

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.: 52251 Télex: 625825-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimil: (6)5225.4593

ALINORM 95/26

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**
21º período de sesiones
Roma, 3- 8 de julio de 1995

**INFORME DE LA 19ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE NUTRICION Y
ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES**
Bonn-Bad Godesberg, Alemania
27 - 31 de marzo de 1995

Nota: El presente documento incorpora la carta circular CL 1995/12-NFSDU

W/V 6838

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.: 52251 Télex: 625825-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5225.4593

CX 5/20

CL 1995/12-NFSDU
Abril 1995

- A:**
- Puntos de Contacto del Codex
 - Participantes en la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
 - Organizaciones Internacionales Interesadas

- DE:**
- Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 95/26)

- A)** ASUNTOS SOMETIDOS A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 21º PERIODO DE SESIONES

Proyecto de Norma en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos de Adelgazamiento (párr. 31, Apéndice II)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 (véase Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, págs. 35-37), al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 15 de junio de 1995.

Nombre del Comité

2. Propuesta de cambio de nombre del Comité por el de "Comité del Codex sobre Nutrición" (párr. 80).

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre esta propuesta deberán enviarlas por escrito al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 15 de junio de 1995.

Anteproyecto de Directrices en el Trámite 5 del Procedimiento

3. Cuadro de las Condiciones para la declaración de propiedades respecto del contenido de nutrientes, que habrá de incluirse en el Anteproyecto de Directrices para la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (párr. 14, Apéndice III)

Los Gobiernos que deseen formular observaciones sobre las repercusiones que el documento susodicho pudiera tener para sus intereses económicos deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas mundiales en el Trámite 5, al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia para el 15 de junio de 1995.

Nota: El texto del Anteproyecto de Directrices elaborado por el CCFL se distribuyó en noviembre de 1994 para recabar observaciones en el Trámite 5.

Por lo que respecta a los valores propuestos en el Cuadro para el contenido de grasa y teniendo en cuenta los debates del Comité (párr. 88), se invita también a los gobiernos a que faciliten información y hagan observaciones sobre las cuestiones relacionadas con la presencia de ácidos transgrasos, con miras a su examen ulterior por el CCNFSU y el CCFL.

B. PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

Anteproyecto de Enmienda en el Trámite 3 del Procedimiento acelerado

4. Anteproyecto de enmienda a la Norma para fórmulas para niños de pecho: cantidad de Vitamina B₁₂ (párr. 60, Apéndice IV)

A reserva de su confirmación en el 21^a período de sesiones de la Comisión, con la presente se distribuye el Anteproyecto de enmienda para recabar observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento acelerado. Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre todos los aspectos de la enmienda, incluidas las posibles repercusiones para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 15 de junio de 1995.

Anteproyectos de Normas y Directrices en el Trámite 3 del Procedimiento

5. Anteproyecto de Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria (párr. 42).

6. Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Exentos de Gluten (párr. 54).

7. Anteproyecto de Directrices sobre Suplementos Dietéticos (párr. 49).

8. Anteproyecto de Directrices revisadas sobre la inclusión de disposiciones relativas a la calidad nutricional en las normas del Codex (párr. 72).

Nota: Se enviará por separado una circular recabando observaciones en el Trámite 3 sobre el documento (CL 1995/18-NFSU).

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para regímenes especiales son los siguientes:

Asuntos sometidos a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos de Adelgazamiento (párr. 31, Apéndice II);
- acordó proponer que el nombre del Comité se cambiara por el de "Comité del Codex sobre Nutrición" (párr. 80);
- acordó utilizar el Procedimiento acelerado para el Anteproyecto de enmienda a la Norma para Preparados para Niños de Pecho (vitamina B₁₂) (párr. 60, Apéndice IV);
- convino en un Cuadro de las condiciones para la declaración de propiedades respecto del contenido de nutrientes, que habrá de incluirse en el Anteproyecto de Directrices para la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (párr. 14, Apéndice III).

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- propuso que las Directrices sobre preparados dietéticos y la Norma para alimentos elaborados a base de cereales se mantuvieran separadas y que se revisara la Norma (párr. 36);
- propuso que se siguieran revisando las Directrices sobre la inclusión de disposiciones referentes a la calidad nutricional (párr. 72) y que se empezara a trabajar en los asuntos siguientes:
 - Revisión de la Norma para fórmulas para niños de pecho (párr. 90)
 - Establecimiento de modelos dietéticos (párr. 91)
 - Vitaminas y minerales en alimentos utilizados para fines medicinales (párr. 92)

INDICE

Párrafo

Introducción	1
Apertura de la reunión	2
Aprobación del programa	3
Asuntos remitidos al Comité por la Comisión y otros Comités del Codex	4-21
Proyecto de Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos de Adelgazamiento	22-31
Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados Dietéticos Complementarios y en particular para Alimentos Elaborados a base de Cereales	32-36
Anteproyecto de Apéndice sobre la Yodación de la Sal para la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria	37-42
Anteproyecto de Directrices sobre Suplementos Dietéticos (vitaminas y minerales)	43-49
Anteproyecto revisado de Norma para los Alimentos Exentos de Gluten	50-54
Examen de las disposiciones relativas a las vitaminas y minerales en las normas del Codex	55-60
Elaboración de Directrices sobre los Requisitos de Enriquecimiento de los Productos de Bajo Contenido de Grasas	61-63
Examen de la necesidad y el carácter de las Directrices sobre el Uso de Sucedáneos de Grasas no Nutritivos	64-68
Proyecto de Directrices revisadas para uso de los Comités del Codex sobre la Inclusión de Disposiciones referentes a la Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias y otros Textos del Codex	69-72
Mandato y programa de trabajo del Comité	73-80
Métodos de análisis en las normas para alimentos para regímenes especiales	81-85
Otros asuntos y trabajos futuros	86-92
Fecha y lugar de la próxima reunión	93

APENDICES

Página

APENDICE I	- Lista de participantes	16
APENDICE II	- Proyecto de Norma para Preparados Diéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos de Adelgazamiento	27
APENDICE III	- Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales	32
APENDICE IV	- Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Preparados para Lactantes	33
APENDICE V	- Cuadro:	34
	A. Metodos de analisis para alimentos destinados a usos dieteticos especiales por el CCNFSDU	
	B. Combinaciones de Producto/disposición para las cuales deberían elaborarse metodos	

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales celebró su 19ª reunión en Bonn-Bad Godesberg, del 27 al 31 de marzo de 1995, por amable invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. Presidió la reunión el Dr. Arpad Somogyi, Director de la Oficina Federal de Protección de los Consumidores y Medicina Veterinaria (BgVV). Asistieron a la reunión 150 participantes en representación de 34 países miembros y 16 organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe se ofrece la lista de los participantes.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. El Dr. W. Hölzel, Director del Ministerio Federal de Sanidad, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre del Ministro Federal de Sanidad, subrayando que la Comisión del Codex Alimentarius era la única organización internacional en el ámbito de la normalización alimentaria que ofrecía un foro en el que los países miembros podían intercambiar información y favorecía la armonización de la legislación alimentaria. Recordó que en el Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias del GATT/OMC se hacía una referencia expresa al Codex; era esencial que las normas y textos afines del Codex se basaran en datos científicos e integraran las últimas novedades tecnológicas, al tiempo que tuvieran en cuenta la protección de los consumidores.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional (CX/NFSDU 95/1) y convino en admitir la presencia de la prensa, así como de un observador de la industria.

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

Anteproyecto de Directrices para la Utilización de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales

4. El Comité recordó que, en su última reunión, había examinado las condiciones para la declaración de propiedades respecto del contenido de nutrientes (como "contenido bajo", "contenido alto" o "contenido básico"), ya que ello le competía expresamente al elaborar las Directrices, y había propuesto una lista provisional de valores para ciertos nutrientes (Apéndice III, ALINORM 93/26). Habida cuenta de la decisión adoptada en la 23ª reunión del CCFL de adelantar el Anteproyecto de Directrices al Trámite 5, el Comité acordó examinar y enmendar el Cuadro de las condiciones para la declaración de propiedades respecto del contenido de nutrientes según se indica a continuación.

Grasa saturada: "contenido bajo"

5. El Comité convino en exigir tanto un contenido máximo de grasa saturada como un porcentaje máximo de energía total.

Colesterol: "contenido bajo"

6. El Comité confirmó su decisión anterior de establecer un contenido máximo de colesterol, junto con un contenido máximo de grasa saturada.

7. La delegación de Canadá propuso que se reintrodujera la declaración de la propiedad "exento de colesterol", que se había suprimido en la reunión anterior (ALINORM 93/26, párr. 67) y el Comité mantuvo un amplio intercambio de opiniones sobre la inclusión de esta declaración de propiedades en el Cuadro. Algunas delegaciones opinaron que era necesaria una definición, ya que la declaración se utilizaba habitualmente en el mercado y debía regularse, mientras que otras delegaciones y el observador de Consumers International estimaron que la declaración no era significativa desde el punto de vista nutricional y era probablemente engañosa para los consumidores. También se señaló que en la Sección 4.2 del Anteproyecto de Directrices se abordaba la cuestión de las declaraciones de propiedades respecto de alimentos inherentemente exentos de un nutriente o con un contenido bajo del mismo. El Comité acordó mantener el Cuadro tal como estaba redactado actualmente y conservar una lista abierta de declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes. El Presidente indicó también que las cuestiones relacionadas con disposiciones sobre etiquetado debían remitirse al CCFL.

Sodio

8. Algunas delegaciones pusieron en entredicho la necesidad de la declaración relativa al "contenido muy bajo". La delegación del Reino Unido opinó que la declaración relativa al "contenido bajo" debía corresponder a 40 mg/100g. Sin embargo, el Comité convino en mantener las definiciones actuales como solución conciliatoria.

Fibra - Proteína

9. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre los contenidos que habían de proponerse, y tomó también nota de las dificultades que conllevaban tanto la definición de la fibra como los métodos de análisis para determinar su contenido.

10. El Comité propuso que el "contenido básico" (de fibra) se describiera como un mínimo de 3 g/100 g o 1,5 g/100 kcal, y el "contenido alto" como 6 g/100 g o 3 g/100 kcal.

11. El Comité acordó que el "contenido básico" (de proteína) se describiera como el 10 por ciento del VRN/100 g para los sólidos o el 5 por ciento del VRN para los líquidos y productos con un contenido alto de agua (75-80 por ciento), o el 5 por ciento del VRN/100 kcal.

12. El Comité convino en mantener entre corchetes ambos conjuntos de valores. La delegación de los Estados Unidos expresó su discrepancia con respecto a los valores propuestos para la fibra y la proteína.

Vitaminas y minerales

13. El Comité propuso que el "contenido básico" se describiera como no inferior al 15 por ciento de los VRN/100 g para los sólidos y el 7,5 por ciento/100 ml para los líquidos o el 5 por ciento del VRN/100 kcal; los valores relativos al "contenido alto" debían oscilar entre dos y tres veces más del valor del "contenido básico". Dado que sería necesario seguir examinando estas propuestas, se convino en mantenerlas entre corchetes.

14. El Comité acordó proponer el Cuadro enmendado que figura en el Apéndice III del presente informe, para incluirlo en el Anteproyecto de Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales.

Declaraciones comparativas

15. El Comité tomó nota de que el CCFL había pedido asesoramiento sobre la Sección 5.4 de las Directrices, relativa a los valores numéricos del "contenido reducido" o "aumentado".

16. Algunas declaraciones opinaron que una reducción del 25 por ciento no era significativa y propusieron una cifra más alta. Otras delegaciones estimaron que la propuesta se refería sólo al contenido mínimo y no excluía la posibilidad de basar la comparación en un contenido más alto, en caso necesario; un valor más elevado reduciría también la disponibilidad de alimentos con un contenido reducido o aumentado de nutrientes específicos.

17. En respuesta a una pregunta relativa a las condiciones para las declaraciones de propiedades comparativas, la Secretaría indicó que el CCFL había examinado detalladamente estas cuestiones y había incluido las disposiciones pertinentes en las Secciones 5.1 a 5.3. El Comité tomó nota de que las cifras relativas a la reducción o al aumento debían basarse en una cantidad específica de alimentos.

18. El Comité acordó mantener los valores del 25 por ciento (energía o macronutrientes) y 10 por ciento (micronutrientes) cuando se hiciera una declaración relativa al contenido "reducido" o "aumentado". El Comité tomó nota de que en ciertos países "ligero" implicaba una reducción mayor y equivalía a "bajo". Sin embargo, se señaló que el mandato del Comité consistía en examinar valores numéricos, y que las observaciones sobre los aspectos de las Directrices relativos al etiquetado incumbían al CCFL. Por consiguiente, el Comité propuso al CCFL que se suprimiera el término "ligero" junto con "reducido", ya que estos términos no eran equivalentes y su uso intercambiable podía inducir a error a los consumidores.

19. El Comité tomó nota de que, a raíz de las decisiones adoptadas por el CCFL, no era necesario adoptar medidas concretas en relación con la Norma para los Alimentos Pobres en Sodio.

20. Se tomó nota de que el CCFL había remitido al Comité la petición de la delegación de Malasia relativa a la declaración de ácidos transgrasos (véase el tema 15 del programa - Otros asuntos).

Etiquetado de alimentos que pueden causar hipersensibilidad

21. Se informó al Comité de la labor del CCFL sobre el etiquetado de alimentos que pueden causar hipersensibilidad; se estaban examinando una propuesta de revisión de la Norma General para el Etiquetado ("regla del 25 por ciento") y una lista de sustancias que pueden causar reacciones graves. También se disponía de un documento informativo sobre el tema, preparado por la delegación de Suecia. El CCFL había acordado solicitar asesoramiento del Comité sobre las sustancias que habían de incluirse en la lista y los criterios para incluirlas. El Comité opinó que era necesario seguir examinando esta cuestión compleja, por lo que acogió con satisfacción el ofrecimiento de la delegación de Francia de preparar un documento con miras a su distribución y examen para la próxima reunión.

PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS DIETETICOS PARA REGIMENES MUY HIPOCALORICOS DE ADELGAZAMIENTO (Tema 4 del programa)

22. El Comité examinó las observaciones recibidas en el Trámite 6 en respuesta a la circular CL 1992/27 y 1993/27² y convino en las enmiendas siguientes.

1. Ambito de aplicación

23. El Comité acordó que estos alimentos *deben* emplearse bajo vigilancia médica, por lo que convino en utilizar el término "must" en lugar de "should" en la versión inglesa y añadir "por personas con obesidad moderada o grave" al final de la segunda frase. Sin embargo, el Comité decidió no incluir una referencia al IMC y a las contraindicaciones de empleo, ya que el texto enmendado regulaba suficientemente estas cuestiones.

² CX/NFSDU 95/3 (Australia, España, México, Alemania, Tailandia, Dinamarca, Suecia, Noruega, FIL) y Add.1 (ISDI), documentos de sala 1-rev. (EE.UU.), 4 (CI), 9 (Canadá).

2. Definición

24. La delegación de Alemania se mostró partidaria de especificar una escala de 600 a 800 kcal, al considerar que los productos que aportaban menos de 600 kcal habían sido causa de muertes súbitas debidas a un fallo cardíaco en mujeres jóvenes e incrementaban el riesgo de osteoporosis. Varias otras delegaciones señalaron que los productos nutricionalmente completos con proteína de alta calidad dentro de una escala de 450 a 600 kcal no estaban asociados con riesgos graves. Estas delegaciones indicaron también que los productos que causaban enfermedades graves eran nutricionalmente incompletos y contenían proteína de baja calidad biológica. El Comité tomó nota de las diferencias en la interpretación de los mismos datos, y fue informado de que la pérdida de peso producía una disminución del calcio independientemente del valor calórico de la dieta. El Comité decidió mantener la escala actual. La delegación de Alemania expresó su reserva sobre esta decisión.

3.2.1 Proteína

25. El Comité tomó nota de que debía utilizarse proteína de alta calidad y decidió mantener el texto original sobre la proteína. La delegación de Canadá declaró que, dado que se exigía proteína de alta calidad, la adición de aminoácidos esenciales no se traduciría necesariamente en proteínas de alta calidad y no debía incluirse. Sin embargo, el Comité decidió mantener el texto actual sobre los aminoácidos para permitir mayor flexibilidad en la preparación.

3.2.2 Lípidos

26. El Comité convino en añadir una referencia al ácido α -linolénico (uno de los ácidos grasos esenciales), así como a la relación entre ácido linolénico y ácido α -linolénico, y suprimir "de energía" después de "ingesta diaria".

3.2.3 Hidratos de carbono

27. Aunque algunas delegaciones propusieron modificar el contenido mínimo de hidratos de carbono disponibles a 30 g, se mantuvo el valor original de 50 g.

3.2.4 Vitaminas y minerales

28. Se corrigieron los valores para el potasio y el sodio a 1,6 g y 1 g respectivamente. El Comité tomó nota de que tal vez fuese necesario incluir otros micronutrientes en la lista. Se tomó nota de que, dado que los regímenes muy hipocalóricos tal vez fueran la única fuente de energía durante un período de tiempo relativamente largo, debían proporcionar el 100 por ciento de los valores de referencia de nutrientes (VRN). La delegación de los Estados Unidos indicó que los VRN solían ser superiores a las necesidades nutricionales y eran por consiguiente preferibles. Sin embargo el Comité recordó que los VRN se definían únicamente con fines de etiquetado nutricional y no a efectos de la preparación de alimentos. El representante de la OMS indicó que su Organización publicaría en breve dos libros: *Trace Elements in Human Nutrition* (en prensa) y *Report of WHO/FAO Consultation on Development of Food Based Dietary Guidelines* (incluido un Anexo sobre vitaminas y minerales) (en preparación). El Comité decidió incluir una referencia al 100 por ciento de las ingestas diarias recomendadas y mantener la lista actual con una nota a pie de página en la que se indicara que los valores se examinarían cuando se dispusiera de nuevas recomendaciones de la OMS/FAO. Algunas delegaciones opinaron que debían establecerse contenidos máximos para las vitaminas y minerales, y se convino que este tema se examinaría de nuevo en el futuro.

4. Aditivos alimentarios

29. El observador de la ISDI declaró que era necesaria una lista de aditivos alimentarios. El Comité decidió mantener la redacción actual.

9.6 Información para el uso

30. El Comité decidió cambiar en el texto inglés la expresión "dietary treatment" por la de "dietary management" para armonizarla con la Sección 4.5.1 de la Norma del Codex para el Etiquetado y Declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales (CODEX STAN 180-1991). Tras un amplio debate sobre si se debía suprimir el tercer apartado, teniendo en cuenta el requisito relativo a la vigilancia médica, el Comité decidió añadir al final "salvo por prescripción médica" para permitir a los médicos actuar con flexibilidad.

Estado de tramitación del proyecto de norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento

31. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma (adjunto como Apéndice II) al Trámite 8 del procedimiento con miras a su aprobación por la Comisión en su 21º período de sesiones, en el entendimiento de que la sección 3.2.4, Vitaminas y minerales, se examinaría cuando se dispusiera de nuevas recomendaciones de la OMS/FAO.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS COMPLEMENTARIOS Y EN PARTICULAR PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES (tema 5 del programa)

32. La delegación de Suiza presentó el documento revisado y recordó la decisión de la Comisión de combinar las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad y la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho. Tras un examen del primer proyecto en la 18ª reunión del CCNFSDU, Suiza había redactado de nuevo el texto (CX/NFSDU 94/4) que se había distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3³.

33. Aunque el Comité convino por lo general en la necesidad de revisar la Norma actual, se mantuvo un amplio debate sobre el ámbito de aplicación del texto revisado. Varias delegaciones opinaron que no se debía hacer referencia a la utilización de alimentos a base de cereales antes de los seis meses de edad, teniendo en cuenta la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud de que se recomendara la alimentación con leche materna exclusivamente hasta los cuatro o seis meses de edad, y que a partir de los seis meses aproximadamente se introdujeran prácticas apropiadas de alimentación complementaria, haciendo hincapié en la continuidad de la lactancia materna y la alimentación frecuente con alimentos locales inocuos y en cantidad suficiente. La delegación de la India, apoyada por varios países, indicó que se estaban aplicando activamente campañas nacionales intensivas en favor de la lactancia materna, por lo que no se debía dejar la posibilidad de alterar la interpretación de la recomendación de la OMS sobre la edad de destete.

34. Algunas delegaciones indicaron que las finalidades de las Directrices y de la Norma eran diferentes, lo que se traducía en diferencias en la edad de introducción de los alimentos que se indicaban en la descripción. El representante de la OMS señaló que, al ir dirigidos a objetivos y grupos de población diferentes, eran claramente necesarios dos textos independientes.

35. Otras delegaciones y el observador de Consumers International propusieron que, dado que las preocupaciones sanitarias relacionadas con las alergias eran idénticas para todos los grupos, se aplicara a ambos textos un límite general de seis meses, en cuyo caso podrían integrarse las Directrices y la

³ CX/NFSDU 95/4-Add.1 (Dinamarca, Alemania, ISDI) y Add. 2 (Francia, Hungría), documentos de sala 1 (EE.UU.), 2 (Costa Rica), 5 (CE), 7 (México), 8 (Australia), 10 (Canadá).

Norma. El observador de la CE declaró que los alimentos a base de cereales podían utilizarse a partir de los cuatro meses de edad en la CE, y que se exigía información en el etiquetado sobre el contenido de gluten cuando el producto se comercializaba con miras a su utilización antes de los seis meses de edad. El observador de la AOECs señaló que los alimentos a base de cereales no debían introducirse antes de los seis meses, teniendo en cuenta el riesgo de intolerancia al gluten, el cual sería mayor a los cuatro meses.

36. El Comité convino en proponer a la Comisión que las Directrices y la Norma se mantuvieran independientes, y que la Norma se revisara. En caso de que la Comisión confirmara esta decisión, se enviaría una circular para recabar observaciones sobre la norma actual.

ANTEPROYECTO DE APENDICE SOBRE LA YODACION DE LA SAL A LA NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (tema 6 del programa)

37. El Comité recordó que en su última reunión había examinado la yodación de la sal para prevenir los trastornos causados por la carencia de yodo y había aceptado la propuesta de la delegación de Alemania de redactar un nuevo Anexo a la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1986) que había elaborado el CCFAC. Al presentar la enmienda de la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria con objeto de incluir la yodación de la sal (CX/NFSDU 95/5) y las observaciones de los gobiernos⁴, la delegación de Alemania declaró que, dado que los índices de carencia de yodo y consumo de sal variaban de un país a otro, el establecimiento de dosis máximas y mínimas debía confiarse a las autoridades nacionales. En su 37ª reunión, el JECFA había llegado a la conclusión de que, a los efectos de la yodación de la sal, el yodato potásico era más adecuado que el yoduro potásico. La delegación de Alemania informó además al Comité de que estudios realizados en Alemania y en la Universidad Agrícola de Wageningen (Países Bajos) habían demostrado que, hasta la fecha, la yodación con yodato potásico no causaba efectos negativos de importancia en el sabor o color de la sal.

38. En relación con la inocuidad del yodato y el yoduro, el representante de la OMS informó al Comité de que su Organización había publicado recientemente un folleto titulado "Iodine and Health" para ayudar a los países a establecer un nivel de enriquecimiento suficiente, y mencionó un proyecto UNICEF/Universidad de Wageningen que estaba recogiendo actualmente datos sobre los efectos del yodato o el yoduro sobre ciertos alimentos elaborados.

3.4 Yodación de la sal de calidad alimentaria

39. El Comité convino en modificar la colocación de los términos "en las zonas afectadas por la carencia de yodo" y "por motivos de salud pública" con el fin de no dar a entender que la yodación de la sal era necesaria por motivos de salud pública en todas partes, así como en cambiar la expresión "bocio endémico" por la de "trastornos yodocarenciales".

40. La delegación de Francia propuso que se incluyeran contenidos máximos y mínimos de yodo de 75 y 150 µg/día. El Comité decidió no hacerlo, ya que eran las autoridades sanitarias de los países las que debían establecer el nivel de enriquecimiento.

41. En respuesta a una pregunta de la delegación de Indonesia sobre los aspectos tecnológicos de la sal yodada en las grasas y aceites, la delegación de los Países Bajos indicó que la Universidad de Wageningen estaba estudiando esta cuestión, e invitó a los gobiernos a que enviaran a dicha universidad la información de que dispusieran. La delegación de la India informó al Comité de que en muchos estados de ese país estaba prohibida la comercialización de sal no yodada, lo que garantizaba el éxito de la campaña de prevención de la carencia de yodo. Dado que para los pequeños fabricantes era

⁴ CX/NFSDU 95/5-Add.1 (Francia), documento de sala 1-rev. (EE.UU.).

sumamente difícil alcanzar el contenido mínimo del 97 por ciento de cloruro sódico, la delegación de la India planteó la posibilidad de reducir dicho contenido al 96 por ciento. Sin embargo dado que el mandato del Comité sólo incluía la yodación de la sal, mientras que los criterios de composición y calidad eran de incumbencia del Comité de Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, convino en remitir la propuesta de la India al CCFAC.

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

42. El Comité convino en distribuir el anteproyecto enmendado de norma para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, y remitirlo al CCFAC.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE SUPLEMENTOS DIETÉTICOS (VITAMINAS Y MINERALES) (tema 7 del programa)

43. La delegación de Alemania presentó el documento CX/NFSDU 95/6⁵, que se había preparado tras los amplios debates mantenidos en las reuniones anteriores, y que incluía un documento de antecedentes en el que se exponían los fundamentos de las Directrices.

44. El Comité aceptó la propuesta del observador de Consumers International de incluir un preámbulo en el que se especificara que la mayoría de las personas tienen acceso a una dieta equilibrada, y que se les debería alentar a que eligieran entre los alimentos para lograr esa dieta antes de considerar la posibilidad de recurrir a cualquier suplemento.

45. Las delegaciones de los Estados Unidos y el Reino Unido se mostraron contrarias a la elaboración de dichas directrices, ya que opinaron que no era necesario un texto preceptivo en este ámbito. Sin embargo muchas delegaciones subrayaron la necesidad de una referencia internacional para los suplementos dietéticos, ya que éstos eran objeto de un amplio comercio, y el Comité convino en proseguir su labor en relación con las Directrices.

46. El Comité convino en suprimir la referencia a los nutrientes, ya que las Directrices sólo se aplicarían a las vitaminas y minerales que se presentaran como tales. El Comité examinó la clasificación de los suplementos dietéticos, ya que algunas delegaciones los consideraban alimentos que debían ser regulados como tales, mientras que otras delegaciones opinaron que sería más adecuado describirlos como medicamentos o alimentos para regímenes especiales. Esto planteaba también cuestiones de competencia en cuanto a la vigilancia de los productos por los organismos reguladores. Dado que el mandato de la Comisión no incluía los medicamentos, el Comité convino en suprimir la referencia a éstos en la definición (2.3). Las delegaciones de Dinamarca y Estados Unidos no estuvieron de acuerdo con esta supresión, ya que opinaron que se debía aclarar la distinción entre alimentos y medicamentos.

47. El Comité acordó suprimir la Sección 8.5 relativa a las declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención o cura de una enfermedad, ya que esta cuestión estaba regulada ya en la Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (Declaraciones de Propiedad Prohibida).

48. Se señaló que el texto se había configurado como una norma, si bien el Comité confirmó su decisión anterior de elaborarlo como directrices. El Comité acordó que en la circular para recabar observaciones en el Trámite 3 se debía pedir información concreta sobre los aditivos utilizados en dichos alimentos y sobre su justificación tecnológica.

⁵ Observaciones en los documentos de sala 1 (EE.UU.) y 4 (CI).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices para los Suplementos Dietéticos (vitaminas y minerales)

49. El Comité convino en distribuir el Anteproyecto enmendado de Directrices y el documento de antecedentes para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3.

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA LOS ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN (tema 8 del programa)

50. El Comité recordó que en su última reunión había aceptado el ofrecimiento de las delegaciones de los Países Bajos y Estados Unidos para preparar un proyecto revisado de la norma actual, que incluiría un límite de [10 mg de prolamina/100 g].

51. Al presentar el Anteproyecto de Norma Revisada⁶, la delegación de los Países Bajos indicó que los límites para el gluten se aplicaban al producto final, ya que la contaminación era una fuente importante de gluten en estos alimentos. Se había elegido un contenido máximo de 200 ppm de gluten porque esta cantidad era equivalente a 100 ppm de gliadina; los grupos sensibles no debían superar una ingesta de 10 mg de prolamina/día; no existían métodos validados con un límite de determinación inferior a 160 ppm. Se tomó nota de que la determinación del contenido de nitrógeno total en el producto final no era útil a causa de la posible presencia de diversos compuestos de nitrógeno, por lo que debían utilizarse métodos ELISA para determinar el contenido de gluten/gliadina.

2.1 Definición

52. El Comité examinó dos conjuntos de definiciones: uno de ellos contenido en el documento CX/NFSDU 95/7 y el otro propuesto por la AOECS que incluía los alimentos naturalmente exentos de gluten. Algunas delegaciones se mostraron favorables a la propuesta de la AOECS, mientras que otras opinaron que los "alimentos exentos de gluten" debían incluir solamente los alimentos de los que se hubiera eliminado el gluten. El Comité decidió incluir ambas definiciones entre corchetes para examinarlas ulteriormente, y tomó nota de que la definición de la AOECS implicaría cambios importantes en la Norma.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

53. Varias delegaciones estimaron que el contenido máximo de 200 ppm era demasiado elevado para proteger a las poblaciones sensibles y se mostraron partidarias de valores más bajos, y en un caso, de cero. La delegación de Suecia indicó que las reacciones en estos casos extremos podían deberse a otros tipos de hipersensibilidad (por ejemplo alergia al trigo) y no a la intolerancia al gluten. Otras delegaciones optaron por mantener el contenido actual (0,3 por ciento de proteína en la materia seca), ya que los productos fabricados con arreglo a la Norma no tenían en general efectos perjudiciales graves en pacientes celíacos, y desde el punto de vista tecnológico era difícil alcanzar un límite de 200 ppm. El Comité tomó también nota de las diferencias en la interpretación de la expresión "0,3 g de proteínas" y de la tolerancia al gluten de los pacientes celíacos. Tras un amplio debate, el Comité decidió colocar entre corchetes el límite de 200 ppm.

⁶ CX/NFSDU 95/7, observaciones en el Trámite 3 en CX/NFSDU 95/7-Add.1 (Francia, AOAC, AOECS), documentos de sala 1-rev. (Estados Unidos), 4 (CI), 11 (Canadá), 12 (Suecia), 16 (Tailandia).

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

54. El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma Revisada al Trámite 3 para recabar más observaciones.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS VITAMINAS Y MINERALES EN LAS NORMAS DEL CODEX (tema 9 del programa)

55. El Comité recordó que, en su última reunión, había decidido estudiar y actualizar las disposiciones relativas a las vitaminas y minerales teniendo en cuenta los nuevos datos y recomendaciones internacionales, y examinó las observaciones formuladas por los gobiernos en respuesta a las circulares 1992/27 y 1993/27-NFSDU⁷.

56. El observador de la CE informó al Comité de que el Comité Científico sobre los Alimentos había establecido valores para ingestas de referencia de nutrientes y valores más bajos para fines de etiquetado, ya que los objetivos eran diferentes. Algunas delegaciones señalaron que era necesario un documento de debate, teniendo en cuenta los datos y recomendaciones existentes a nivel nacional e internacional.

57. El Comité examinó la finalidad del examen de las vitaminas y minerales e identificó dos cuestiones distintas: el establecimiento de las necesidades de nutrientes, que se efectuaría por medio de una Consulta de Expertos a nivel internacional, y la definición de los VRN con fines de etiquetado. El representante de la OMS reconoció que existía una necesidad urgente de actualizar las recomendaciones. La Secretaría señaló que las consultas conjuntas de expertos FAO/OMS se regían por los reglamentos de las organizaciones principales, y que una petición de este tipo no entraba dentro de las atribuciones del Comité y se convino en señalar a la atención de la FAO y la OMS este problema.

58. Se acordó que la actualización de los VRN podía abordarse dentro del Comité, a través del establecimiento de criterios para la definición de los VRN y el examen de los datos existentes sobre su valor. El Comité acogió con agrado el ofrecimiento de la delegación de Francia de preparar un documento con miras a su examen en la próxima reunión, en cooperación con las delegaciones interesadas. Se convino en que en el curso de la reunión un Grupo oficioso de Trabajo examinaría esta cuestión.

Vitamina B₁₂: Documento de observaciones de Francia

59. Al presentar el documento CX/NFSDU 95/8-II, el Profesor Rey (Francia) señaló que la recomendación de la FAO/OMS de rebajar el nivel de seguridad de la ingesta de 0,3 a 0,1 $\mu\text{g}/\text{día}$ para los niños de pecho se basaba en pruebas limitadas y anticuadas sobre la corrección de la carencia, y no ofrecía un margen de seguridad suficiente. Teniendo en cuenta estudios más recientes y recomendaciones formuladas en diferentes países, el nivel actualmente aplicado a las fórmulas para niños de pecho (0,15 $\mu\text{g}/100$ kcal) podía reducirse a 0,05 $\mu\text{g}/100$ kcal. Otras delegaciones y el observador de la CE no estuvieron de acuerdo con este valor para la Vitamina B₁₂ y recomendaron 0,1 $\mu\text{g}/100$ kcal. La delegación de Francia convino en esta propuesta. El Comité expresó su acuerdo con el valor de 0,1 $\mu\text{g}/100$ kcal y decidió enmendar en consecuencia la Norma para los Preparados para Niños de Pecho.

⁷ CX/NFSDU 95/8-1 (Australia, Alemania, Hungría, Nueva Zelandia, España, Tailandia, Estados Unidos).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Enmienda a la Norma para los Preparados para Niños de Pecho

60. Al haberse señalado que el procedimiento acelerado era aplicable en el caso de nueva información científica o revisión de normas y teniendo en cuenta que la propuesta no había suscitado controversia, el Comité convino en distribuir el Anteproyecto de enmienda (adjunto como Apéndice IV) en el Trámite 3 del procedimiento acelerado, a reserva de la confirmación del Comité Ejecutivo y de la Comisión.

ELABORACION DE DIRECTRICES SOBRE LOS REQUISITOS DE ENRIQUECIMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE BAJO CONTENIDO DE GRASAS (Tema 10 del programa)

61. El Comité recordó que el su 18ª reunión había convenido en elaborar directrices sobre los requisitos de enriquecimiento de los productos de bajo contenido de grasas y había aceptado el ofrecimiento de las delegaciones de Alemania y Francia de preparar un documento con el fin de recabar observaciones⁸ y someterlo al examen de la actual reunión.

62. Al presentar el documento que había preparado (CX/NFSDU 95/10), la delegación de Alemania señaló que en los países desarrollados se recomendaba por lo general reducir la ingesta de grasa con el fin de disminuir el aporte calórico e introducir una relación más equilibrada entre las ingestas de proteína, grasa e hidratos de carbono. Se sugirió que, dado que las personas obesas preferirían por lo general una dieta con alto contenido de grasas, sería más eficaz reducir la ingesta de grasas que la de hidratos de carbono con fines de adelgazamiento, para lo que podrían ser útiles los productos con menor contenido de grasa. No obstante, limitaciones tecnológicas y consideraciones nutricionales restringían el uso de los sucedáneos nutritivos de la grasa en ciertos alimentos.

63. La delegación de Alemania indicó que no había motivos para temer que la población de los países desarrollados sufriera de una ingesta insuficiente de nutrientes necesarios como consecuencia del consumo de productos con menor contenido de grasa, y llegó a la conclusión de que parecía prematuro por el momento elaborar directrices generales. Esta conclusión recibió un amplio apoyo. Aunque no se opuso a ella, el observador de Consumers International apoyó recomendación de que se realizaran más estudios sobre el comportamiento de los consumidores (Sección II E). Algunas delegaciones subrayaron la necesidad de examinar la situación de los países en desarrollo. El observador de la AO ECS señaló el riesgo de un aumento de la ingesta de gluten como consecuencia de la sustitución de la grasa por hidratos de carbono en los alimentos con contenido reducido de grasas.

EXAMEN DE LA NECESIDAD Y EL CARACTER DE LAS DIRECTRICES SOBRE EL USO DE SUCEDANEOS DE GRASAS NO NUTRITIVOS (Tema 11 del programa)

64. El Comité recordó que en su 18ª reunión había convenido en examinar la necesidad y el carácter de las directrices sobre el uso de sucedáneos de grasas no nutritivos y había aceptado el ofrecimiento de las delegaciones de Alemania y Francia de preparar un documento con miras a recabar observaciones⁹ y someterlo al examen de la reunión actual.

⁸ CX/NFSDU 95/10-Add.1 (Francia, Hungría), documentos de sala 1-Rev. (Estados Unidos), 4 (Consumers International), 16 (Tailandia).

⁹ CX/NFSDU 95/10.-Add. 1 (Francia, Hungría), documentos de sala 1-Rev. (Estados Unidos), 4 (CI) 16 (Tailandia).

65. Al presentar el documento CX/NFSDU 95/10 que había preparado, la delegación de Alemania indicó que, si bien el documento se había elaborado un año antes y no recogía los últimos datos sobre evaluación toxicológica de algunos sucedáneos de grasas, su base seguía siendo válida. La Delegación recomendó que se elaboraran directrices para los sucedáneos de grasas nutritivos que ya se comercializaban; la utilización de sucedáneos de grasas debía limitarse a ciertos grupos de la población que pudieran beneficiarse de dietas con un contenido reducido de grasas, mientras que se debía facilitar información suficiente sobre la importancia de las dietas con bajo contenido de grasa a los consumidores a nivel nacional; y era necesario examinar detenidamente los productos tal como se formulaban y consumían. La Delegación llegó a la conclusión de que la elaboración de directrices para sucedáneos de grasas no nutritivos debía aplazarse.

66. La conclusión presentada por Alemania recibió un amplio apoyo, dado que casi todas las delegaciones opinaron que no había suficientes datos para elaborar directrices de ese tipo. Sin embargo se convino en que esta cuestión debía examinarse de nuevo cuando se dispusiera de más información. La delegación de Malasia y el observador de Consumers International señalaron que algunos productos que se estaban elaborando se comercializarían y serían objeto de comercio internacional en breve, por lo que eran necesarias directrices para proteger a los consumidores. La delegación de Tailandia indicó que en ese país no existía el problema de una ingesta excesiva de grasa, por lo que los sucedáneos de las grasas resultarían más perjudiciales que beneficiosos en caso de que se comercializaran allí.

67. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones para determinar si los sucedáneos de grasas no nutritivos eran alimentos nuevos o aditivos alimentarios, y tomó nota de que la evaluación de estas sustancias era competencia del JECFA.

68. El Comité decidió aplazar la elaboración de directrices sobre el uso de sucedáneos de grasas hasta que se dispusiera de información suficiente.

PROYECTO DE DIRECTRICES REVISADAS PARA USO DE LOS COMITES DEL CODEX SOBRE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES REFERENTES A LA CALIDAD NUTRICIONAL EN LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y OTROS TEXTOS DEL CODEX (Tema 12 del programa)

69. La delegación de Canadá presentó el documento CX/NFSDU 95/11, que había preparado a petición de la última reunión, y esbozó las enmiendas que proponía para dejar un mayor margen de flexibilidad en la elaboración de las normas con miras a tener en cuenta las preocupaciones nutricionales. El Comité convino en la importancia de hacer referencia a la dieta total al examinar la calidad nutricional de los alimentos.

70. El Comité decidió no incluir una nueva Sección 1.4, relativa a la calidad nutricional en las versiones modificadas de alimentos normalizados, ya que este aspecto estaba debidamente regulado por otras disposiciones. El Comité acordó añadir en la Sección 3.3, Calidad nutricional, "teniendo en cuenta la función de los alimentos en la dieta de la población y las directrices dietéticas nacionales". Además se convino en incluir en la Sección 4.1.2 los micronutrientes y otros nutrientes.

71. En respuesta a una pregunta, el representante de la OMS informó al Comité de que se publicaría en breve el informe de una consulta conjunta OMS/FAO sobre la elaboración de directrices dietéticas basadas en los alimentos.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices Revisadas sobre la Inclusión de Disposiciones Referentes a la Calidad Nutricional

72. El Comité acordó distribuir el Anteproyecto de Directrices, que se había enmendado durante la reunión, para recabar observaciones en el Trámite 3 e informar al Comité Ejecutivo y a la Comisión de esta nueva labor.

MANDATO Y PROGRAMA DE TRABAJO DEL COMITE (Tema 13 del programa)

73. La Secretaría recordó que, en su última reunión, la Comisión había convenido en enmendar el mandato del Comité para fortalecer su labor horizontal, y había acordado que la Secretaría redactara un mandato simplificado, que se había presentado en el documento CX/NFSDU 95/12. En su 41ª reunión, el CCEXEC había propuesto que se reorganizara la labor del Comité para abarcar aspectos generales de la nutrición en las actividades del Codex y había propuesto que se cambiara el nombre del Comité por el de Comité sobre Nutrición y Composición de los Alimentos. Con referencia a la biotecnología, el CCFL había expresado la opinión de que debía tomar la iniciativa en todos los asuntos relacionados con el etiquetado de los alimentos.

74. La delegación de Alemania apoyó la decisión de la Comisión de enmendar el mandato con el fin de que el Comité pudiera abordar todos los temas relacionados con la nutrición, con inclusión de la biotecnología y los alimentos nuevos, y subrayó que era competencia del Comité garantizar la protección de los consumidores en este ámbito. Estas opiniones fueron corroboradas por la delegación de Canadá.

75. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la cuestión de un nombre que reflejara mejor la ampliación de su mandato en el sector de la nutrición. Hubo un apoyo general a la propuesta de cambiar el nombre del Comité por el de Comité sobre Nutrición. La delegación de Polonia declaró que, en caso de que se cambiara el nombre, debía quedar claro cómo se consideraría la labor del Comité en el marco del Codex. El observador de la ISDI opinó que debía mantenerse el nombre actual.

76. La delegación de Australia opinó que el fortalecimiento de la labor horizontal del Comité le permitiría abordar más eficazmente cuestiones relacionadas con la protección de la salud de los consumidores desde el punto de vista nutricional al establecer normas alimentarias. Sin embargo, el Comité tomó nota de que no debía ir más allá del mandato de la Comisión, ya que cuestiones como las políticas de salud pública y nutrición incumbían a la OMS, la FAO y los gobiernos de los países.

77. El Comité tomó nota de que se habían hecho varias propuestas para enmendar el mandato¹⁰ no se había dejado tiempo para estudiarlas. La delegación de Canadá apoyó las observaciones formuladas por escrito por la delegación de Alemania en el sentido de que el mandato debía estar redactado en los mismos términos que los de otros comités generales. La delegación de Francia señaló que el mandato propuesto en el documento 95/12 debía servir como base para el debate, si bien el examen pormenorizado debía aplazarse hasta la próxima reunión, dada la importancia de este asunto.

78. La delegación del Reino Unido, con el apoyo de los Estados Unidos, Suecia y Francia, opinó que el Comité no debía encargarse por lo general de la biotecnología, salvo en el caso de cuestiones en que los aspectos nutricionales fueran esenciales.

79. Por los motivos susodichos, el Comité no pudo examinar detenidamente el mandato y los temas afines, ni se pudo por tanto llegar a una decisión por el momento.

80. El Comité convino en remitir su decisión de cambiar su nombre por el de Comité sobre Nutrición al CCEXEC y a la Comisión. Se tomó nota de que se pedirían observaciones a través de una circular sobre las cuestiones remitidas a la Comisión, de acuerdo con el procedimiento habitual.

¹⁰ CX/NFSDU 95/12 (Australia, Dinamarca, Alemania), documentos de sala 1 (Estados Unidos), 4 (Consumers International), 13 (Francia).

MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LAS NORMAS PARA ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (Tema 14 del programa)

81. La Sra. Lauwaars (AOAC) presentó las conclusiones del Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis (Países Bajos, Suecia, Reino Unido, Estados Unidos, AOAC).

82. Aunque en las observaciones¹¹ se habían propuesto muchos métodos, la mayoría de ellos no se habían validado o eran aplicables sólo a matrices limitadas. El Comité había propuesto al CCMAS que recomendara el método AOCS Ce 1c-89 para la grasa saturada y poliinsaturada en relación con el etiquetado nutricional y un método enzimático para la fibra dietética total en las fórmulas para lactantes y niños de más edad. Se invitó a Dinamarca a que presentara los métodos NMKL, para determinar el contenido de nitrógeno en los alimentos exentos de gluten y el de fósforo en los alimentos pobres en sodio.

83. Dado que muchas combinaciones de productos/disposiciones requerían todavía métodos de análisis, se exhortó a los gobiernos a que presentaran métodos pertinentes para facilitar la validación. La observadora de la AOAC expresó su disposición a colaborar con los gobiernos y organismos internacionales en estudios entre laboratorios para determinar el contenido de gliadina/gluten.

84. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre Ratificaciones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había opinado que el nivel de los analitos debía expresarse en peso o volumen y no en energía, o que, en otro caso, se debía especificar la relación energía/peso (o volumen) con el fin de evitar problemas de interpretación.

85. Se adjuntan como Apéndice V los métodos propuestos para ratificación por el CCMAS, así como una lista de las combinaciones productos/disposiciones que requieren métodos de análisis.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 15 del programa)

Alimentos complementarios

86. La delegación de Noruega pidió información por escrito sobre la edad recomendada para la introducción de alimentos complementarios, y el representante de la OMS convino en presentar para finales de 1995 una declaración por escrito en la que se recogiera también cualquier nueva información proveniente del examen de la situación actualmente en curso.

Ácidos trans-grasos

87. La delegación de Malasia informó al Comité de que, como se informaba en el documento de sala 6, estudios realizados en varios países habían establecido los riesgos para la salud asociados con los ácidos trans-grasos, y expresó la opinión de que debía exigirse el etiquetado de los ácidos trans-grasos; la Delegación propuso que el Comité recomendara el examen de este tema por el CCFL.

¹¹ CX/NFSDU 95/13 (Alemania, Polonia, Estados Unidos, AOAC) y Add. 1 (Dinamarca), documentos de sala 3 (Reino Unido), 17 (Tailandia), en respuesta a la circular CL 1994/30-NFSDU.

88. El representante de la OMS informó al Comité de las conclusiones de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre las grasas y aceites en la nutrición humana¹² en el sentido de que las declaraciones de propiedades relativas a los ácidos grasos saturados en los alimentos debían restringirse a los alimentos con un contenido suficientemente bajo o limitado de transisómeros de ácidos grasos. Aunque no se había llegado a un acuerdo sobre las recomendaciones, la Consulta había señalado también que podía ser conveniente examinar otras cuestiones relacionadas con el etiquetado: "Las declaraciones relativas a la cantidad de transisómeros de ácidos grasos presentes en un alimento, bien como lista aparte o como componente de la lista de grasas saturadas, es otra cuestión. Por último, deben examinarse las declaraciones relativas a la cantidad de n-3 y n-6 y ácidos grasos monoinsaturados". El Comité convino en que debían pedirse observaciones expresas sobre este tema en la sección de la circular relativa al cuadro de condiciones para la declaración de propiedades respecto del contenido de nutrientes.

Declaración de propiedades nutricionales y saludables

89. La delegación de Francia recordó que el CCFL había solicitado el asesoramiento del Comité en relación con las secciones 6. Declaraciones de propiedades relativas a la función de los nutrientes y 7. Declaraciones de propiedades saludables en las directrices sobre el uso de las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, y señaló que era necesario evaluar su validez para proteger a los consumidores contra declaraciones de propiedades engañosas. La Delegación sugirió que serían útiles directrices específicas a este respecto. Sin embargo, el Comité opinó que era demasiado pronto para tomar una decisión, ya que el Anteproyecto de Directrices se estaba examinando actualmente.

Trabajos futuros

90. Además de los trabajos futuros derivados de los temas anteriormente examinados, el Comité convino en que era necesario revisar la Norma para Preparados para niños de pecho y acogió con agrado el ofrecimiento de la delegación de los Países Bajos de encargarse de la revisión, previa aprobación de la Comisión en su 21º período de sesiones. Después del período de sesiones de la Comisión se enviaría una circular en la que se recabarían observaciones sobre la norma actual para facilitar la revisión.

91. La delegación de Australia propuso que el Comité examinara la elaboración de modelos dietéticos, especialmente la metodología para pronosticar los efectos de los cambios en la composición de los alimentos sobre el posible consumo de nutrientes y no nutrientes en la dieta; y el Comité convino en que Australia preparara un documento que habría de ser examinado en su 20ª reunión. Las delegaciones de Alemania y de los Estados Unidos se ofrecieron también a facilitar datos sobre su experiencia para ayudar a Australia en esta tarea.

92. La delegación de Alemania propuso que se examinaran los niveles de vitaminas y minerales en los alimentos para fines médicos especiales, ya que debían tenerse en cuenta sus requisitos nutricionales específicos, y acordó preparar un documento sobre este tema para someterlo al examen del Comité en su 20ª reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 16 del programa)

93. Se informó al Comité de que su 20ª reunión se celebraría en Bonn del 7 al 11 de octubre de 1996, previa aprobación de la Comisión en su 21º período de sesiones.

¹² Documento de sala 14 (Capítulos 10 y 15 del informe de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre grasas y aceites en la nutrición humana, Roma, 1993).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia en ALINORM 95/26
Anteproyecto de Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos	8	Gobiernos 21° CAC	párr. 30 Apéndice II
Cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades respecto del contenido de nutrientes	5	Gobiernos 21° CAC 24° CCFL	párrs. 14, 88 Apéndice III
Nombre del Comité		42° CCEXEC 21° CAC	párr. 80
Vitamina B ₁₂ en preparados para niños de pecho (Anteproyecto de enmienda).	3	21° CAC Gobiernos	párr. 60 Apéndice IV
Anteproyecto Revisado de Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (Yodación de la sal)	3	Gobiernos CCNFSDU 28° CCFAC	párr. 42
Anteproyecto Revisado de Norma para Alimentos Exentos de Gluten	3	Gobiernos CCNFSDU	párr. 54
Anteproyecto de Directrices sobre Suplementos Dietéticos (vitaminas y minerales)	3	Gobiernos CCNFSDU	párr. 49
Anteproyecto de Directrices Revisadas sobre la Inclusión de Disposiciones Relativas a la Nutrición	3	Gobiernos CCNFSDU	párr. 72
Disposiciones relativas a las vitaminas y minerales - como VRN - en alimentos para fines médicos		Francia Alemania CCFNSDU	párr. 58 párr. 92
Métodos de análisis		CCMAS	párr. 82 Apéndice V
Otros asuntos - Establecimiento de modelos dietéticos - Revisión de la norma para fórmulas de niños de pecho		Australia, EE.UU. Alemania CCNFSDU Países Bajos	párr. 91 párr. 90

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman/Président/Presidente

Prof. Dr. Dr. hc. Arpad Somogyi
Director, Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013
D-14191 Berlin

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Mark Lawrence
Chief Nutritionist
National Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra
Mail Centre, ACT 2610

**AUSTRIA
AUTRICHE**

Dr. Fritz Wagner
Referent
Bundesministerium für Gesundheit,
und Konsumentenschutz
Radetzkystrasse 3
A-1030 Vienna

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Michel Coenen
Directeur - Absaed
Av. de Cortenbergh 172
1040 Bruxelles

Paul van den Meessche
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la Santé Publique
R.A.C. Vesalius-Pach Colaam
1010 Bruxelles, Belgium

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Luciano de Almeida Rego
Diplomat - Brazilian Embassy
Kennedyallee 74
D-52175 Bonn

Maria Cecilia F. Toledo
Representative Ministry of Health
University of Campinas
FEA Unicamp - CP-6121
13081-970 Campinas SP
Brazil

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation
Dept. of Health
Health Protection Branch
Banting Building 2203 A
Tunney's Pasture
Ottawa K1A OL2

Elizabeth Riessen
Vice-President, Board of Directors
Canadian Celiac Association
6519 B Mississauga, Ontario

Dr. David L. Yeung
Corporate Nutrition
Director
H.J. Heinz Company
5650, Yonge St., 21st Floor
North York, Ontario
Canada M2M 4G3

CROATIA/CROATIE

Antoinette V. Kaic'-Rak
Head of Dept. for Physiology of
Nutrition
National Institute of Public Health

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Bente Koch, M.Sc. (Chem.)
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
2860 Soborg

Grethe Anderson
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
2860 Soborg

Anne Busk-Jensen
Deputy Director, M.Sc. (Chem.Eng)
Confederation of Danish Industries
1787 Copenhagen V

Sven Hansen, M.Sc. Dairy Technology
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Arhus C

**DOMINICAN REPUBLIC/REPUBLIQUE
DOMINICAINE / REPUBLICA
DOMINICANA**

Dr. Magaly Bello de Kemper
Kulturattaché
Embassy of the Dominican Republic
Burgstrasse 87
D - 53177 Bonn
Germany

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO

Prof. Dr. Salah Hussien Abu Raiia
Cairo University
Faculty of Agriculture
Food Technology Dept.
Cairo

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Auli Suojanen
Senior Food Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki

Kaija Hasunen
Senior Research Officer
Ministry of Social Affairs & Health
P.O. Box 19700531
FIN- 00531 Helsinki

FRANCE/FRANCIA

Dr. Dominique Baelde
Chef de délégation
Ministère de l'Economie
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
59 Bd. Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13

Jean-Pierre Doussin
Vice-Président du Comité National du Codex
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
59 Bd. Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13

Myriam Ferran
Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13

Dr. Paulette Maguin
Ministère des Affaires Sociales, de
la Santé et de la Ville
Direction Générale de la Santé
1 Place de Fontenoy
75350 Paris

Prof. Jean Rey
Groupe Hospitalier
Necker-Enfants Malades
149, rue de Sèvres
75743 Paris Cedex 15

Annie Loch
Responsable Affaires réglementaires
Danone Branche Biscuits
6 rue Edouard Vaillant
B.P. 16 - 91207 Athis-Mons

Brigitte Laurent
Alliance 7
194, rue de Rivoli
75001 Paris

Annette Jung
Food Law Manager Fresh Products
Groupe Danone
15 Avenue Galilée
F-92350 Le Plessis-Robinson

Janine Dalmau
Regulatory Affairs Europe
Sandoz France
14 Boulevard Richelieu - B.P. 313
92506 Rueil-Malmaison

A. Gassin
Dir. Scientific & Com. Affairs
Kellogg's
Tour de Bureau de Rosny 2
93118 Rosny-sous-Bois Cedex

Marie-Odile Gailing
Head of Regulatory Affairs
Nestlé France
17-19 Quai Paul Doumer
92414 Courbevoie Cedex

M. Le Bail-Collet
Food Law Manager
Eridiana Beghin Say
14 Bd. du Général LEclerc
92592 Neuilly-sur-Seine Cedex

M. Rochette de Lempdes
Director of Research
Diépal SA
126, rue Jules Guesde
92303 Levallois Perret

François Saint-Guilhem
Chef Département Réglementation
Société Roquette Frères
62136 Lestrem

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Dr. Ulrich Barth
Referatsleiter
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013
D-14191 Berlin

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und
Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013
D-14191 Berlin 33

Michael Warburg
Regierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

Friedrich Friede
Geschäftsführer
Diätverband
Kelkheimer Strasse 10
D-61350 Bad Homburg

Dr. rer.nat. S.C. Susanne Ziesentz
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Markbreiter Strasse 74
D-97199 Ochsenfurt

Dr. Karin Schiele
Ernährungswissenschaftliche Abteilung
CPC Deutschland GmbH
Knorrstrasse 1
D-74016 Heilbronn

Susanne Sigg
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn

Franz Josef Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
Villemombler Strasse 76
D-53123 Bonn

Susanne Rehbein
Praktikantin
Bundesministerium für Wirtschaft
Villemombler Strasse 76
D-53123 Bonn

Dr. Krabichler
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn

Dr. Jutta Schaub
Regierungsrätin z. A
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
53123 Bonn

Gerharg Gnodtke
Geschäftsführer
Verband der deutschen Margarineindustrie
Winkelsweg 2
53175 Bonn

Dr. Bianca M. Exl
Head of scientific Dept. of Infant Nutrition
Nestlé Alete GmbH
Engschalk 226
81927 München

Angelika Michel-Drees
Referentin
Arbeitsgemeinschaft der
Verbraucherverbände e.V.
Heilsbachstrasse 20
Bonn

Gertrud Granel
Lebensmittelchemikerin
Fachverband der Stärkeindustrie
An der Elisabethkirche 2
Bonn

Christine Biermann
Bayer AG
Geb. C 151, CC-WP
51368 Leverkusen

Prof. H.F. Erbersdobler
Deutsche Gessellschaft für Ernährung
Schlimbachallee 6
24159 Kiel

Sofia Beisel
Leiterin Geschäftsstelle
Deutsche Zöliakie-Geschellschaft e.V.
70599 Stuttgart

GREECE
GRECE
GRECIA

Catherine Moraiti
Head of Dietetic Section
Ministry of Health
National Drug Organisation
284 Messigon Ave.
15562 Athens

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. George Biro
Director General
National Institute of Food Hygiene
and Nutrition
P.O. Box 52
1476 Budapest

INDIA/INDE

Jai Singh
Deputy Technical Adviser
Ministry of Human Resource, Development
Women and Child Development
511A Sector III R.K. Puram
New Delhi - 110022

Shailajah Chandra
Joint Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
Government of India
New Delhi

INDONESIA
INDONESIE

Indrawati Doegijanto
Head of Sub-Directorate of
Food Standardization
Directorate of Food Control
D.G. Drug & Food Control
Ministry of Health
Percetakan Negara 23
10560 Jakarta

Tanurdjaja Indrawati
Member of Indonesia Food Codex
Working Group
7th Floor, Wisma Metropolitan II
JLN. JEND. Sudirman Kav 31
Jakarta 12920

Untari Takain
Head of Sub-Directorate of
Food Registration
D.G. Drug & Food Control
Ministry of Health
Percetakan Negara 23
10560 Jakarta

Dr. Rizal Syarief
Director
Food Technology Development Center (FTDC)
Research Institute
Bogor Agricultural University
P.O. Box 160
Bogor

Mr. Widodo
Member, National Food Codex Committee
P.O. Box 1184
Jakarta 10011

Dr. Suwita
PT SMART Corporation
JIT Bld. Lt. IX
Mangga Dua Raya
Jakarta

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

Manijeh Tahmasebi Afshar
Food Industries Expert
Institute of Standard & Industrial
Research
of Iran (ISIRI)
P.O. Box 31585 - 163
Karaj
Iran

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

Bruno Scarpa
Funzionario Medico
Ministero Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Roma
Italy

**JAPAN
JAPON**

Yoshifumi Kaji
Senior Veterinary Officer
Food Sanitation Division
Ministry of Health & Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo 100-45
Japan

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu-mae
Shibuya-Ku, Tokyo 150
Japan

Miyako Yodogawa
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu-mae, Shibuyaku
Tokyo 150
Japan

Hiroaki Hamano
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu-mae, Shibuyaku
Tokyo 150
Japan

Tetsuhiko Maruyama
Technical Advisor
The Japanese National Committee of
IDF
Komodo-Kudan-Building 1-14-19
Kudan-Kita Chiyodaku Tokyo F
102/Japan

Tadashi Idota
Technical Advisor
The Japanese National Committee of
IDF
Komodo-Kudan-Building 1-14-19
Kudan-Kita Chiyodaku Tokyo F
102/Japan

Hirotooshi Hayasawa
Technical Advisor
The Japanese National Committee of
IDF
Komodo-Kudan-Building 1-14-19
Kudan-Kita Chiyodaku Tokyo
102/Japan

**LATVIA
LETTANDE**

Dr. Jurevics Arnis
Director Department of
Envireonmental Healh of the
Ministry of Welfare, Labour and
Health
7 Klijanu St,
Riga, LV 1012
Latvia

Violetta Chindyaskina
Head of Devision Food
Products of National
Certification Central
7 Klijanu St,
Riga, LV 1012
Latvia

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

B.A. Elias
Regional Manager
Porim Europe
Brickendonbury, Hertford
Herts SG13 8 NL, England

**MEXICO
MEXIQUE**

Dr. Miguel A. Padilla Acosta
1. Sekretär
Mexikanische Botschaft
Adenauerallee 100
D - 53113 Bonn

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

K. Bemelmans
Head of the delegation
Ministry of Health, Welfare
and Sports
Nutrition and Products
Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK RIJSWIJK
Netherlands

A.F. Onneweer
Member
Ministry of Agriculture,
Nature
Management und Fisheries
Department for the Environment
Quality and Health
P.O. Box 20401
2502 EK The Hague
Netherlands

W.J. de Koe
Adviser
Ministry of Health, Welfare
and Sports
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5840
2280 HV Rijswijk
Netherlands

G.M. Koornneef
Adviser
General Commodity
Board for Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Netherlands

T. van Ommeren
Observer
Wemos
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam
Netherlands

Dr. J. Schrijver
Observer
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Nutricia
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

R.W. Maeyer
Observer
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Nestlé Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
Netherlands

A. Schlatmann
Observer
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Wasa Wander BV
P.O. Box 70556
5201 CZ Den Bosch
Netherlands

**NORWAY
NORVEGE
NORVEGA**

Ase Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section
Norwegian Food Control Authority
POB 8187 Dep, N-0034 Oslo
Norway

Bente Mangschou
Executive Officer
Norwegian Food Control
Authority
POB 8187 Dep, N-0034 Oslo
Norway

Inger Schibsted
Registration Officer,
Foodstuffs-Regulatory Affairs
Nycomed Pharma AS
POB 205, N-1371 Asker
Norway

Fjaertoft, Torgeir E.
Adviser
Ministry of Foreign Affairs
POB 8114 Dep, 0032 Oslo
Norway

Maria Thommessen
Head of Scientific Affairs Nutrition
Nycomed Pharma A5
PO Box 5012 Majorstua
0301 Oslo
Norway

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Lucjan Szponar
Head of National Food
and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
Warsaw
Poland

SLOVAK REPUBLIC
SLOVAC REPUBLIQUE

Dr. med. Ph. Dr. Igo Kajaba
Wissenschaftlicher Arbeiter
Facharzt
Vertreter des Ministeriums
für Gesundheit
VUV Limbová 14
833-37 Bratislava
Slovak Republic

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD

A.J.D. Booyzen
Principal Dietitian
Dept. of Health
Private Bag X828, 0001 Pretoria
South Africa

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Elisa Revilla Garcia
Consejero Tecnico
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alementacion
P. Infanta Isabel n 1
Madrid - 28014
Spain

Dolores Gomez Vazquez
Jefe de Servicio de Nutricion
Direccion General de Salud Publica
Ministerio de Sanidad Y Cosumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid - 28071
Spain

SWEDEN
SUEDE

Eva Lönberg
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

Kristina Sjölin
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622, S-75126 Uppsala
Sweden

Sandor Serdült
Technical Adviser
Semper AB
Torsgatan 12-14
S-10546 Stockholm
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE

Pierre Rossier
Head of International Standards
Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH 3000 Berne 14
Switzerland

Dr. Ulrike Arlt
Regulatory Affairs Manager
F. Hoffmann-La Roche Ltd., Basel
Grenzacherstrasse 124
CH 4002 Basel
Switzerland

Irina du Bois
Nestec Ltd.
55, av. Nestlé
CH 1800 Vevey
Switzerland

Grethe Humbert
Kraft Jacobs Suchard R & D
Rue des Usines 90
2003 Neuchâtel
Switzerland

Dr. M. Imfeld
F. Hoffmann-La-Roche AG, Basel
Grenzacherstrasse 124
CH 4002 Basel
Switzerland

Dr. Otto Raunhardt
F. Hoffmann-La Roche AG, Basel
VML, BLDG 241/815
Grenzacherstrasse 124
CH 4002 Basel
Switzerland

Margret Steiger White
Leiterin der Wissenschaftlichen
Beratung und Lebensmittelrecht
Wander AG
CH 3176 Neuenegg
Switzerland

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Dr. Supporn Chayovan
Vice President
Food Industry Club, The Federation of
Thai Industry

121 Moo 2 Soi Wat Kae, Suksawad
Rd.
Samut Prakan 10290
Thailand

Usa Kolkasing
Standard Officer 6
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Road Bangkok 10400
Thailand

TOGO

Dr. med. Yawo Atakouma
Ministere de la Sante du Togo
Département de Pédiatrie
B.P. 8649
CHU Lomé
Togo

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Denise Love
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries &
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P3JR
UK

Dr. Joyce Hughes
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries &
Food
Nobel House
17 Smith Square
London SW1P3JR
UK

Nick Tomlinson
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries &
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P3JR
UK

Anne de la Hunty
Senior Scientific Officer
Department of Health
Skipton House
80 London Road
London SE1 6LW
UK

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

Elizabeth Yetley
Delegate, USA
Food and Drug Administration HFS-
450
200 C St., S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Ms. Linda P. Posati
Alternate Delegate
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
PAD, RP
West End Court Building, Room 329
1255 22 Street, N.W.
Washington, D.C. 20250
USA

Dr. Robert J. Moore
Government Advisor
Office of Special Nutritionals, HFS-
456
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Sanford W. Bigelow
Associate Director, Safety and
Regulatory Affairs
Food Science Research and
Development
Pfizer Inc. 235 East 42nd Street
New York, NY 10017-5755
USA

John Bushnell
Mead Johnson & Co
Consultant
2400 W. Lloyd Expressway
Evansville, IN 47721-0001
USA

Dr. Leila G. Saldanha
Manager Nutrition Programs
Kellogg Company
Science and Technology Center
235 Porter Street
Battle Creek, MI 49016-3423
USA

Julia C. Howell
Director Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
310 North Avenue
Atlanta, GA 30301
USA

Leon H. Rottmann
Executive Director
Celiac Sprue Association
P.O. Box 31700
Omaha, NE 68131-0700
USA

J.M. Hesser
Executive Director
International Wheat Gluten
Association
4510 West 89 St.
Prairie Village, KS 66207
USA

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

AOAC INTERNATIONAL

Margreet Lauwaars
Europe Repr.
AOAC International
P.O.B. 153
6720 AD Bennekom
Netherlands

**ASSOCIATION OF EUROPEAN
CELIAC SOCIETES (AOECS)**

Hertha Deutsch
Director
Anton Baumgartner Strasse
44/C5/2302
A-1230 Vienna
Austria

CONSUMERS INTERNATIONAL

Dr. John Beishon
421 Ditchling Road
Brighthelm, BN1 6XB
UK

Diane McCrea
2 Marylebone Road
London NW1 4DF
UK

Karin Andresen
17 Fiolstraede
PO Box 2188
DK-1017 Copenhagen K/DK

Maryse Lehnens
Scientific Advisor
12, chemin de l'église
L-8552 Oberpallen/Luxembourg

Nancy Jo Peck
c/o IBFAN-Geneva
CP 157
1211 Geneve 19
Switzerland

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

Simon Pettman
Policy Advisor
50, Rue de l'Association
B-1000 Brussels
Belgium

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

Joel Maistre
Director Commercial
Président de la Commission des Sels
Alimentaires ESPA
17 rue Daru
F-75008 Paris/France

Dr. Götzfried Franz
Technical Manager
c/o Südwestdeutsche Salzwerke AG
Postfach 3161
D - 74021 Heilbronn
Germany

Roger Rutishauser
Manager R. + D. Vereinigte
Schweizerische Rheinsalinen CH -
4133 Pratteln 1
17, rue Daru
F-75008 Paris/France

**INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION (IDF)**

Dr. W. Schubert
Humana-Milchwerke Westfalen
Bielefelder Strasse 66
D - 32051 Herford/Germany

Thomas Kützemeier
Representative of IDF
Verband der Deutschen
Milchwirtschaft
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn/Germany

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Nino M. Binns
1 Queen Caroline Street
London W6 9HQ/UK

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

Dr. J. Kruseman
Chairman Technical and Scientific
Committee ISDI
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris/France

Dr. Andrée Bronner
Secrétaire Général ISDI
194 rue de Rivoli
F-75001 Paris/France

Tessa Prior
Secretary VLCD
Industry Group ISDI
Home Farm, Mellis, Eye
Suffolk 14238EE/UK

Dr. Rosella Mariotti
Scientific & Nutritional Services Mgr.
Plasmon Dietetici Alimentari/Heinz
Italy
Plada via Cadolini 26
20137 Milano/Italy

John Marks
Consultant to European VLCD Group
ISDI
Girton College
Cambridge/UK

EUROPEAN UNION (EU)

Mathioudakis Basil
Principal Administrator
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels/Belgium

Christian Froik
Administrateur
Conseil de l'Union Européenne
Secrétariat Général
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels/Belgium

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

Christina Mörte
Assistant
I.F.G. (Head of Delegation).
1 Avenue de la Joyeuse Entrée
1040 Brussels
Belgium

**THE EUROPEAN PROPRIETARY
MEDICINES MANUFACTURERS
ASSOCIATION (AESGP)**

Leonor Wiesner
Legal Advisor
Av. Tervuren 7
1040 Bruxelles
Belgique

**ASSOCIATION TRANSFORMATEURS
DE LAIT (ATLA)**

Françoise Costes
Chargée de Mission
34 rue de St. Petersbourg
75382 Paris Cedex 08
France

CIAA

D. Taeymans
Manager
Rue de la Loi 74 Bte. 9
1040 Bruxelles
Belgique

MEDIA

Stephen Clapp
News Editor
World Food Chemical News
41 Avenue des Arts, B.1
1040 Bruxelles
Belgium

FAO

Christine Lewis
Special Adviser, Nutrition
FAO
via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO

Dr. Anna Verster
Regional Advisor on Nutrition,
Food Security and Safety
WHO Regional Office for the
Eastern Mediterranean Region
P.O. Box 1517
Alexandria
Egypt

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

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Yukiko Yamada
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

TECHNICAL SECRETARIAT

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

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

PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS DIETETICOS PARA REGIMENES MUY HIPOCALORICOS DE ADELGAZAMIENTO
(En el Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento, definidos en la Sección 2. Se considera que éstos son alimentos para fines medicinales especiales, y que deben ser empleados bajo vigilancia médica por personas con obesidad moderada o grave. La decisión relativa a su venta con receta corresponde a las autoridades nacionales.

La norma no se aplica a las comidas preenvasadas que se presenten como alimentos corrientes.

2. DEFINICION

Un preparado dietético para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento es un alimento preparado especialmente para suministrar una cantidad mínima de hidratos de carbono y cubrir las necesidades diarias de nutrientes esenciales con 450 - 800 kcal que constituyen la única ingesta energética.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

El producto puesto a la venta deberá reunir los siguientes requisitos de composición y calidad:

3.1 Contenido energético

El preparado dietético para regímenes muy hipocalóricos deberá suministrar, una vez elaborado conforme a las instrucciones, una ingesta energética diaria de 450 - 800 kcal, como única fuente de energía.

3.2 Contenido de nutrientes

3.2.1 Proteínas

- La ingesta diaria recomendada de energía deberá contener como mínimo 50 g de proteína de una calidad nutricional¹ equivalente a la de un cómputo de aminoácidos corregidos en función de la digestibilidad de la proteína de 1.
- Podrán añadirse aminoácidos esenciales para mejorar la calidad de las proteínas únicamente en las cantidades necesarias para tal fin. Se utilizarán solamente las formas levóginas de los aminoácidos, aunque podrá emplearse la DL-metionina.

¹ Informe de una Consulta FAO/OMS de Expertos en evaluación de la calidad de las proteínas, Bethesda, MD USA, 4-8 de diciembre de 1989, Estudio FAO: Alimentación y Nutrición N° 51, 1992, Roma, pág. 23.

3.2.2 Lípidos

Las dietas muy hipocalóricas deberán suministrar como mínimo 3 g de ácido linoleico y menos de 0,5 g de ácido α -linolénico en la ingesta diaria recomendada, con una relación entre ácido linoleico y ácido α -linolénico de 5 a 15.

3.2.3 Hidratos de carbono

Las dietas muy hipocalóricas deberán suministrar como mínimo 50 g de hidratos de carbono disponibles con la ingesta diaria recomendada de energía.

3.2.4 Vitaminas y minerales

Las dietas muy hipocalóricas deberán suministrar el 100% de las ingestas diarias recomendadas de vitaminas y minerales. También podrán incluirse otros nutrientes esenciales no especificados aquí.

Vitaminas²

Vitamina A	600 μ g
Vitamina D	2,5 μ g
Vitamina E	10 mg
Vitamina C	30 mg
Tiamina	0,8 mg
Riboflavina	1,2 mg
Niacina	11 mg
Vitamina B ₆	2 mg
Vitamina B ₁₂	1 μ g
Acido fólico (como monoglutamato)	200 μ g

Minerales

Calcio	500 mg
Fósforo	500 mg
Hierro	16 mg
Yodo	140 μ g
Magnesio	350 mg
Cobre	1,5 mg
Zinc	6 mg
Potasio	1,6 g
Sodio	1 g

3.3 **Ingredientes**

Los preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos se elaborarán con componentes proteínicos de origen animal y/o vegetal que se hayan demostrado aptos para el consumo humano y con otros ingredientes idóneos necesarios para la composición esencial del producto indicado en las Secciones 3.1 y 3.2 *supra*.

² Estas listas deberán revisarse cuando se disponga de nuevas recomendaciones de la FAO/OMS.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permitirán los aditivos alimentarios aprobados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, en los niveles aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

5. CONTAMINANTES

5.1 Residuos de Plaguicidas

El producto estará preparado con especial cuidado, conforme a unas buenas prácticas de fabricación, a fin de que no queden en el mismo residuos de plaguicidas que pudiera haber sido necesario utilizar en la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o de los ingredientes alimentarios terminados o, si ello fuera técnicamente imposible, que dichos residuos se reduzcan al mínimo posible, y respetará los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para el producto.

5.2 Otros contaminantes

El producto estará exento de residuos de hormonas y antibióticos, conforme a los resultados de los métodos acordados de análisis, y prácticamente exento de otros contaminantes, especialmente de sustancias farmacológicamente activas.

6. HIGIENE

6.1 En la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de material objetable.

6.2 Cuando se lo someta a los métodos apropiados de toma de muestras y análisis, el producto:

- a) Estará exento de microorganismos patógenos;
- b) no contendrá sustancias derivadas de microorganismos en cantidades que constituyan un peligro para la salud; y
- c) no contendrá sustancias venenosas ni dañinas en cantidades que constituyan un peligro para la salud.

7. ENVASADO

7.1 El producto se presentará en envases que preserven la higiene y calidad del alimento. El producto que se presente en forma de líquido deberá haber sido sometido a tratamiento térmico y envasado herméticamente para mantener la esterilidad; pueden utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de envasado.

7.2 Los recipientes, con inclusión de los materiales de envasado, estarán hechos únicamente con sustancias inocuas y aptas para el fin a que se han destinado. En caso de que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido alguna norma aplicable a cualquiera de las sustancias utilizadas como materiales de envasado, deberá observarse dicha norma.

8. LLENADO DE LOS ENVASES

El llenado de los recipientes de los productos que se presenten listos para el consumo deberá ser, como mínimo, del:

- a) 80 por ciento v/v en el caso de los productos que pesen menos de 150 g (5 oz);
- b) 85 por ciento v/v en el caso de los productos que pesen entre 150 y 250 g (5-8 oz); y
- c) 90 por ciento v/v en el caso de los productos que pesen más de 250 g (8 oz). La relación se establecerá en comparación con la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que contiene el recipiente completamente lleno y herméticamente cerrado.

9. ETIQUETADO

Además de las secciones pertinentes de la Norma general para el etiquetado y declaraciones de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985) y de la Norma del Codex para el etiquetado y declaraciones de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales (CODEX STAN 180-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

9.1 El nombre del alimento será "Preparado dietético para regímenes muy hipocalóricos".

9.2 Lista de ingredientes

Se declarará la lista completa de los ingredientes, de conformidad con la Sección 4.2 de la Norma general.

9.3 Declaración del valor nutritivo

9.3.1 En la etiqueta se declarará el valor nutritivo de 100 gramos o 100 ml del alimento tal como se vende y, cuando corresponda, de una cantidad especificada del alimento que se proponga para el consumo, a saber:

- a) La cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal) y kilojulios (kJ);
- b) la cantidad de proteína, hidratos de carbono disponibles y lípidos expresada en gramos;
- c) la cantidad de vitaminas y minerales enumerados en la Sección 3.2.4, expresada en unidades del sistema métrico;
- d) también podrá declararse la cantidad de otros nutrientes.

9.3.2 Si en la etiqueta se declara la composición de ácidos grasos, ello deberá hacerse de conformidad con las Directrices del Codex sobre etiquetado de los alimentos (CAC/GL 2-1985).

9.3.3 Además, la cantidad de nutrientes podrá expresarse como porcentaje de las dosis diarias recomendadas de nutrientes internacionalmente aceptadas.

9.4 Marcado de la fecha

Se declarará la fecha de durabilidad mínima, de conformidad con la Sección 4.7.1 de la Norma general.

9.5 Instrucciones para la conservación

9.5.1 Conservación del alimento antes de abrirse el envase

Se declarará en la etiqueta toda condición especial necesaria para el almacenamiento del alimento si la validez de la fecha depende de ella. Las instrucciones para la conservación del alimento antes de abrirse el envase se incluirán en la etiqueta para asegurar que el producto en el envase mantenga su salubridad y valor nutritivo. En caso de que el alimento no pueda conservarse una vez abierto el envase o no pueda conservarse dentro del envase abierto, deberá incluirse una advertencia a este respecto.

9.6 Información para el uso

Aparte de las secciones oportunas de la Norma del Codex para el etiquetado y declaraciones de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales, deberán respetarse las siguientes instrucciones:

- La etiqueta deberá llevar, en estrecha proximidad con el nombre del alimento, la declaración "para el tratamiento dietético de la obesidad".
- Una referencia a la importancia de mantener una ingesta diaria suficiente de líquidos.
- Una declaración de que el producto no debe ser utilizado por mujeres embarazadas ni por madres lactantes, como tampoco por lactantes, niños, adolescentes o ancianos, salvo por prescripción médica.

9.7 Otras disposiciones

Una declaración de que el producto no debe recomendarse para fines diferentes del tratamiento dietético de la obesidad.

Las declaraciones relativas al nombre del alimento y las indicaciones del uso estipuladas en las Secciones 9.1 y 9.6 aparecerán en la etiqueta del envase y/o bolsita para uso del consumidor. Otras declaraciones, conformes con lo estipulado en la Sección 9.6 supra y en la Sección 4.5 de la Norma del Codex para el etiquetado y declaraciones de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales, podrán aparecer en un folleto de acompañamiento, en cuyo caso se hará referencia a este hecho en la etiqueta del envase y/o bolsita.

**CUADRO DE CONDICIONES PARA LAS DECLARACIONES
 DE PROPIEDADES NUTRICIONALES**
 (Anteproyecto de Directrices sobre el uso de declaraciones de
 propiedades nutricionales y saludables)
 (En el Trámite 5 del Procedimiento)

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
A. Menos de		
Energía	Contenido bajo	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos)
Grasa	Contenido bajo	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0,15 g por 100 g/ml
Grasa saturada	Contenido bajo	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10 % de las calorías
Colesterol	Contenido bajo	20 mg por 100 g (sólidos) 10 mg por 100 ml (líquidos) 10 % de las calorías y menos de: 1,5 g de grasas saturadas por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasas saturadas por 100 g (líquidos)
Azúcar	Exento	0,5 g por 100 g/ml
Sodio	Contenido bajo	120 mg por 100 g
	Contenido muy bajo	40 mg por 100 g
	Exento	5 mg por 100 g
B. No menos de		
Fibra	Contenido básico	[3 g por 100 g ó 1,5 g por 100 kcal]
	Contenido alto	[6 g por 100 g ó 3 g por 100 kcal]
Proteínas	Contenido básico	[10% de VRN/100 g (sólidos)] [5% de VRN/100 ml (líquidos)] [5% de VRN/100 kcal]
	Contenido alto	[20% de VRN/100 g (sólidos)] [10% de VRN/100 ml (líquidos)] [10% de VRN/100 kcal]
Vitaminas y minerales	Contenido básico	[15% de VRN/100 g (sólidos)] [7,5% de VRN/100 g (líquidos)] [ó 5% de VRN/100 kcal]
	Contenido alto	[2 ó 3 veces el valor del "contenido básico"]

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA LA FORMULA PARA LACTANTES
(CODEX-STAN 72-1981)
(Al trámite 3 del procedimiento acelerado)¹**

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición esencial

Cuadro

Vitamina B₁₂: 0.1 µg/100 kcal (Mínimo)

¹ A reserva de su confirmación por la Comisión.

A. METHODS OF ANALYSIS FOR FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES PROPOSED BY THE CCNFSDU

Serial No.	Commodity Standard No.	Provision Level	Method	Principle
580	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	Polyunsaturated fat	AOCS Ce 1c-89	GLC
581	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	saturated fat	AOCS Ce 1c-89	GLC
635	Infant formula and follow-up formula 72-1981 & 156-1987	Total dietary fibre	J. Publ. Analysts (1993) 29(2)	Enzymatic Englyst method

B. COMMODITY/PROVISION COMBINATIONS FOR WHICH METHODS SHOULD BE DEVELOPED

575	Infant formula and follow-up formula 072-1981 & 156-1987	Carbohydrate (direct)	TBD	
574	Infant formula and follow-up formula 072-1981 & 156-1987	Choline 7 mg/100 kcal	TBD	
242	Special foods 980	Biotin > 1.5 µg/100 kcal	TBD	
226	Special foods 980	Choline > 7 mg/100 kcal	TBD	
250	Special foods 980	Iodine > 5 µg/100 kcal	TBD Proposed AOAC 992.24	
585	Special foods 980	Vitamin D (D2) [40-100 i.u./100 kcal]	TBD	
241	Special foods 980	Vitamin K1 > 4 µg/100 kcal	TBD Proposed AOAC 992.27	
443	Wheat gluten 163-1987	Heavy metals	TBD Proposed AOAC 986.15	Atomic absorption spectrophotometry

B. COMMODITY/PROVISION COMBINATIONS FOR WHICH METHODS OF ANALYSIS SHOULD BE DEVELOPED

Serial No.	Commodity Standard No.	Provision Level	Method	Principle
577	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Ammonium (salt substitutes)	TBD	
576	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Calcium and magnesium (salt substitute)	TBD	
255	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Choline (salt substitutes) < 3 % (m/m)	TBD	
578	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Phosphorus (salt substitutes)	TBD	
255	Foods with low-sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Choline < 3 % (m/m)	TBD	
579	Gluten-free foods 118-1981	Gluten	TBD	
258	Gluten-free foods 118-1981	Nitrogen No limit	TBD	
583	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	Organic acids	TBD	
582	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	Sugars	TBD	
573	Infant formula and follow-up formula 072-1981 & 156-1987	Biotin 1.5 µg/ 100 kcal	TBD	