leche, ese límite era demasiado bajo para los productos que necesitan leche para reconstituirlos. Los ejemplos siguientes ilustran esta diferencia:

- a) Producto que ha de reconstituirse con agua (p.ej., 50 g + 150 ml) - 1,5 por ciento de cacao en la papilla corresponde a 6 por ciento en el polvo
- b) Producto que ha de reconstituirse con leche (p.ej., 25 g + 160 ml) - 1,5 por ciento de cacao en la papilla corresponde a 11,5 por ciento en el polvo

201. El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión para iniciar la enmienda del procedimiento, y remitir a los gobiernos el proyecto de enmienda propuesto para que hagan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento.

TRABAJOS FUTUROS (Tema 18 del Programa)

202. El Comité examinó dos propuestas de trabajos futuros que le remitió la Comisión:

- normalización del contenido de yodo en la sal yodada; y
- repercusión de las normas para la fórmula para niños de pecho y las normas nutricionales para la alimentación para niños de pecho.

203. El Comité convino en que sería posible preparar instrucciones sobre la yodización de la sal, pero observó que la utilidad de tales instrucciones pudiera limitarse a los países que tienen un programa de yodización con sal como vector de la complementación. Solicitó de la Secretaría que tomase las disposiciones necesarias para la preparación de un documento para debate para su próxima Reunión. La Delegación de Zimbabwe apoyó firmemente esta decisión.

204. El Comité estimó que un estudio de la repercusión de sus normas sobre

cualquier grupo particular de población caería fuera de su mandato y, en todo caso, requeriría tales recursos que su programa principal de trabajo resultaría seriamente obstaculizado.

205. La Delegación de los Estados Unidos de América hizo notar que la labor futura del Comité podría abarcar la fibra alimentaria; los nuevos alimentos para fines medicinales especiales; los sustitutivos inabsorbibles constituyentes de alimentos; y la regulación de las declaraciones de propiedades sanitarias específicas para ciertas enfermedades, y que estos sectores podrían ocupar gran parte del tiempo disponible para el Comité durante varios años. La Delegación del Reino Unido sugirió que muchos aspectos de este programa de trabajo requerirían primeramente el asesoramiento de expertos del sistema de las Naciones Unidas.

206. El Comité acordó que en su próxima reunión se trataran las cuestiones siguientes:

- Proyecto de norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales, en el Trámite 7
- Proyecto de norma para preparados dietéticos para regímenes para el control del peso, en el Trámite 7
- Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos preenvasados de bajo contenido energético y reducido contenido energético, en el Trámite 4
- Enmiendas de las normas y las directrices del Codex para:
 - Alimentos exentos de gluten (si se dispone de la información solicitada)
 - Alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad (si lo autoriza la Comisión)
 - Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (si lo autoriza la Comisión)
- Normas o directrices para el uso de edulcorantes de mesa (si lo autoriza la Comisión)
- Norma para los complementos minerales y vitamínicos (si lo autoriza la Comisión)
- Normalización del contenido de yodo de la sal yodada
- Examen de las disposiciones de etiquetado en las normas para alimentos para regímenes especiales
- Examen de los aspectos nutricionales del empleo de aceites tropicales en los alimentos y consecuencias de ello para el etiquetado de estos alimentos
- Estudio de otros aspectos nutricionales de las normas del Codex
- Examen de las listas de referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos para uso en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 19 del Programa)

207. El Comité fue informado de que estaba previsto que su próxima reunión se celebrase en Bonn-Bad Godesberg a principios de octubre de 1990.

208. El representante de la Secretaría nacional de la República Federal de Alemania manifestó que, aunque a su Gobierno le complace hospedar al Comité y facilitar todos los servicios de traducción y de interpretación, lamentaba que hubieran sido muy pocos los países hispanohablantes que habían asistido a las últimas reuniones del Comité. Manifestó que el Gobierno hospedante se vería obligado a reconsiderar su decisión de proporcionar servicios lingüísticos en español, a menos que pudiera asegurarse una mayor asistencia de esos países. El Gobierno hospedante estaba en contacto con el Coordinador del Codex para la Región de América Latina y el Caribe con vistas a mejorar la situación.

209. La Delegación de España expresó su reconocimiento al Gobierno de la República Federal de Alemania por la facilitación de servicios en Español, pero señaló las dificultades de orden económico por que atraviesan los países de la Región de América Latina y el Caribe que les impiden asistir a las reuniones del Codex.

DESPEDIDA

210. El Comité expresó su profundo reconocimiento al Prof. Dr. W. Krönert por su valiosa contribución a la labor del Comité, especialmente en el campo de los métodos de análisis, y le deseó todo género de venturas en su jubilación junto a su familia.

RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TRABAJOS

<u>Norma/Código/etc.</u>	<u>Trámite</u>	<u>Realización por:</u>	<u>Documento y referencia</u>
- Proyecto de directrices para preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad	8	CAC	Párr. 93, Apéndice III, ALINORM 89/26
- Proyecto de norma propuesto para preparados dietéticos nutricionalmente completos para regímenes de control del peso	5	CAC Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 112-125, Apéndice V, ALINORM 89/26
- Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales	5	CAC Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 126-151, Apéndice IV, ALINORM 89/26
- Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos preenvasados "de bajo contenido energético" y "de reducido contenido energético" (en espera de la definición de alimentos de reducido contenido energético y de equivalencia nutricional)	3	Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 100-111, Apéndice VI, ALINORM 89/26
- Enmiendas propuestas, en el Trámite 8, de normas y directrices del Codex:			
a) Sección de etiquetado de las normas del Codex para alimentos envasados para niños de y alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad	8	CAC	Párrs. 152-156, Apéndice VIII, ALINORM 89/26
b) Proyecto de enmienda de los Principios Generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos	-	CAC	Párrs. 162-164, Apéndice VIII, ALINORM 89/26
- Otras enmiendas propuestas:			
a) Principios Generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos	-	CAC Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 166-169, Apéndice VIII, ALINORM 89/26
b) Cantidad máxima de cacao en la norma del Codex para alimentos elaborados a base de Cereales	1-3	CAC Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 200-201, Apéndice VIII, ALINORM 89/26
- Informe de la Consulta conjunta FAO/OMS de expertos sobre tolerancias de nutrientes recomendadas para fines del etiquetado de alimentos, 1988 (consideraciones futuras)	-	Gobiernos CCNFSDU	Párr. 35, ALINORM 89/26

RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TRABAJOS (cont.)

<u>Norma/Código/etc.</u>	<u>Trámite</u>	<u>Realización por:</u>	<u>Documento y referencia</u>
- Normas/directrices nutricionales sobre la ingestión excesiva de grasa, azúcares y sodio y de la ingestión insuficiente de fibra	-	Gobiernos CCNFSDU	Párr. 39, ALINORM 89/26
- Alimentos exentos de gluten - estudio de la información sobre gliadinas	-	CCNFSDU	Párrs. 157-158, ALINORM 89/26
- Alimentos de muy bajo contenido energético - estudio del problema	-	Países Bajos CCNFSDU	Párr. 115, ALINORM 89/26
- Edulcorantes de mesa - estudio del problema en relación con el mandato del CCNFSDU	-	Gobiernos CAC CCNFSDU	Párrs. 174-176, ALINORM 89/26
- Examen de las disposiciones sobre etiquetado en las normas para alimentos para regimenes especiales	-	CCFL Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 98-99, ALINORM 89/26
- Revisión de los métodos de análisis	-	CCMAS CAC	Párrs. 178-184, Apéndice VII, ALINORM 89/26
- Fibra alimentaria (consideraciones sobre etiquetado y de índole analítica y nutricional)	-	CCFL CCNFSDU CCMAS	Párrs. 185-187, ALINORM 89/26
- Examen de la toma de muestras	-	CCMAS CAC CCNFSDU	Párrs. 188-190, ALINORM 89/26
- Otros criterios para la enmienda de las Listas de Referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos	-	CAC	Párr. 193, ALINORM 89/26
- Revisión de las Listas de sales minerales y compuestos vitamínicos	-	Países Bajos Suiza Gobiernos CCNFSDU	Párrs. 194-199, ALINORM 89/26
- Documento para discusión sobre la yodización de la sal	-	Secretaría	Párr. 203, ALINORM 89/26
- Posible elaboración de una norma para los complementos minerales y vitamínicos	-	CAC CCNFSDU	Párr. 37, ALINORM 89/26
- Examen de los aspectos nutricionales del empleo de aceites tropicales en los alimentos y repercusiones en el etiquetado	-	CCNFSDU	Párrs. 13, 206, ALINORM 89/26

ALINORM 89/26
Apéndice I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. med. Gunter Pahlke
Président: Direktor und Professor
Presidente: Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Federal Republic of Germany

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Sr. Juan Manuel Guevara
Secretario Commercial
Embajada Argentina
Adenauerallee 50
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Gordon De Cean
Assistant Secretary
Food Nutrition and Chemicals Safety
Branch
Department of Community Services and
Health
P.O. Box 9848 Canberra City
Canberra ACT 2601
Australia

Mr. Phillip A. Richardson
Quality Manager
Australian Dairy Corporation
1601 Malvern Road
Glen Iris Victoria 3146
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Fritz Wagner
Referent, Bundeskanzleramt
Radetzkystr. 2
A-1030 Wien, Austria

AUSTRIA (cont.)

Dr. Manfred Klug
Referent
Fachverband der Nahrungsmittel-industrie
Postfach 1 44
A-1037 Wien
Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

M. d'Adesky
Inspecteur en-chef Directeur
Ministère de la Santé publique
Citè Administrative
Quartier Vesale
BD. Pacheco, 19 Bte 5
B-1010 Bruxelles
Belgium

Michel Coenen
Secrétaire ABSAED
Av. de Cortenbergh, 172
B-1040 Bruxelles

Mme. Cl. Vaneuken
Normes Alimentaires
Nestlé Belgique
221, rue de Birmingham
B-1070 Bruxelles
Belgium

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Department of National Health and Welfare
Ottawa, KIA 0L2, Canada

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF
CHINE, REPUBLIQUE POPULAIRE DE
CHINA, REPUBLICA POPULAR DE

Liu Baosheng
Engineer
Food Detection Science Institute
Ministry of Commerce
No. 11 Baiwanzhuang Street
Beijing
China

Yuan-Shang- Tai
Senior Engineer
Bureau of Science and Technology
Ministry of Commerce
No. 45 Fuxingmennei Street
Xi Dan Beijing
China

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Laila Lundby
Food Scientist
SEDAN
Frederiksallee 22
DK-8000 Arhus C
Denmark

Grethe Andersson
Scientific Officer
National Food Agency
Morkhof Bygade 19
DK-2860 Soberg
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kaija Hasunen
Senior Supervisor
National Board of Health
Box 220
SF 00531 Helsinki
Finland

Auli Suojanen
Senior Adviser
National Board of Trade and Consumer
Affairs
P.O. Box 5, SF-00531 Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur chargé des questions de nutrition
et de diététique
Ministère de l'Economie et des Finances
Direction Générale de la Consommation
13 rue St. Georges
F-75009 Paris
France

Isabelle Girod-Quilain
Ingénieur Recherche et Développement
SPM-Gerber
379 Av. du General de Gaulle
F-92141 Clamart

M. Maguin
Médecin Ministère de la Santé
DGS-ID-Ministère de la Santé
I.P. de Fontenoy
F-75007 Paris
France

Dr. M. Astier-Dumas
Vice Président
Section Nutrition du Conseil Supérieur
d'Hygiène Publique
28 rue Basfroi
F-75011 Paris
France

M.O. Gailing
Pharmacien
Nestlé Guigoz
12 rue de l'Industrie
F-Colombes
France

José Inacio
Directeur Milupa
29, av. Ste. Geneviève
F-91390 Morsang s/Orge
France

Jean Pierre Mareschi
Deur Rela. Scientifiques & Administration
BSN
7 rue de Teheran
F-75008 Paris
France

FRANCE (Cont.)

Jean Maurin
Secrétaire général
Chambre syndicale des laits de conserve
et laits infantiles
140 Bd Haussmann
F-75008 Paris
France

Jean-Louis Ramet
Directeur de Recherche
Milupa
50, rue Prof. Paul Sisley
F-69008 Lyon
France

Jean Blaise Rochette de Lempdes
Directeur de la Recherche
Société Diététique Gallia
52/58 Av. du Maréchal Joffre
F-9200 Nantere
France

Jean Rey
Professeur de Pédiatrie
Université Paris V
Hôpital des Enfants malades
149 rue de Sèvres
F-75743 Paris 15
France

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

Dr. Ulrich Barth
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

Dr. Rolf BroBklaus
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 33 00 13
D-1000 Berlin 33
Fed. Rep. of Germany

Dr. W. Krönert
Direktor und Professor a.D.
Postfach 33 00 13
D-1000 Berlin 33
Fed. Rep. of Germany

Christine Biermann
Leiterin Abt. Ernährungswissenschaft
Drugofa GmbH, Köln
Welserstr. 5-7
D-5000 Köln 90
Fed. Rep. of Germany

Friedrich Frede
Geschäftsführer des Bundesverbandes der
diätetischen
Lebensmittelindustrie
Postfach 12 55
D-6380 Bad Homburg v.d.H.1
Fed. Rep. of Germany

Dr. Karin Schiele
Abteilung Lebensmittelwesen-Ernährungs-
wissenschaft
Maizena GmbH
Knorrstraße
D-7100 Heilbronn
Fed. Rep. of Germany

Anke Sentko
Dipl. oec. troph.
Süddeutsche Zucker AG
Zentrallaboratorium
Postfach 11 27
D-6718 Grünstadt
Fed. Rep. of Germany

Heinz Wenner
Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes
der Diätetischen Lebensmittelindustrie
Postfach 12 55
D-6380 Bad Homburg V.D.H.1
Fed. Rep. of Germany

GERMANY, FED. REP. OF (Cont.)

Dr. Klaus Knopf
Nestlé Alete GmbH
Prinzregentenstr. 155
D-8000 München 80
Fed. Rep. of Germany

Dr. R. Langlais
Coca-Cola GmbH
Max-Keith-Str. 66
D-4300 Essen 1
Fed. Rep. of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. Dr. György Biró
President of the Hungarian Codex
Committee on Foods for Special Dietary
Uses
Postfach 52
H-1476 Budapest
Hungary

ITALY
ITALIE
ITALIA

Emilio Ercoli
Consigliere Ministeriale
Ministero de la Sanità
Via Vittorio Polacco, 7
I-Rome
Italy

Dr. Rosella Mariotti
Basic Research
Heinz-Plasmon D.A. Company
Via Cadolini 26
I-Milano
Italy

A. Pagella
Technical Manager
Plada SpA
Via Cadolini 26
I-Milano
Italy

Bruno Scarpa
Funzionario Ministero della Sanità
Piazza Marconi, 25
Palazzo Italia
I-00144 Roma
Italy

Tonino Zelinotti
Direttore Lab. Chimico Denaturanti
Ministero Finanze
Via M. Bruto 14
I-Milano
Italy

JAPAN
JAPON

Yatsuho Otani
Food Sanitation Specialist
Office of Health Policy on Newly
Developed Foods
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, chiyoda-ku
Tokyo
Japan

Katsuaki, Hayashibara
Technical Adviser
Japan Association of Dietetic and
Enriched Food
1-25-5 Toranomom, Minato-ku
Tokyo
Japan

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Technical Adviser
Japan Association of Dietetic and
Enriched Foods
Mori-Building 34th. 7F
1-25-5 Toranomom, Minato-ku
Tokyo
Japan

Hisayoshi Takeuchi
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Komodo-Kudan Building
1-14-19. Kudan-Kita
Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

KENYA

Norman Musyoka Masai
Chief Public Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 30016
Nairobi
Kenya

KOREA, DEM. PEOPLES'S REP. OF
COREE, REP. DEM. POP. DE
COREA, REP. POP. DEM. DE

Prof. Pak Tae Jin
Food Institute
D.P.R. of Korea
P.O. Box 901
Pyongyang
Korea, Dem. People's Rep. of

Hwuang Sung Bong
Food Institute
P.O. Box 901
Pyongyang
Korea, Dem. People's Rep. of

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 5406
NL-2280 HK Rijswijk (Z.H.)
The Netherlands

G.M. Koorneef
Central Commodity Board for Arable
Products
Postbus 29739
NL-2502 LS Den Haag
The Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
NL-2500 EK, The Hague
The Netherlands

W. Vernhout
Adviser
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Liga-Fabrieken
P.O. Box 62
NL-4700 AB Roosendaal
The Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Prof. Dr. Fredrik C. Gran
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046 Blindern
N-0316 Oslo
Norway

Anne-Wenche Loehren
Senior Adviser
Statens Naeringsmiddeltilsyn
P.O. Box 8187 DEP
N-0034 Oslo 1
Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. Juan Ponz Marin
Asesor del Ministro
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

Isabel Vila Valero
Jefe de Servicio de Alimentos de Origen
Vegetal
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Karin Winberg
Deputy Head of Food Standards Division
National Food Administration
Box 622, S-75126 Uppsala
Sweden

SWEDEN (cont.)

Dr. Allan Edhborg
Manager, Food Law Research
Quality and Nutrition
AB Findus Box. 500
S-26700 Bjuv
Sweden

Kristina Sjölin
Senior Administrative Officer
National Food Administration
Statens Livsmedelsverk
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Prof. Lars Söderhjelm
Norrlidsgatan 10
S-85250 Sundsvall
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Postfach
CH-3000 Bern 14

Irina du Bois
Normes Alimentaires
Nestec Ltd.
Av. Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Gerd Huschke
Chemiker
Hoffmann-LA Roche AG
Mischelistr. 39
CH-4153 Reinach
Switzerland

Dr. H-P. Joos
Wander AG
CH-3176 Neuenegg
Switzerland

Dr. Albert Jumbé
Nutritional Adviser
Jacobs Suchard
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchâtel
Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Nongluck Sitthichareonchai
Government of Official Food Control
Division (FDA)
Ministry of Public Health
Thailand

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Prof. Dr. Muammer Kayahan
S.S.Y.B. Temel Saglik Hizmetleri
Genel Müdürlüğü
T-Ankara
Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

J.D. Amies
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 420, Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
United Kingdom

Dr. D.H. Buss
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
65 Romney Street
London SW1P 3RD
United Kingdom

Dr. P.C. Clarke
Medical Officer
Department of Health
Alexander Fleming House
London SE1 6BY
United Kingdom

UNITED KINGDOM (Cont.)

Dr. J.G. Franklin
Consultant
Farley Health Products Ltd.
"Westlands" Manor Bourne
Down Thomas
Plymouth PL9 0AS
United Kingdom

R.A. Hendey
Head, Nutrition-Dietetics
The Nestlé Company Ltd.
St. George's House
Croydon, Surrey CR9 1NR
United Kingdom

Karen J. Pratt
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW1P 2AE
United Kingdom

V. Staniforth
Manager, Food Standards & Legislation
H.J. Heinz Co. Ltd.
Hayes Park, Hayes
Middlesex UB4 8AL
United Kingdom

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

Allan L. Forbes, M.D.
Director, Office of Nutrition and Food
Sciences
U.S. Food & Drug Administration
200 "C" St., S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

Joginder G. Chopra M.D.
Special Assistant for Medical Affairs
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-203)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
U.S.A.

Lewis A. Barnes, M.D.
Pediatrician, University Wisconsin
American Academy of Pediatrics
Committee on Nutrition
Prof. Ped. Univ. Wisconsin
H4/434CSC, University Wisconsin
Madison WI 53792
U.S.A.

John Bushnell
Director, Regulatory Affairs
Information and Data Management
Mead Johnson & Company
2404 Pennsylvania Av.
Evansville, IN 47721/001
U.S.A.

Richard Cristol
Executive Director
Enteral Nutrition Council
5775-D Peachtree
Dunwoody Road, Atlanta
Georgia 30342
U.S.A.

Eric Lien
Associate Director
Nutritional Research and Development
Wyeth-Ayerst Laboratories
P.O. Box 8299
Philadelphia Pa 19101
U.S.A.

Dr. F. Edward Scarbrough
Deputy Director
Office of Nutrition & Food Sciences
Food and Drug Administration
200 "C" St. Washington D.C. 20204
U.S.A.

Ellen Thomas
Manager, Regulatory Industry Relations
Corporate Assurance
Kraft Court
Kraft, Inc.
Glenview, Illinois 60025
U.S.A.

ZIMBABWE

Lois Mushonga
Chief Dietitian
Ministry of Health
Box 8204
Harare
Zimbabwe

Dr. S.D. Sithole
Government Analyst
Government Analyst Laboratory
P.O. Box 8042
Causeway, Harare
Zimbabwe

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC
ALLEMAGNE, REP. DEM. D'
ALEMANIA, REP. DEM. DE

Fritz van Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstr. 3
DDR-Berlin 1020
German Democratic Republic

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Basil Mathioudakis
Administrator
Commission of the European Communities
200, rue de la Loi
B-1049 Brussels

ASSOCIATION OF SORBITOL PRODUCERS WITHIN
THE EEC (ASPEC)

Johnny Pallot
ASPEC
rue de l'Orme, 19 (Ecco)
B-1040 Brussels
Belgium

EEC WHEAT STARCH MANUFACTURERS ASSOCIATION
(EWSA)

Gertrud Granel
Lebensmittelchemikerin
EWSA
Postfach 19 01 65
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Mr. Kützemeier
Representative of the IDF
Meckenheimer Allee 137
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL LIFE SCIENCE INSTITUTE (ILSI)

Dr. Uta Priebe
ILSI
c/o ILSI Europe
Av. Monnier 83 Box 6
B-1200 Brussels
Belgium

INTERNATIONAL SOCIETY OF DIETETIC INCLUDING
ALL INFANT AND YOUNG CHILDREN FOOD
INDUSTRIES (ISDI)

Mr. Andrzejewski
Delegierter der ISDI
Milupa/Friedrichsdorf
Med. wiss. Abteilung
Bahnstraße
D-6382 Friedrichsdorf/Taunus

J. Ganzevoort
Secrétaire général ISDI
194 Rue de Rivoli
F-75001 Paris
France

E. Wigand
President of ISDI
Fa. Gebr. Patermann
Postfach 1 27
D-6570 Kirn

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

Dr. A.W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome
Italy

Dr. Leslie G. Lodomery (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome
Italy

James Akre
Technical Officer, Nutrition
World Health Organization
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIADO TECNICO

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

Dr. Pia Noble
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

A. Kerger
Amtsrätin
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

Discurso de apertura
del
Subsecretario de Estado
Sr. Verner Chory

Sr. Presidente,

Señoras y Señores:

En nombre del Gobierno de la República Federal de Alemania deseo darles muy sinceramente la bienvenida a la 16ª Reunión del Comité de Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes especiales que se celebra aquí en Bonn-Bad Godesberg. Tengo el placer de transmitirles el saludo de la Ministra Federal de la Juventud, la Familia, la Mujer y la Sanidad, Sra. Süßmuth, que me ha pedido que les exprese sus mejores deseos de que la Reunión sea positiva y se vea coronada por el éxito.

Observo con mucho placer, una vez más, que ha habido una gran aceptación a nuestra invitación. El número creciente de participantes en cada reunión refleja la importancia de las actividades de este Comité. Hoy, me complace dar la bienvenida a los representantes de más de 30 naciones así como a los de 10 organizaciones internacionales. Por primera vez, asisten como participantes representantes de la República Popular de China, Guinea Ecuatorial, Zimbabue, Senegal y la República Centroafricana a los cuales deseo darles especialmente la bienvenida.

Deseo también particularmente dar la bienvenida al Dr. Randell y al Dr. Ladomery de la Secretaría del Codex de Roma, así como al representante de la OMS, Dr. Akaré.

La Comisión del Codex Alimentarius existe desde hace más de 25 años. La labor exitosa de la Comisión y de sus Comités goza de una alta reputación mundial. Los considerables logros se reflejan en el gran número de normas, códigos de prácticas y directrices del Codex que han sido elaboradas en negociaciones a veces difíciles y duras. Mientras tanto, se han adoptado casi 200 normas y alrededor de 50 códigos de prácticas. Por otra parte, se dispone de una notable cantidad de métodos de análisis, así como de límites máximos individuales para residuos de plaguicidas.

Somos conscientes de la importancia de esta normalización del comercio internacional y quisiera señalar su importancia para los países en desarrollo. Las normas, los códigos de prácticas y las directrices pueden proporcionar una base para sus propias legislaciones.

Se realizaría una evaluación incompleta de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius si sólo se hiciera referencia a las normas, a los códigos de prácticas y a las directrices. En mi opinión, la Comisión, y los comités, entendidos como foros internacionales para el intercambio de información y de experiencia, han ganado una importancia cada vez mayor en los últimos años. En una época en la cual las distancias en el mundo se reducen debido al desarrollo tecnológico y el comercio mundial de alimentos adquiere unas dimensiones considerables, nunca se apreciará lo bastante la cooperación internacional. Después de todo, los estados miembros de la Comisión del Codex Alimentarius son ahora 134.

Globalmente podemos declarar que la actividades de la Comisión del Codex Alimentarius no sólo marcan una contribución importante al mejoramiento de la protección del consumidor contra el engaño y los riesgos para la salud debidos a

los alimentos, sino que también aseguran una fabricación y unas prácticas comerciales buenas.

Hoy día, el Comité se reúne por primera vez bajo su nuevo título "Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales". La inclusión de la palabra nutrición en el nombre del Comité subraya la importancia de las nuevas tareas en este campo. En particular, los asuntos nutricionales han pasado a ser focos de interés en los últimos años. Son importantes a escala mundial, aunque evaluados de una manera diferente.

Mientras existe todavía una lucha contra el hambre y la nutrición deficiente en muchas partes del mundo, la mayoría de los países desarrollados se concentran en los problemas de la sobrealimentación y la malnutrición. Durante los años últimos, la ciencia ha demostrado la relación entre la nutrición y varias enfermedades. Con respecto al hecho de que una nutrición apropiada y equilibrada representa una base esencial para la salud humana, me gustaría señalar la importancia de las nuevas tareas de este Comité.

Repasando el programa de la reunión vemos que el tema de la nutrición será el centro de sus actividades durante esta semana. Además, se deberán estudiar muchos otros temas, particularmente los proyectos de normas y directrices, respectivamente, en las áreas de:

- complementos alimenticios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad;
- alimentos de bajo contenido energético y de energía reducida para regímenes especiales;
- preparados dietéticos para regímenes de control del peso; y
- alimentos para fines medicinales especiales (las llamadas dietas equilibradas).

Sería deseable que se pudieran hacer considerables progresos en estos proyectos a pesar de su naturaleza problemática.

Los debates en los próximos días, sin embargo, tratarán también temas tales como los alimentos exentos de gluten, los contaminantes en los alimentos para niños de pecho y niños, y los edulcorantes de mesa - sólo por mencionar unos cuantos.

Esto les va a suponer una dura semana de trabajo. Espero que, además de sus expertas deliberaciones, tengan ustedes tiempo para entablar conocimiento con nuevos colegas o para cultivar las nuevas y antiguas relaciones. Quizás tengan ustedes tiempo para disfrutar los alrededores encantadores de la ciudad de Bonn en otoño, que está celebrando su próximo bimilenario. Espero que disfruten de su estancia aquí y les deseo una reunión exitosa y armoniosa.

Muchas gracias por su atención.

**PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA
NIÑOS DE PECHO DE MÁS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD**
(Adelantado al Trámite 8)

Las Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad se destinan a su uso por los gobiernos de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para la finalidad indicada en la Sección 1 a continuación. Estas Directrices no están sujetas a la aceptación oficial de dichos gobiernos.

Se llama la atención sobre las Normas del Codex para Lactantes y Niños, adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, que se han enviado a los gobiernos con vistas a su aceptación y que se han publicado en el Volumen IX del Codex Alimentarius.

1. **FINALIDAD**

Proporcionar orientación sobre los aspectos técnicos y nutricionales de la elaboración de preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad, según se define en la sección 3.1, es decir:

- Formulación de dichos alimentos, teniendo en cuenta los requisitos nutricionales de los niños de pecho de más edad y niños de corta edad,
- técnicas de elaboración,
- requisitos higiénicos,
- disposiciones de envasado,
- disposiciones de etiquetado e instrucciones para el uso.

2. **AMBITO DE APLICACION**

2.1 Las disposiciones de estas directrices se aplican a los preparados alimenticios complementarios que se definen más adelante en la sección 3.1.

3. **DEFINICIONES**

3.1 Por preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se entiende todo alimento apropiado utilizado durante el período de destete del niño de pecho y para alimentación de los niños pequeños, como complemento de la leche materna o de los sucedáneos de la leche materna o de otros alimentos disponibles en el país donde se vende el producto. No son idóneos para los niños antes del comienzo del período de destete. Estos alimentos proporcionan los nutrientes que faltan o están presentes en cantidades insuficientes en los alimentos básicos.

3.2 Por la expresión "niños de pecho" se entiende toda persona de no más de 12 meses de edad.

3.3 Por la expresión "niños de corta edad" se entiende las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

4. **MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES APROPIADOS**

4.1 **Ingredientes básicos**

Son ingredientes idóneos para la producción de preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niño de corta edad las materias primas siguientes, la mayoría de las cuales se encuentran disponibles localmente, en las condiciones que se especifican a continuación:

4.1.1 Cereales

4.1.1.1 Podrán utilizarse todos los cereales molidos aptos para el consumo humano, siempre que estén elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, cuando ello fuese necesario, y se eliminen el tanino y otras sustancias fenólicas que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas.

4.1.1.2 Además de carbohidratos que principalmente consisten en almidón, los cereales contienen una cantidad significativa de proteínas (8-12%). Si bien el arroz tiene un contenido satisfactorio de aminoácidos esenciales, otros cereales son por lo general deficientes en lisina.

4.1.2 Legumbres

4.1.2.1 Las legumbres, tales como garbanzos, lentejas, guisantes (arvejas), caupies, frijoles mungo y frijoles comunes son una fuente de proteínas apropiadas (20-24%).

4.1.2.2 Por lo general, las legumbres tienen un elevado contenido de lisina. Son, sin embargo, deficientes en metionina. Dependiendo de la naturaleza de los otros ingredientes que se utilicen en el preparado, podría ser conveniente añadir metionina, para mejorar el valor nutricional del producto.

4.1.2.3 Las legumbres tienen que ser elaboradas debidamente para eliminar, en la medida de lo posible, los factores antinutricionales presentes normalmente, tales como las lectinas (hemaglutininas), así como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina;

- Las lectinas pueden destruirse por tratamiento térmico.
- La actividad inhibitoria de la tripsina puede reducirse a niveles aceptables sometiendo el alimento a altas temperaturas o a cocción prolongada.

4.1.2.4 Las habas (*Vicia faba* L.), si bien tienen una calidad nutricional muy buena y es un cultivo de alto rendimiento, no deberían utilizarse en los preparados alimenticios complementarios, debido al peligro del favismo. El tratamiento térmico no inactiva los principios tóxicos de la vicina y covicina.

4.1.3 Harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas

4.1.3.1 Son aceptables las harinas, los concentrados y los aislados proteínicos de las semillas oleaginosas que se indican a continuación, siempre que se hayan elaborado de acuerdo con las especificaciones apropiadas ^{1/}:

Soja: harina (con toda la grasa y desgrasada), concentrado, aislado;
maní: harina desgrasada y aislado;
semillas de sésamo: harina integral y harina desgrasada;
semillas de algodón: harina desgrasada;
semillas de girasol: harina desgrasada.

^{1/} El Grupo Asesor sobre Proteínas y Energía FAO/OMS/UNICEF ha elaborado las siguientes directrices:

Directriz N° 2 del GAP: Preparación de harina de maní de calidad alimenticia.

Directriz N° 4 del GAP: Preparación de concentrados proteínicos comestibles de semillas de algodón.

Directriz N° 5 del GAP: Directriz para sémolas y harinas de soja tratadas térmicamente.

Directriz N° 14 del GAP: Preparación de harina desgrasada comestible de sésamo.

Directriz N° 9 del GAP: Concentrados proteínicos de pescado para consumo humano.

4.1.3.2 Las harinas y los productos proteínicos de semillas oleaginosas constituyen una rica fuente de proteínas (50-95%). Pueden constituir la fuente principal de proteínas de los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad.

4.1.4 Harinas de pescado y concentrados proteínicos de pescado

4.1.4.1 Harinas de calidad alimenticia recabadas de especies de pescado comestibles y concentrados proteínicos comestibles de pescado, producidos en condiciones apropiadas. ^{1/}

4.1.4.2 Los concentrados proteínicos de pescado tienen un contenido proteínico del 70-80%. La proteína es de alta calidad y de elevado contenido de lisina.

4.1.5 Grasas y aceites

4.1.5.1 De ser posible, deberán añadirse al preparado grasas y aceites para aumentar la densidad energética del producto.

4.1.5.2 Deberán satisfacerse los requisitos mínimos en cuanto a los ácidos grasos esenciales.

4.2 Otros ingredientes

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes para mejorar la calidad nutricional y/o la aceptación del alimento, siempre que puedan obtenerse fácilmente:

4.2.1 Leche y/o productos lácteos.

4.2.2 Carbohidratos complejos y/o azúcares.

4.2.3 Aromas: vainilla y/o aromas tradicionales, siempre que se haya evaluado su inocuidad.

4.2.4 Otros ingredientes alimenticios, siempre que se haya demostrado que son adecuados para el uso a que se destinan.

5. TECNOLOGIAS PARA LA ELABORACION, Y SUS EFECTOS

5.1 Tratamiento preliminar de las materias primas

Los cereales, legumbres y semillas oleaginosas deberán tratarse previamente para disponer de materias primas limpias y de buena calidad. Los tratamientos incluirán:

5.1.1 Limpieza o lavado: Para eliminar la suciedad, granos dañados, granos extraños y semillas nocivas, insectos y excrementos de insectos y cualquier material adherido.

5.1.2 Descascarado: Cuando ello fuese necesario, las legumbres, semillas oleaginosas y determinados cereales, tales como avena, cebada, sorgo, mijo y tef, deberán ser descascarados lo más completamente posible para reducir el contenido de fibra cruda a niveles aceptables y para eliminar el tanino y otras sustancias fenólicas que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas.

^{1/} El Grupo Asesor sobre Proteínas y Energía FAO/OMS/UNICEF ha elaborado las siguientes directrices:

Directriz N° 2 del GAP: Preparación de harina de maní de calidad alimenticia.

Directriz N° 4 del GAP: Preparación de concentrados proteínicos comestibles de

semillas de algodón. Directriz N° 5 del GAP: Directriz para sémolas y harinas de

soja tratadas térmicamente. Directriz N° 14 del GAP: Preparación de harina

desgrasada comestible de sésamo. Directriz N° 9 del GAP: Concentrados proteínicos de

pescado para consumo humano.

5.2 Productos molidos

5.2.1 La molturación o trituración de las materias primas idóneas deberá realizarse de forma que se reduzca al mínimo la pérdida de sustancias nutritivas y se eviten cambios que perjudiquen las propiedades tecnológicas de los ingredientes.

5.2.2 Las materias primas secas podrán molerse simultáneamente, si ello resulta tecnológicamente posible, o podrán mezclarse después de la molturación o trituración.

5.2.3 Los preparados a base de cereales, legumbres y/o semillas oleaginosas molidos, sin más elaboración, requieren una cocción prolongada durante la preparación del alimento para gelatinizar las partes amiláceas y/o eliminar los factores antinutritivos presentes en las legumbres. La cocción mejora la digestibilidad y absorción de los nutrientes y esteriliza el alimento.

5.2.4 La voluminosidad de los alimentos que se preparen con preparados alimenticios elaborados, a base de ingredientes secos obtenidos mediante la molturación de las materias primas, podrá reducirse añadiendo, durante la preparación, cantidades apropiadas de enzimas como α -amilasa, la cual, durante el lento calentamiento hasta la ebullición, predigiere parcialmente el almidón y reduce la cantidad de agua necesaria para la preparación del alimento.

5.3 Tostado

5.3.1 El tostado mejora el aroma y el sabor del alimento, mediante la dextrinización del almidón. Mejora también la digestibilidad y contribuye a reducir la voluminosidad de los preparados alimenticios. Además, destruye los microorganismos e insectos y reduce la actividad enzimática, con lo cual se mejoran las propiedades de conservación.

5.3.2 Puede ocurrir disminución de la calidad de las proteínas por causa de la reacción de Maillard en presencia de carbohidratos reductores. Por ello, el proceso del tostado debe controlarse cuidadosamente.

5.3.3 Las legumbres, así como las semillas oleaginosas como la soja, el maní y las semillas de sésamo, podrán tostarse en granos enteros directamente o después que hayan sido maceradas. El macerado permite obtener granos hinchados de textura ligera.

5.3.4 Las materias primas tostadas se muelen o trituran para utilizarlas como ingredientes.

5.4 Germinación y malteado

5.4.1 Pueden inducirse la germinación de los cereales y las legumbres mediante la maceración o humidificación. Es necesario, sin embargo, tener la seguridad de que no ocurra el desarrollo de microorganismos productores de micotoxinas. Por la acción de las amilasas naturales presentes en los granos se obtiene la predigestión de la porción amilácea del grano (dextrinización) y la consiguiente reducción de la voluminosidad del alimento al someterlo a la preparación culinaria, y se aumenta la densidad de nutrientes del alimento.

5.4.2 Durante este proceso se rompe el recubrimiento de la semilla, que podrá eliminarse mediante lavado. La materia prima malteada se muele o tritura después de secarla.

5.5 Tecnologías avanzadas de elaboración

5.5.1 Cocción por extrusión

5.5.1.1 La mezcla de ingredientes molidos o triturados (cereales, legumbres, harinas de semillas oleaginosas) podrá ser elaborada ulteriormente mediante la cocción y extrusión.

El producto extruido, después de secado, se muele o tritura hasta obtener el tamaño de partículas deseado.

5.5.1.2 Los efectos de esta tecnología son los siguientes:

- gelatinización de la porción amilácea de la mezcla con cantidades mínimas de agua;
- inactivación de lectinas y reducción simultánea de la actividad inhibidora de la tripsina;
- reducción de las cantidades de agua necesaria para la preparación.

5.5.2 Predigestión enzimática

5.5.2.1 Mediante este proceso, los ingredientes básicos molidos o triturados (cereales, legumbres, harinas de semillas oleaginosas) se calientan lentamente, removiéndolos continuamente hasta que la mezcla adquiera la fluidez deseada. Las moléculas de almidón se desdoblán en dextrinas y azúcares reductores. Tras aumentar la temperatura para inactivar las enzimas, se seca la papilla y se la reduce a harina o a pequeños copos.

5.5.2.2 El producto predigerido presenta características organolépticas mejoradas, mayor digestibilidad, buena solubilidad y requiere menos agua para la preparación del alimento.

6. FORMULACION

6.1 Aspectos nutricionales (generales)

6.1.1 De conformidad con la finalidad de estas directrices y la definición de "preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad", el producto tiene por objeto suministrar energía y nutrientes adicionales a los alimentos básicos utilizados para alimentación de niños de pecho de más edad y niños de corta edad.

6.1.2 Cien gramos del producto, preparado de conformidad con las instrucciones, se considera una dosis razonable que un niño de pecho de más edad o un niño de corta edad puede ingerir fácilmente en dos o más comidas.

6.1.3 El Cuadro 1 del Anexo a estas Directrices contiene un perfil de nutrientes propuesto para preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad, que se pretende sirva de modelo para el contenido de nutrientes de estos alimentos.

6.1.4 El modelo pudiera no ser aplicable en toda las condiciones que prevalecen en los diferentes países, por lo que habrá que hacer las pertinentes modificaciones para adaptarlo a condiciones específicas.

6.1.5 La elección de los ingredientes para la formulación de preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad deberá hacerse teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en las secciones 4 a 6.1.4 anteriores y teniendo en cuenta también los siguientes aspectos:

- el contenido de nutrientes del alimento básico;
- los hábitos alimentarios;
- otros aspectos socioeconómicos determinados por las autoridades nacionales del sector de la nutrición;
- la disponibilidad de materias primas y de otros ingredientes y su costo.

6.1.6 En los casos en que a los niños de pecho de más edad y a los niños de corta edad se les proporcionen vitaminas y minerales en centros sanitarios maternoinfantiles o en otras instituciones sanitarias, puede que sea innecesaria la adición de tales sustancias a los alimentos complementarios.

6.2 Energía

6.2.1 La densidad energética de una mezcla de cereales y legumbres molidos y de harinas desgrasadas de semillas oleaginosas es relativamente baja.

6.2.2 Podrá aumentarse la densidad energética del alimento como sigue:

- a) añadiendo grasas y aceites, y/o carbohidratos complejos y/o, con moderación, azúcares y/o,
- b) elaborando los ingredientes básicos según se indica en la sección 5.

6.2.3 Cien gramos del alimento deberán suministrar 400 Kcal, como mínimo.

6.3 Proteínas

6.3.1 Los cereales, las leguminosas y/o las harinas de semillas oleaginosas, solos o preferiblemente en mezcla, pueden constituir una fuente apropiada de proteínas con tal que se preparen de manera que en el producto terminado las proteínas contenidas en la mezcla satisfagan los criterios que se indican más abajo.

6.3.2 La cifra de aminoácido 1/ (denominada anteriormente cifra de sustancias químicas) corregida de acuerdo con la digestibilidad verdadera de las proteínas brutas, no deberá ser menor de 65. Se precisarían valores mayores si el cálculo de la cifra se basase no, como suele ocurrir generalmente, en el aminoácido más limitativo 2/, sino en dos o más aminoácidos fundamentales como lisina, metionina, cistina, treonina y triptófano.

6.3.3 El perfil de aminoácidos propuesto por la FAO, la OMS y la UNU (1985) para los niños de edad preescolar (2-5 años) es el más adecuado de que se dispone para los niños de pecho de más edad y los niños de corta edad. Este perfil concuerda con el del NRC (1980) y deberá utilizarse como referencia en el cálculo de la cifra de aminoácidos. 3/

6.3.4 Si, por razones técnicas, no pudiera determinarse la cifra de aminoácidos y la digestibilidad de una proteína, la calidad de la proteína tendría que medirse por ensayos biológicos. Alternativamente, la calidad de la proteína puede computarse a partir de datos publicados sobre patrones de aminoácidos esenciales de proteínas alimenticias y su disponibilidad en términos de digestibilidad.

6.3.5 La adición de metionina, lisina, triptófano u otros aminoácidos limitativos, únicamente en la forma levógiara (excepto para la DL-metionina, que puede utilizarse en los alimentos para niños de 12 meses de edad) deberá considerarse sólo cuando, por razones económicas y técnicas, ninguna mezcla de proteínas vegetales y/o animales permita obtener una calidad de proteína adecuada (véase 6.3.2).

6.4 Grasa

6.4.1 Se recomienda incorporar cantidades suficientes de grasa en la medida que ello sea tecnológicamente posible, para incrementar la densidad energética del producto. Sería conveniente que el 20% de la energía derivara de la grasa, lo cual equivale aproximadamente a 10 g en 100 g del alimento.

- 1/ La cifra de aminoácidos es la relación entre la cantidad de aminoácido limitativo en la proteína ensayada y la cantidad del mismo aminoácido en la proteína de referencia: $100 \times (\text{mg del aminoácido limitativo en 1 g de la proteína ensayada}) / (\text{mg del mismo aminoácido en 1 g de la proteína con el perfil de aminoácidos de referencia})$.
- 2/ El aminoácido limitativo es el aminoácido esencial presente en la menor proporción en comparación con la cantidad de este aminoácido en la proteína de referencia.
- 3/ Grupo Mixto FAO/OMS/UNU de Expertos (1985). Necesidades de Energía y Necesidades de Proteínas, Organización Mundial de la Salud, Serie de Informes Técnicos N° 724.

6.4.2 La dosis de ácido linoleico (en forma de glicérido) no deberá ser menor de 300 mg por 100 Kcal ó 1,4 por 100 g del producto.

6.4.3 Cuando en el preparado alimenticio complementario no sea factible incluir grasas y/o aceites, en las instrucciones de uso que se indique en la etiqueta deberá recomendarse la adición de una cantidad especificada de grasas y aceites durante la preparación del alimento.

6.5 Carbohidratos

6.5.1 El almidón es probablemente un constituyente principal de muchos alimentos complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad. Para tener la seguridad de que su valor energético se aprovecha, este almidón deberá administrarse en forma fácilmente digestible. En la sección 5 se indica el modo de aumentar la digestibilidad de los almidones.

6.5.2 Las fibras alimentarias y otros carbohidratos no absorbibles son fermentados parcialmente por la flora intestinal para dar ácidos grasos de cadena corta, lactados y etanol, que subsiguientemente pueden ser absorbidos y metabolizados. El aumento de la ingestión de fibras alimentarias acrecienta el volumen de las heces. Las fibras alimentarias pueden afectar también la eficiencia de absorción de diversos nutrientes importantes en las raciones alimenticias de contenido marginal de nutrientes, de forma que el contenido de fibra del alimento deberá reducirse a un nivel justificable fisiológicamente.

6.6 Vitaminas y minerales

6.6.1 La adición de vitaminas y minerales deberá efectuarse teniendo en cuenta las condiciones nutricionales y sanitarias del lugar, así como los requisitos estipulados por la legislación nacional.

6.6.2 Al establecer las especificaciones para la premezcla de compuestos vitamínicos y sales minerales, deberá tenerse en cuenta el contenido de vitaminas y minerales de los otros ingredientes utilizados en el preparado alimenticio.

6.6.3 Las vitaminas y/o los minerales deberán elegirse en las Listas de Referencia de Sales Minerales Compuestos Vitamínicos para Uso en los Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (Codex Alimentarius Vol. IX-Ed. 1, Parte IV).

7. HIGIENE

Se recomienda que los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se ajusten a los siguientes requisitos de higiene obligatorios:

7.1 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, los productos alimenticios deberán estar exentos de materias objetables.

7.2 Cuando sean analizados con métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) no deberá contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud; y
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia tóxica o nociva en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7.3 El producto se preparará, envasará y conservará en condiciones higiénicas. 1/

1/ Las normas propuestas por el Grupo Asesor sobre Proteínas del Sistema de las Naciones Unidas se exponen en la Directriz N° 11 del GAP.

8. ENVASADO

8.1 Se recomienda que los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad estén envasados en recipientes que preserven las cualidades higiénicas, o de otra índole, del alimento.

8.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados únicamente con materiales que sean inocuos y adecuados para el uso al que se destinan.

9. ETIQUETADO

9.1 Se recomienda que el etiquetado de los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se ajusten a las disposiciones estipuladas en las secciones 2, 3, 5, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de los Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985). 1/

9.2 Deberán aplicarse además las disposiciones obligatorias siguientes:

9.2.1 El nombre del alimento

9.2.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "Preparado alimenticio complementario para niños de pecho de más edad y niños de corta edad". Podrá utilizarse además cualquier otra denominación apropiada, de acuerdo con la legislación nacional.

9.2.1.2 En la etiqueta, deberá indicarse claramente junto al nombre del alimento, la información siguiente:

- a) las fuentes principales de proteínas;
- b) una declaración en el sentido de que el alimento podrá administrarse como complemento alimenticio durante el periodo del destete, pero no antes de los 6 meses de edad y cuando las necesidades nutricionales no estén cubiertas por alimentos disponibles localmente.

9.2.2 Lista de ingredientes

9.2.2.1 Deberá indicarse la lista de ingredientes de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General.

9.2.3 Declaración del valor nutritivo

9.2.3.1 La declaración de los datos del contenido energético y nutritivo en la etiqueta o el etiquetado deberá incluir la siguiente información expresada por 100 gramos de alimento como se venda, así como también por cantidad especificada de alimento sugerida para el consumo:

- a) la cantidad de energía, expresada en kilocalorias y/o kilojulios;
- b) las cantidades de proteínas, carbohidratos y grasas, expresadas en gramos;
- c) la cantidad total de cada vitamina y mineral y de cualquier otro nutriente exigido por la legislación del país en que se venda el alimento, expresado en unidades métricas.

9.2.4 Contenido neto

Deberá declararse el contenido neto en peso, de conformidad con la sección 4.4 de la Norma General.

1/ En adelante denominada "Norma General".

9.2.5 Nombre y dirección

9.2.5.1 Deberá declararse el nombre y la dirección, de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General.

9.2.6 País de origen

9.2.6.1 Deberá declararse el país de origen, de conformidad con la sección 4.6 de la Norma General.

9.2.7 Identificación del lote

9.2.7.1 Deberá indicarse la declaración de la identificación del lote, de conformidad con la sección 4.7 de la Norma General.

9.2.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

9.2.8.1 Deberá declararse el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, de conformidad con la sección 4.8 de la Norma General.

9.2.9 Instrucciones sobre el modo de utilización

9.2.9.1 Deberán indicarse las instrucciones para la preparación, acompañadas, de ser posible, con ilustraciones.

9.2.9.2 En el caso de que la adición de agua sea necesaria las instrucciones para la preparación deberán contener una declaración precisa de que:

- a) cuando el alimento contenga ingredientes básicos no tratados térmicamente habrá que hacer hervir suficientemente el alimento con la cantidad de agua prescrita;
- b) cuando el alimento contenga ingredientes básicos tratados térmicamente: 1) habrá que hervir el alimento ó 2) se lo podrá mezclar con agua hervida, caliente o fría, según convenga.

9.2.9.3 Los preparados alimenticios en que grasas, carbohidratos complejos y/o azúcares hayan de añadirse durante la preparación, deberán llevar una indicación de las cantidades que se necesitan para obtener la densidad de nutrientes deseada del alimento.

9.2.9.4 Las instrucciones para el uso deberán incluir una declaración en el sentido de que cada vez solamente deberá prepararse la cantidad de alimento suficiente para una comida.

Anexo del Apéndice III

MODELO DE PERFIL DE NUTRIENTES

El siguiente modelo de perfil de nutrientes se basa en un preparado alimenticio complementario que proporcionará como mínimo 400 kcal de energía por 100 g, y no menos de los 2/3 de las necesidades diarias medias de otros nutrientes. En 100 g del preparado alimenticio complementario no deberá haber más del doble de la cantidad de cualquiera de los elementos nutritivos enumerados más abajo.

Nutriente	Necesidades diarias de referencia	Cantidad aproximada por 100 g de peso, en seco
Proteína 1/	13,5 - 15,5 g	15 g
Grasa	--	10 g
Fibra alimentaria (máximo)	--	5 g
Vitamina A	200 - 400 µg	200 µg
Vitamina D	10 µg	7 µg
Vitamina E	5 µg	4 mg 2/
Vitamina C	20 mg	13 mg
Tiamina	500 µg	500 µg 3/
Riboflavina	800 µg	600 µg
Niacina	9 mg	6 mg
Vitamina B ₆	900 µg	600 µg
Acido fólico 4/	40 µg	27 µg
Vitamina B ₁₂	1 µg	0,7 µg
Calcio	800 mg	600 mg
Hierro	10 mg	10 mg 5/
Yodo	--	50 µg
Cinc	10 mg	10 mg

Notas:

- 1/ La Necesidad Diaria de Referencia de proteínas se basa en la equivalencia de la proteína del huevo o de la leche; la cantidad aproximada de 100 g se basa en un equivalente de proteínas a una cifra de aminoácidos de 65 corregida para la digestibilidad verdadera de la proteína bruta.
- 2/ Véase también la Sección 6.4.3.
- 3/ El valor recomendado es mayor que los 2/3 de las Necesidades Diarias de Referencia para compensar los altos contenidos de carbohidratos en los preparados alimenticios complementarios.
- 4/ Expresado en forma de monoglutamato de folacina.
- 5/ El valor recomendado es mayor que los 2/3 de las Necesidades Diarias de Referencia para compensar la reducida biodisponibilidad.

Referencias (*)

1. Grupo Mixto FAO/OMS/UNU de Expertos (1973), Necesidades de Energía y Necesidades de Proteínas, OMS Serie de Informes Técnicos No. 522.
2. Grupo Mixto FAO/OMS/UNU de Expertos (1985), Necesidades de Energía y Necesidades de Proteínas, OMS Serie de Informes Técnicos No. 724.
3. Informe de una Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre Tolerancias de Nutrientes Recomendadas para Fines del Etiquetado de Alimentos, 1988.

(*) Se publicarán otras referencias antes de la publicación de las Directrices:

ALINORM 89/26
Apéndice IV

PROYECTO DE NORMA PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS
ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES
(En el Trámite 5)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al etiquetado y la declaración de propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales como se definen en la sección 2 a continuación [y que se presentan como tales].

2. DEFINICIONES

Los alimentos para fines medicinales especiales son una categoría de alimentos para regímenes especiales, elaborados o formulados especialmente para dietas de pacientes, que solamente deberán ser utilizados bajo supervisión médica. Se destinan a la alimentación exclusiva o parcial de pacientes con capacidad limitada o deteriorada para tomar, digerir, absorber o metabolizar alimentos ordinarios o ciertos nutrientes contenidos en ellos o que tienen necesidad de otros nutrientes especiales contenidos en ellos o que tienen necesidad de otros nutrientes especiales determinados medicinalmente, y cuyo tratamiento alimentario no puede realizarse sólo por la modificación de la dieta normal, por otros alimentos para regímenes especiales o por la combinación de ambas cosas.

3. PRINCIPIOS GENERALES

Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales no deberán describirse ni presentarse en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto. Las etiquetas, los folletos de instrucciones adjuntos y/u otras formas de etiquetado y material publicitario de todos los tipos de Alimentos para Fines Medicinales Especiales, deberán proporcionar suficientes datos sobre la naturaleza y la finalidad del alimento, así como instrucciones detalladas para su uso y las precauciones que deban adoptarse. La información deberá presentarse en un formato adecuado para la persona a la que está destinada.

4. ETIQUETADO

4.1 Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) ^{1/} excepto en lo que respecta a:

- a) Las secciones 4.3, 5.1, 5.2.2, 5.2.3 y 6 de la Norma General no se refieren al Etiquetado de Alimentos para Fines Medicinales Especiales; y
- b) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

4.2 Etiquetado nutricional

Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales llevarán un etiquetado nutricional completo, que cumplirá los siguientes requisitos:

4.2.1 El contenido de nutrientes se dará en forma numérica lo que, sin embargo, no excluirá otros tipos adicionales de presentación.

^{1/} En adelante denominada "Norma General".

4.2.2 La información sobre el valor energético se expresará en KJ o Kcal por 100 g o por 100 ml como se venda, así como también por la cantidad especificada del alimento que se propone para el consumo.

4.2.3 La información sobre las cantidades de proteínas, carbohidratos y grasas del alimento se expresará en g por 100 g o por 100 ml como se venda, así como también por la cantidad especificada del alimento que se propone para el consumo. La información sobre las cantidades de aminoácidos esenciales y no esenciales y/o ácidos grasos esenciales puede expresarse igualmente en unidades métricas, cuando proceda.

4.2.4 La información sobre las cantidades de vitaminas y minerales esenciales se expresará en unidades métricas por 100 g o por 100 ml, como se venda, así como también por la cantidad especificada del alimento que se propone para el consumo.

4.2.5 Siempre que corresponda, se dará información sobre la osmolalidad u osmolaridad y sobre el equilibrio ácido-base.

4.2.6 Además, podrá expresarse la cantidad de nutrientes en porcentajes de las normas recomendadas internacionalmente aceptables, sobre la cantidad diaria necesaria de nutrientes.

4.2.7 En aquellos países donde se utilicen normalmente tamaños de ración, podrá darse la información que figura en las secciones 4.3.2 a 4.3.4 sólo por ración, como las cantidades de la etiqueta, o por porción siempre que figure el número de raciones o porciones contenidas en el paquete.

4.2.8 Además, se deberá facilitar información acerca de la naturaleza de las proteínas animales ou vegetales o de los hidrolizados de proteínas.

[4.2.9 Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales en que la característica esencial entrañe la modificación del contenido o de la naturaleza de las proteínas, las grasas o los carbohidratos, deberán llevar en la etiqueta una declaración cuantitativa completa del perfil de aminoácidos, ácidos grasos o carbohidratos, según proceda.]

Marcado de la fecha

[4.2.10 La fecha límite de utilización deberá declararse con indicación del día, mes y año en orden numérico no codificado, salvo en el caso de los productos con una durabilidad superior a los tres meses, para los cuales bastará indicar el mes y el año. El mes podrá indicarse con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En el caso de los productos que sólo requieran la declaración del mes y el año y cuya durabilidad se prolongue hasta el final de un año dado, se podrá utilizar la expresión "final de (indicar el año)".]

4.3 El etiquetado de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales incluirá los siguientes datos:

4.3.1 La declaración "Para el tratamiento dietético de ..." ya sea cerca del nombre del producto indicando en el espacio en blanco la(s) enfermedad(es), trastorno(s) o condición(es) médica(s) a las que el producto está destinado y para las que se conoce su idoneidad, o en el etiquetado que acompaña al producto.

4.3.2 La declaración "**UTILIZAR BAJO SUPERVISION MEDICA**", en negrita y en una zona destacada de la etiqueta, separada de cualquier otra información escrita, impresa o gráfica.

4.3.3 Una declaración adicional de advertencia claramente visible consistente en una declaración explicativa, en negrita, en una zona separada de cualquier otra información escrita, impresa o gráfica, en los casos en que:

- a) Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales constituyen un peligro para la salud, si son consumidos por personas no afectadas de la(s) enfermedad(es), trastorno(s), o condición(es) médica(s) a las que se destina el producto; o
- b) los Alimentos para Fines Medicinales Especiales pueden perjudicar a la función reproductora, al desarrollo fetal o la calidad o cantidad de la leche materna.

4.3.4 Una declaración completa relativa a las precauciones adecuadas, los efectos secundarios, las contraindicaciones y las interacciones entre el producto y los medicamentos, si procede.

4.3.5 Una declaración detallada de la razón del uso del producto y una descripción de las propiedades o características que determinan su idoneidad.

4.3.6 Una declaración que especifique el nutriente o los nutrientes reducidos, suprimidos, incrementados o modificados de otra manera, relativa a las necesidades normales de nutrientes y la razón por la cual el nutriente o los nutrientes se reducen, suprimen, incrementan o modifican de otra manera.

4.3.7 Una declaración que indique si el producto puede o no utilizarse como única fuente de nutrición.

4.3.8 Las instrucciones adecuadas para la preparación, inclusive la necesidad de añadir otros ingredientes, cuando proceda.

4.3.9 Las instrucciones relativas a la alimentación, con inclusión de la vía de administración y el tamaño de las porciones, cuando corresponda.

4.3.10 Una declaración que diga que el producto no deberá administrarse por vía parenteral.

PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES DE CONTROL DEL PESO
(en el Trámite 5 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los preparados dietéticos para regímenes de control del peso, que se ajusten a la definición que figura en la Sección 2.

No se aplica a las comidas preenvasadas de contenido energético controlado presentadas en forma de alimentos convencionales.

2. DEFINICIONES

2.1 Se entiende por preparado dietético para regímenes de control del peso, todo alimento que, cuando se presenta como listo para el consumo o se diluye en agua, leche o una combinación de ambos, según las instrucciones, puede usarse en sustitución de una o más comidas o de la dieta total.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Contenido energético

3.1.1 Cuando el alimento se presente como listo para el consumo, una porción determinada que constituya una comida deberá aportar entre 200 y 400 Kcal o entre 835 y 1670 KJ.

3.1.2 Todo alimento que se presente como sustitutivo de todas las comidas de un día en una dieta deberá ir acompañado de instrucciones para su uso que den lugar a un aporte diario entre 800 y 1200 Kcal o entre 3350 y 5020 KJ.

3.2 Contenido de nutrientes

3.2.1 Proteínas

3.2.1.1 Para un preparado dietético descrito como sustitutivo de todas las comidas de un día, deberá haber no menos de 50 gramos y no más de 100 gramos de proteína en la cantidad del producto recomendada para el consumo diario.

3.2.1.2 Para un preparado dietético descrito como sustitutivo de una sola comida, la cantidad de proteína deberá rebajarse a una cifra inferior a las cantidades especificadas en 3.2.1.1 hasta el 33 1/3 % o el 25% de esas cantidades, según que el número recomendado de porciones por día sea 3 o 4 respectivamente.

3.2.1.3 La porción deberá ser:

- i) de calidad nutricional equivalente a la de la proteína del huevo o de la leche (proteína de referencia); o
- ii) cuando la calidad de la proteína sea inferior a la de la proteína de referencia, deberán aumentarse las concentraciones mínimas para compensar su menor calidad proteínica, pero la cantidad total de proteína no deberá exceder de 100 gramos en la ingestión diaria. En un preparado dietético para regímenes de control del peso no deberá utilizarse ninguna proteína con una calidad menor del 80% de la proteína de referencia.

3.2.1.4 Podrán añadirse aminoácidos esenciales para mejorar la calidad de las proteínas pero sólo en las cantidades necesarias para tal efecto. Deberán utilizarse aminoácidos de las formas levóginas exclusivamente, pero se podrá usar la DL-metionina.

3.2.2 Grasas y linoleatos

No deberá derivar de la grasa más del 30% de la energía disponible en el alimento, con inclusión de no menos del 3% de la energía disponible que deberá derivar del ácido linoléico (en forma de glicéridos).

3.2.3 Carbohidratos

3.2.3.1 Salvo en el caso de un preparado dietético presentado para consumirse en forma líquida, no más del 30% de los carbohidratos disponibles en el alimento deberán estar en forma de azúcares, (monosacáridos, disacáridos y/o oligosacáridos hasta cuatro unidades) y/o alcoholes de azúcares.

3.2.4 Vitaminas y minerales

3.2.4.1 Para un preparado dietético descrito como sustitutivo de todas las comidas de un día, deberá haber en la ingestión diaria al menos el 100% de las cantidades de vitaminas y de minerales especificadas a continuación. También se podrán incluir otros nutrientes esenciales no especificados aquí.

Vitaminas

Vitamina A	800 µg	1/
Vitamina D	2,5 µg	1/
Vitamina E	10 mg	2/
Vitamina C	50 mg	1/
Tiamina	1,4 mg	1/
Riboflavina	2,0 mg	1/
Niacina	24 mg	1/
Vitamina B ₆	2 mg	2/
Vitamina B ₁₂	1 µg	1/
Acido fólico (como monoglutamato)	100 µg	1/

Minerales

Calcio	800 mg	1/
Fósforo	800 mg	2/
Hierro	14 mg	1/
Yodo	140 µg	1/
Magnesio	300 mg	1/
Cobre	2 mg	1/
Cinc	14 mg	2/ 3/
Potasio	1,5 g	4/
Sodio	1,5 g	1/

1/ Valores derivados de ingestiones actualmente recomendadas por la FAO y la OMS (derivadas en la mayoría de los casos de las necesidades del varón adulto).

2/ Valores derivados de los utilizados con más frecuencia internacionalmente, presentados en Valores de Referencia de Nutrientes Recomendados para Fines del Etiquetado de Alimentos, Informe de una Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre Tolerancias de Nutrientes Recomendadas para Fines del Etiquetado de Alimentos, Helsinki, Finlandia, 12-16 de septiembre de 1988.

3/ Valor ligeramente reajustado para que sea igual a idem.

4/ Cantidad mínima que se considera inocua y suficiente.

3.2.4.2 Para un preparado dietético descrito como sustitutivo de una sola comida, las cantidades de vitaminas y de minerales deberán rebajarse a una cifra inferior a las cantidades especificadas en 3.2.4.1 hasta un mínimo de 33 1/3% ó 25% de esas cantidades, según que el número recomendado de porciones por día sea 3 ó 4, respectivamente. También se podrán incluir otros nutrientes esenciales no especificados aquí.

3.3 Ingredientes

Los sustitutivos de comidas para control del peso se prepararán con elementos constituyentes de proteínas de origen animal y/o vegetal que se hayan demostrado aptos para el consumo humano, y con otros ingredientes apropiados para obtener la composición esencial del producto, según se ha establecido en las secciones 3.1 y 3.2 supra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios aprobados por el comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios se permitirán a concentraciones que no superen el equivalente de sus Ingestiones Diarias Admisibles.

5. CONTAMINANTES

5.1 Residuos de plaguicidas

El producto deberá prepararse con especial cuidado según las buenas prácticas de fabricación, de modo que los residuos de los plaguicidas que puedan ser necesarios en la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o en el ingrediente alimentario terminado no permanezcan o, si ello es técnicamente inevitable, se reduzcan en la máxima medida posible.

5.2 Otros contaminantes

El producto deberá estar libre de residuos de hormonas y antibióticos todo ello determinado por métodos de análisis aprobados, y prácticamente libre de otros contaminantes, especialmente sustancias farmacológicamente activas.

6. HIGIENE

6.1 En la medida compatible con buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

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

- a) estará exento de microorganismos patógenos;
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos, en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud; y
- c) estará exento de otras sustancias tóxicas o perjudiciales en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. ENVASADO

7.1 El producto deberá envasarse en envases que salvaguarden las calidades higiénicas y de otra índole del alimento. Cuando se presente en forma líquida, el producto deberá haber sido sometido a proceso térmico y envasado herméticamente para que se mantenga estéril; podrán utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de cobertura.

7.2 Los envases, incluidos los materiales de envasado, deberán estar fabricados sólo con sustancias que sean inocuas y aptas para los usos a que se destinan. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias utilizadas como materiales de envasado, se aplicará dicha norma.

8. LLENADO DE LOS ENVASES

Cuando se trate de productos listos para el consumo, el llenado de los envases deberá ser como sigue:

- a) No menos del 80% v/v para los productos que pesen menos de 150 g (5 oz);
- b) No menos del 85% v/v para los productos que pesen de 150-250 g (5-8 oz);
- c) No menos del 90% v/v de la capacidad de agua del envase para los productos que pesen más de 250 g (8 oz). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

Además de las secciones correspondientes de la Norma General para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales, se aplicarán las siguientes disposiciones:

9.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será "sustitutivos de comidas para control de peso" y deberá ir acompañado de un nombre común o usual, según corresponda, o de un término descriptivo apropiado.

9.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes de conformidad con las disposiciones de la sección 4.2 de la Norma General.

9.3 Declaración del valor nutritivo

9.3.1 En la etiqueta deberá declararse el valor nutritivo por 100 g o 100 ml del alimento tal como se ofrece a la venta y, según corresponda, por cantidad especificada del alimento cuyo consumo se sugiere:

- a) la cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal) y kilojulios (kJ);
- b) la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas expresada en gramos;
- c) la cantidad de vitaminas y minerales incluidos en la Sección 3.2.4 expresada en las unidades métricas;
- d) podrán declararse también las cantidades de otros nutrientes.

9.3.2 Si en la etiqueta se declara el contenido de ácidos grasos, tal declaración deberá ajustarse a las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional.

9.3.3 Además, la cantidad de nutrientes podrá expresarse en porcentajes de dosis diarias de nutrientes recomendadas internacionalmente aceptables.

9.3.4 En los países donde normalmente se usan tamaños de ración, la información descrita en las Secciones 9.3.1 a 9.3.3 sólo se podrá dar por ración, tal como se exprese cuantitativamente en la etiqueta, o por porción siempre que se declare el número de raciones o porciones contenidas en el envase.

9.3.5 Si en las instrucciones para el uso se indica que el producto debe combinarse con otro(s) ingrediente(s), en la etiqueta podrá agregarse a la declaración estipulada en la sección 9.3.1 la declaración del valor nutritivo del resultado final de la combinación.

9.8 Marcado de la fecha

La fecha de la duración mínima deberá declararse de acuerdo con la Sección 4.7.1 de la Norma General.

9.9 Instrucciones para la conservación

9.9.1 En envase cerrado

Se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

9.9.2 Envase abierto

En la etiqueta se incluirán las instrucciones para la conservación del producto después de haberse abierto el envase para asegurar que en esas condiciones el alimento mantenga su inocuidad y valor nutritivo. En caso de que el alimento no pueda conservarse después de haberse abierto el envase o no pueda conservarse en el envase original después de su apertura, la etiqueta deberá llevar la advertencia correspondiente.

9.10 Instrucciones sobre el modo de utilización

9.10.1 En la etiqueta se darán instrucciones sobre la preparación y el uso del alimento.

9.10.2 La etiqueta de un preparado dietético para regímenes de control del peso que no se describa como sustitutivo de todas las comidas de una dieta deberá incluir, en las instrucciones para el uso, un plan de menús de muestra en el cual se utilice el alimento y que satisfaga los requisitos siguientes:

- a) el menú de cada día deberá comprender diversos alimentos;
- b) no más del 35% del aporte energético diario deberá derivarse de grasas;
- c) deberán obtenerse los niveles medios diarios de nutrientes que se indican en la Sección 3.2.

9.11 Disposiciones adicionales

9.11.1 En la etiqueta o en el etiquetado no se hará referencia al ritmo y/o a la magnitud de la pérdida de peso, o a la disminución de la sensación de hambre o al aumento de la sensación de saciedad.

9.11.2 En la etiqueta o en el etiquetado deberá hacerse referencia a la importancia de mantener una ingestión adecuada de líquido cuando se utilizan preparados dietéticos para el control del peso.

9.11.3 En la etiqueta se podrá incluir información sobre referencias científicas, fuentes de información para consejos dietéticos e información sobre cómo abastecerse del producto.

[9.11.4 En la etiqueta no se harán declaraciones referentes al ritmo de la pérdida de peso que pueda derivarse del uso del producto, o la disminución de la sensación de hambre o al aumento de la sensación de saciedad.] 1/

[9.11.5 En la etiqueta se incluirá una advertencia en el sentido de que el uso del producto presentado como sustitutivo de una comida es apropiado cuando forma parte de una dieta que está controlada en su totalidad.] 1/

1/ Véase párr. 124 del Informe.

ALINORM 89/26
APENDICE VI

PROYECTO DE NORMA PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS
PREENVASADOS DE "BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO"
PARA REGIMENES ESPECIALES

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al etiquetado y a la declaración de propiedades de alimentos elaborados para que tengan un contenido energético bajo o reducido, conforme a las definiciones de la Sección 2 infra, y que se presenten como tales.

2. DEFINICIONES

[2.1 Por alimento de bajo contenido energético se entiende todo alimento elaborado que proporcione un máximo de 40 kilocalorías o 170 kilojulios por porción especificada. Los alimentos sólidos deben tener también una concentración energética de no más de 40 kilocalorías o 170 kilojulios por 100 g, y los alimentos líquidos una concentración energética de no más de 20 kilocalorías ó 80 kilojulios por 100 ml del producto acabado tal como se expende.]

[2.2 Por alimento de reducido contenido energético se entiende todo alimento que proporcione no más del (60/75/66 2/3%) de la energía que normalmente proporcionaría el mismo peso de dicho alimento si no tuviera un contenido energético reducido. El "alimento de bajo contenido energético" debe ser nutricionalmente equivalente, salvo en lo que respecta a su contenido energético, al alimento al que sustituye; o

Alimento de reducido contenido energético es todo alimento que proporcione no más del 75% de la energía que normalmente proporcionaría el mismo peso de dicho alimento si no tuviera un contenido energético reducido (en adelante denominado alimento de referencia). La etiqueta de un alimento de reducido contenido energético deberá llevar una declaración en que se compare el valor energético del alimento con el del alimento de referencia.]

2.3 Equivalente Nutricional significa igualdad de valor nutritivo, en cuanto a la cantidad y calidad de las proteínas y las clases, cantidades y disponibilidad biológica de los nutrientes esenciales.

3. ETIQUETADO

3.1 Los alimentos para regímenes especiales de "bajo contenido energético" o de "reducido contenido energético", definidos en las Secciones 2.1 y 2.2, deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) 1/ excepto cuando se apliquen las siguientes disposiciones específicas:

3.2 Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales a las de la Sección 4.1.2 de la Norma General - Nombre del alimento.

3.2.1 La expresión "de bajo contenido energético" o "alimento de bajo contenido energético" podrá incluirse en la etiqueta sólo si se ajusta a la definición que figura en la Sección 2.1, y en tal caso deberá figurar cerca del nombre del alimento.

3.2.2 La expresión "de reducido contenido energético" o "alimento de reducido contenido energético" podrá incluirse en la etiqueta sólo si éste se ajusta a la definición que figura en la Sección 2.2, y en tal caso deberá figurar cerca del nombre del alimento.

3.2.3 En la etiqueta de alimentos "de reducido contenido energético" [deberá] figurar una declaración en la que se compare el contenido energético [de una porción especificada] del alimento en el de [la porción equivalente de] dicho alimento si no se hubiera reducido su contenido energético, o el del alimento al que sustituye, cuyo contenido en kilocalorías sea por lo menos [(1,5)] veces mayor.

1/ En adelante denominada "Norma General".

SEGUNDO EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS CONTENIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX ELABORADAS POR EL CC/NFSQU

1. Métodos expuestos en las normas y aprobados y clasificados por el Grupo de Trabajo:

METODO/TITULO	REFERENCIA DE LA NORMA	METODO ACTUAL (Referencia actualizada)	METODO PROPUESTO	CLASIFICACION
1.1 Sílice 53-1981	CODEX STAN	AOAC XIV, 1984, 35.049%		IV (8)
1.2 Yodo	- " -		Innecesario (2)	
1.3 a) Grasa en alimentos que contienen almidón, carne o productos vegetales	CODEX STAN 72-74, 53,	CAC/RM 55-1976 (Vol. IX) Extracción con n-hexano	Inalterado	I
1.4 b) Grasa en alimentos para lactantes que no contienen almidón, carne o productos vegetales	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26 Apéndice III	Método B-2 del Código de Principios para leche y productos lácteos, CAC/RM 1-1973, Vol. XVI del Codex Alimentarius	Inalterado	I
1.5 Cenizas	CODEX STAN 53, 72-74, 118-1981, ALINORM 87/26 Apéndice III	AOAC XIV 1984, 7.009	Inalterado	I
1.6 Proteína bruta	- " -	Método Kjeldahl para el total de nitrógeno, texto en Vol. IX del Codex Alimentarius		II (3)
1.7 Pérdida por secado	- " -	AOAC XIV, 1984, 7.003 Secado de la humedad en vacío 95-100°C	Inalterado	I
1.8 Vitamina C (Acido L-ascórbico)	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26	AOAC XIV, 1984, 43.069 (microfluorométrico), o 43.064 (dicloroindofenol)	AOAC (microfluorométrico) AOAC (dicloroindofenol)	II III (9)
1.9 Tiamina (Vitamina B ₁)	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Apéndice III	AOAC XIV, 1984, 39.024-39.030 (Método fluorométrico)	Inalterado	II
1.10 Riboflavina (Vitamina B ₂)	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Apéndice III	AOAC XIV, 1984, 43.039-43.042 (Método fluorométrico)	Inalterado	II
1.11 a) Nicotinamida para alimentos a base de leche	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26 Apéndice III	AOAC XIV, 1984, 43.191-43.199 (Métodos volumétrico/turbidimétrico)	Inalterado	II

METODO/TITULO /	REFERENCIA DE LA NORMA	METODO ACTUAL (Referencia actualizada)	METODO PROPUESTO	CLASIFICACION
1.12 b) Nicotinamida para alimentos no basados en la leche	- " -	ADAC XIV, 1984, 43.048-43.050	Inalterado	II
1.13 Vitamina B ₆	- " -	ADAC XIV, 1984, 43.229-43.234	Inalterado	II
1.14 Acido fólico	- " -	ADAC XIV, 1984, 43.183-43.190 (Método pteroilglutámico)	Inalterado	II
1.15 Acido pantoténico	- " -	ADAC XIV, 1984, 43.220-43.208 (Método volumétrico y turbidimétrico)	Inalterado	II
1.16 Vitamina B ₁₂	- " -	ADAC XIV, 1984, 43.175-43.182 (Método volumétrico y turbidimétrico)	Inalterado	II
1.17 Cloruros	- " -	Método General del Codex Apéndice IV de ALINORM 76/23 (5)	Inalterado	II
1.18 Capacidad hídrica de los envases	Todas las normas	CAC/RM 46-1972, CA, Vol. 2	Inalterado	I

2. Métodos expuestos en las normas pero que han de ser reemplazados por métodos nuevos propuestos:

METODO/TITULO	REFERENCIA DE LA NORMA	METODO ACTUAL (Referencia actualizada)	METODO PROPUESTO	CLASIFICACION
2.1 Nitrógeno (6)	CODEX STAN 118-1981	--		
2.2 Calcio	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26 Apéndice III	AOAC XI, 1970, 14.014*	IDF 119/1984; ISO DIS 80740 (7) AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296	II
2.3 Sodio y potasio	- " -	Método EVA fotométrico de llama (CX/FSDU 71/17) (aprobado temporalmente)	IDF 119/1984; ISO DIS 80740 (7) AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296	II

3. Métodos expuestos en las Normas pero que han de ser enmendados o reemplazados por métodos nuevos que deben elaborarse:

METODO/TITULO	REFERENCIA DE LA NORMA	METODO ACTUAL (Referencia actualizada)	METODO PROPUESTO	CLASIFICACION
3.1 Contenido de sodio	CODEX STAN 53-1981	Método EUA fotométrico de llama (véase 2,3)	AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296	
3.2 Contenido de potasio	- " -))	
3.3 Contenido de calcio	- " -) AOAC XIII, 1980, 2.109-2.113* (Espectrofotometría, de absorción atómica)	Por elaborar	
3.4 Contenido de magnesio	- " -)	Por elaborar	
3.5 Contenido de amonio	- " -) ADAC XIV, 1984, 2.065* (Nitrógeno amoniacal)	Por elaborar	
3.6 Contenido de fósforo	- " -) ADAC XIV, 1984, 43.292-43.296*	Por elaborar	
3.7 Relación de eficiencia proteínica (REP)	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Apéndice III	ADAC XIV, 1984, 43.253-43.257 (bioensayo)	ADAC XIV, 1984, 43.253-43.257 (bioensayo); AOAC XIV, 1984, 43.255-43.267 (método por cálculo)	I
3.8 Vitamina A	- " -) ADAC XIV, 1984, 43.001-43.007, 43.008-43.013, 43.014-43.017)	IV (8)
3.9 Vitamina D	- " -) ADAC 14, 1984, 43.236-43.249)	
3.10 Acido pantoténico para alimentos sin enriquecer	- " -) "USDA Handbook 97" o "The Analyst" para alimentos sin enriquecer; 89, 1, 1964)	
3.11 Vitamina E	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Apéndice III	ADAC XIV, 1984, 43.128-43.137)	IV (8)
3.12 Fósforo	- " -) ADAC XIV, 1984, 22.040-22.042 (Método gravimétrico del molibdato de quinoleína))	
3.13 Cobre, manganeso, cinc, magnesio	- " -) ADAC XIV, 1984, 43.292-43.296* (Espectrofotometría de absorción atómica))	
3.14 Hierro	- " -) ADAC XIV, 1984, 43.292-43.296*)	

4. Métodos propuestos pero acerca de los cuales se necesita más información:

METODO/TITULO	REFERENCIA DE LA NORMA	METODO ACTUAL (Referencia actualizada)	METODO PROPUESTO	CLASIFICACION
4.1 Colina	CODEX STAN 53-1981		Por elaborar	--
4.2 Colina	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Apéndice III		En elaboración por FDA/IFC	--
4.3 Linoleatos (véase párr. 90 de ALINORM 76/23)	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Apéndice III		Métodos Normalizados de la UIQPA para análisis de grasas y aceites (7); y AOAC XIV, 1984, 14,019 después 28,056-28,068, 14,019 después 28,082-28,085	--
4.4 Fibra bruta (4) (véase párr. 102 de ALINORM 78/23)	CODEX STAN 53, 72-74, 118-1981, ALINORM 87/26 Apéndice III		Método enzimático-gravimétrico de la AOAC, versión modificada**	I

5. Métodos por elaborar:

METODO/TITULO	REFERENCIA DE LA NORMA	METODO ACTUAL (Referencia actualizada)	METODO PROPUESTO	CLASIFICACION
5.1 Vitamina K-1	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26 Apéndice III		Por elaborar	--
5.2 Biotina (vitamina H)	- " -	Respuesta del crecimiento, Lactobacillus plantarum ATCC, 8014 (Skeggs, Analytical Microbiology, F. Kavanaugh Ed., Academic Press, 1963, p.461)(1)	Por elaborar	--
5.3 Yodo	- " -		Por elaborar	--

Notas

- (1) Por retirar.
 - (2) Aditivo facultativo para ajustarse a la legislación nacional.
 - (3) Los factores del cálculo se clasifican Tipo I.
 - (4) Necesario para calcular el "carbohidrato por diferencia".
 - (5) Se pide a la Secretaría de la FAO que publique este método.
 - (6) La Norma se enmendará para incluir una disposición relativa a gliadinas o prolamina.
 - (7) Por publicar.
 - (8) Se estudiará colaborativamente con referencia a la matriz.
 - (9) Restringido al campo de aplicación mencionado en el método.
- ‡ Aprobación retirada.
‡‡ Referencia por facilitar.

ENMIENDAS PROPUESTAS DE LAS NORMAS Y LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX

A. PROYECTO DE ENMIENDAS EN EL TRAMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO

Secciones de Etiquetado de las Normas del Codex para Alimentos Envasados para Niños de Pecho (CODEX STAN 73-1981), Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (CODEX STAN 74-1981) y Preparados Complementarios (CODEX STAN 156-1987)

Añadir la nueva sección siguiente:

"Requisitos adicionales

Los productos cubiertos por esta Norma no son sustitutivos de la leche materna y no deberán presentarse como tales".

(Ref. párrs. 172-176, ALINORM 87/26; párrs. 152-155, ALIORM 89/26)

B. ENMIENDAS PROPUESTAS FUERA DEL MARCO DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX

Referencia a "densidad de nutrientes" en los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (adoptada por el 17º periodo de sesiones de la Comisión, Apéndice V, ALINORM 87/26)

Incluir las nuevas secciones siguientes en los anteriores Principios Generales:

"3.8 Por densidad de nutrientes se entiende la cantidad de elementos nutritivos (en unidades métricas) por unidad declarada de energía (MJ o kcal).

8.1 Pueden añadirse nutrientes a los alimentos para fines especiales, incluidos los alimentos para regimenes especiales, con el fin de asegurar un contenido de nutrientes apropiado y suficiente. Cuando sea procedente, la adición deberá hacerse teniendo debidamente en cuenta la densidad de nutrientes de dichos alimentos".

(Ref. párrs. 162-165, ALINORM 89/26)

C. PROPUESTA PARA INICIAR EL PROCEDIMIENTO DE ENMIENDA DEL CODEX

1) Nuevas definiciones que habrán de incluirse en los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (adoptadas por el 17º periodo de sesiones de la Comisión, Apéndice V, ALINORM 87/26)

a) Las nuevas definiciones revisadas siguientes han sido propuestas para su inclusión en los Principios Generales:

"3.5 Por fortificación o enriquecimiento se entiende la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población de grupos de población específicos.

0

3.5 Por fortificación o enriquecimiento se entiende la adición de uno más nutrientes esenciales a un alimento, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o

corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos de población específicos.

3.9 Por normalización se entiende la adición de nutrientes a un alimento con el fin de compensar las variaciones naturales en el contenido de nutrientes".

(Ref. párrs. 148-149, ALINORM 87/26; párr. 446, ALINORM 87/39; párrs. 166-168, ALINORM 89/26)

- b) Se propone la inclusión en la Sección 4 de los Principios Generales del siguiente criterio adicional para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos:

"4.1.5 Normalización del contenido de nutrientes".

(Ref. párr. 168, ALINORM 89/26).

- 2) Enmienda de la Cantidad Máxima de Cacao en la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (CODEX STAN 74-1981)

Se propone el cambio siguiente de la cantidad máxima de cacao en la Sección 4.2.1 de la norma anterior: "..... 1.5% m/m en los productos listos para el consumo".

(NB: El límite actual es "5% m/m en seco")

(Ref. párrs. 200-201, ALINORM 89/26)

OBSERVACIONES SOBRE EL PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA UTILIZACION DE PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES

Un Grupo Especial de Trabajo del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales estudió los Proyectos de Normas contenidos en ALINORM 87/30, Apéndice IV. El Comité acordó transmitir estas observaciones al Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales para su estudio (véase también párr. 30, ALINORM 89/26).

Definición de Producto Proteínico Vegetal (PPV)

El Grupo de Trabajo llamó la atención del CCVP acerca de una contradicción entre la definición de PPV en la Sección 3 y la definición de PPV en la norma general para PPV (Apéndice V, ALINORM 87/30).

Calidad de la proteína

La Delegación de los Países Bajos hizo la observación de que la calidad de la proteína debiera determinarse sobre la base de efectos fisiológicos más bien que por el cómputo químico.

Suplementación

La Delegación de los Estados Unidos de América hizo notar que el término "suplementación" no era apropiado puesto que, en su país, se entiende que se refiere a suplementos vitamínicos y proteínicos. Se propuso la supresión del término y que el texto de la sección correspondiente se trasladase al apartado "complementación".

Proteína utilizable

Las delegaciones del Reino Unido y de Zimbabwe sugirieron que se aplicasen factores de conversión específicos a proteínas específicas. Se informó al Grupo de Trabajo que esta cuestión había sido debatida por el CCVP y que este Comité se había opuesto al uso de factores específicos.

Sección 5.1

La Delegación del Reino Unido opinó que no sería práctico esperar que el uso de PPV para fines funcionales no se tradujese en que algunas de las proteínas principales fuesen reemplazadas. La sección debiera suprimirse. La Delegación de Canadá no se mostró de acuerdo porque esta sección proponía el principio de que no debiera haber ni sustitución ni disminución de la proteína original del alimento.

Sección 5.2

En opinión de la Delegación del Reino Unido esta sección debería hacerse más clara.

Sección 6.2

Iguals observaciones que para "suplementación".

Sección 6.3

La Delegación de los Estados Unidos de América propuso la inclusión del triptófano (a razón de 1.1%).

Sección 6.4

La Delegación de los Estados Unidos de América informó al Grupo de Trabajo que la forma racémica (DL) de la metionina estaba permitida en los EE.UU. (excepto en los alimentos para lactantes) y sugirió que la Sección 6.4 expresase el mismo criterio.

Sección 6.6

Tras un debate, el Grupo de Trabajo manifestó su preferencia por la segunda opción (esto es, 6.6.1 y 6.6.2).

Se hizo observar que la "equivalencia nutricional" estaba definida en los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos.

Sección 6.7

La Delegación del Reino Unido señaló una clara contradicción entre las Secciones 6.7 y 4.3 concerniente a la indicación del PPV en la etiqueta.

Sección 7.5

La Delegación de Noruega, apoyada por varias delegaciones, propuso la supresión de las palabras "salvo que esté apropiadamente cualificado" en la Sección 7.5 (III), porque confundirían al consumidor. Algunas otras delegaciones eran partidarias de que tales palabras se retuvieran.

La Delegación de los Estados Unidos de América indicó que el término "adecuación nutricional" era de uso frecuente en las Directrices, mientras que de hecho se aludía a "equivalencia nutricional".

Directrices propuestas para Ensayo de la Inocuidad y de la Calidad Nutricional de los PPV - Secciones 1.2 y 2.3

Observaciones generales

La Delegación del Reino Unido preguntó si era necesario un protocolo tan detallado para el ensayo de todos los diversos tipos de PPV, pues era el producto alimenticio final lo que debiera considerarse desde el punto de vista de la inocuidad. La Delegación señaló que los alimentos nuevos requerían el ensayo de la inocuidad y de la calidad nutricional y que el preámbulo explicaba que no se requeriría el protocolo completo para todos los PPV. La Secretaría era firmemente de la opinión que la elaboración de las directrices para el ensayo quedaba fuera del marco de responsabilidad del Codex. Las delegaciones de los Estados Unidos de América y de Noruega no estaban de acuerdo, y observaron que los macronutrientes nunca habían sido estudiados por el JECFA. Era pertinente que el Codex tomase la iniciativa en pro del progreso.

Se hizo notar que se estaban realizando ensayos colaborativos para la determinación de la calidad de las proteínas, que comprendía la comparación del cómputo de aminoácidos con los métodos biológicos.

Sección 2.4 - Evaluación de la toxicidad

Se sugirió que también debía considerarse la realización de estudios prolongados. A este propósito, las dificultades que se encontrarían al idear un método de ensayo se extendían a un alimento que constituyese más del 10 por ciento de la ración alimenticia.

OBSERVACIONES SOBRE EL PROYECTO DE REVISION PROPUESTO DE LAS
DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACION DE PROPIEDADES

El Grupo Especial de Trabajo del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales estudió el Proyecto de Revisión Propuesto de las Directrices Generales del Codex sobre Declaración de Propiedades contenido en ALINORM 87/22, Apéndice II, Anexo I. El Comité acordó transmitir las observaciones hechas durante este examen al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que éste las estudiase (véase también párrs. 30-31).

Sección 1.1

La Delegación de los Estados Unidos de América propuso que la frase "en su etiquetado" se introdujese en la Sección 1.1 después de la palabra "alimento" para que quedase claro que las Directrices no se aplicaban a la propaganda.

Sección 3.2

Se sugirió que la Sección 3.2 se refería a las declaraciones erróneas y debiera trasladarse a la Sección 4, pues había ocasiones en que una dieta de alimentos ordinarios no podía satisfacer las necesidades nutricionales de algunas poblaciones.

Sección 3.4 a)

Se señaló que el nombre del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales debiera corregirse en la Sección 3.4 a).

Sección 4.1

Se convino en que antes de las palabras "comparativos y superlativos" debiera incluirse la palabra "incompletos" en la Sección 4.1.

Sección 4.3

Se propuso que la Sección 4.3 pasase a la Sección 5, ya que en ciertos países se estaban adoptando criterios en favor del empleo de la palabra "orgánico".

La Delegación de Francia manifestó que los productos podrían no ser "biológicos". De hecho, únicamente la agricultura podía ser biológica. Por lo tanto, propuso la frase siguiente:

"producto derivado de materias primas obtenidas de prácticas agrícolas
"biológicas"

En esta situación, la palabra "biológicas" solamente debiera utilizarse cuando las prácticas agrícolas estuviesen controladas.

Nueva Sección 4.4

La recomendación de la Consulta de Expertos de Helsinki (CRD Nº 1, pág. 26) de que el CCNFSDU considerase las declaraciones de propiedades para sustancias alimenticias, que no fueran nutrientes esenciales, se puso en conocimiento del Comité. La Delegación del Reino Unido, apoyada por la de Francia señaló que sería posible elaborar una lista positiva de nutrientes esenciales para los cuales se pudiesen hacer declaraciones de propiedades. La Delegación de los Estados Unidos de América propuso la adición de una nueva Sección como sigue:

"4.4 Declaraciones para sustancias que se pretende que son nutrientes esenciales, pero que no lo son".

Sección 5.1

Se propuso que el final de la primera oración de la Subsección 5.1 i) se cambiase para que dijese: "... se ha hecho de acuerdo con los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes a los Alimentos". La última oración de la Subsección debiera suprimirse.

Se señaló que el significado del punto 5.1 iv) c) no estaba claro. Después de la palabra "otro" debiera colocarse la palabra "ingrediente", y el empleo de la palabra "qualité" era inapropiado en la versión francesa. Se acordó que se pidiese al Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos que aclarase la Subsección.

Se señaló que una declaración para la ausencia de un ingrediente, cuando este ingrediente no estaba permitido por la ley en el alimento, era errónea, incluso aunque fuese acompañada de una rectificación. Por lo tanto, se acordó recomendar que la Subsección 5.1 iv) d) fuese sustituida por las siguientes palabras: "se permite utilizarlo en el alimento".

El observador de la ISDI señaló la dificultad de asegurar la ausencia total de una sustancia. La Delegación de Canadá sugirió que era necesario elaborar criterios para declaraciones para la ausencia de nutrientes.