

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

ALINORM 03/26

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

25º período de sesiones

Roma, 30 de junio – 5 de julio de 2003

INFORME DE LA 23ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES Berlín, Alemania 26 – 30 de noviembre de 2001

Nota: El presente documento incluye la Carta Circular 2001/45-NFSDU.

Y3179/S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 5/20.2

**CL 2001/45 – NFSDU
Diciembre 2001**

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 23ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (ALINORM 03/26)**

El informe de la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 25º período de sesiones, que se celebrará en Roma del 30 de junio - 5 de julio de 2003.

PARTE A. PEDIDO DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

1. ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES EN EL TRÁMITE 3 (ALINORM 03/26, PÁRRS. 18-40 Y APÉNDICE II)

Se invita a los gobiernos a formular observaciones sobre el Anteproyecto de Directrices y a presentarlas por escrito a: Dr. Rolf Grossklauss, Director y Profesor del Instituto Federal para la Protección de la Salud de los Consumidores y Medicina Veterinaria (BgVV), P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlín, Alemania, Fax: +49 1888 412 - 37 15; correo electrónico: ccnfsdu@bgvv.de con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: codex@fao.org), **a más tardar para el 15 de junio de 2002.**

2. ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES EN EL TRÁMITE 3 (ALINORM 03/26, PÁRRS. 41-90 Y APÉNDICE III)

Se invita a los gobiernos a formular observaciones sobre el Anteproyecto de Norma Revisada y a presentarlas por escrito a: Dr. Rolf Grossklauss, Director y Profesor del Instituto Federal para la Protección de la Salud de los Consumidores y Medicina Veterinaria (BgVV), P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlín, Alemania, Fax: +49 1888 412 - 37 15; correo electrónico: ccnfsdu@bgvv.de, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: codex@fao.org), **a más tardar para el 31 de agosto de 2002.**

Las observaciones sobre la sección de aditivos alimentarios deben dirigirse a: la Dra. Awilo Ochieng Pernet, Punto de Contacto del Codex en Suiza, Unidad Principal de Seguridad de los Alimentos, Oficina Federal Suiza de Sanidad Pública, 3003 Berna, Suiza, Fax: +41 (31) 3 22 95 74; correo electrónico: awilo.ochieng@bag.admin.ch, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa

Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; correo electrónico: codex@fao.org) , **a más tardar para el 15 de junio de 2002.**

3. ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (ALINORM 03/26, PÁRRS. 91-117 Y APÉNDICE IV)

Se invita a los gobiernos a formular observaciones sobre el Anteproyecto de Norma Revisada y a presentarlas por escrito a: Dr. Rolf Grossklaus, Director y Profesor del Instituto Federal para la Protección de los Consumidores y Medicina Veterinaria (BgVV), P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlín, Alemania, Fax: +49 1888 412 - 37 15; correo electrónico: ccnfsdu@bgvv.de, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: codex@fao.org), **a más tardar para el 31 de agosto de 2002.**

Las observaciones sobre la sección de aditivos alimentarios deben dirigirse a: Dra. Awilo **Ochieng Pernet**, Punto de Contacto del Codex en Suiza, Unidad Principal de Seguridad de los Alimentos, Oficina Federal Suiza de Sanidad Pública, 3003 Berna, Suiza, Fax:+41 (31) 3 22 95 74; correo electrónico: awilo.ochieng@bag.admin.ch, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: codex@fao.org) , **a más tardar para el 15 de junio de 2002.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 23ª reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales llegó a las conclusiones siguientes:

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN/COMITÉ EJECUTIVO

El Comité:

- ☛ Apoyó las conclusiones de la 49ª reunión del Comité Ejecutivo, según las cuales la Norma Revisada para los Alimentos exentos de Gluten tenía que mantenerse hasta ese momento como base científica para establecer los niveles de gluten; se clarificó el método de determinación del gluten (párrs. 9-10);
- ☛ Reconoció que no se podía esperar ningún progreso en relación con la Enmienda de las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales en esta etapa y acordó conservar el Anteproyecto de Condición para las Declaraciones sobre Fibra Dietética con el fin de examinarla en su próxima reunión, entendiéndose que se decidiría cómo actuar más adelante a la luz de las nuevas pruebas científicas que se proporcionaran (párrs. 11-17);
- ☛ Devolvió el Anteproyecto de las Directrices sobre los Complementos de Vitaminas y Minerales, según habían modificado durante la reunión, para recabar nuevas observaciones y examinarlo en su siguiente reunión (párrs. 18-40);
- ☛ Devolvió el Anteproyecto de Norma para Preparados para Lactantes al Trámite 3 para recoger más observaciones y considerarlo más ampliamente en su siguiente reunión (párrs. 41-90);
- ☛ Reconoció que a pesar del progreso realizado en el Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños pequeños, algunas disposiciones importantes se habían dejado entre corchetes y algunas secciones tenían que actualizarse a la luz de las nuevas pruebas científicas; por lo tanto, acordó devolver el Anteproyecto de Norma para recabar nuevas observaciones y considerarlo más ampliamente en la siguiente reunión del Comité (párrs. 91-117);
- ☛ Solicitó a la delegación de Alemania que revisara la(s) Lista(s) de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para su Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños en vista de los proporcionados en la actual reunión, entendiéndose que se enviaría la versión revisada para recoger observaciones antes de la próxima reunión del Comité (párrs. 118-129);
- ☛ Acordó solicitar información adicional a los Gobiernos Miembros sobre:
 - Las Listas de Aditivos que deberían usarse en el Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y el Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (párrs. 63-69 y 113);

ASUNTOS DE INTERÉS PARA OTROS COMITÉS

CCFAC

- ☛ Expresó su preocupación por el gran número de aditivos y niveles de uso propuestos para los preparados y alimentos para lactantes y niños pequeños en los proyectos de secciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, y pidió al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que aplazara la finalización de estos niveles hasta que el CCFAC efectuara una meticulosa revisión de los aditivos incluidos actualmente en las normas para alimentos para lactantes y niños pequeños (párr. 69);

CCPR

- ☛ Modificó las disposiciones sobre los residuos de plaguicidas incluidas en el Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños, con el fin de proporcionar protección adicional a los lactantes y niños pequeños (párr. 113).

ÍNDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3
ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O OTROS COMITÉS DEL CODEX	4-10
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS	5
RECOMENDACIONES DE LA CONFERENCIA DE LA FAO SOBRE EL COMERCIO INTERNACIONAL A PARTIR DE 2000	6
ANTEPROYECTO DEL PLAN A MEDIO PLAZO	7
POLÍTICAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS EN EL COMITÉ	8
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN	9-10
DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES: ANTEPROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE B CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA)	11-17
ANTEPROYECTO DE LAS DIRECTRICES SOBRE LOS COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES	18-40
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES	41-90
ANTEPROYECTO DE LA NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS	91-117
DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS LISTAS DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU USO EN ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (CAC/GL 10-1979)	118-129
DOCUMENTO DE APLICACIÓN SOBRE EL EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES PARA VITAMINAS Y MINERALES EN LAS NORMAS DEL CODEX: VITAMINAS Y MINERALES EN ALIMENTOS PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES	130-132
DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE LOS COEFICIENTES DE CONVERSIÓN ENERGÉTICA	133-137
DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS A CUESTIONES DE NUTRICIÓN: LA INCORPORACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS DE LOS NUTRIENTES EN UN ENFOQUE BASADO EN EL RIESGO PARA APOYAR EL PROCESO DE ADOPCIÓN DE DECISIONES DEL CCNFSU	138-143
DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE BEBIDAS PARA DEPORTISTAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS	144-148
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS: CONSIDERACIÓN DE LA NECESIDAD DE EXAMINAR LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 09-1987)	149
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	150
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 18

LISTA DE APÉNDICES

	Páginas
APÉNDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES 19
APÉNDICE II	ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LOS COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES..... 40
APÉNDICE III	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES..... 43
APÉNDICE IV	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS..... 53

LISTA DE SIGLAS

AAA	Asociación de Almidoneras de la U.E.
AESGP	Asociación Europea de las Especialidades Farmacéuticas para el Público en General
ALINORM	Informes de los Comités del Codex y otros documentos de trabajo presentados a la Comisión del Codex Alimentarius
AOAC	AOAC Internacional (Asociación de Químicos Analíticos Oficiales)
AOECS	Asociación de Sociedades Celíacas Europeas
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CIAA	Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE
CISDA	Confederación de Asociaciones Internacionales de Bebidas Refrescantes
CRD	Documento de sala
CX/NFSDU	Documento de trabajo para el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CNR	Consejo para una Nutrición Responsable
CSPI	Centro para la Ciencia en Interés Público
CE	Comisión Europea de la Unión Europea
EFLA	European Food Law Association (Asociación Europea para el Derecho Alimentario)
EHPM	Federación Europea de Asociaciones de Fabricantes de Productos Sanitarios
ENCA	European Network of Childbirth Associations
IACFO	International Association of Consumer Food Organizations
IADSA	Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimenticios/Dietéticos
IBFAN	Red Internacional de Acción sobre Alimentos para Lactantes
ICA	Alianza Cooperativa Internacional (ACI)
ICGMA	International Council of Grocery Manufacturers Association
FIL	Federación Internacional de Lechería
IFMA	Federación Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Margarina
IFT	Instituto de Tecnólogos de los Alimentos
IFU	Federación Internacional de Productores de Zumos de Frutas
ISDC	Consejo Internacional de Bebidas Refrescantes
ISDI	Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales
VRN	Valores de referencia de nutrientes
UNICEF	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
OMS	Organización Mundial de la Salud de las Naciones Unidas

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) celebró su 23ª reunión del 26 al 30 de noviembre de 2001 en el Instituto Federal para la Protección de la Salud de los Consumidores y Medicina Veterinaria de Berlín, por amable invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. Presidió la reunión el Dr. Rolf Grossklaus, Director y Profesor del Instituto. Asistieron a la reunión 209 delegados, observadores y asesores en representación de 49 Estados Miembros, un país observador y 25 organizaciones internacionales.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Gerald Thalheim, Secretario de Estado Parlamentario del Ministerio Federal de Protección a los Consumidores, Alimentación y Agricultura, declaró inaugurada la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre del Ministro. El Dr. Thalheim destacó las lecciones aprendidas de la crisis alimentaria que se había producido anteriormente en Europa y subrayó la importancia de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius para proporcionar normas de alcance mundial que protegieran la salud de los consumidores, especialmente los lactantes y niños pequeños y aseguraran unas prácticas leales en el comercio alimentario. Destacó la importancia de la labor de garantizar que los niños menores de cinco años estuvieran protegidos de la desnutrición y se les suministraran suficientes alimentos inocuos y de buena calidad, ya que todavía habrá situaciones en el mundo en que diez millones de niños menores de cinco años padecían deficiencias de alimentos y nutrientes. El Dr. Thalheim también destacó la importancia de un etiquetado apropiado de los alimentos para asegurar la protección de los consumidores frente a engaños y declaraciones de propiedades sin fundamento. Finalmente, el Dr. Thalheim deseó el mayor éxito a la reunión y a los delegados en su importante labor.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)¹

3. El Comité observó que no se había preparado el documento para justificar el examen de la Necesidad de Revisión de los Principios Generales para la Adición de los Nutrientes Esenciales a los Alimentos en el Tema 12 del Programa; por lo tanto, se eliminó el asunto del Programa Provisional. El Comité adoptó el Programa Provisional como Programa para la reunión, con la enmienda mencionada.

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O OTROS COMITÉS DEL CODEX (TEMA 2 DEL PROGRAMA 2)²

4. El Comité tomó nota de los asuntos planteados en las 48ª y 49ª reunión del Comité Ejecutivo; el 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), celebrado del 2 al 7 de julio de 2001; la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y la primera reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (jugos) y Néctares de Frutas, a saber:

Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños

5. El Comité decidió tomar en consideración las conclusiones de la 48ª reunión del Comité Ejecutivo sobre este tema, conjuntamente con el tema 6 del Programa (véanse los párrs. 91 – 117).

Recomendaciones de la Conferencia de la FAO sobre el Comercio Internacional a partir del año 2000

6. El Comité destacó que las recomendaciones siguientes dirigidas por la Conferencia de Melbourne a la Comisión del Codex Alimentarius y aprobadas en el 23º período de sesiones de la Comisión³ eran las más apropiadas para aplicarse a su trabajo: la Recomendación 14 respecto a la consideración de las necesidades especiales de los países en vías de desarrollo y la Recomendación 17 que indicaba que las normas no debían ser excesivamente preceptivas ni innecesariamente estrictas.

¹ CX/NFSDU 01/1.

² CX/NFSDU 01/2; CX/NFSDU 01/2-Add.1; CRD 9 (observaciones de India).

³ ALINORM 01/41, párrs. 42-44.

Anteproyecto de Plan a Plazo Medio

7. El Comité concluyó que no tenía observaciones que hacer sobre el Anteproyecto del Plan a Plazo Medio y destacó que los Gobiernos podían proporcionar sus comentarios adicionales a la Secretaría del Codex para finales de noviembre.

Políticas de análisis de riesgos en el Comité

8. La delegación de Australia destacó la importancia de que todas las normas de inocuidad alimentaria del Codex se basaran en el análisis de riesgos, y el Comité indicó que esta cuestión debía debatirse específicamente en el tema 10 del Programa.

Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten

9. El Comité respaldó de forma general la conclusión de la 49ª reunión del Comité Ejecutivo de que la Norma Revisada debía mantenerse en el Trámite 7 hasta que estuviera clara la base científica para establecer un nivel, así como el método de determinación.

10. Sin embargo, algunas delegaciones indicaron la importancia de este tema en relación con la protección de la salud de los consumidores y eran de la opinión de que debía incluirse en el Programa Provisional de la próxima reunión del Comité.

DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES: ANTEPROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE, QUE B CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA (TEMA 3 DEL PROGRAMA)⁴

11. El Comité recordó que en la última reunión no había sido posible llegar a un consenso sobre la definición, método de análisis y condiciones para las declaraciones para la fibra dietética. Por lo tanto, había devuelto el Anteproyecto de Condiciones al Trámite 6 para recabar más observaciones y para su examen posterior.

12. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que la Academia Nacional de Ciencias de su país había realizado una revisión completa de las definiciones de fibra dietética y de los métodos de análisis conexos y que sobre esta base se había definido una ingesta dietética de referencia. El Comité destacó que el informe final se publicaría a principios de 2002 y que se usaría como base para un debate posterior en la próxima reunión.

13. La delegación de Suecia informó al Comité de que se estaban realizando estudios en los países nórdicos sobre la ingesta de referencia para la fibra y que probablemente en 2002 se dispondría de nueva información como resultado de estos estudios. El Comité destacó que cualquier información científica nueva publicada antes de su próxima reunión se pondría a disposición de los delegados a través de los canales de distribución habituales, incluyendo el sitio web del Codex o del país anfitrión.

14. El Comité observó que la definición actual incluida en las directrices sobre el etiquetado de nutrientes incluía "material comestible, vegetal o animal". Algunas delegaciones se expresaron a favor de una definición de fibra alimenticia que incluyese sólo productos de origen vegetal, ya que esto se correspondía con los mensajes utilizados con fines de educación nutricional y los consumidores en general lo entendían. Se observó que esto requeriría una enmienda de las directrices sobre etiquetado nutricional en vigor, pero no se pudo lograr una conclusión sobre esta cuestión en esta fase. El observador de FIL expresó su opinión de que deberían tenerse en cuenta los oligosacáridos de origen lácteo o de leche materna, debido a que cumplían funciones fisiológicamente importantes.

15. Con respecto a la expresión de las condiciones para las declaraciones, el Comité tomó nota de las propuestas de tratar las siguientes cuestiones: la expresión de las condiciones por porción y por energía; la necesidad de una tercera categoría con un contenido de fibra más alto; la definición de condiciones para líquidos además de sólidos. Sin embargo, el Comité acordó que las condiciones para las declaraciones no

⁴ ALINORM 01/26, Apéndice III, CX/NFSDU 01/3 (observaciones de Australia, Alemania, Malasia, Nueva Zelandia, Sudáfrica, España, Estados Unidos), CRD 7 (observaciones de Uruguay), CRD 8 (observaciones de Tailandia).

deberían debatirse detalladamente hasta que no se hubiesen tratado las cuestiones relativas a la definición y los métodos de análisis.

16. El Comité también observó que la traducción al español de “dietary fibre” debería corregirse para evitar la confusión con alimentos para regímenes especiales.

Estado de tramitación de las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales – Proyecto de cuadro de condiciones para las declaraciones de contenidos de nutrientes (fibra dietética)

17. El Comité reconoció que a estas alturas no cabía esperar más adelantos de observaciones adicionales, y acordó mantener el proyecto de condiciones para las declaraciones sobre fibra dietética en el Trámite 7 a fin de volver a examinarlo en la próxima reunión. El Comité acordó que decidiría cómo proseguir con este tema a la luz de los nuevos datos científicos que se proporcionaran.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES (TEMA 4 DEL PROGRAMA)⁵

18. El Comité recordó que en su última reunión había devuelto el Anteproyecto de Directrices al Trámite 3 para recabar más observaciones y volver a examinarlo en la próxima reunión. Se observó que las Directrices actuales incluían textos prescriptivos que podrían ser más pertinentes en una norma.

19. El Comité examinó el Anteproyecto de Directrices, apartado por apartado, e hizo las siguientes enmiendas.

Preámbulo, Ámbito de Aplicación y Definiciones

20. La delegación de los Estados Unidos llamó la atención del Comité sobre el hecho de que ninguna de las directrices del Codex tenía un preámbulo, y que el texto del Ámbito de aplicación podría redactarse de forma que incluyese el del preámbulo para evitar duplicaciones.

21. La delegación de Malasia, apoyada por varias delegaciones, se opuso a esta propuesta y consideró que el preámbulo actual era importante, especialmente para los países que estaban promoviendo un enfoque dietético, y que por consiguiente debería mantenerse como estaba redactado o incorporarse por completo en el Ámbito de aplicación.

22. Tras un exhaustivo debate sobre el contenido y la ubicación del preámbulo el Comité concluyó que necesitaba más deliberaciones, especialmente teniendo en cuenta que el preámbulo, el ámbito de aplicación y la sección de las definiciones estaban interrelacionados, y que por consiguiente el tema debería debatirse en su totalidad. El Comité acordó solicitar observaciones adicionales sobre la redacción y la ubicación del preámbulo.

23. El Comité enmendó la segunda frase en el apartado 1.2 para destacar que el Anteproyecto de Directrices sólo era aplicable a los alimentos.

24. El Comité enmendó la segunda frase en la sección 2.1 sustituyendo “fuentes concentradas” por “formas concentradas” y suprimió los corchetes de “concentrados”.

25. El Comité suprimió la segunda frase de la sección 2.2 puesto que los complementos para usos nutricionales especiales se habían suprimido del ámbito de aplicación de estas Directrices.

26. Con el fin de aclarar la aplicabilidad del Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales, el Comité acordó suprimir los corchetes de la sección 1.3.

27. Con respecto a la propuesta de ampliar el ámbito de aplicación para abarcar las hierbas empleadas tradicionalmente como complementos o como medicina, la Secretaría recordó que el Comité y la CAC habían considerado este asunto en el pasado, y que en su 21^o período de sesiones de la Comisión, celebrado en 1997, ésta había estado de acuerdo con el criterio de este Comité y había suprimido este asunto del programa de trabajo de la Comisión. Se dejó este asunto para que lo decidieran las autoridades nacionales puesto que la

⁵ ALINORM 01/26, Apéndice IV; CX/NFSDU 01/4 (observaciones de Australia, Malasia, México, Nueva Zelandia, Sudáfrica, España, CNR, IADSA, ISDI); CX/NFSDU 01/4 –Add.1 (observaciones de Dinamarca y Alemania), CX/NFSDU 01/4 –Apéndice.2 (observaciones de China, Cuba y Noruega); CRD 7 (observaciones de Uruguay); CRD 8 (observaciones de Tailandia); CRD 9 (observaciones de India).

normativa y las prácticas en este ámbito variaban sustancialmente de un país a otro⁶. El observador de la CE sugirió indicar que las disposiciones sobre vitaminas y minerales incluidas en estas Directrices debían ser aplicables también a los complementos que contuvieran vitaminas y minerales, junto con otros ingredientes.

Sección 3. Composición

28. La frase de la sección 3.1.1 fue enmendada a fin de que el proyecto de directrices fuera menos prescriptivo y para aclarar que el carácter de las vitaminas y los minerales debería ser reconocido por la FAO y la OMS.

29. La sección 3.1.2. fue enmendada a fin de aclarar la naturaleza y los requisitos de las fuentes de nutrientes, así como la indicación “y la legislación nacional cuando sea aplicable” al final de la segunda frase entre corchetes.

30. En el debate sobre la sección 3.1.3. relativa a las disposiciones que limitan el uso de las distintas vitaminas y minerales, algunas delegaciones opinaron que estas limitaciones deberían basarse en la ciencia. Otras subrayaron la necesidad de que se tuviesen en cuenta otros factores tales como las particularidades regionales o nacionales en el suministro de vitaminas y minerales a la población. El Comité no pudo ponerse de acuerdo sobre el texto en esta fase y decidió mantener este apartado entre corchetes para obtener nuevas observaciones a fin de seguirlo debatiendo.

31. La sección 3.1.4 fue enmendada sustituyendo la palabra “nutrientes” por “vitaminas y minerales”.

32. Para guardar coherencias con la decisión previa relativa al ámbito de aplicación de las Directrices se suprimió la frase entre corchetes referente a los complementos para usos nutricionales especiales.

33. El Comité tomó nota de la propuesta del observador del CNR, que sugirió que se aclarase la sección sobre la composición agregando una nueva subsección 3.1.4 que diría lo siguiente:

“En el ámbito de aplicación de estas directrices nada excluye que más adelante se consideren directrices adicionales sobre otros ingredientes alimentarios, como fibras y aminoácidos.

Por otra parte en esta Directrices nada excluye el uso de otros ingredientes alimentarios, en complementos que contienen vitaminas y minerales”.

Sección 3.2 Contenido de vitaminas y minerales

34. En el debate sobre la sección 3.2.1, relativa a los niveles mínimos de nutrientes en complementos vitamínicos y minerales y a la base para su expresión, se manifestaron diferentes opiniones. Algunas delegaciones indicaron que era aceptable el nivel de 15% mientras que otras opinaron que este nivel era muy bajo y, por lo tanto, algunas de ellas propusieron un nivel del 25%. Otras delegaciones eran favorables a un nivel del 33%. Se destacó que se debían tener en cuenta las recomendaciones de los fabricantes en cuanto a las instrucciones relativas al consumo.

35. El Comité decidió suprimir los corchetes de esta sección y expresar el nivel de complementos vitamínicos y minerales por porción de consumo diario sobre la base de la ingesta diaria recomendada establecida por la FAO y la OMS. El Comité acordó poner entre corchetes las disposiciones sobre niveles mínimos en la gama de entre 15% y 33% a fin de recabar nuevas.

36. El Comité sostuvo un largo debate sobre el valor máximo de contenido en los complementos vitamínicos y minerales y sobre las bases para establecerlo. Algunas delegaciones propusieron que se mantuviera el valor máximo en un 100% de la ingesta diaria recomendada, mientras que otras delegaciones y observadores opinaron que este valor debería ser más alto para mayor beneficio de los consumidores y que el valor máximo debería establecerse sobre la base de evaluaciones de riesgos y que debería tener en cuenta todas las fuentes de los nutrientes.

⁶ ALINORM 97/37, párr. 151.

37. Como fórmula de compromiso, el Comité acordó mantener la sección 3.2.2, enmendar la sección 3.2.3 aclarando la naturaleza y los requerimientos para la determinación de límites máximos seguros para complementos vitamínicos y minerales, y mantener ambas opciones entre corchetes para recabar nuevas observaciones.

38. Debido a las limitaciones de tiempo, el Comité no trató la Sección 4.

Sección 5. Etiquetado

39. En vista de la decisión anterior sobre el ámbito de aplicación, el Comité acordó suprimir las disposiciones relativas a los complementos para fines nutricionales especiales contenidas en la sección 5.2.

Estado del Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales

40. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Directrices con las enmiendas acordadas durante la reunión al Trámite 3 para obtener nuevas observaciones y debatirse en su próxima reunión (véase el Apéndice 2).

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES (TEMA 5 DEL PROGRAMA)⁷

41. El Presidente recordó que el Anteproyecto se había devuelto al Trámite 3 para recibir más comentarios y hacerlo objeto de nuevas deliberaciones, debido a que faltaba el consenso sobre toda una serie de temas importantes, especialmente el ámbito de aplicación. Como por falta de tiempo no había sido posible debatir los requisitos de la composición, se había acordado que un grupo de trabajo coordinado por los Estados Unidos trabajaría por correspondencia para preparar los requisitos revisados para las vitaminas y minerales en este apartado. El Comité debatió la norma, apartado por apartado, e hizo las siguientes enmiendas.

Sección 1. Ámbito de aplicación

42. La delegación de Alemania presentó el documento de examen que se había preparado, a solicitud del Comité, para tratar el tema de los preparados para lactantes para usos medicinales especiales, y propuso tres opciones: A) revisar la norma para el etiquetado y las declaraciones de propiedades de los alimentos para usos medicinales especiales para incluir disposiciones sobre usos medicinales especiales para lactantes; B) excluir los alimentos para usos medicinales especiales de la Norma para Preparados para Lactantes sin elaborar disposiciones específicas en otra norma; y C) incluir disposiciones para alimentos médicos en la norma para preparados para lactantes.

43. La delegación de la India, apoyada por varias delegaciones y los observadores de IBFAN y IACFO, respaldó la supresión de la palabra “sanos”, ya que ésta no estaba bien definida y la norma debería cubrir las necesidades de todos los lactantes. Otras delegaciones expresaron el punto de vista de que dicho término debería mantenerse, ya que la norma tendría que aplicarse solamente a la población general. Después de un examen detallado el Comité acordó suprimir el término “sanos “ ya que no era necesario en la primera frase, y trató la segunda frase.

44. El Comité observó que según el texto original⁸, las disposiciones de la norma también estaban destinadas a los lactantes con necesidades nutricionales especiales, y se reintrodujo la palabra “también” (“also”) en la versión inglesa ya que se había omitido.

45. El Comité mantuvo un extenso debate sobre si la norma debería incluir alimentos para usos medicinales especiales tal como se definen en el *Norma para el Etiquetado y Declaraciones de Propiedades de Alimentos para Usos Medicinales Especiales*.

46. El observador de la CE destacó la importancia de una norma separada para alimentos medicinales a fin de tratar los riesgos de salud que afectaban a grupos específicos de lactantes, mientras que la norma actual debería incluir sólo los requisitos normales; esto también era necesario para evitar interpretaciones erróneas

⁷ ALINORM 01/26 - Apéndice V, CX/NFSDU 01/5 (documento de examen preparado por Alemania), CX/NFSDU 01/5-Add 1 (observaciones de China, Cuba, IBFAN), CRD 4 (informe del Grupo de Trabajo sobre los Requisitos de Composición), CRD 5 (observaciones de la CE), CRD 6 (observaciones de UNICEF), CRD 7 (Uruguay), CRD 8 (Canadá, Tailandia), CRD 9 (India).

⁸ ALINORM 99/26, Apéndice V.

que indujesen a pensar que los preparados normales para lactantes eran alimentos medicinales. Apoyaron este punto de vista el observador de ISDI y varias delegaciones, algunas de las cuales hicieron referencia a disposiciones similares contenidas en su regulación nacional.

47. La delegación de Canadá propuso elaborar una única norma para todos los tipos de preparados para lactantes, ya que la norma actual era en general adecuada y lo suficientemente flexible como para permitir algunas modificaciones para usos dietéticos especiales y ya que esto cuadraba con las disposiciones del código internacional de Comercialización de Sucedáneos de la leche Materna. La delegación de la India destacó la importancia de promover la lactancia materna y velar por que se observase el Código. Estas posturas recibieron el apoyo de varias otras delegaciones.

48. El representante de la OMS indicó que el Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la Leche Materna abarcaba todo tipo de preparados, incluyendo aquellos para los lactantes con necesidades nutricionales o médicas especiales, destinados a sustituir parcial o totalmente la leche materna.

49. Tras un amplio debate el Comité reconoció que a estas alturas no podía alcanzarse el consenso y que la sección 1.1 requería un debate adicional. Se mantuvo la primera frase suprimiendo la palabra “sanos”, mientras que la segunda se dejó entre corchetes para recibir más comentarios y someterla a examen en la próxima reunión.

50. El observador de la CE propuso que como seguimiento del documento de examen, la delegación de Alemania debería preparar posibles versiones alternativas de la norma, de forma que se correspondiesen con las opciones debatidas, para facilitar así el debate. Algunas delegaciones se opusieron a la elaboración de un documento de examen adicional ya que el Comité tendría que concentrarse en el texto de la norma. El Comité observó que ya que este apartado se devolvería al Trámite 3 para solicitar más observaciones, todos los gobiernos y observadores dispondrían de la oportunidad de facilitar comentarios y propuestas adicionales sobre la sección que se estaba debatiendo y sobre la norma en su conjunto.

51. En la sección 1.3, referente a las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud, el Comité acordó que el texto debería referirse a la resolución 54. 2 (2001) de la AMS sobre la nutrición de lactantes y niños pequeños, y suprimió la nota al pie sobre las resoluciones anteriores.

Sección 2. Descripción

Definiciones de los productos

52. Algunas delegaciones destacaron que los párrafos incluidos bajo el epígrafe Definiciones no eran realmente definiciones sino descripciones de los productos. El Comité observó que sería posible mantener sólo la definición de “lactante” en “Definiciones” y cambiar el nombre de la sección 2.1 por el de “descripción”, pero no alcanzó una conclusión al respecto en esta fase.

53. En la sección 2.1.1., el Comité acordó indicar que “el preparado para lactantes, cuando está en forma líquida, puede usarse directamente o bien prepararse” con agua, en vez de “diluirse” con agua, para mayor claridad, y añadir una referencia a las instrucciones de uso.

54. En la sección 2.1.2, el Comité mantuvo un amplio debate sobre la referencia al “crecimiento normal” y a las necesidades nutricionales de los lactantes. Algunas delegaciones indicaron que el término “normal” no estaba claramente definido y, por consiguiente, el Comité acordó ponerlo entre corchetes.

55. Algunas delegaciones y observadores destacaron que sólo los productos que cumplieren con todos los requisitos de la norma deberían presentarse como preparados para lactantes, para evitar así declaraciones erróneas, el Comité acordó añadir una frase en este sentido al final de la sección.

56. Con respecto a los requisitos nutricionales algunas delegaciones propusieron mencionar los seis primeros meses de vida vista la resolución 54.2 de la Asamblea Mundial de la Salud. Otras delegaciones apoyaron una indicación general como “las necesidades nutricionales de los lactantes” para permitir una mayor flexibilidad. Algunas delegaciones y el representante de la OMS indicaron que esto supondría como única fuente de alimentación de los preparados para lactantes la idoneidad en los primeros doce meses de vida, según la definición de “lactante”, y podría impedir el uso de alimentación complementaria entre los 6 y 12 meses de vida.

57. Tras algunos debates el Comité acordó referirse a “las necesidades nutricionales de los lactantes durante los primeros meses de vida hasta la introducción de alimentos complementarios adecuados”, como solución de compromiso con miras a un nuevo debate en la próxima reunión.

58. Varias delegaciones expresaron el punto de vista de que los preparados para lactantes no deberían satisfacer “por sí solos” las necesidades nutricionales de los lactantes ya que esto supondría que tenían el mismo valor nutricional que la leche materna. Otras delegaciones apoyaron esta formulación ya que dejaría claro que los preparados para lactantes tendrían que satisfacer todas las necesidades nutricionales de los lactantes. El Comité observó que el término “única fuente de nutrientes” podría ser generalmente más aceptable, pero no llegó a una conclusión sobre esta cuestión.

59. Como no fue posible lograr un consenso sobre esta sección, se mantuvo la misma entre corchetes para recibir más observaciones y volver a examinarla en la próxima reunión.

Sección 3. Composición esencial y factores de calidad

60. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que el Grupo de Trabajo establecido en la última reunión había pospuesto el examen de los macronutrientes, ya que se esperaban nuevas recomendaciones en este ámbito de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre las necesidades de proteínas de los seres humanos (abril 2002), y de un informe de la Academia Nacional de Ciencias sobre la ingesta dietética de referencia. El Grupo de Trabajo había recomendado unos principios generales a fin de establecer los valores máximos y mínimos para la composición esencial de los preparados para lactantes, proponiendo sobre esta base unos valores revisados de los niveles de vitaminas y minerales.

61. El Comité expresó a los Estados Unidos y al Grupo de Trabajo su aprecio por el trabajo efectuado. Ya que no era posible debatir en la presente reunión los requisitos de composición debido a las limitaciones de tiempo se acordó que las propuestas del documento de sala CRD 4 se distribuirían separadamente para recabar observaciones y que se volverían a debatir en la próxima reunión. El observador de AOECs subrayó la importancia de usar componentes de origen vegetal exentos de gluten en los preparados para lactantes.

62. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de convocar un grupo de trabajo para que se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión, el sábado 2 de noviembre de 2002, a fin de examinar los comentarios enviados antes del 31 de agosto de 2002 y preparar propuestas de revisión con el fin de facilitar el debate en la sesión plenaria.

Sección 4. Aditivos

63. La Secretaría informó al Comité del estado de los aditivos actualmente permitidos en la norma, en relación con la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. En el texto definitivo de la norma general sólo se incluyó palmitato de ascorbilo con un nivel de 50mg/kg. Los proyectos de secciones de la Norma General⁹ incluían los otros aditivos con niveles máximos de uso más altos, así como otros agentes espesantes y emulsionantes. Se enumeraban varios colores para su uso en los preparados para lactantes (como azul brillante, negro brillante, rojo de remolacha, amarillo ocaso FCF, amarillo de quinoleína, Ponceau 4R, Indigotina) mientras que la norma actual no permitía el uso de ningún color.

64. El Comité observó que todos los aditivos propuestos en el proyecto de Norma General para los Aditivos Alimentarios para los preparados para lactantes también se proponían para los alimentos a base de cereales, y que los edulcorantes se permitían en la categoría “alimentos dietéticos para usos medicinales especiales, incluyendo aquéllos para lactantes y niños pequeños”.

65. La Secretaría también indicó que los países miembros podían proporcionar sus observaciones directamente al CCFAC ya que los proyectos de secciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios se considerarían en el trámite 7 en la próxima reunión del Comité (marzo 2002) para su adopción por la Comisión en 2003.

66. Varias delegaciones expresaron la opinión de que los aditivos permitidos en preparados para lactantes y en general en alimentos para lactantes y niños pequeños tendrían que mantenerse en el nivel mínimo necesario,

⁹ ALINORM 01/12, Apéndices III y IV.

basándose en una justificación tecnológica adecuada. Los aditivos incluidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios deberían tener en cuenta el asesoramiento suministrado por el CCNFSU con respecto a los alimentos para regímenes especiales. Se observó que de acuerdo con el procedimiento el Comité debía encargarse de elaborar una sección sobre Aditivos Alimentarios, que debería presentarse al CCFAC para su ratificación.

67. Algunas delegaciones propusieron definir criterios para establecer una lista de aditivos de preparados para lactantes. Sin embargo, el Comité recordó que las IDA establecidas por el JECFA para los aditivos tenían en cuenta todos los grupos de población y que los *Principios generales para el uso de aditivos alimentarios* daban una orientación para establecer listas de aditivos para todos los alimentos.

68. Como en la presente reunión no era posible tratar la sección de aditivos, el Comité acordó que se solicitarían observaciones específicas y que un grupo de trabajo¹⁰ presidido por Suiza, que realizaría su labor por correspondencia, revisaría la sección de aditivos basándose en las observaciones recibidas. El Anteproyecto de Lista de Aditivos se examinaría en la próxima reunión del Comité.

69. El Comité expresó su preocupación por el gran número de aditivos y niveles de uso propuestos para los preparados para lactantes y los alimentos para lactantes y niños pequeños en los proyectos de secciones de la Norma General, solicitando que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de Alimentos pospusiese la adopción definitiva de estos niveles hasta que el CCNFSU hubiese efectuado una revisión en profundidad de los aditivos incluidos actualmente en las normas referentes a los alimentos para lactantes y niños pequeños.

Sección 5. Contaminantes

Residuos de plaguicidas

70. La delegación de Kenya con el apoyo de otros países, propuso establecer un nivel de 0,01 mg/kg de plaguicidas y expresó la opinión de que el actual apartado no permitía la protección suficiente contra la contaminación por plaguicidas.

71. La Secretaría recordó que la cuestión de los límites máximos específicos para residuos de plaguicidas en preparados para lactantes y alimentos para lactantes y niños pequeños ya se había debatido en reuniones anteriores, que el Comité sobre Residuos de Plaguicidas no estipulaba niveles máximos de residuos para productos compuestos, sino sólo en productos agrícolas sin elaborar, y que el establecimiento de niveles máximos de residuos para productos compuestos requería una nueva metodología concertado a nivel internacional. También se destacó que ya se había establecido un alto número de niveles máximos de residuos para productos de origen vegetal y animal utilizados en la fabricación de preparados para lactantes y alimentos para lactantes y niños pequeños. En su 32ª reunión (2000) el CCPR había ratificado la sección actual de disposiciones sobre plaguicidas, tras un exhaustivo debate para reducir al mínimo la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos para lactantes y niños pequeños. Se observó que cualquier enmienda del texto actual requeriría el apoyo del CCPR. Además, se informó al Comité de que la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPPR) tenía previsto tratar el aumento de la vulnerabilidad de los lactantes y de los niños pequeños en su reunión de 2002.

72. La delegación de Nigeria propuso indicar que los plaguicidas “que se han utilizado” deberían reducirse “al nivel más inocuo posible”. Otras delegaciones destacaron que el nivel más inocuo no podía definirse con precisión y que la referencia a plaguicidas “que pueden ser necesarios” era preferible para los fines de la protección de la salud.

73. La delegación de la India destacó la importancia de la aplicación a nivel nacional y, a falta de recomendaciones internacionales, propuso incluir una referencia a la legislación nacional.

74. La delegación de Turquía propuso incluir una referencia a los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión después de las palabras “materias primas”, y eliminar el resto de la frase.

¹⁰ Tailandia, Alemania, India, Suecia, Rumania, Estados Unidos, Francia, Turquía, Canadá, Tanzania, Eslovaquia, Reino Unido, Nigeria, Polonia, Dinamarca, China, Japón, Países Bajos, Indonesia, CE, ISDI, CNR, ENCA, ALACTA, IBFAN.

75. Otras delegaciones apoyaron el texto actual; como el Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre ninguna de las enmiendas propuestas, se dejó la sección sin cambios.

Otros contaminantes

76. El Comité observó que en el 24º período de sesiones de la Comisión se habían adoptado unos niveles máximos para el plomo que incluían un nivel de 0,02 mg/kg en preparados para lactantes en el producto (listo para su uso); se acordó incluir este nivel al final de esta sección.

Sección 9. Etiquetado

77. En la sección 9.1.4. el Comité suprimió los corchetes y acordó indicar que los productos que no contuvieran ni leche ni derivados lácteos “se etiquetarán” como tales, en vez de “podrán etiquetarse”.

78. En la sección 9.1.5. la delegación de la India, apoyada por otras delegaciones y por el observador de IACFO, destacó que se usaban declaraciones de propiedades saludables para promover la venta de preparados para lactantes, y propuso prohibir las declaraciones sobre propiedades saludables, funciones nutricionales y contenidos de nutrientes.

79. La delegación de Alemania propuso posponer el debate sobre esta sección ya que el Comité todavía no había decidido si incluir o no los alimentos para usos medicinales especiales en el ámbito de aplicación de la Norma. El Comité no alcanzó un consenso y dejó la sección sin cambios, manteniendo entre corchetes todo el texto y la última frase.

80. El Comité debatió la sección 9.1.6 sobre la declaración de contenido de hierro y tomó nota de algunas propuestas de enmiendas. La delegación de Tanzania propuso suprimir las dos frases alternativas ya que eran superfluas y la gama de niveles de hierro estaba especificada en el cuadro de composición. La delegación de Noruega destacó que era difícil llegar a una conclusión en esta fase, ya que todavía no estaba finalizada la composición del producto. El Comité mantuvo ambas frases entre corchetes para una deliberación posterior.

Declaración de valor nutritivo

81. La delegación de los Estados Unidos propuso añadir una declaración de nutrientes por 100 kcal para los macronutrientes, además de la referente a 100 gr o 100 ml. Como esto ya se permitía para otros nutrientes e ingredientes en el apartado (b), el texto se reordenó para hacer que esta disposición pudiera aplicarse a todos los nutrientes.

82. En el apartado (b), el Comité aclaró la referencia a los nutrientes definidos en 3.1.2 y a los ingredientes definidos en 3.2. También se acordó hacer referencia a “otros ingredientes” en vez de “ingredientes optativos”, para mayor claridad. La delegación de Uruguay presentó objeciones a esta decisión ya que la declaración de valor nutritivo hacía referencia calorías y a los nutrientes. Los ingredientes que no eran nutrientes (3.2.4) deberían incluirse en la lista de ingredientes correspondiente.

83. En la sección 9.6.1 algunas delegaciones propusieron suprimir los corchetes en el punto (b) y mantener la declaración “la leche materna es el mejor alimento para su niño, ya que le protege contra diarreas y otras enfermedades”, mientras que otras delegaciones propusieron suprimir esta frase ya que no estaba en conformidad con las disposiciones del Código de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna. Algunas delegaciones indicaron que la protección no comprendía todas las enfermedades, por lo que la lactancia “ayuda a proteger contra algunas enfermedades”.

84. Tras un debate exhaustivo el Comité acordó incluir los siguientes textos alternativos entre corchetes para su examen posterior: 1) El texto actual con la enmienda de la delegación de Uruguay para presentar la declaración como un ejemplo; y 2) “ la declaración “ la leche materna es el mejor alimento para su niño” o una declaración similar que mostrara la superioridad de la lactancia o de la leche materna”, tal como había propuesto el observador de la CE.

85. En la sección 9.6.2., el Comité acordó prohibir imágenes de lactantes “y mujeres” que idealizaran el uso de los preparados para lactantes. La delegación de la India propuso hacer referencia a “alimentación artificial” en vez de “preparado para lactantes”. Sin embargo se dijo que “alimentación artificial” tenía un significado específico en medicina y que era totalmente diferente de la alimentación de lactantes con los

preparados en cuestión; además la norma se aplicaba solamente a los preparados para lactantes y no incluía otro tipo de productos o formas de alimentación.

86. El Comité acordó que la etiqueta “tendrá gráficos” para ilustrar los métodos de preparación de los productos y los métodos de alimentación. Algunas delegaciones y observadores propusieron hacer referencia al uso de tazas para alimentación en vez de biberones, ya que la alimentación con biberón estaba prohibida en el marco de algunos reglamentos nacionales. El Comité, sin embargo, observó que el texto actual se refería a “métodos de alimentación” en un sentido general para los fines del etiquetado; la norma no prescribía ningún método específico de alimentación, dejándose esto a criterio de las autoridades nacionales.

87. En la sección 9.6.4. el Comité acordó aclarar que los lactantes deberían recibir alimentación complementaria “a partir de la edad adecuada para sus necesidades específicas de crecimiento y desarrollo, según lo aconsejado por un trabajador de la salud independiente y, en cualquier caso, a partir de la edad de seis meses”, tal como lo propuso el observador de la CE.

88. El Comité debatió si la sección 9.6.5 sobre la distinción entre preparados para lactantes y preparados complementarios debería mantenerse o suprimirse, pero no pudo llegar a una conclusión. Se mantuvo esta sección entre corchetes para su deliberación posterior.

Sección 10. Métodos de análisis y de muestreo

89. La Secretaría informó al Comité de que la Comisión había adoptado cinco métodos generales del Codex para la detección de alimentos irradiados, que resultaban pertinentes para las disposiciones de la sección 3.6. Se observó que toda la sección sobre métodos de análisis se presentaría en la norma para recabar más observaciones y actualizarla si fuese necesario.

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

90. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para recabar más comentarios y someterlo a examen en la próxima reunión (véase el Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS EN EL TRÁMITE 4 (TEMA 6 DEL PROGRAMA)¹¹

91. El Comité recordó que el Anteproyecto de Norma Revisada se había mantenido en el trámite 4, ya que en la 22ª reunión del Comité no se había podido alcanzar un acuerdo sobre el texto del Ámbito de aplicación referente a la introducción de la alimentación suplementaria, y que por consiguiente había solicitado asesoramiento a la Comisión sobre cómo proceder con este tema.

92. El Comité decidió examinar el Anteproyecto de Norma revisada, sección por sección, y efectuó las siguientes enmiendas.

Ámbito de aplicación

93. El Comité recordó que este tema se había tratado en la 48ª reunión del Comité Ejecutivo¹², donde se observó que la 54ª Asamblea Mundial de la Salud (Ginebra, 14 al 22 de mayo 2001) había adoptado una resolución general sobre alimentos para lactantes y niños pequeños¹³ y que el Comité Ejecutivo había recomendado que el CCNFSDU tuviese en cuenta la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud. Se

¹¹ CL 1999/20-NFSDU; CXNFSDU 01/7 (observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Francia, Alemania, Hungría, Indonesia, Italia, República de Corea, México, Noruega, Paraguay, Polonia, Senegal, Singapur, Sudáfrica, Sri Lanka, Suiza, Reino Unido, la Comisión Europea, AOECs, ENCA, IBFAN, ISDI, OMS, El uso de aditivos en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños, preparado por los Países Bajos, Canadá, China, Francia, Alemania, Rumania, Eslovaquia, España, Suiza, Reino Unido, EE.UU., Uruguay, CE e ISDI); CX/NFSDU 01/6-Anexo1 (Nota de la Secretaría de la OMS); CX/NFSDU 01/6-Add 2 (observaciones de ISDI, IBFAN, ENCA; CRD 5 (observaciones de la Comunidad Europea); CRD 6 (observaciones de UNICEF); CRD 7 (observaciones de Uruguay); CRD 8 (observaciones de Canadá, Tailandia); CRD 9 (observaciones de India).

¹² ALINORM 01/4, párr. 38-39.

¹³ Resolución 54.2 Nutrición para lactantes y niños pequeños.

acordó que el Comité debería proceder a concluir la revisión de la norma lo antes posible para satisfacer la necesidad de una norma adecuada que velase por la calidad y la seguridad de los productos que se comercializan internacionalmente.

94. El Comité trató el texto propuesto por la Comunidad Europea, la UNICEF y la OMS para el Ámbito de aplicación. La delegación de Brasil enfatizó que el espíritu de la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud, WHA54.2 (2001) debía reflejarse totalmente como aspecto principal del Ámbito de aplicación, de acuerdo con un enfoque de la salud pública o la población.

95. El observador de la CE destacó que su propuesta incluía no sólo la resolución de la AMS sino también las conclusiones y recomendaciones de la Consulta de Expertos de la OMS (Ginebra, 28-30 de marzo 2001). El Comité mantuvo un debate amplio y prolongado sobre la redacción que debería tomarse como base para el Anteproyecto de Norma Revisada.

96. La delegación de los Estados Unidos sugirió enmendar el texto propuesto por la CE para aclarar que cuando la leche materna o el preparado para lactantes no eran suficientes para satisfacer los requisitos nutricionales individuales, podría darse alimentación complementaria bajo la supervisión de un profesional de la salud independiente. Esta propuesta recibió el apoyo de varias delegaciones y del observador de ENCA.

97. La delegación de Uruguay destacó que la referencia a los trabajadores sanitarios independientes podía entenderse e interpretarse diferente en varios países y que podía crear dificultades en la aplicación de esta norma. Además, no apoyó el texto en principio por los motivos siguientes: según la legislación sobre alimentos uruguayos de 1994, estos productos estaban regulados como alimentos complementarios para lactantes de 6 meses y mayores y niños pequeños; la Asamblea Mundial de la Salud era el único marco adecuado y representativo para dar recomendaciones sobre la alimentación de los lactantes; y finalmente la legislación de Uruguay, además de proteger la salud de los lactantes y la lactancia materna, no consideraba adecuados los alimentos elaborados a base de cereales para los primeros seis meses de vida, debido al riesgo de una intolerancia precoz al gluten. La delegación destacó que este riesgo no sólo afectaba a los cereales que contenían gluten, sino a todo este grupo de alimentos debido a la posibilidad de contaminación durante la elaboración y este hecho bien conocido debe tenerse en cuenta.

98. El representante de la OMS declaró que, a la vista del debate del Comité sobre el Proyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes, la yuxtaposición de la leche materna y el preparado para lactantes en el Ámbito de aplicación no era adecuada. La redacción actual parecía implicar una cierta equivalencia nutricional entre la leche materna y el preparado para lactantes, en el sentido de que ambos serían adecuados para satisfacer las necesidades nutricionales de 6 meses, lo que no se veía en absoluto apoyado por la evidencia científica. Para poner remedio a esto propuso abreviar el texto del Ámbito de aplicación para que indicase: "Esta norma regula los productos a base de cereales para la alimentación de lactantes a partir de la edad de 6 meses y para la alimentación de niños pequeños como parte de su dieta progresivamente diversificada".

99. Algunas organizaciones observadoras propusieron utilizar la redacción propuesta por el UNICEF. La delegación de la India destacó que la redacción propuesta por la OMS era más adecuada, especialmente para asegurar que los alimentos complementarios no se comercializasen de forma que minaran la prevalencia de la lactancia, que era muy importante para países en desarrollo. Este punto de vista recibió el apoyo de varias delegaciones y algunos observadores.

100. El observador de la CE llamó la atención del Comité sobre el hecho de que a partir de las recomendaciones de la Consulta de Expertos de la OMS había quedado claro que la lactancia materna exclusiva podría causar problemas para algunos niños y por consiguiente sugirió enmendar su propuesta original suprimiendo la referencia a la lactancia materna exclusiva o a que los preparados para lactantes sean suficientes.

101. El representante de la OMS estuvo de acuerdo con esta nueva redacción, la cual, además de estar en conformidad con la resolución 54.2 (2001) de la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS, eliminaba cualquier sugerencia de adecuación nutricional o equivalencia entre la leche materna y los preparados para lactantes.

102. Además se propuso enmendar la propuesta de la CE añadiendo al final de la frase la referencia a la resolución 54.2 de la Asamblea Mundial de la Salud, para que quedase claro que no debía perderse el espíritu de la misma.

103. El Comité observó que no era posible alcanzar un acuerdo en esta fase. Debido a la falta de tiempo y para progresar con la revisión del resto de los documentos, el Comité decidió poner entre corchetes tanto la propuesta de la CE como la de la OMS sobre el ámbito de aplicación, para recoger más observaciones y proseguir su examen.

Sección 2 Descripción

104. El Comité tomó nota de las propuestas para enmendar el título del anteproyecto de Norma y/o suprimir la referencia al uso de raíces y tallos amiláceos que podrían reducir el valor nutricional de los productos a base de cereales, y aumentar el porcentaje de cereales a fin de que reflejasen el título del Anteproyecto de Norma.

105. El Comité recordó que las raíces y tallos amiláceos fueron introducidos porque estos productos se utilizaban tradicionalmente en algunos países en desarrollo.

106. El representante de la FAO declaró que esta organización distinguía claramente entre cultivos de cereales y cultivos de raíces y que la Consulta de Expertos FAO/OMS distinguía los carbohidratos derivados de los cereales de los obtenidos de raíces amiláceas¹⁴; por consiguiente la descripción incluida en la sección 2, que indicaba “alimentos a base de cereales preparados en primer lugar a partir de uno o más cereales molidos y/o legumbres y/o productos de raíces o tallos amiláceos que constituyen como mínimo el 25% de la mezcla final” era técnicamente incorrecta. El representante indicó que, o bien debería suprimirse el término “a base de cereales” del título o la descripción tendría que dejar bien claro que “los alimentos a base de cereales se elaboran principalmente a partir de uno o más cereales molidos” únicamente.

107. La delegación de India propuso que respecto a los alimentos a base de cereales, el porcentaje mínimo de cereales tenía que ser superior al 25% en caso de que los productos tuvieran que reconstituirse con leche u otros líquidos nutritivos apropiados.

108. El Comité decidió aclarar la redacción de la descripción indicando que los cereales deberían constituir como mínimo el 25% del peso en seco de la mezcla final del producto e hizo la aclaración correspondiente en la sección 3.1.1. sobre el uso de legumbres y de raíces y tallos amiláceos según lo sugerido por la delegación de Malasia.

Sección 2.1 Definiciones de productos

109. El observador de ENCA propuso adoptar 2.2.1 para el texto del Ámbito de aplicación y tomar la definición de niños mayores de las Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Lactantes de más Edad y Niños Pequeños, de modo que dijera por “lactantes de más edad” se entiendan los niños entre 6 y 12 meses de edad”. Algunas delegaciones se opusieron a esta propuesta.

110. El Comité enmendó la sección 2.1.1. para aclarar la naturaleza de los cereales.

Sección 3. Composición esencial y factores de calidad

111. Debido a la falta de tiempo y en vista de que algunas de las disposiciones de esta sección tenían que ponerse al día para tomar en cuenta los últimos hallazgos científicos, el Comité decidió establecer un Grupo de Trabajo¹⁵ que trabajaría por correo electrónico y sería presidido por la delegación de Malasia.

112. El representante de la FAO apoyó este enfoque e indicó que la puesta al día de la sección sobre la composición de los alimentos a base de cereales para lactantes y niños se beneficiaría de las consultas sobre macronutrientes de la FAO/OMS /UNU (Necesidades humanas de energía, Roma, octubre 2001, y necesidades humanas de proteínas prevista en Ginebra para abril 2002) así como de las deliberaciones del

¹⁴ Carbohidratos en la nutrición humana, documento de la FAO sobre Alimentación y nutrición 65.

¹⁵ Alemania, Bulgaria, Canadá, China, Dinamarca, Egipto, Francia, India, Indonesia, Japón, México, Nigeria, Noruega, Reino Unido, Singapur, Sudáfrica, Tailandia, Turquía, Uruguay, ALACTA, ENCA, IBFAN, IACFO, ISDI, IOCCC y la CE.

Food and Nutrition Board de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos. El representante indicó que los dos grupos de trabajo también se beneficiarían de los informes y recomendaciones de las consultas sobre los requisitos para grasas y aceites, carbohidratos, vitaminas y minerales en la nutrición humana.

Sección 4. Aditivos alimentarios

113. Sobre la base del debate mantenido respecto a la sección de aditivos, durante el examen de la norma sobre preparados para lactantes (véanse los párrafos 63-69), el Comité decidió ampliar el mandato del Grupo de Trabajo presidido por Suiza, de forma que también revisara la sección de aditivos de esta norma sobre la base de las nuevas observaciones recibidas. La sección revisada sobre los aditivos alimentarios será examinada por el Comité en su próxima reunión.

Sección 5. Contaminantes

114. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta del observador de la CE de enmendar la disposición sobre residuos de plaguicidas ratificado por el CCPR (ALINORM 01/24, párr. 74) para brindar una protección adicional a los lactantes y a los niños pequeños, insertando el texto que sigue: (a reserva de la ratificación del Comité sobre Residuos de Plaguicidas):

“Estos límites tendrán en cuenta la índole específica de los productos en cuestión y el grupo específico de la población para el que están previstos”.

Sección 8. Etiquetado

115. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de la India de la Sección 8.2.3 sobre la inclusión de imágenes o textos en la etiqueta que pudiesen idealizar el uso o pudiesen sugerir una edad no adecuada para la introducción de los productos a base de cereales y decidió poner el texto entre corchetes. La delegación de la India hizo referencia a sus observaciones escritas (CRD 9) y, con el apoyo de algunas otras delegaciones, propuso otras dos enmiendas sobre la prohibición de declaraciones de propiedades saludables para estos productos y la indicación de los ingredientes genéticamente modificados en la etiqueta. El Comité no incluyó estas enmiendas, ya que no se logró un consenso y estas cuestiones todavía eran objeto de debate en el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos. No hubo bastante tiempo para examinar toda la sección.

Sección 9. Métodos de análisis y muestreo

116. Al hilo de las decisiones tomadas con anterioridad sobre la sección relevante del Anteproyecto de Normas para Preparados para Lactantes (véase también el párr. 89), el Comité decidió volver a insertar las disposiciones para los métodos de análisis para que se formularan observaciones al respecto y se actualizaran si fuera necesario.

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

117. El Comité reconoció que a pesar de los progresos logrados se habían mantenido entre corchetes algunas disposiciones importantes y había algunas secciones que debían actualizarse, por lo que acordó devolver el Anteproyecto de Norma Revisada al Trámite 3 para recabar más observaciones y examinarlo en la próxima reunión del Comité (véase el Apéndice IV).

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS LISTAS DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU USO EN ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (CAC/GL 10-1979) (TEMA 7 DEL PROGRAMA)¹⁶

118. La delegación de Alemania presentó el tema y recordó que al hilo de la decisión de la última reunión del Comité se había redactado una circular para solicitar comentarios sobre los criterios de inclusión y/o exclusión de compuestos vitamínicos y sales minerales en la(s) lista(s), así como sobre el título y la estructura de las mismas.

¹⁶ CL 2001/-NFSU , CXNFSU 01/7 (observaciones de Australia, Cuba, Hungría, Malasia, México, España, EE.UU., UE y ISDI), CRD 3 (observaciones a CL 2001/7-NFSU de China); CRD 7 (observaciones de Uruguay).

119. La delegación indicó que basándose en los comentarios recibidos se proponía que el Comité estudiase algunas enmiendas a las secciones actuales a), c) y d) de la lista de criterios¹⁷ que se destacaban en el documento CX/NFSDU 01/7.
120. La referencia a la IDA se eliminó de la sección b) puesto que este concepto ya se trataba en la sección a).
121. La delegación destacó que se había incluido una nueva sección e) que contenía las disposiciones para demostrar la estabilidad de los nutrientes y nuevas disposiciones en la sección 2 que clarificaban el proceso de supresión de elementos de la lista.
122. La delegación informó al Comité de que la estructura de la(s) lista(s) se había enmendado para incluir no sólo los compuestos vitamínicos y sales minerales sino también otros nutrientes como aminoácidos y aditivos alimentarios para formas especiales de vitaminas, y que los requisitos para todas las clases de nutrientes propuestas se aclaraban tal como figuraba en el documento CX/NFSDU 01/7.
123. El Comité apreció el valioso trabajo efectuado por la delegación de Alemania en la revisión de este documento.
124. La delegación de los Estados Unidos expresó su apoyo a la nueva estructura propuesta; aunque destacó que estas propuestas eran útiles expresó su preocupación con respecto a la base científica para la inclusión de algunos nutrientes en la(s) lista(s) y la idoneidad de éstas para diferentes productos, como preparados para lactantes o alimentos elaborados a base de cereales.
125. El Comité tomó nota de la aclaración de la delegación de Alemania, según la cual la base para la inclusión de los nutrientes era su evaluación por parte de la FAO/OMS, la CE o, en algunos casos, las autoridades nacionales.
126. Con respecto a la propuesta de ampliar el ámbito de aplicación de la(s) lista(s) y de enmendar el título para incluir una gama más amplia de edades y también alimentos con fines medicinales especiales, el Comité llegó a la conclusión de que en esta fase el ámbito de aplicación debería limitarse a lactantes y a niños pequeños. Algunas delegaciones consideraban que la(s) lista(s) deberían incluir alimentos para usos medicinales especiales, mientras que la delegación de los Estados Unidos indicó que no había normas del Codex sobre la composición de los alimentos para usos medicinales especiales, y que por consiguiente, antes de ampliar la(s) lista(s) debería disponerse de criterios para la inclusión de nutrientes para este tipo de productos. Se informó al Comité de que las fuentes de nutrientes para los alimentos para usos medicinales especiales incluidos en la lista habían superado un proceso de evaluación en la Comunidad Europea. El Comité observó que no estaba en condiciones de lograr el consenso sobre esta cuestión en esta fase y decidió poner entre corchetes el título Alimentos para Usos Medicinales Especiales a fin de recibir más comentarios y proseguir las deliberaciones al respecto.
127. El Comité apoyó en general la estructura propuesta de la(s) lista(s).
128. El Comité acordó suprimir la sección 2 sobre la fuente de fósforo y la sección 3 sobre la fuente de cloruro en el Cuadro A.

Estado del Anteproyecto de Revisión de la(s) Lista(s) de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para su Empleo en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/GL 10-1979)

129. El Comité pidió a la delegación de Alemania que revisase las listas a la luz de las observaciones suministradas en esta reunión, entendiendo que la versión revisada se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la próxima reunión del Comité.

¹⁷ ALINORM 89/69, párrafo 193.

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES PARA VITAMINAS Y MINERALES EN LAS NORMAS DEL CODEX: VITAMINAS Y MINERALES EN ALIMENTOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES (TEMA 8 DEL PROGRAMA)¹⁸

130. La delegación de Alemania presentó el documento de examen elaborado a la luz de los debates sostenidos en la última reunión del Comité, e indicó que se habían recibido pocos comentarios sobre los criterios empleados en los países miembros en la selección de vitaminas y minerales. La delegación también señaló que se proponían únicamente disposiciones sobre vitaminas y minerales excluyendo los requisitos para alimentos medicinales propiamente dichos, y recordó que tales disposiciones podrían ser útiles si el Comité decidiera incluir los alimentos para usos medicinales especiales en la norma sobre preparados para lactantes.

131. El Comité recordó que la *Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales* tan sólo abarcaba el etiquetado y las declaraciones de propiedades, y debatió si tendrían que elaborarse disposiciones adicionales para estos alimentos.

132. Dado que no existía apoyo para realizar más trabajos, el Comité acordó no seguir con el debate sobre de las disposiciones para vitaminas y minerales en los alimentos para fines medicinales especiales.

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE COEFICIENTES DE CONVERSIÓN ENERGÉTICA (TEMA 9 DEL PROGRAMA)¹⁹

133. La delegación de Australia presentó el documento y recordó que este asunto había sido debatido por el Comité durante las últimas dos reuniones y que las observaciones indicaban que se había recibido algún apoyo de los países miembros en lo relativo al trabajo futuro sobre este tema del programa. La delegación señaló que las respuestas mostraban claramente que había diferencias considerables entre los distintos países miembros en cuanto a los factores de conversión energética empleados para algunos componentes de los alimentos y, por consiguiente, propuso que se considerase la posibilidad de dar inicio a un nuevo trabajo sobre este asunto.

134. El Comité notó que las diferencias actuales en la asignación de diferentes factores de conversión energética a los mismos componentes alimentarios podrían causar problemas en el comercio internacional; sin embargo se señaló también que se necesitaba buscar asesoramiento científico para resolver los problemas de la determinación de los factores de conversión energética.

135. El representante de la FAO señaló que esta Organización al preparar la Consulta Mixta de Expertos sobre necesidades energéticas del ser humano (Roma, octubre de 2001) ya había obtenido un documento de referencia sobre factores de conversión energética y que había organizado un grupo de trabajo sobre temas relacionados con los aspectos analíticos de la energía y las proteínas. El representante también destacó que la consulta arriba mencionada había manifestado su firme apoyo al deseo de la FAO de convocar consultas de expertos/grupos de trabajo técnicos sobre la aplicación de requisitos y la armonización de definiciones y enfoques con miras a establecer las necesidades nutricionales humanas. Como parte de esto la FAO decidió incluir el examen del problema de los factores de conversión energética. Tomando en cuenta el trabajo realizado por Australia, que había producido un documento muy valioso para este Comité, la FAO opinó que era importante y urgente que el Comité recibiera asesoramiento científico sobre este tema.

136. La Secretaría recordó que a menos que se contase con una sólida base científica podrían surgir dificultades y demoras en el desarrollo del trabajo y, por lo tanto propuso que el Comité esperara los resultados científicos y recomendaciones resultantes de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre factores de conversión energética antes de dar inicio a un nuevo trabajo.

137. El Comité expresó su satisfacción por el trabajo realizado por la FAO/OMS sobre este asunto y opinó que era prematuro solicitar un nuevo trabajo en esta fase; decidió que volvería a debatir este asunto tan pronto como los resultados de la consulta de expertos arriba mencionada estuviesen disponibles. Acordó que en la próxima reunión se informaría del progreso conseguido por la FAO/OMS y los organismos científicos nacionales en este campo para facilitar su trabajo posterior en el mismo.

¹⁸ CX/NFSDU 01/8, CRD 1 (observaciones de Cuba).

¹⁹ CX/NFSDU 01/09; CRD 7 (observaciones de Uruguay); CRD 8 (observaciones de Canadá).

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS A CUESTIONES DE NUTRICIÓN: LA INCORPORACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS DE LOS NUTRIENTES EN UN ENFOQUE BASADO EN EL RIESGO PARA APOYAR EL PROCESO DE ADOPCIÓN DE DECISIONES DEL CCNFSU (TEMA 10 DEL PROGRAMA)²⁰

138. El Comité recordó que al hilo de debates anteriores se había acordado en la última reunión que la delegación de Australia revisaría su documento de examen original basándose en las observaciones recibidas sobre la evaluación del riesgo para temas de nutrición. La delegación de Australia recordó las recomendaciones de la Comisión sobre la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex sobre inocuidad de los alimentos y señaló el trabajo efectuado por varios comités sobre el análisis de riesgos. Varios aspectos del trabajo del Comité estaban relacionados con la inocuidad de los alimentos, como podía observarse en los debates recientes sobre el nivel inocuo de vitaminas y minerales, y estos temas deberían tratarse sobre la base de la evaluación científica del riesgo. La delegación recordó que varios países seguían un enfoque basado en el riesgo para la evaluación de los nutrientes a nivel nacional y que se estaban realizando varios estudios para establecer niveles máximos seguros para el consumo de vitaminas y minerales (EE.UU, UE). Por consiguiente se propuso que el Comité solicitase a la FAO y la OMS que ampliaran sus trabajos en curso sobre la ingesta recomendada de referencia de nutrientes a fin de incluir los valores máximos de vitaminas y minerales.

139. El representante de la FAO indicó que esta Organización ya había decidido convocar una consulta de expertos para ponerse al día con los avances de la ciencia en relación con algunas vitaminas y minerales después de la reunión de Bangkok 1998. Como parte de esta actividad el mandato de este grupo de expertos se ampliaría, en la medida de lo posible para considerar la posibilidad de examinar la cuestión de los límites superiores y la inocuidad con respecto a algunos micronutrientes.

140. El observador de la CE informó al Comité de trabajo del Comité Científico sobre los alimentos al establecer los valores superiores para vitaminas y minerales y destacó que éste era un ejercicio a largo plazo y que podría no ser posible tratar esta cuestión a través de una consulta internacional.

141. El representante de la FAO indicó que la consulta de expertos consultaría y se basaría en las experiencias del Consejo de Alimentación y Nutrición de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos y el Comité Científico sobre los Alimentos de la Unión Europea en este ámbito para elaborar recomendaciones que pudiesen suministrar la base científica para el trabajo futuro del Comité.

142. El observador del CNR, haciendo referencia a sus observaciones escritas, apoyó un seguimiento de los trabajos sobre la evaluación del riesgo que tuviera en cuenta los datos científicos más actualizados para asegurar el fundamento científico de las decisiones.

143. El Comité expresó su agradecimiento a la Delegación de Australia por el trabajo efectuado en este importante ámbito y acordó que debería seguirse un enfoque basado en el riesgo para establecer los límites superiores de micronutrientes. Se acordó que se debería informar en la próxima reunión del progreso que lograran la FAO/OMS y los órganos científicos nacionales en este ámbito para facilitar los trabajos subsiguientes sobre vitaminas y minerales.

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE BEBIDAS PARA DEPORTISTAS Y BEBIDAS ENERGETICAS (TEMA 11 DEL PROGRAMA)²¹

144. El Comité recordó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había discutido inicialmente esta cuestión y pedido asesoramiento al CCNFSU sobre la posibilidad de elaborar unas condiciones necesarias para la declaración de propiedades “altamente energético” y la necesidad de una norma sobre bebidas para deportistas como alimentos para regímenes especiales. En la última reunión del Comité esta cuestión se había debatido brevemente y se había convenido en pedir comentarios sobre estas propuestas con el fin de facilitar su

²⁰ CX/NFSU 01/10, CRD 2 (observaciones de CRN), CRD 7 (observaciones de Uruguay), CRD 8 (observaciones de Tailandia).

²¹ CX/NFSU 01/11, CX/NFSU 01/11-Add.1, CRD 1 (observaciones de Cuba), CRD 7 (observaciones de Uruguay).

debate ulterior. La Secretaría presentó un documento de examen que resumía las cuestiones planteadas en debates anteriores y en las observaciones recibidas y la aplicabilidad de los textos actuales de las etiquetas a las declaraciones relativas a “bebidas para deportistas y bebidas energéticas”. El Presidente recordó que los problemas principales con estos productos estribaban en las declaraciones engañosas y los posibles efectos adversos para la salud, y propuso que se debatieran los siguientes temas: la definición de la declaración de propiedades “altamente energético”; la necesidad de una norma sobre “bebidas/alimentos para deportistas”; y la cuestión de las sustancias farmacológicamente activas.

145. Algunas delegaciones apoyaron la definición de requisitos para la declaración de propiedades “altamente energético “ puesto que ésta se encontraba corrientemente en el mercado. Otras delegaciones señalaron que no había ninguna necesidad real de que se establecieran tales criterios puesto que el problema principal estribaba en el abuso del término “energía” y en las declaraciones engañosas, que ya se trataban en los textos generales del Codex sobre etiquetado así como en la normativa nacional de varios países. La delegación de Uruguay consideró que la definición de “altamente energético” era necesaria para los consumidores como documentaba en sus observaciones (CRD 7) y solicitó expresamente al Comité que trabajara sobre este tema, tanto en relación con los sólidos, como con los líquidos.

146. Con respecto a la oportunidad de elaborar una norma sobre bebidas para deportistas como alimentos para regímenes especiales, el Comité reconoció que esto correspondía a su mandato. Algunas delegaciones y observadores apoyaron la iniciación de un nuevo trabajo en este ámbito dado que estos productos estaban reglamentados en varios países y eran objeto de comercio internacional. Otras delegaciones expresaron el punto de vista de que los alimentos para deportistas no eran alimentos para regímenes especiales y no justificaban la elaboración de una norma específica, y que los países miembros no compartían en este momento información suficiente sobre los problemas actuales de estos productos en relación con la salud de los consumidores y el comercio internacional; el Comité no pudo llegar a un consenso sobre esta cuestión.

147. Con respecto al establecimiento de valores máximos para sustancias farmacológicamente activas en bebidas, algunas delegaciones coincidieron en que éste podría considerarse sobre la base de evaluaciones científicas de riesgos, mientras que otras delegaciones se oponían a este trabajo por considerar que no formaba parte del mandato del Comité. Además, el término “sustancias farmacológicamente activas” según algunas delegaciones no era apropiado para designar estas sustancias.

148. Por lo tanto, el Comité concluyó que no había ninguna necesidad de que se continuaran debatiendo las “bebidas para deportistas y bebidas energéticas” y que no se requería realizar ningún trabajo ulterior en este ámbito.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS: CONSIDERACIÓN DE LA NECESIDAD DE EXAMINAR LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 09-1987) (TEMA 12 DEL PROGRAMA)

149. El Comité destacó que el documento sobre este tema no se había elaborado y, por lo tanto, no hubo otros asuntos para debatir para este Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (TEMA 13 DEL PROGRAMA)

150. Se informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría en Berlín del 4 al 8 de noviembre de 2002, a reserva de la confirmación del gobierno hospedante y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia ALINORM 03/26
Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten	7	Grupo de Trabajo Prolamin	Párrs. 9-10
Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales: Proyecto de Cuadro para los contenidos de nutrientes (Parte B, que contiene disposiciones sobre fibra dietética)	7	Examen aplazado hasta que se disponga de nueva información científica	Párrs. 11-17
Anteproyecto de Directrices sobre complementos de vitaminas y minerales	3	Gobiernos 24ª CCNFSDU	Párrs. 18-40 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes	3	Gobiernos, 24ª CCNFSDU	Párrs. 41-90 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños	3	Gobiernos, 24ª CCNFSDU	Párrs. 91-117 Apéndice IV
Anteproyecto de Revisión de las Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para su Uso en Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979)	2	Gobiernos Alemania 24ª CCNFSDU	Párrs. 118-129
Documento de examen sobre coeficientes de conversión energética	-	FAO/OMS, CCNFSDU	Párrs. 132-136

Appendix/Annexe/Apéndice I

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

**Chairman
Président
Presidente**

Dr Rolf Grossklaus
Director and Professor
Federal Health Institute of Consumer Protection
and Veterinary Medicine (BgVV)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (18 88) 4 12 – 32 30
Fax: +49 (18 88) 4 12 – 37 15
Email: r.grossklaus@bgvv.de

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Ms Janine **Lewis**
Principal Nutritionist
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra BC ACT 2617
Australia
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45
Fax: +61 (2) 62 71 22 78
Email: janine.lewis@anzfa.gov.au

AUSTRIA / AUTRICHE

Dr Fritz **Wagner**
Bundesministerium für soziale Sicherheit und
Generationen
Abteilung VIII/B/11
Radetzkystrasse 2
1030 Wien
Austria
Tel.: +43 (1) 7 11 00 / 44 26
Fax: +43 (1) 7 11 00 / 43 85
Email: fritz.wagner@bmsg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BÉLGICA

Albert **d'Adesky**
Directeur-général
Ministère de la Santé publique
C.A.E. Quartier Esplanade
Boulevard Pachéco 19, bte 5
1010 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 2 10 48 59
Fax: +32 (2) 2 10 48 79
Email: albert.dadesky@health.fgov.be

Jose Bontemps

Conseiller scientifique et nutritionnel
SPADEL
Rue Colonel Bourg 103
1030 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 7 02 38 11
Fax: +32 (2) 7 02 38 12
Email: j.bontemps@spawater.com

Michel Coenen

Conseiller scientifique
ABSAED
Avenue de Roodebeek 30
1030 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 7 43 87 46
Fax: +32 (2) 7 36 81 75
Email: sia@sia-dvi.be

Patrick Coppens

Manager Legal Affairs and Quality Assurance
NUTRICIA
Rijksweg 64
2880 Bornem
Belgium
Tel.: +32 (3) 8 90 22 84
Fax: +32 (3) 8 90 23 29
Email: patrick.coppens@nutricia.be

Michel Horn

Vice-Président

NAREDI

Rue de la Sablonnière 7

1000 Bruxelles

Belgium

Tel.: +32 (2) 2 18 67 60

Fax: +32 (2) 2 18 66 79

Email: michel.horn@ortis.com

Paul Van den Meerssche

Inspecteur sanitair

Ministère de la Santé publique

C.A.E. Quartier Esplanade

Boulevard Pachéco 19, bte 5

1010 Bruxelles

Belgium

Tel.: +32 (0) 2 2 10 48 33

Fax: +32 (0) 2 2 10 48 16

Email: paul.vandenmeerssche@health.fgov.be

BOLIVIA / BOLIVIEDr Oscar **Lanza V.**

Bolivian Codex Alimentarius Committee

P.O. Box 568

La Paz

Bolivia

Tel.: +5 91 (2) 2 22 29 87

Fax: +5 91 (2) 2 22 29 87

Email: aisbolol@ceibo.entelnet.bo

BRAZIL / BRÉSIL / BRASILSarquis Buainain **Sarquis**

Brasilianische Botschaft

Wallstrasse 57

10179 Berlin

Germany

Tel.: +49 (30) 72 62 82 20

Fax: +49 (30) 72 62 83 20

Email: sarquis@brasemberlin.de

Ana Beatriz Pinto de Almeida Vasconcellós

Ministry of Health

National Sanitary Surveillance Agency

SEPN 515, Bloco B Edificio ômega 3 Andar

Brasilia - DF

Brazil

Tel.: +55 (61) 2 25 29 38

Fax: +55 (61) 4 48 11 27

Email: ana.beatriz@anvisa.gov.br
alimentos@anvisa.gov.br**BULGARIA / BULGARIE**Dr Roumjana **Modeva**

Director

National Institute for Feeding Practices and Social

Demographic Development

P.O. Box 96

Sofia 1233

Bulgaria

Tel.: +3 59 (2) 32 60 88

+3 59 (88) 85 00 81

Fax: +3 59 (2) 44 01 64

Email: modev@rtsonline.net

Valentina Pirinjieva

Nutritionist

Consultant on Nutrition

"Seliolu" Str. N 10

Sofia

Bulgaria

Tel.: +3 59 (2) 9 87 85 66

+3 59 (87) 44 05 06

Fax: +3 59 (2) 9 87 85 66

Dr Mariela Todorova

Master Nutritionist

Nat. Agency "Saved Future"

President, Member of Codex Infant Formula

Composition Work Group

National Consultant of Mother's and Child's Care By

MH

P. Box 140

10 "Narodno subranie" Sq.

Sofia 1233

Bulgaria

Tel.: +3 59 (2) 32 80 79

Fax: -

Email: ibfanbg@rtsonline.net

CANADA / CANADÁMs Christina **Zehaluk**

Scientific Evaluator

Nutrition Evaluation Division

Food Directorate

Health Products and Food Branch, Health Canada

Sir Frederick Banting Building, PL 2203A

Ottawa, Ontario K1A 0L2

Canada

Tel.: +1 (6 13) 9 57 - 17 39

Fax: +1 (6 13) 9 41 - 66 36

Email: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Allan McCarville
Senior Advisor, Codex
Bureau of Food Regulatory, International And
Interagency Affairs
Food Directorate, Health Products and Food Branch
Health Canada
HPB Building, Room 2394 (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Canada
Tel.: +1 (6 13) 9 57 - 01 89
Fax: +1 (6 13) 9 41 - 35 37
Email: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Ms Patricia J. Steele
Special Advisor
Bureau of Food Safety and Consumer Protection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Canada
Tel.: +1 (6 13) 2 25 - 23 42 Ext. 38 00
Fax: +1 (6 13) 2 28 - 66 11
Email: psteele@inspection.gc.ca

CHINA / CHINE

Dr Guansheng Ma
Professor
Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nan Wei Road
Beijing
China 100050
Tel.: +86 (10) 63 18 98 44
Fax: +86 (10) 63 01 18 15
Email: mgs@public.bta.net.cn

Ms Lai-yee, Joey Kwok
Scientific Officer
Food and Environmental Hygiene Department
43rd Floor
Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong SAR
China
Tel.: +8 52 - 28 67 53 35
Fax: +8 52 - 28 93 35 47
Email: jlykwok@feh.d.gov.hk

Ms Dr Dongsheng Liu
Professor
Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nan Wei Road
Beijing
China 100050
Tel.: +86 (10) 63 03 41 40
Fax: +86 (10) 63 01 18 75
Email: mgs@public.bta.net.cn

Ms Yun Wang
Senior Engineer
National Dairy Testing Centre
No. 337 Xuefu Road
Harbin
China 150086
Tel.: +86 (4 51) 6 68 48 12
Fax: +86 (4 51) 6 66 17 73
Email: ndtc@public.hr.hl.cn

Ms Kun Wu
Professor
Ministry of Health, P.R.C
Department of Nutrition
Public Health School
Heilongjiang 150001
199 Dazhi str. Harbin
Tel.: +86 (4 51) 3 66 02 73
Fax: +86 (4 51) 3 64 86 65
Email: wakun@public.hr.hl.cn

Hongmin Xu
Director of Tech/Reg
Amway (China) Co., Ltd.
41/F CITIC Plaza, 233 Tianhe N. Road
Guangzhou
Guangdong Province
P.R. China
Tel.: +86 (20) 87 55 23 68
Fax: +86 (20) 87 55 48 01
Email: hongmin_xu@amway.com

Dr Shian Yin
Professor
Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nan Wei Road
Beijing
China 100050
Tel.: +86 (10) 83 16 10 79
Fax: +86 (10) 63 01 18 75
Email: shianyin@public.bta.net.cn

Mr Jinjing Zhang
Deputy-Director
Division of Food & Cosmetic Administration
Dept. of Health Legislation and Inspection
Ministry of Health
No 1, Xizhimenwai Nanlu
Beijing, 100044
China
Tel.: +86 (10) 68 79 24 04
Fax: +86 (10) 68 79 24 08
Email: dgdz26@yahoo.com

Dr Xuejun **Zhao**
 Medical/Regulatory Affairs Manager
 Wyeth-Ayerst (China) Ltd.
 1168 Nanjing West Road
 28th Floor, CITIC Square
 200041 Shanghai
 P.R. China
 Tel.: +86 (21) 52 52 46 33
 Fax: +86 (21) 52 98 45 90
 Email: zhaoxj@Labs.Wyeth.com

COLOMBIA / COLOMBIE / COLOMBIA

Felipe **Gomez-Gonzalez**
 Segundo Secretario
 Diplomatico-Embajada de Colombia
 Kurfürstenstrasse 84
 10787 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 2 63 96 10
 Fax: +49 (30) 26 39 61 25
 Email: felgom@yahoo.com

CUBA

Dra Delia **Plasencia Concepción**
 Medico Especialista en Nutrición
 Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos del
 Ministerio Salud Publica
 Calzada de Infanta No. 1158
 La Habana 10300
 Cuba
 Tel.: +53 (7) 70 07 16
 Fax: +53 (7) 73 83 13
 Email: vdninha@infomed.sld.cu

**CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHEQUE /
 RÉPUBLICA CHECA**

Dr Bohumil **Turek**
 Head of Department of Nutritional Factors
 National Institute of Public Health
 Srobarova 48
 100 42 Prague 10
 Czech Republic
 Tel.: +4 20 (2) 67 08 23 17
 Fax: +4 20 (2) 67 08 23 46
 Email: turek@szu.cz

Daniela **Winklerova**
 Head of Depart. for Special Food and Food Additives
 National Institute of Public Health
 Srobarova 48
 100 42 Prague 10
 Czech Republic
 Tel.: +4 20 (2) 67 08 23 41
 Fax: +4 20 (2) 67 08 23 18
 Email: winklerova@szu.cz

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Bente **Koch**
 Scientific Adviser M.Sc.
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg
 Denmark
 Tel.: +45 - 33 95 60 00
 Fax: +45 - 33 95 60 60
 Email: bmk@fdir.dk

Jorgen Hald **Christensen**

Head of Department
 Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 8000 Aarhus C
 Denmark
 Tel.: 45 - 87 31 20 00
 Fax: 45 - 87 31 21 01
 Email: jhc@mejeri.dk

Ms Ellen **Trolle**

Senior Research Nutritionist
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg
 Denmark
 Tel.: +45 - 33 95 60 00
 Fax: +45 - 33 95 60 60
 Email: etr@fdir.dk

EGYPT / EGYPTE / EGIPTO

Prof Dr Maryam **Mousa**
 Agricultural Minister & Deputy Permanent
 Representative of Egypt to UN Agencies in Rome
 Embassy of Egypt
 Agricultural Office
 Villa Savoia
 Via Salarla 267
 00199 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (06) 8 54 89 56
 Fax: +39 (06) 8 54 26 03
 Email: agricoffembegypt@nttit

Mrs Manal Abdel Motalaa A **Abdel Wahab**

Central Lab for Food and Feed
 Agricultural Research Center
 9 Elk Gamaa Street
 Giza
 Egypt
 Tel.: +2 02 - 5 73 22 80
 Fax: +2 02 - 5 73 22 80
 Email: manal.egypt@hotmail.com

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIAMs Kaija **Hasunen**

Chief Counsellor

Ministry of Social Affairs and Health

00023 Government

Finland

Tel.: +3 58 (9) 1 60 40 35

Fax: +3 58 (9) 1 60 44 92

Email: kaija.hasunen@stm.vn.fi

Ms Anna **Lemström**

Senior Advisor

Ministry of Trade and Industry

Ratakatu 3

P.O. Box 32

00023 Government

Finland

Tel.: +3 58 (9) 1 60 35 36

Fax: +3 58 (9) 1 60 26 70

Email: anna.lemstrom@ktm.vn.fi

FRANCE/ FRANCIACatherine **Rioux**

Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie

DGCCRF

53, boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

France

Tel.: +33 (1) 44 97 29 18

Fax: +33 (1) 44 97 30 48

Email: catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.fr

Jean-Claude **Attale**

Degussa

Health and Nutrition

Regulatory Affairs Director

4, place des Ailes

92641 Boulogne

Billancourt Cedex

France

Tel.: +33 (1) 47 12 26 98

Fax: +33 (1) 47 12 27 00

Email: j-c.attale@skw.com

Françoise **Costes**

ATLA

Association de la Transformation Laitière française

42, rue de Châteaudun

75314 Paris Cedex 09

France

Tel.: +33 (1) 49 70 72 69

Fax: +33 (1) 42 80 63 62

Email: fcostes@atla.asso.fr

Marie-Odile **Gailing**

Nestle France

7, boulevard Pierre Carle

B.P. 900 Noisiel

77446 Marne la Vallee Cedex 02

France

Tel.: +33 (1) 60 53 20 40

Fax: +33 (1) 60 53 54 65

Email: marie-odile.gailing@fr.nestle.com

Jacques **Ghisolfi**

Professor Université

CHU Toulouse

Hôpital des Enfants

330 Avenue de Grande Bretagne

BP 3119

31026 Toulouse-Cedex 3

France

Tel.: +33 (5) 34 55 85 59

Fax: +33 (5) 34 55 85 67

Email: ghisolfi.j@chu-toulouse.fr

Brigitte **Lelievre**

L'Alliance 7

Service Réglementation Diététique et Compléments

Alimentaires

194, rue de Rivoli

75001 Paris

France

Tel.: +33 (1) 44 77 85 85

Fax: +33 (1) 42 61 95 34

Email: blelievre@alliance7.com

Annie **Loc'h**

Groupe DANONE

Food Law Director

7, rue de Téhéran

75008 Paris

France

Tel.: +33 (1) 44 35 24 32

Fax: +33 (1) 44 35 24 45

Email: aloch@groupe.danone.com

Pierre **Merel**

Ministère de l'agriculture et de la Pêche

DGAL

251, rue de Vaugirard

75732 Paris Cedex 15

France

Tel.: +33 (1) 49 55 58 88

Fax: +33 (1) 49 55 59 48

Email: pierre.merel@agriculture.gouv.fr

Mr Jean-Louis **Ramet**

Directeur de Recherches et Relations médicales

50, rue Prof. Paul Sisley

609008 Lyon

France

Tel.: +33 (0) 4 78 01 29 61

Fax: +33 (0) 1 47 52 18 17

Email: milupa@club-internet.fr

Marie Thisse

Ministère de l'agriculture et de la Pêche
 DGAL
 251, rue de Vaugirard
 75732 Paris Cedex 15
 France
 Tel.: +33 (1) 49 55 50 07
 Fax: +33 (1) 49 55 59 48
 Email: marie.thisse@agriculture.gouv.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**Dr Annette Rexroth**

Referentin
 Federal Ministry for Consumer Protection, Food and
 Agriculture
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (2 28) 5 29 - 41 97
 Fax: +49 (2 28) 5 29 - 35 64
 Email: Annette.Rexroth@bmvel.bund.de

Prof Dr Hildegard Przyrembel

Direktorin und Professorin
 Bundesinstitut für gesundheitlichen
 Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
 Postfach 33 00 13
 14191 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (18 88) 4 12 - 32 21
 Fax: +49 (18 88) 4 12 - 37 15
 Email: -

Dr Regina Berwind

Dipl.-Oec.-troph.
 Nestlé Nutritional Science and Medicine
 Prinzregentenstrasse 155
 81677 München
 Germany
 Tel.: +49 (89) 4 11 62 03
 Fax: +49 (89) 41 16 92 03
 Email: regina.berwind@de.nestle.com

Dr Angelika Domke

Wissenschaftliche Direktorin
 Bundesinstitut für gesundheitlichen
 Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
 Postfach 33 00 13
 14191 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (18 88) 4 12 - 32 13
 Fax: +49 (18 88) 4 12 - 37 15
 Email: -

Dr Günter Gnauck

Unilever-Bestfoods
 74074 Heilbronn
 Germany
 Tel.: +49 (71 31) 5 01 - 4 46
 Fax: +49 (71 31) 5 01 - 7 66
 Email: Guenter.Gnauck@unilever.com

Gerhard Gnodtke

Managing Director
 Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.
 Adenauerallee 148
 53113 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (2 28) 37 20 23
 Fax: +49 (2 28) 37 20 25
 Email: Margarineverband@t-online.de

Brigitte Grothe

Heidegängerweg 36
 22149 Hamburg
 Germany
 Tel.: +49 (40) 67 37 87 25
 Fax: +49 (40) 67 37 87 26
 Email: -

Brigitte Jäger

Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales und Frauen
 Berlin
 Oranienstrasse 106
 10969 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 90 28 - 16 16
 Fax: +49 (30) 90 28 - 20 60
 Email: brigitte.jaeger@senarbsozfrau.
 verwalt-berlin.de

Dr Gerda Jost

Corporate & Regulatory Affairs
 Milupa GmbH & Co. KG
 Bahnstrasse 14-30
 61381 Friedrichsdorf
 Germany
 Tel.: +49 (61 72) 99 14 23
 Fax: +49 (61 72) 99 12 44
 Email: gerda.jost@milupa.de

Thomas König

Executive Director
 Aktionsgruppe Babynahrung e.V.
 Untere-Masch-Strasse 21
 37073 Göttingen
 Germany
 Tel.: +49 (5 51) 53 10 34
 Fax: +49 (5 51) 53 10 35
 Email: actionbabyfood@oln.comlink.apc.org

Dr Gert Krabichler

Roche Vitamine Europe AG
 Postfach 32 55
 4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 (61) 6 88 54 30
 Fax: +41 (61) 6 88 90 22
 Email: Gert.Krabichler@Roche.com

Dr Eva Leschik-Bonnet
Scientific Secretariat
German Nutrition Society
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (2 28) 37 76 - 6 00
Fax: +49 (2 28) 37 76 - 8 00
Email: leschik@dge.de

Alexander Maier
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Berlin
Germany
Tel.: +49 (2 28) 3 08 51 10
Fax: +49 (2 28) 3 08 51 50

Angelika Michel-Drees
Referentin für Ernährung
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)
Markgrafenstrasse 66
10969 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 2 58 00 - 4 34
Fax: -
Email: Michel-Drees@vzbv.de

Bettina Muermann
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (2 28) 8 19 93 37
Fax: +49 (2 28) 37 50 69
Email: bll@bll-online.de

Dr Michael Packert
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Zentralabteilung Lebensmittelqualität und Allgemeine
Verbraucherpolitik
Forchheimer Strasse 2
90425 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (9 11) 9 34 44 65
Fax: +49 (9 11) 9 34 45 60
Email: -

Dr Ortrun Schneider
Head of Food Sciences and R & D Dept.
Peter Koelln KGaA, Koellnflockenwerke
Westerstrasse 22-24
25336 Elmshorn
Germany
Tel.: +49 (41 21) 64 81 48
Fax: +49 (41 21) 66 39
Email: schneider@koelln.de

Helene Steinhausen-Kibler
Nutritionist
Hipp GmbH + Co. VertriebsKG
Georg Hipp Strasse 7
85276 Pfaffenhofen
Tel.: +49 (84 41) 75 70
Fax: -
Email: helene.steinhausen-kibler@hipp.de

Michael Warburg
Geschäftsführer
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (2 28) 3 08 51 10
Fax: +49 (2 28) 3 08 51 50
Email: diaetverband@t-online.de

Katrin Woese
Lebensmittelchemikerin
Landesveterinär- und Lebensmitteluntersuchungsamt
Sachsen-Anhalt
Freiimfelder Strasse 66-68
06112 Halle/Saale
Germany
Tel.: +49 (3 45) 5 64 30
Fax: +49 (3 45) 5 64 34 39
Email: woese@lvluahal.ml.lsa-net.de

GREECE / GRÈCE / GRECIA
Dr Catherine Moraiti
Head of Dietetic Section - Pharmacist
Ministry of Health
National Drug Organisation
284 Messogion Av.
15562 Athens
Greece
Tel.: +30 (1) 6 50 72 22
Fax: +30 (1) 6 54 70 02
Email: moraitik@eof.gr

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA
Dr Márta Horacsek
Head of Department Food Registration
Secretary of Hungarian Codex Committee on Nutrition
and Foods for Special Dietary Uses
National Institute of Food Hygiene and Nutrition
Gyáli út 3/a
1097 Budapest
Hungary
Tel.: +36 (1) 2 15 - 41 30
Fax: +36 (1) 2 15 - 15 45
Email: h8649rod@ella.hu

INDIA / INDE

Dr Arun **Gupta**
National Coordinator
Breastfeeding Promotion Network of India (BPNI)
BP-33, Pitampura
Delhi - 110088
India
Tel.: +91 (11) 7 44 34 45
Fax: +91 (11) 7 21 96 06
Email: agupta@bpni.org

Dr Sri Ram **Khanna**
Managing Trustee, VOICE
F-71, Lajpat Nagar - II
New Delhi - 110024
India
Tel.: +91 (11) 6 31 53 75
+91 (11) 6 91 89 69
Fax: +91 (11) 4 62 04 55
Email: cvoice@vsnl.net
srkhanna@nda.vsnl.net.in

INDONESIA / INDONESIA

Budhi **Setyanto**
Indonesische Botschaft Berlin
Lehrter Strasse 16-17
10557 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 47 80 70
Fax: +49 (30) 4 73 71 42
Email: atase.perindag@berlin.de

Mochamad A. **Ridwan**
Indonesische Botschaft Berlin
Lehrter Strasse 16-17
10557 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 47 80 72 79
Fax: +49 (30) 44 73 71 42
Email: ridwanma@hotmail.com

IRELAND / IRLANDE / IRLANDA

Dr Margaret **Fitzgerald**
Chief Specialist - Public Health
Food Safety Authority of Ireland
Lower Abbey St
Abbey Court
Dublin 1
Ireland
Tel.: +3 53 (1) 8 17 13 46
Fax: +3 53 (1) 8 17 13 01
Email: mfitzgerald@fsai.ie

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dra Brunella **Lo Turco**
Secrétaire général du Comité National du Codex
Alimentarius
Ministero / Politiche / Agricole
Via XX Settembre 20
00100 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 46 65 65 10
Fax: +39 (6) 4 88 02 73
Email: BLTURCO@tiscali.it

Dr Roberto **Copparoni**
Dirigente Medico I Liv.
Ministero della Salute DGSPVAN - UFF. XII -
Dietetica e Nutrizione
Piazza Marconi 25
Italy
Tel.: +39 (6) 59 94 36 97
Fax: +39 (6) 59 94 32 17

Dr Josef **Hasslberger**
Federsalus
Via San Damaso 23/A
00165 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 63 58 84
Fax: +39 (6) 63 21 96
Email: sepp@lastrega.com

Dr Alessandro **Micardi**
Technical Manager
AIIPA (Italian Association of Food Industries)
Via Washington 49
Milano
Italy
Tel.: +39 (02) 52 56 22 04
Fax: +39 (02) 55 23 01 73
Email: alex_micardi@plasmon.it

Dra Anna **Paonessa**
Official
AIIPA (Italian Association of Food Industries)
Corso di Porta Nuova 34
Milano
Italy
Tel.: +39 (2) 65 41 84
Fax: +39 (2) 65 48 22
Email: aiipa.bordoni@foodarea.it

Dr Onorato **Vitale**
Presidente
Associazione di Consumatori per la Libertà di Scelta
Vicolo di Monte del Gallo, 19/9
00186 Roma
Italy
Tel.: +39 (06) 63 03 98
Fax: +39 (06) 63 21 96
Email: vitale@laleva.cc

JAPAN/ JAPON/ JAPÓNMrs Toshie **Ikenaga**

Director

Office of Health Policy on Newly Developed Foods

Policy Planning Division

Department of Food Safety

Ministry of Health, Labour and Welfare

Kasumigaseki 1-2-2

Chiyoda-ku

Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 35 95 - 23 27

Fax: +81 (3) 35 01 - 48 67

Email: ikenaga-toshie@mhlw.go.jpMr Toshifumi **Fujita**

Section Chief

International Affairs Division

Technical Department

Center for Food Quality, Labeling and Consumer

Services Headquarters

Independent Administrative Institution

Kitabukurocho 1-21-2

Omiya City

Saitama

Japan

Tel.: +81 (48) 6 00 - 23 75

Fax: +81 (48) 6 00 - 23 73

Email: toshifumi_fujita@cfqlcs.ne.jpMr Hiroaki **Hamano**

Technical Advisor

Japan Health Food and Nutrition Food Association

Ichigaya-Sadofara-cho 2-7-27

Shinjuku-ku

Tokyo 162-0842

Japan

Tel.: +81 (3) 32 68 - 31 34

Fax: +81 (3) 32 68 - 31 36

Email: jhnfa@mxl.alpha-web.ne.jpDr Norimasa **Hosoya**

Technical Advisor

Japan Health Food and Nutrition Food Association

Ichigaya-Sadofara-cho 2-7-27

Shinjuku-ku

Tokyo 162-0842

Japan

Tel.: +81 (3) 32 68 - 31 34

Fax: +81 (3) 32 68 - 31 36

Email: jhnfa@mxl.alpha-web.ne.jpMr Kaoru **Koide**

Technical Advisor

The Japanese National Committee of IDF

Nyugyo-Kaikan

Kudankita 1-14-19

Chiyoda-ku

Tokyo 102-0073

Japan

Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31

Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

Mr Takeshi **Morita**

Assistant Director

Office of Health Policy on Newly Developed Foods

Policy Planning Division

Department of Food Safety

Pharmaceutical and Food Safety Bureau

Ministry of Health, Labor and Welfare

Kasumigaseki 1-2-2

Chiyoda-ku

Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 35 95 - 23 27

Fax: +81 (3) 35 01 - 48 67

Email: morita-takeshi@mhlw.go.jpMr Kazuyoshi **Namba**

Technical Advisor

The Japanese National Committee of IDF

Nyugyo-Kaikan

Kudankita 1-14-19

Chiyoda-ku

Tokyo 102-0073

Japan

Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31

Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

Mr Mitsunori **Takase**

Technical Advisor

The Japanese National Committee of IDF

Nyugyo-Kaikan

Kudankita 1-14-19

Chiyoda-ku

Tokyo 102-0073

Japan

Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31

Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

Mr Hiroshi **Tsuchita**

Technical Advisor

The Japanese National Committee of IDF

Nyugyo-Kaikan

Kudankita 1-14-19

Chiyoda-ku

Tokyo 102-0073

Japan

Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31

Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

Dr Kazuhiko Yamada
 Director
 Division of Food Analysis Research
 National Institute of Health and Nutrition
 Toyama 1-23-1
 Shinjuku-ku
 Tokyo 162-8636
 Japan
 Tel.: +81 (3) 32 03 - 56 02
 Fax: +81 (3) 32 05 - 65 49
 Email: peaceboy@nih.go.jp

Mr Kazuo Yuji
 Deputy Director
 Standards and Labelling Division
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Kasumigaseki 1-2-1
 Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan
 Tel.: +81 (3) 55 12 - 15 71
 Fax: +81 (3) 35 01 - 05 80
 Email: kazuoyuji@nm.maff.go.jp

KENYA

Samuel J. Ochieng
 Chief Executive
 Consumer Information Network
 Solai Plaza
 Off. Kamunde Road
 Kariobangi, 2nd Floor, Room 211
 P.O. Box 75 69
 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +2 54 (2) 78 11 31
 Fax: +2 54 (2) 79 79 44
 Email: cin@insightkenya.com

KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPUBLICA DE

Mr Tal-soo Lee
 Director
 Division of Natural Food Additives
 Evaluation Dept. of Food Additives
 Food & Drug Administration
 # 5 Nokbun-dong
 Eunpyung-ku
 Seoul 122-704
 Korea
 Tel.: +82 (2) 3 80 - 16 91
 Fax: +82 (2) 3 82 - 48 92
 Email: tslee@kfda.go.kr

Dr Yong-eui Koo
 Researcher
 Division of Nutrition
 Evaluation Dept. of Foods
 # 5 Nokbun-dong
 Eunpyung-ku
 Seoul 122-704
 Korea
 Tel.: +82 (2) 3 80 - 16 79
 Fax: +82 (2) 3 82 - 48 92
 Email: kye2020@kfda.go.kr

Dr Mee-ah Park
 Researcher
 Food Sanitation Council
 Ministry of Health and Welfare
 # 5 Nokbun-dong
 Eunpyung-ku
 Seoul 122-704
 Korea
 Tel.: +82 (2) 3 80 - 15 59
 Fax: +82 (2) 3 83 - 83 21
 Email: parka00@mohw.go.kr

Ms Deok-wha Sung
 Deputy Director
 Imported Food Inspection Division
 Food & Drug Administration
 # 171-2 Samseong-dong
 Gangnum-gu
 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 5 52 - 58 11
 Fax: +82 (2) 5 52 - 65 72
 Email: dwsung@kfda.go.kr

LESOTHO

Ms Mamra Ntsike
 Director
 Food and Nutrition Coordinating Office
 P / Bay A 78
 Maseru
 Lesotho
 Tel.: +2 66 32 37 16
 Phone: +2 66 32 21 79
 Email: Ntsike.FNCO@Lesoff.co.za

MALAYSIA / MALASIE

Dr Tee E. Siong
 Head
 Division of Human Nutrition
 Institute for Medical Research
 Jalan Pahang
 50588 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Tel.: +60 (3) 26 98 67 04
 Fax: +60 (3) 26 94 35 75
 Email: teees@imr.gov.my

Ms Norrani **Eksan**
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
Block E, 4th Floor
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +60 (3) 2 54 00 88 ext. 3 25
Fax: +60 (3) 2 53 78 04
Email: norrani@hotmail.com

Ms Siti Norjannah **Moin**
Malaysian Breast-Feeding Association
7a, Jalan Kolam Air
Kg Klang Gate Baru
53100 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +6 03 - 41 07 36 78
Fax: +6 03 - 41 07 28 62
Email: info@bibmalaysia.com

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO

Marcos **Arana**
Delegate / Chief of Delegation
Algabe 97-401 B
Halpan
Mexico
Tel.: +52 (9 67) 8 09 06

NEPAL / NÉPAL

Dr Tika **Karki**
Director General
Department of Food Technology and Quality Control
(DFTQC)
Babar Mahal
Kathmandu
Nepal
Tel.: +9 77 (1) 2 62 - 3 69 (O)
+9 77 (1) 61 08 06 (R)
Fax: +9 77 (1) 2 62 - 3 37
Email: tika_bdr@tbk.wlink.com.np

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Mr Bas **van der Heide**
Policy Officer Food and Nutrition
Ministry of Health, Welfare and Sport
Public Health Department
P.O. Box 2 03 50
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 3 40 56 19
Fax: +31 (70) 3 40 55 54
Email: b.vd.heide@minvws.nl

Ms Mary **Janssen**
Project Worker
WEMOS
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam
The Netherlands
Tel.: +31 (20) 4 68 83 88
Fax: +31 (20) 4 68 60 08
Email: mary.janssen@wemos.nl

Dr Marieke **Lugt**
VAI (Dutch Food and Drink Industry) / VNFKD
(Association of Dutch Infant and Dietetic Foods
Industries)
Bankastraat 131B
2585 EL Den Haag
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 3 55 47 00
Fax: +31 (70) 3 58 46 79
Email: vnfkd@vzb.nl

Mr Aad **Onneweer**
Policy Officer
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 3 70 43 61
Fax: +31 (70) 3 70 61 41
Email: A.F.Onneweer@vva.agro.nl

Dr Jaap **Schrijver**
Manager Corporate Regulatory Affairs
VAI (Dutch Food and Drink Industry) / VNFKD
(Association of Dutch Infant and Dietetic Foods
Industries)
c/o Royal Numico N.V.
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer
The Netherlands
Tel.: +31 (79) 3 53 94 66
Fax: +31 (79) 3 53 90 50
Email: jaap.schrijver@numico.com

Ms Trudy **van Ommeren**
Programme Coordinator
WEMOS
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam
The Netherlands
Tel.: +31 (20) 4 68 83 88
Fax: +31 (20) 4 68 60 08
Email: trudy.van.ommeren@wemos.nl

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA Zelandia

Ms Jenny **Reid**
 Senior Advisor (Nutrition)
 Food Group
 Ministry of Health
 P.O. Box 5013
 Wellington
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 4 96 20 00
 Fax: +64 (4) 4 96 23 40
 Email: jenny_reid@moh.govt.nz

NIGERIA / NIGÉRIA

Ango **Abdullah**
 Adviser to President
 Federal Republic of Nigeria
 Abuja
 Nigeria
 Tel.: +2 34 (9) 2 34 17 98

Oreyemi Julius Apanisile

Assistant Director
 Produce Inspection and Quality Control
 Federal Ministry of Commerce
 P.M.B. 88
 Garki-Abuja
 Nigeria
 Tel.: +2 34 (9) 2 34 27 70

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Turid **Ose**
 Adviser
 Norwegian Food Control Authority
 P.B. 8187 Dep.
 0034 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 - 22 24 66 50
 Fax: +47 - 22 24 66 99
 Email: turid.ose@snt.no

Ms Bodil Blaker

Ministry of Health and Social Affairs
 P.O. Box 8011 Dep.
 0030 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 - 22 24 86 02
 Fax: +47 - 22 24 86 56
 Email: Bodil.Blaker@shd.dep.no

Ms Hilde Nordgård

Adviser
 Norwegian Food Control Authority
 P.B. 8187 Dep.
 0034 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 - 22 24 66 50
 Fax: +47 - 22 24 66 99
 Email: hilde.nordgard@snt.no

Dag Viljen **Poleszynski**, Professor, DrPhilos
 Norwegian Association for Holistic Medicine
 Bjerkelundsvn. 8b
 1358 JAR

Norway
 Tel.: +47 - 67 14 71 39
 Fax: +47 - 67 14 88 26
 Email: viljen@powertech.no

PERU / PÉROU / PERÚ

Javier **Ruiz-Eldredge Vargas**
 Lawyer
 Comité Pervano Pro Alimentacion Infantil/cesip.
 Member of the National Codex Committee
 Coronel Zegarra # 722
 Jesus Maria
 Lima 11
 Peru
 Tel.: +51 (1) 4 71 34 10
 Fax: +51 (1) 4 70 24 89
 Email: postmast@cesip.org.pe

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Dr Lucjan **Szponar**
 Head of the Department of Hygiene of Food and Nutrition
 National Food and Nutrition Institute
 61/63 Powsinska Street
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 (22) 5 50 96 20
 Fax: +48 (22) 8 42 11 03
 Email: L.szponar@izz.waw.pl

Prof Hanna Kunachowicz

Deputy Director for Scientific Research
 National Food and Nutrition Institute
 61/63 Powsinska Street
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 (22) 5 50 97 08
 Fax: +48 (22) 8 42 11 03
 Email: HKunachowicz@izz.waw.pl

Maria Kundzicz

Research Assistant
 National Food and Nutrition Institute
 61/63 Powsinska Str.
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 (22) 5 50 06 89
 Fax: -
 Email: mkundzicz@izz.waw.pl

PORTUGAL

Prof Dr José António **Amorim Cruz**
 Investigador Coordenador
 Centro de Segurança Alimentar e Nutrição
 INSA-Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge
 Av Padre Cruz
 1649-016 Lisboa
 Portugal
 Tel.: +3 51 (21) 7 51 93 08
 Fax: +3 51 (21) 7 52 46 31
 Email: amorim.cruz@insa.min_saude.pt

ROMANIA / ROMANIE / RUMANIA

Daniela Eugenia **Cucu**
 Secretary of the Food Chemistry Technical Committee
 for Food Standards
 Food Research Institute
 1 D Garlei Street (Sector 1)
 70576 Bucharest
 Romania
 Tel.: +40 (1) 2 30 50 90
 Fax: +40 (1) 2 30 03 11
 Email: icasunu@rne.ro

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR

Yen Ling **Low**
 Health Promotion Executive / Dietitian
 Health Promotion Board (Nutrition Programme
 Management Department)
 3 Second Hospital Ave
 Singapore 168937
 Singapore
 Tel.: +65 4 35 35 71
 Fax: +65 4 38 13 68
 Email: LOW_Yen_Ling@hpb.gov.sg

SLOVAK REPUBLIC / RÉPUBLIQUE DE SLOVAKIE / REPÚBLICA ESLOVACA

Igo **Kajaba**, MD et PhD
 Vertreter der SR
 Delegationsleiter
 Facharzt für Innere Medizin und Gastroenterologie
 Ministerium für Gesundheit
 Institut für Präventive und Klinische Medizin
 IPKM, rep. ÚPKM
 Limbová 14/SR
 Bratislava 37
 Slovak Republic
 Tel.: +42 (12) 5 93 69 - 5 71 /- 4 33
 Fax: +42 (12) 5 93 69 - 4 33

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA

Mrs Antoinette **Booyzen**
 Assistant Director: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 3 12 01 63
 Fax: +27 (12) 3 26 43 74

Mrs Anne Pringle

The Health Products Association of South Africa
 P.O. Box 2878
 Cramerview 2060
 South Africa
 Tel.: +27 (11) 2 59 22 00
 Fax: +27 (11) 2 59 22 22

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Dra Pilar **Contreras Gordo**
 Jefe de Seccion
 S.G. Seguridad Alimentaria (D.G. de Salud Pública y
 Consumo)
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Paseo del Prado, 18-20
 28071 Madrid
 Spain
 Tel.: +34 (91) 5 96 16 21
 Fax: +34 (91) 5 96 44 87
 Email: mcontreras@msc.es

Dra Mercedes del Pozo Lozano

Tecnico Superior
 S.G. Seguridad Alimentaria (D.G. de Salud Pública y
 Consumo)
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Paseo del Prado, 18-20
 28071 Madrid
 Spain
 Tel.: +34 (96) 5 96 19 69
 Fax: +34 (96) 5 96 44 87
 Email: mpozo@msc.es

SWAZILAND / SWAZILANDE / SWAZILANDIA

Ms Khanyisile **Mabuza**
 P.O. Box 4
 Malkerns
 Research Station
 Swaziland
 Tel.: +2 68 - 5 28 30 17 / 4 28 30 38
 Fax: +2 68 - 4 28 34 90
 Email: malkernsresearch@iafrica.sz

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Ms Eva Rolfsdotter **Lönberg**
 Codex Coordinator for Sweden
 National Food Administration
 75126 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 17 55 47
 Fax: +46 (18) 10 58 48
 Email: livsmedelsverket@slv.se

Mr Wulf Becker

Dr. Medical Sciences
 National Food Administration
 75126 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 17 55 00
 Fax: +46 (18) 10 58 48
 Email: livsmedelsverket@slv.se

Ms Jenny Holm
 Head of Section
 Ministry of Agriculture
 10333 Stockholm
 Sweden
 Tel.: +46 (8) 4 05 23 96
 Fax: -
 Email: jenny.holm@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Dr PD Jürg Lüthy
 Food Safety, Nutrition Unit
 Swiss Federal Office of Public Health
 3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 3 22 94 75
 Fax: +41 (31) 3 22 95 74
 Email: juerg.luethy@bag.admin.ch

Mrs Awilo Ochieng Pernet, lic iur
 Codex Contact Point of Switzerland
 Main Unit Food Safety
 Swiss Federal Office of Public Health
 3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 3 22 00 41
 Fax: +41 (31) 3 22 95 74
 Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Jörg Cselovszky
 Regulatory Affairs Manager
 Roche Vitamins AG
 VML / Bldg. 241/823
 4070 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 (61) 6 87 32 76
 Fax: +41 (61) 6 88 16 35
 Email: joerg.cselovszky@roche.com

Irina du Bois
 Nestec S.A.
 Avenue Nestlé 55
 1800 Vevey
 Switzerland
 Tel.: +41 (21) 9 24 22 61
 Fax: +41 (21) 9 24 45 47
 Email: irina.dubois@nestle.com

Dr Marquard Imfeld
 Novartis Consumer Health
 Head Nutrition Regulatory Affairs
 Werk St. Johann / 503.509
 4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 (61) 3 24 68 35
 Fax: +41 (61) 3 24 68 34
 Email: marquard.imfeld@ch.novartis.com

Dr Hervé Nordmann
 Director Regulatory & Scientific Affairs
 Ajinomoto Switzerland AG
 En Crochet 1
 1143 Apples (VD)
 Switzerland
 Tel.: +41 (21) 8 00 37 63
 Fax: +41 (21) 8 00 40 87
 Email: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Dr Otto Raunhardt
 Fédération des Industries Alimentaires Suisses
 Elfenstrasse 19
 3000 Bern 16
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 3 52 11 88
 Fax: +41 (31) 3 52 11 85
 Email: otto.raunhardt@bluewin.com

TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF / TANZANIE, RÉPUBLIQUE UNIE DE / TANZANIA (REPÚBLICA UNIDA)

Dr Godwin D. Ndossi
 Director
 Department of Food Science and Nutrition
 Tanzania Food and Nutrition Centre
 22 Ocean Road
 Dar-es-Salaam
 Tanzania
 Tel.: +2 55 (22) 2 78 03 79
 +2 55 (22) 2 11 81 37/9
 Fax: +2 55 (22) 2 11 67 13
 Email: fsn@ud.co.tz
 tfnc@muchs.ac.tz
 gndossi2@yahoo.co.uk

Obadiah N. Msaki
 Principal Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 P.O. Box 9524
 Dar-es-Salaam
 Tanzania
 Tel.: +2 55 (22) 2 45 02 06
 Fax: +2 55 (22) 2 15 27 05
 Email: obadiah@ud.co.tz

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Dr Songsak Srianujata
 Director, Institute of Nutrition
 Mahidol University
 Salaya Putthamonthon
 Nakhonpathom 73170
 Thailand
 Tel.: +6 60 2 4 41 97 40
 +6 60 2 8 00 23 80 ext. 2 08
 Fax: +6 60 2 4 41 93 44
 Email: rassn@mahidol.ac.th

Assoc Prof Dr Sungkon Jongpiputvanich

Faculty of Medicine
Department of Pediatrics
Faculty of Medicine
Chulalongkorn University
Bangkok 10330
Thailand

Tel.: +6 60 2 2 56 49 96 ext. 1 17

Fax: +6 60 2 2 56 49 11

Email: SungkomJ@chula.ac.th

Ms Chatsiri Pinmuangngam

Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute (TISI)
Ministry of Industry
Rama 6 Road
Rajthwee
Bangkok 10400
Thailand

Tel.: +6 60 2 2 02 - 34 39

Fax: +6 60 2 2 48 - 79 87

Email: chatsiri@tisi.go.th

Ms Ruamporn Ridthiprasart

Third Secretary
Ministry of Foreign Affairs
443 Sri Ayudhya Rd.
Phayathai
Bangkok 10400
Thailand

Tel.: +6 60 2 6 43 - 50 00 Ext. 40 08

Fax: +6 60 2 6 43 - 52 36

Email: ruampornr@mfa.go.th

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA**Ms Petek Ataman**

Director of the Department of the Food Foreign Trade
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Akay cad. No. 3 Bakanliklar
Ankara
Turkey

Tel.: +90 (3 12) 41 74 - 1 76 /- 31 21

Fax: +90 (3 12) 4 18 65 23

Email: peteka@kkgm.gov.tr

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO**Mrs Rosemary Hignett**

Head Food Labelling
Food Standards Agency
Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
United Kingdom

Tel.: +44 (20) 72 76 81 78

Fax: +44 (20) 72 76 81 93

Email: Rosemary.Hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

Samantha Church

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
United Kingdom

Tel.: +44 (20) 72 76 89 77

Fax: +44 (20) 72 76 89 10

Email: Sam.Church@foodstandards.gsi.gov.uk

***UNITED STATES OF AMERICA / ETATS-UNIS
D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA*****Dr Elizabeth A. Yetley**

Lead Scientist for Nutrition
Center for Food Safety & Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration (HFS-6)
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
USA

Tel.: +1 (2 02) 2 05 - 48 48

Fax: +1 (2 02) 2 05 - 49 70

Email: eyetley@cfsan.fda.gov

Deborah A. Diersen-Schade

Scientific Regulatory Affairs
Senior Principal Research Scientist
Mead Johnson Nutritionals
240 W. Lloyd Expressway R14
Evansville, Indiana 47721-0001
USA

Tel.: +1 (8 12) 4 29 - 73 41

Fax: +1 (8 12) 4 29 - 50 54

Peter D. Ludwell

Co-Director
The Law Loft
310 South La Frenz
Liberty, Missouri 64068
USA

Tel.: +1 (8 16) 4 71 - 66 06

Fax: -

Email: thelawloft@hotmail.com

Antonio C. Martinez

Vice President
Government Relations and Legislative Counsel
Government Relations Office
American Specialty Health, Inc.
601 Pennsylvania Avenue, NW
Suite 900 South
Washington, DC 20004
USA

Tel.: +1 (2 02) 2 20 - 31 75

Fax: +1 (2 02) 3 18 - 23 61

Email: tonymartinez@compuserve.com
tonym@ashn.com

Ellen Y. **Matten**
 Staff Officer
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 Room 4861-South Building
 Washington, DC 20250-3700
 USA
 Tel.: +1 (2 02) 2 05 - 77 60
 Fax: +1 (2 02) 7 20 - 31 57
 Email: ellen.matten@usda.gov

Marnie S. **Morrione**
 International Trade Specialist
 International Trade Administration
 U.S. Department of Commerce
 14th Street and Constitution Avenue
 Washington, DC 20230
 USA
 Tel.: +1 (2 02) 4 82 - 08 12
 Fax: +1 (2 02) 4 82 - 25 65

Mardi K. **Mountford**
 Executive Director
 International Formula Council
 5775 Peachtree-Dunwoody Rd.
 Suite 500 G
 Atlanta, GA 30342
 USA
 Tel.: +1 (4 04) 2 52 - 36 63
 Fax: +1 (4 04) 2 52 - 07 74

Dr Susan J. **Negus**
 President
 Dreamous Corporation
 12016 Wilshire Boulevard, Suite 8
 Los Angeles, CA 90025
 USA
 Tel.: +1 (3 10) 4 42 - 85 44
 Fax: +1 (3 10) 4 42 - 85 87
 Email: dreamoussn@linkline.com

Scott C. **Tips**
 General Counsel
 National Health Federation
 807 Montgomery Street
 San Francisco, CA 94133
 USA
 Tel.: +1 (4 15) 2 96 - 70 03
 Fax: +1 (3 05) 8 32 - 03 88

URUGUAY
 Martha **ILLA**
 Directora del Departamento de Nutricion
 Ministerio de Salud Publica
 18 de Julio 1892
 3 Piso ANEXO A
 11200 Montevideo
 Uruguay
 Tel.: +5 98 (2) 4 00 90 22
 Fax: +5 98 (2) 4 00 90 21
 Email: nutricion@msp.gub.uy

**OBSERVER COUNTRIES /
 PAYS OBSERVATEURS /
 PAÍSES OBSERVADORES**

MALI
 Fana **Coulibaly**
 Ingenieur Industrie Mines
 Laboratoire National de la Santé
 Ministère de la Santé
 B.P.232
 Bamako
 Republic of Mali
 Tel.: +2 23 22 47 70
 Fax.: +2 23 23 22 81
 E-mail: lns@cefib.com

Mamoudou **Cisse**
 Ingenieur Chimiste
 Laboratoire National de la Santé
 Ministère de la Santé
 B.P.232
 Bamako
 Republic of Mali
 Tel.: +2 23 22 47 70
 Fax.: +2 23 23 22 81
 E-mail: lns@cefib.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS
 GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
 ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
 INTERNACIONALES**

CE - COUNCIL OF EUROPE

Mr Lauri **Sivonen**
 Administrative Officer
 Department of Health and of the Partial Agreement in
 the Social and Public Health Field
 Council of Europe
 67075 Strasbourg Cedex
 France
 Tel.: +33 (3) 90 21 47 97
 Fax: +33 (3) 88 41 27 32
 Email: lauri.sivonen@coe.int

**EUROPEAN COMMISSION / COMMISSION EUROPÉENNE /
 COMISIÓN EUROPEA**

Mr Basil **Mathioudakis**
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 200 rue de la Loi
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 95 91 82
 Fax: +32 (2) 2 96 09 51
 Email: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Ms Helen **Lee**
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 200 rue de la Loi
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 99 86 68
 Fax: +32 (2) 2 96 09 51
 Email: helen.lee@cec.eu.int

SECRETARIAT GENERAL OF THE COUNCIL OF THE EU

Andreas **Lernhart**
 Administrator
 Secretariat General of the Council of the EU
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 85 62 41
 Fax: +32 (2) 2 85 61 98
 Email: secretariat.dgb2@consilium.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AEDA/EFLA - ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DA L'ALIMENTATION/EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION

Dietrich **Gorny**
 Vice President
 AEDA/EFLA (Association européenne pour le droit da l'alimentation/European Food Law Association)
 Anwaltsbüro Gorny
 Ziegelhüttenweg 43a
 60598 Frankfurt/Main
 Germany
 Tel.: +49 (69) 63 15 34 91
 Fax: +49 (69) 63 15 35 53
 Email: gornylaw@t-online.de

Daniela **Muchna**
 Council Member
 AEDA/EFLA (Association européenne pour le droit da l'alimentation/European Food Law Association)
 c/o Coutralis 2 Associés
 235, rue de la Loi
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 30 48 45
 Fax: +32 (2) 2 30 82 06
 Email: efla_aeda@hotmail.com

AESGP - ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Melinda **Friend**
 AESGP
 7 Avenue de Tervuren
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
 Fax: +32 (2) 7 35 52 22

Dr Rose **Schraitle**
 AESGP
 7 Avenue de Tervuren
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
 Fax: +32 (2) 7 35 52

ALACCTA - ASOCIACION LATINOAMERICANA DE C&T DE ALIMENTOS

Luiz Eduardo **Carvalho**
 Professor
 Fed. Univ. of Rio de Janeiro - BRAZIL
 ALACCTA - Asociacion Latinoamericana de C&T de Alimentos
 P.O. Box 33066
 22440-130 Rio de Janeiro
 Brazil
 Tel.: +55 (21) 22 39 78 19
 Fax: +55 (21) 22 39 78 19
 Email: luizeduardo@ufrj.br

AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES

Hertha **Deutsch**
 Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
 1230 Vienna
 Austria
 Tel.: +43 (1) 6 67 18 87
 Fax: +43 (1) 6 67 18 87
 Email: hertha.deutsch@utanet.at

CEFS - COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Nathalie **Henin**
 Scientific Counsellor
 CEFS
 182, avenue de Tervuren
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 7 62 07 60
 Fax: +32 (2) 7 71 00 26
 Email: nathalie.henin@cefs.org

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr John **Hathcock**
 Vice President, Nutritional and Regulatory Science
 Council for Responsible Nutrition
 1875 I St., NW, Suite 400
 Washington, DC 20006-5409
 USA
 Tel.: +1 (2 02) 8 72 - 14 88
 Fax: +1 (2 02) 8 72 - 95 94
 Email: hathcock@crnusa.org

Byron J. Johnson

Access Business Group
 Director-Industry Relations
 7575 Fulton Street East
 Ada, Michigan 49355
 USA
 Tel.: +1 (6 16) 7 87 - 75 77
 Fax: +1 (6 16) 7 87 - 56 25
 Email: byron.johnson@accessbusinessgroup.com

Mark A. LeDoux

Natural Alternatives International
 1185 Linda Vista Drive
 San Marcos, CA 92069
 USA
 Tel.: +1 (7 60) 7 44 - 73 40
 Fax: +1 (7 60) 5 91 - 96 37
 Email: mledoux@nai-online.com

Ms Lily Li

Regional Representative of Greater China
 Access Business Group
 7575 Fulton Street East
 Ada, Michigan 49355
 USA
 Tel.: +1 (6 16) 7 87 - 42 89
 Fax: +1 (6 16) 7 87 - 56 25
 Email: lily.li@accessbusinessgroup.com.

Dr Ray Maggio

Director, Nutritional Regulatory Affairs
 Wyeth Nutritionals International
 150 North Radnor-Chester Road
 St. Davids, PAS 19087
 USA
 Tel.: +1 (6 10) 9 02 - 47 81
 Fax: +1 (6 10) 9 64 - 59 62

Graham March

Amway Europe
 Ikaroslaan B
 1930 Zaventem
 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 7 20 99 53
 Fax: +32 (2) 7 25 - 32 98
 Email: Gmarch2951@aol.com

EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS**Pedro Vicente Azua**

Director of Regulatory Affairs
 EHPM
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 Email: ehpm@eas.be

Conny Svensson

EHPM
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +4 86 - 46 02 79
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 Email: connysvensson@eas.be

ENCA - EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS**Maryse Lehnerts**

Scientific Advisor
 ENCA - European Network of Childbirth Associations
 Initiativ Liewensufank
 20, Rue de Contern
 5955 Itzig
 Luxembourg
 Tel.: +3 52 - 36 05 97 - 13
 Fax: +3 52 - 36 61 34
 Email: maryse.lehnerts@ci.educ.lu

IACFO - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**Patti Rundall**

International Association of Consumer Food
 Organizations
 34 Blinco Grove
 Cambridge CB2 3AX
 United Kingdom
 Tel.: +44 (12 23) 46 44 20
 Fax: +44 (12 23) 46 44

IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**Simon Pettman**

Executive Director
 International Alliance of Dietary/Food Supplement
 Associations (IADSA)
 Rue de l'Association 50
 Bruxelles 1000
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 Email: iadsa@eas.be

Mr Boris Pimentel

Regulatory Affairs Manager
 Roche Vitamins Ltd.
 VML
 Building 241/819
 50 Rue de l'Association
 4070 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 (61) 6 88 87 23
 Fax: +41 (61) 6 88 16 35
 Email: boris.pimentel@roche.com

Mrs Leoniek **Robroch**
 IADSA Manager Public Health Affairs & Regulatory
 Issues
 c/o Royal Numico N.V.
 P.O. Box 1
 2700 MA Zoetermeer
 Netherlands
 Tel.: +79 - 3 53 89 18
 Fax: +79 3 53 90 50
 Email: Leoniek.Robroch@numico.com

**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
 NETWORK**

Sinthia Prideaka **Soekarto**
 Researcher
 Indonesian Consumers Organization
 Pancoran Barat VII/1
 Duren Tiga
 Jakarta 12760
 Indonesia
 Tel.: +62 (21) 7 98 18 58
 Fax: +62 (21) 7 98 10 38
 Email: konsumen@rad.net.id

Elisabeth **Sterken**
 International Baby Food Action Network (IBFAN)
 INFAC Canada
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1
 Canada
 Tel.: +1 (4 16) 5 95 - 98 19
 Fax: +1 (4 16) 5 91 - 93 55
 Email: esterken@infactcanada.ca

ICA - INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE

Hiroshi **Suzuki**
 Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU)
 CO-OP Plaza 3-29-8
 Shibuya
 Shibuya-ku
 Tokyo 150-8913
 Japan
 Tel.: +81 (3) 57 78 - 81 09
 Fax: +81 (3) 57 78 - 80 08
 Email: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

**ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
 MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**

Mark **Mansour**
 Member
 International Council of Grocery Manufacturers
 Associations
 1010 Wisconsin Avenue
 Suite 900
 Washington, DC 20007
 USA
 Tel.: +1 (2 02) 4 34 42 33
 Fax: +1 (2 02) 434 46 46
 Email: mansour@khlaw.com

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Dr Nils **Kühlsen**
 Consultant for Nutrition and Health
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
 Meckenheimer Allee 137
 53115 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (2 28) 9 82 43 16
 Fax: +49 (2 28) 9 82 43 20
 Email: n.kuehlsen@vdm-deutschland.de

Dr Willem A. **Roelfsema**
 Friesland Coberco Dairy Foods
 Postbus 226
 8901 MA Leeuwarden
 Netherlands
 Tel.: +31 (58) 2 99 26 68
 Fax: +31 (58) 2 99 25 40
 Email: wa.roelfsema@fdf.nl

Prof Dr Jürgen **Schrezenmeir**
 Director Federal Dairy Research Center
 Institute for Physiology and Biochemistry of Nutrition
 Postfach 60 69
 24121 Kiel
 Germany
 Tel.: +49 (4 31) 6 09 22 20
 Fax: +49 (4 31) 6 09 24 72
 Email: schrezenmeir@bafmd

**IFOAM - INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC
 AGRICULTURE MOVEMENTS**

Dr Alexander **Beck**
 Member of IFOAM Standards Committee
 Büro für Lebensmittelkunde und Qualität
 zum Pilsterhof 7
 97789 Oberleichtersbach
 Germany
 Tel.: +49 (97 41) 48 34
 Fax: +49 (97 41) 63 00
 Email: Alex_Beck@t-online.de

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Gloria **Brooks-Ray**
 Novigen Sciences, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, NJ 07046
 USA
 Tel.: +1 (9 73) 3 34 - 46 52
 Fax: +1 (9 73) 3 34 - 46

Stephanie A. **Smith**, PhD
 Director, Govt. Relations
 Institute of Food Technologists
 1025 Connecticut Ave. NW, Suite 503
 Washington, DC 20036
 USA
 Tel.: +1 (2 02) 4 66 - 59 80
 Fax: +1 (2 02) 4 66 - 59

ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION

Elizabeth **Hormann**, IBCLC
 Neusser Strasse 866
 50737 Köln
 Germany
 Tel.: +49 (2 21) 74 50 67
 Fax: +49 (2 21) 7 40 67 67
 Email: elizhorman@aol.com

Katrin **Peters**, IBCLC
 Orlamünder Weg 21 B
 12249 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 7 75 21 54
 Fax: -
 Email: harald.peters@12move.de

IOCCC - INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA, CHOCOLATE AND CONFECTIONERY

Janet **Lambert**
 IOCCC
 rue Defacqz 1
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +3 22 - 5 39 18 00
 Fax: +3 22 - 5 19 15 75
 Email: caobisco@caobisco.be
 jlambert@waitrose.com

ISDC - INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL

Päivi **Julkunen**
 Chair, Committee for Codex
 International Soft Drink Council (ISDC)
 Nihonbashi-Muromachi 3-3-3
 Chuo-Ward
 Tokyo, 103-0022
 Japan
 Tel.: +1 (4 04) 6 76 - 26 77
 Fax: +1 (4 04) 6 76 - 71 66
 Email: pjulkunen@na.ko.com

ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Dr Andrée **Bronner**
 Secretary General
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Ruth **Birt**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Gayle **Crozier-Willi**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Dr Marc **de Skowronski**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: marc.skowronski@wanadoo.fr

Alice **Gravereaux**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Lien-Anh **Tran**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Andries **Trenning**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andries.trenning@bms.com

GISENEC-UNESEM - GROUPEMENT INTERNATIONAL DES SOURCES D'EAUX NATURELLES ET D'EAUX CONDITIONÉES - UNION EUROPÉENNE DES INDUSTRIES DES EAUX MINÉRALES ET DES EAUX DE SOURCE

Françoise **de Buttet**
 Secrétaire Générale
 10, Rue de La Trémoille
 75008 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 47 20 31 10
 Fax: +31 (1) 47 20 27 62
 Email: Francoise.Debuttet@wannadoo.fr

Jocelyne Stevani

Fédération de l'Industrie des Eaux Embouteillées
10, Rue de La Trémoille
75008 Paris
France
Tel.: +33 (1) 47 20 31 10
Fax: +31 (1) 47 20 27 62
Email: csem@wannadoo.fr

MARINALG/BIOPOLYMER - MARINALG AND BIOPOLYMER INTERNATIONAL**Pierre P. Kirsch**

MARINALG and BIOPOLYMER International
85 Boulevard Haussmann
75008 Paris
France
Tel.: +33 (1) 42 65 41 58
Fax: +33 (1) 42 65 02 05

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS**Dr Prakash Shetty**

Chief,
Nutrition Planning Assessment and Evaluation Service
of the Food and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 33 41
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
Email: Prakash.Shetty@fao.org

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION**James Akré**

Technical Officer
Department of Nutrition for Health & Development
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 - 33 25
Fax: +41 (22) 7 91 - 41 56
Email: akrej@who.int

Marcus Stahlhöfer

Technical Officer
WHO
20, Ave. Appia
1211 Genève
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 29 09
Fax: +41 (22) 7 91 48 53
Email: stahlhoferm@who.int

CODEX SECRETARIAT**Dr Jeronimas Maskeliunas**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programm
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 39 67
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
Email: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

Ms Selma Doyran

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programm
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 58 26
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
Email: Selma.Doyran@fao.org

GERMAN SECRETARIAT**Ms Dorothea Kunze**

Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (18 88) 4 12 - 48 11
Fax: +49 (18 88) 4 12 - 37 15
Email: ccnfsdu@bgvv.de

Ms Anke Weissenborn

Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (18 88) 4 12 - 38 12
Fax: +49 (18 88) 4 12 - 37 15

Dr Rainer Ziegenhagen

Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (18 88) 4 12 - 32 28
Fax: +49 (18 88) 4 12 - 37 15
Email: ccnfsdu@bgvv.de

Apéndice II**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS
DE VITAMINAS Y MINERALES****(En el Trámite 3 del Procedimiento)****PREÁMBULO**

La mayoría de las personas que tienen acceso a una alimentación equilibrada suelen obtener de su alimentación normal todos los nutrientes que necesitan. Como los alimentos contienen muchas sustancias que promueven la salud, se deberá alentar a las personas a elegir, una alimentación equilibrada antes de considerar la posibilidad de recurrir a cualquier complemento de vitaminas y minerales. En los casos en que la ingesta de alimentos sea insuficiente o cuando los consumidores consideren que su alimentación requiere complementos, se recurrirá a los complementos de vitaminas y minerales para completar la alimentación diaria.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Las presentes directrices se aplican a los complementos de vitaminas y minerales, destinados a complementar la alimentación diaria [siempre y cuando sea necesario]. Se aplican a los complementos que se regulan como alimentos.

1.2 Corresponde a las autoridades nacionales decidir si los complementos de vitaminas y minerales son medicamentos o alimentos. Las presentes directrices se aplican en las jurisdicciones en que los productos definidos en el párrafo 2.1 están reglamentados como alimentos.

1.3 Los alimentos para regímenes especiales, según la definición de la Norma General para el Etiquetado y Declaraciones de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) no están comprendidos en las presentes directrices.

2. DEFINICIONES

2.1 A efectos de las presentes directrices, la importancia nutricional de los complementos de vitaminas y minerales depende principalmente de los minerales y/o vitaminas que contienen. Estos complementos son fuentes de formas concentradas de dichos nutrientes, solos o combinados; se comercializan en cápsulas, tabletas, polvo, soluciones, etc y no en forma de alimentos convencionales, y no aportan una cantidad significativa de energía. [Sirven para complementar la alimentación diaria con estos nutrientes en los casos en que su ingestión con los alimentos es insuficiente, o cuando los consumidores consideran que su alimentación requiere ese complemento.]

3. COMPOSICIÓN**3.1 SELECCIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES**

3.1.1 Los complementos de vitaminas y minerales deberían contener vitaminas/provitaminas y minerales, cuyo valor nutricional para los seres humanos se haya demostrado con datos científicos y cuya condición de vitaminas y minerales esté reconocida por la FAO y la OMS.

3.1.2 La selección de las fuentes de vitaminas y minerales admisibles debería basarse en criterios como la inocuidad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deberían tener en cuenta los criterios de la FAO/OMS, o las farmacopeas [y la legislación nacional, cuando corresponda.]

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

3.1.4 Los complementos de vitaminas y minerales pueden contener todas las vitaminas y los minerales que satisfacen los criterios del párrafo 3.1.1, una única vitamina y/o mineral o una combinación adecuada de vitaminas y/o minerales.

3.2 CONTENIDO DE VITAMINAS Y MINERALES

3.2.1 El nivel mínimo de cada vitamina y/o mineral contenido en un complemento de vitaminas y minerales en la porción diaria de consumo sugerida por el fabricante, deberá ser equivalente al [15% a 33%] de la ingesta diaria recomendada tal como la determina la FAO/OMS.

3.2.2 [El nivel máximo de cada vitamina y/o mineral contenido en un complemento de vitaminas y minerales por porción diaria de consumo, indicado por el fabricante, no deberá ser superior al [100 por ciento] de la ingesta diaria recomendada, tal como la determina la FAO/OMS.]

o

3.2.2 [Se determinarán las cantidades máximas de vitaminas y minerales en los complementos de vitaminas y minerales por porción de consumo diario indicado por el fabricante, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

(a) Los valores inocuos más altos de vitaminas y minerales establecidos por una evaluación científica del riesgo basada en datos científicos generalmente aceptados, teniendo en cuenta, si procede, los diferentes niveles de sensibilidad de los distintos grupos de consumidores;

(b) la ingesta diaria de vitaminas y minerales de otras fuentes alimentarias.

A la hora de determinar los niveles máximos también se tendrán en cuenta los valores de referencia de ingesta de vitaminas y minerales para la población.]

3.2.3 En el caso de las vitaminas y los minerales que tienen un estrecho margen de seguridad entre la ingesta diaria recomendada y la dosis con efectos nocivos, podrán establecerse a nivel nacional límites máximos diferentes para la dosis diaria.

4. ENVASADO

4.1 El producto deberá envasarse en recipientes que protejan la higiene y demás cualidades del producto.

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

4.3 Los complementos de vitaminas y minerales deberán distribuirse, cuando sea necesario, en envases que sean inaccesibles a los niños.

5. ETIQUETADO

5.1 Los complementos de vitaminas y minerales se etiquetarán con arreglo a lo dispuesto en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991) así como en las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979).

[5.2 El nombre del producto será "complemento de vitaminas y minerales" o "preparado dietético de minerales/vitaminas para complementar la alimentación con ...", con una indicación de los nutrientes que contiene.]

[5.3 La cantidad de vitaminas y minerales presentes en el producto debe indicarse con números en el etiquetado. Se utilizarán unidades de peso.

5.4 Las cantidades de vitaminas y minerales declarados deben ser por porción del producto, tal como se recomienda para su consumo diario en la etiqueta, o por unidad de dosificación, según corresponda.

5.5 La información sobre vitaminas y minerales también debe expresarse como un porcentaje de los valores de referencia mencionados, según el caso, en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.]

5.6 Deberán indicarse en la etiqueta las recomendaciones sobre el modo de tomar el producto (cantidad, frecuencia, condiciones especiales).

5.7 En la etiqueta deberá figurar una advertencia [respecto al nivel de toxicidad si el producto contiene una cantidad considerable de un nutriente.]

[5.8 En la etiqueta deberá figurar una declaración: los complementos no pueden utilizarse a largo plazo en sustitución de comidas.

5.9 Todas las etiquetas deben llevar una declaración diciendo que el complemento debería ingerirse con el asesoramiento de un nutricionista, un dietista o un médico.]

Apéndice III**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES
(CODEX STAN 72-1981)****(En el trámite 3 del procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1 Esta Norma se aplica a los preparados para lactantes en forma líquida o en polvo destinados a utilizarse cuando sea necesario, como sucedáneo de la leche materna para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes. [Las disposiciones de la presente norma se aplican también a los lactantes con necesidades nutricionales especiales, salvo algunas que han de ser modificadas para atender a esas necesidades especiales.]

1.2 Esta Norma contiene requisitos sobre composición, calidad e inocuidad para asegurar un producto inocuo y nutricionalmente adecuado.

1.3 En la aplicación de esta Norma tendrán que tenerse en cuenta las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna así como la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud WHA54.2 (2001).

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

2.1.1 El preparado para lactantes, cuando está en forma líquida, puede usarse directamente o bien prepararse con agua salubre y potable hervida antes de la administración, según las instrucciones de uso. En la forma en polvo, requiere agua salubre y potable hervida previamente para su preparación.

2.1.2 [El preparado para lactantes deberá ser nutricionalmente adecuado para asegurar el crecimiento y desarrollo [normales] si se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso para satisfacer por sí solo las necesidades nutricionales de los lactantes durante los primeros meses de vida hasta la introducción de la alimentación complementaria apropiada. Solo se aceptarán para su comercialización como preparados para lactantes los productos que cumplan los criterios estipulados en las disposiciones de esta norma.]

2.1.3 El preparado para lactantes se elabora exclusivamente por medios físicos y se envasa de manera que se evite su alteración y contaminación en cualesquiera condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

Por *lactante* se entienden los niños no mayores de doce meses de edad.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL**

3.1.1 El preparado para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes.

3.1.2 El preparado para lactantes deberá contener, por 100 kilocalorías (ó 100 kilojulios) ingeridas, las siguientes cantidades, mínimas y máximas, de vitaminas, minerales en forma utilizable, colina, proteína, grasa y ácidos grasos, carbohidratos y energía alimentaria:

	Cantidades por 100 kilocalorías		Cantidades por 100 kJ	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
(a) Vitaminas				
Vitamina A*	60 µg	180 µg	14 µg	43 µg
Vitamina D	40 I.U. o 1 µg	100 I.U. o 2,5 µg	10 I.U. o 0,25 µg	25 I.U. o 0,63 µg
Vitamina E (equivalentes de alfa-tocoferol TE)	0,5 mg/g, ácido linoleico ² , pero en ningún caso menos de 0,5 mg/100 kcal	N.E. ¹	0,5 mg/g, ácido linoleico ² , pero en ningún caso menos de 0,1 mg/100 kJ	
Ácido ascórbico (Vitamina C)	8 mg	N.E. ¹	1,9 mg	N.E. ¹
Tiamina (Vitamina B ₁)	40 µg	N.E. ¹	10 µg	N.E. ¹
Riboflavina (Vitamina B ₂)	60 µg	N.E. ¹	14 µg	N.E. ¹
Niacina, equivalentes de niacina	0,8 mg	N.E. ¹	0,2 mg	N.E. ¹
Vitamina B ₆	15 µg/g de proteínas, pero en ningún caso menos de 35 µg/100 kcal	N.E. ¹	15 µg/g de proteínas, pero en ningún caso menos de 9 µg/100 kJ	
Acido fólico	4 µg	N.E. ¹	1 µg	N.E. ¹
Acido pantoténico	300 µg	N.E. ¹	70 µg	N.E. ¹
Vitamina B ₁₂	0.10 µg	N.E. ¹	0.025 µg	N.E. ¹
Vitamina K ₁	4 µg	N.E. ¹	1 µg	N.E. ¹
Biotina (Vitamina H)	1.5 µg	N.E. ¹	0.4 µg	N.E. ¹
(b) Minerales				
Sodio (Na)	20 mg	60 mg	5 mg	15 mg
Potasio (K)	60 mg	145 mg	15 mg	35 mg
Cloruro (Cl)	50 mg	125 mg	12 mg	29 mg
Calcio (Ca) ³	50 mg	N.S. ¹	12 mg	N.S. ¹
Fósforo (P) ³	25 mg	90 mg	6 mg	22 mg
Magnesio (Mg)	5 mg	15 mg	1.2 mg	3,6 mg
Hierro (Fe)	0.5 mg	1.5 mg	0.12 mg	0.36 mg
Hierro (Fe) ⁴	1 mg	2 mg	0.25 mg	0.5 mg
Yodo (I)	5 µg	N.E. ¹	1.2 µg	N.E. ¹
Cobre (Cu)	20 µg	80 µg	4.8 µg	19 µg
Cinc (Zn)	0.5 mg	N.E. ¹	0.12 mg	N.E. ¹
Cinc (Zn) ⁴	0.75 mg	2.4 mg	0.18 mg	0.6 mg
Manganeso (Mn)	5 µg	N.E. ¹	1,2 µg	N.E. ¹
Selenio (Se)	7 µg	3 µg	N.S. ¹	0,7 µg
(c) Colina	N.E. ¹	N.E. ¹	1.7 mg	N.E. ¹

J

* expresado como equivalente del retinol

¹ N.E. = No especificado² O por g de ácidos grasos poliinsaturados, expresados en ácido linoleico.³ La relación Ca:P no será menor de 1,2 ni mayor de [2,0].⁴ En preparados elaborados con proteínas de soja, solas o mezcladas con proteínas de leche de vaca.]

(d) Proteínas

- (i) Contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,38 para proteínas de leche de vaca y proteínas parcialmente hidrolizadas.

Contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,25 para extractos proteínicos de soja proteínas parcialmente hidrolizadas.

Por "índice químico" se entenderá la más baja de las relaciones entre la cantidad de cada aminoácido esencial de la proteína de ensayo y la cantidad de cada aminoácido correspondiente de la proteína de referencia (leche materna, según se define en el Anexo 1).

- (ii) El producto deberá contener proteínas en una proporción no inferior a 1,8 g/100 kcal (0,45 g/100 kJ) y no superior a 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ).

Para un valor equivalente de energía, el preparado debe contener una cantidad disponible de cada aminoácido esencial y semiesencial al menos igual a la que contiene la proteína de referencia (leche materna, según se define en el Anexo 1); no obstante, para fines de cálculo, podrá añadirse el contenido total de metionina y cistina.

[El valor mínimo fijado para la calidad y el máximo fijado para la cantidad de proteínas podrán ser modificados por las autoridades nacionales, con arreglo a sus reglamentos y/o condiciones locales.]

- (iii) Podrán añadirse al preparado para lactantes aminoácidos aislados, sólo con el fin de aumentar su valor nutritivo para los lactantes. Para mejorar la calidad de las proteínas, podrán añadirse aminoácidos esenciales, pero sólo en las cantidades necesarias al efecto. Sólo podrán utilizarse las formas naturales L de los aminoácidos.

(e) Grasas y ácidos grasos

El producto deberá contener:

- ácido linoleico (en forma de glicéridos) en cantidad no menor de 300 mg/100 kcal (o sea, 70 mg/100 kJ) ni mayor de 1 200 mg/100 kcal (285 mg/100 kJ);
- grasa en cantidad no menor de 4,4 g/100 kcal (1,05 g/100 kJ) ni mayor de 6,5 g/100 kcal (1,5 g/100 kJ);
- el contenido de ácido alfa-linoleico no será inferior a 50 mg/100 kcal (12 mg/100 kJ);
- la relación de ácido linoleico/alfa-linoleico no será inferior a 5 ni superior a 15;
- el contenido de ácido graso trans no deberá superar el 4% del contenido total de grasa;
- el contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de grasa;

(f) Carbohidratos

El producto deberá contener carbohidratos en una proporción no inferior a 7 g/100 kcal (1,7 g/100 kJ) ni superior a 14 g/100 kcal (3,4 g/100 kJ).

(g) Contenido de energía

El contenido de energía alimentaria del producto no deberá ser inferior a 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml) ni superior a 75 kcal/100 ml (315 kJ/100 ml).

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

4.2.1 Además de las vitaminas y los minerales enumerados en la sección 3.1.2 a), b) y c), podrán añadirse otros nutrientes si son necesarios para proporcionar los que se encuentran normalmente en la leche materna y para que el preparado sea adecuado como única fuente de nutrición del lactante.

3.2.2 La utilidad y la inocuidad de estos nutrientes deberán estar demostradas científicamente.

3.2.3 Cuando se añada uno de esos nutrientes, el preparado deberá contener cantidades suficientes de los mismos para lograr el efecto deseado, sobre la base de las cantidades presentes en la leche materna.

3.2.4 Sólo podrán utilizarse cultivos productores de ácido láctico L(+).

3.3 COMPUESTOS VITAMÍNICOS Y SALES MINERALES

3.3.1 Las vitaminas y los minerales que se añadan de conformidad con las secciones 3.1.2 (a, b, c, d) y 3.2.1 de esta Norma, deberán seleccionarse en las Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/GL 10-1979).

3.4 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS

Una vez preparado según las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta, el producto estará exento de grumos o partículas gruesas y será apto para suministrarlo a lactantes de corta edad.

3.5 REQUISITOS DE PUREZA

Todos los ingredientes estarán limpios, serán de buena calidad e inoctrinos y podrán ser ingeridos por los lactantes. Se ajustarán a los requisitos normales de calidad, tales como color, olor y sabor.

3.6 PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la preparación del preparado para lactantes, tal como se describe en la sección 1 de esta Norma, se permitirán los siguientes aditivos, dentro de los límites que se establecen a continuación:

[Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo
4.1 AGENTES ESPESANTES	
5.1.1 Goma guar	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes
4.1.2 Goma de semillas de algarrobo ²³	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes
4.1.3 Fosfato de dialmidón	} 0,5 g solo o en combinación en los preparados para lactantes a base de soja solamente
4.1.4 Fosfato de dialmidón acetilado	
4.1.5 Fosfato de dialmidón fosfatado	} 2,5 g solo o en combinación en preparados para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
4.1.6 Almidón hidroxipropilado	
4.1.7 Carragenina	} 0,03 g solamente en preparados para lactantes, ordinarios y líquidos, a base de leche y soja
	} 0,1 g sólo en preparados líquidos para lactantes a base de aminoácidos y/o proteínas hidrolizadas

²³

Ratificada temporalmente.

4.2 EMULSIONANTES

- | | | |
|-------|---------------------|---|
| 4.2.1 | Lecitina | 0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.2.2 | Mono y diglicéridos | 0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes |

4.3 REGULADORES DEL PH

- | | | | |
|--------|-------------------------------|---|---|
| 4.3.1 | Hidróxido de sodio | } | |
| 4.3.2 | Hidrogenocarbonato de sodio | } | |
| 4.3.3 | Carbonato de sodio | } | Limitada por las buenas prácticas de |
| 4.3.4 | Hidróxido de potasio | } | fabricación y dentro de los límites para el |
| 4.3.5 | Hidrogenocarbonato de potasio | } | sodio y el potasio estipulados en la Sección 3.1.2 (c) en |
| 4.3.6 | Carbonato de potasio | } | todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.3.7 | Hidróxido de calcio | } | |
| 4.3.8 | Citrato de sodio | } | |
| 4.3.9 | Citrato de potasio | } | |
| 4.3.10 | Ácido láctico (L(+)) | } | Limitada por las buenas prácticas de |
| 4.3.11 | Acido cítrico | | fabricación en todos los tipos de preparados para lactantes |

4.4 ANTIOXIDANTES

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|---|--|
| 4.4.1 | Concentrado de tocoferoles mixtos | } | 1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.4.2 | Palmitato de L-ascorbilo | } |] |

4.5 TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

No deberá estar presente ningún aditivo alimentario transferido de las materias primas u otros ingredientes, con la excepción de:

- (a) los aditivos alimentarios enumerados en las secciones 4.1 a 4.4 de esta Norma, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma; y
- (b) las sustancias de transferencia mencionadas en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en esa lista.

5. CONTAMINANTES**5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

El producto deberá prepararse con especial cuidado, mediante buenas prácticas de fabricación, con el fin de eliminar totalmente los residuos de los plaguicidas que puedan requerirse para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final, o si ello es técnicamente imposible, de reducirlos al nivel más bajo posible.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los preparados para lactantes no deberán contener contaminantes ni sustancias indeseables (p. ej., sustancias biológicamente activas) en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud de los lactantes.

El producto regulado por las disposiciones de la Norma respetará los límites máximos de residuos y niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Nivel máximo

Plomo 0,02 mg/kg (en el producto listo para el consumo)

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma sea preparado y manipulado conforme al Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3, 1997) y otros textos pertinentes del Codex como el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 21-1979).

6.2 Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ENVASADO

7.1 El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas, y de otra índole del alimento. Cuando el producto esté en forma líquida, se envasará en recipientes herméticamente cerrados; como medio de cobertura podrán utilizarse nitrógeno o anhídrido carbónico.

7.2 Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cada una de las sustancias empleadas como material de envasado, se aplicará dicha norma.

8. LLENADO DE LOS ENVASES

Cuando se trate de productos listos para el consumo, el contenido del envase no será:

- (i) inferior al 80% v/v si el producto pesa menos de 150 g (5 onzas);
- (ii) inferior al 85% v/v, si el peso del producto que está comprendido entre 150 y 250 g (5-8 onzas);
- (iii) inferior al 90%, v/v si el producto pesa más de 250 g (8 onzas),

de la capacidad de agua del envase. Por capacidad de agua de un envase se entiende el volumen de agua destilada a 20°C que contiene el envase herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

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

9.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El texto del etiquetado y toda otra información que acompaña el producto deberán escribirse en el idioma apropiado.

9.1.1 El producto se denominará "preparado para lactantes" o cualquier otra denominación que indique la verdadera naturaleza del alimento, de conformidad con las costumbres del país.

9.1.2 En la etiqueta se indicará claramente el origen de las proteínas que contiene el producto.

9.1.3 Si el origen de las proteínas es exclusivamente la leche de vaca, el producto podrá etiquetarse "preparado para lactantes a base de leche de vaca".

9.1.4 Si el producto no contiene ni leche ni ninguno de sus derivados, deberá indicarse en la etiqueta "no contiene leche ni productos lácteos", o una frase equivalente.

[9.1.5 El producto destinado a lactantes con necesidades nutricionales especiales deberá etiquetarse de forma que se indique claramente la necesidad especial para la cual va a emplearse el preparado, y la propiedad o las propiedades dietéticas en que se basa. [No se harán declaraciones de propiedades saludables respecto a las propiedades dietéticas del producto.]]

9.1.6 [Los productos que contengan como mínimo 0,5 mg de hierro (Fe)/100 kilocalorías se etiquetarán como "preparado con adición de hierro para lactantes".]

o

[Los productos que contengan menos de 0,5 mg de hierro (Fe)/100 kcal se etiquetarán con una declaración en el sentido de que, cuando el producto se suministre a lactantes mayores de cuatro meses, las necesidades totales de hierro deberán satisfacerse recurriendo a otras fuentes].

9.2 LISTA DE INGREDIENTES

9.2.1 En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden proporcional decreciente, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, se indicarán como grupos de vitaminas o de minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración por orden proporcional decreciente.

9.2.2 Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios. Además, podrán incluirse en la etiqueta nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

9.3 DECLARACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO

La declaración de información sobre nutrición deberá contener la siguiente información, en este orden:

- (a) la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y el número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento vendido, así como por 100 mililitros del alimento listo para el consumo, si se ha preparado de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.
- (b) La cantidad total de cada vitamina, mineral, colina que figuran en la lista del apartado 3.1.2 y de cualquier otro ingrediente indicado en la lista del apartado 3.2 de esta Norma por 100 gramos de alimento vendido, así como por 100 mililitros del alimento listo para el consumo si se ha preparado según las instrucciones de la etiqueta.
- (c) Además, se permitirá la declaración de nutrientes por cada 100 kilocalorías (o por 100 kilojulios).

9.4 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

9.4.1 Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "Consumir preferentemente antes del") mediante el día, el mes y el año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse por letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor.

Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto llegue hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

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

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

9.5 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

9.5.1 En la etiqueta, o en el folleto que acompaña el producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso, así como sobre su almacenamiento y conservación después de abrirse el envase.

9.6 REQUISITOS DE ETIQUETADO ADICIONALES

9.6.1 Las etiquetas no deberán desalentar la lactancia materna. Cada etiqueta de envase deberá contener un mensaje claro, visible y fácilmente legible que incluya los elementos siguientes:

- a) las palabras "aviso importante" o una expresión equivalente;

b) [una declaración sobre la superioridad de la lactancia materna o la leche materna, por ejemplo, la declaración: "la leche materna es el mejor alimento para su niño, ya que le protege contra diarreas y otras enfermedades"];

o:

b) [La declaración de que la "Lactancia materna es el mejor alimento para su niño" o una declaración similar sobre la superioridad de la lactancia materna o la leche materna.]

c) una declaración de que el producto deberá utilizarse solamente con el asesoramiento de un trabajador sanitario independiente acerca de la necesidad de su uso y del método de utilización apropiado;

d) instrucciones para una preparación apropiada; y

e) advertencias acerca de los riesgos para la salud que pueden derivar de una preparación inadecuada; y una advertencia de que deberá descartarse el preparado sobrante cada vez que se alimenta al niño.

9.6.2 La etiqueta no deberá contener imágenes de lactantes o mujeres ni ninguna otra imagen o texto que idealice el uso de preparados para lactantes. La etiqueta contendrá gráficos que ilustren el método de preparación del producto y métodos de alimentación.

9.6.3 No se utilizarán términos como "humanizado", "maternalizado" u otros términos análogos.

9.6.4 En la etiqueta también figurará la información de que a los lactantes tendrán que dárseles alimentos suplementarios, además del preparado a partir de una edad que sea apropiada para su crecimiento específico y necesidades de desarrollo, según las recomendaciones de un trabajador sanitario independiente y en cualquier caso a partir de los seis meses.

9.6.5 [Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes y preparados complementarios.]

10. MÉTODO DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Fibra alimenticia, total	AOAC 991.43	Vitamina D (D ₃ , preparados con base de leche)	AOAC 992.26
Yodo (preparado a base de leche)	AOAC 992.24	Vitamina E	AOAC 971.30
Acido pantoténico	AOAC 992.07	Vitamina E (preparados para lactantes a base de leche)	AOAC 992.03
Acido pantoténico	<i>The Analyst</i> 89 (1964)(1) 3-6, 232 US Dept Agr., Agr. Handbook 97 (1965)	Vitamina B ₁₂	AOAC 952.20
Vitamina A	AOAC 974.29	Vitamina B ₆	AOAC 961.15
Vitamina A (isómeros de retinol)	AOAC 992.04	Vitamina C	AOAC 967.22; AOAC 967.21
Vitamina A (retinol)	AOAC 992.06	Determinación de la colina	AOAC 999.14 (Método enzimático)
Vitamina A en los alimentos a los que se han añadido carotenos como fuente de vitamina A	AOAC 942.15	Determinación de la vitamina K	AOAC 999.15 (Método LC)
Vitamina K ₁	AOAC 992.27	Detección de alimentos irradiados	Métodos generales del Codex
		Determinación de plomo	Métodos generales del Codex

Calcio	AOAC 984.27
Cloruro	
Carbohidratos	Método descrito en CAC/VOL IX-Ed.1, Parte III
Proteínas brutas	Método descrito en CAC/VOL IX-Ed.1, Parte III
Grasa	CAC/RM 55-1976
Llenado de los envases	CAC/RM 46-1972
Acido fólico	AOAC 944.12
Linoleato (en forma de glicéridos)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22; 979.19
Pérdida de sequedad	AOAC 934.01; AOAC 925.23

Nicotinamida para alimentos que no son a base de leche	AOAC 961.14
Nicotinamida para alimentos a base de leche	AOAC 944.13
Fósforo	AOAC 986.24
Coefficiente de eficacia de las proteínica (PER)	AOAC 960.48
Riboflavina	AOAC 970.65
Sodio y potasio	AOAC 984.27
Sodio y potasio	ISO 8070:1987 IDF 119A/1987
Tiamina	AOAC 942.23
Fibra alimenticia total	AOAC 985.29

ANEXO 1

Aminoácidos esenciales y semiesenciales en la leche materna

Para los fines de esta Norma, los aminoácidos esenciales y semiesenciales en la leche materna, expresados en mg por 100 kJ y 100 kcal, son los siguientes:

	por 100 kJ	por 100 kcal
Arginina	25	107
Cistina	11	44
Histidina	12	47
Isoleucina	20	83
Leucina	40	167
Lisina	28	119
Metionina	6	23
Fenilalanina	18	75
Treonina	18	77
Triptófano	7	31
Tirosina	20	85
Valina	24	99

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS**(En el trámite 3 del procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

[La presente norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de los lactantes como alimento complementario a partir de la edad de seis meses en adelante o cuando sea necesario, según el parecer de un trabajador de la salud independiente, para satisfacer sus requisitos nutricionales, individuales y para alimentar a los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada de conformidad con la Resolución 54.2 (2001) de la Asamblea Mundial de Salud.]

o:

[La presente norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a complementar la alimentación de los lactantes a partir de la edad de seis meses en adelante, o para la alimentación de los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada de conformidad con la Resolución WHA54.2 (2001) de la Asamblea Mundial de la Salud.]

2. DESCRIPCIÓN

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

2.1. DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

Se distinguen cuatro categorías:

2.1.1 Productos que consisten únicamente de cereales que se han reconstituido, o deben reconstituirse, con leche u otros líquidos nutritivos apropiados.

2.1.2 Cereales con adición de alimentos de alto valor proteínico que se han reconstituido, o deben reconstituirse, con agua u otros líquidos exentos de proteínas.

2.1.3 Pastas alimenticias que deben usarse después de ser cocidas en agua hirviendo u otros líquidos apropiados.

2.1.5 Galletas y bizcochos que pueden utilizarse directamente o, después de ser pulverizados, con la adición de agua, leche u otro líquido conveniente.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

2.2.1 Por **lactante** se entiende una persona de menos de 12 meses de edad.

2.2.2 Por **niño pequeño** se entiende una persona de más de 12 meses y hasta tres años de edad (36 meses).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL**

3.1.1 El cereal seco, las galletas, los bizcochos y las pastas alimenticias se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón. También podrá contener leguminosas (legumbres), raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción.

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

3.2 CONTENIDO ENERGÉTICO

El contenido energético de los alimentos elaborados a base de cereales no deberá ser inferior a 0,8 kcal/100 g (3,3 kJ/100 g).

3.3 PROTEÍNAS

3.3.1 El índice químico de la proteína añadida deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la proteína de referencia, o bien el coeficiente de eficiencia proteínica de la proteína en la mezcla deberá ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la de la proteína de referencia. En todo caso, la adición de aminoácidos está permitida sólo con el objeto de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica y únicamente en las proporciones necesarias para tal fin. Deberán emplearse únicamente formas naturales de L-aminoácidos.

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

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

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

3.4 CARBOHIDRATOS

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

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

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

- la cantidad de carbohidratos añadidos, procedentes de estas fuentes, no deberá ser superior a 0,48 g/100 kJ (2,0 g/100 kcal);
- la cantidad de fructosa añadida no deberá ser superior a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3.5 LÍPIDOS

Para los productos mencionados en la sección 2.1, el contenido de lípidos no deberá ser superior a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si el contenido de lípidos es superior a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- la cantidad de ácido linoléico (en forma de triglicéridos = linoleatos) no deberá ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni superior a 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

3.6 MINERALES

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

3.6.2 El contenido de calcio de los productos mencionados en las secciones 2.1.2 no deberá ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

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

3.7 VITAMINAS

3.7.1 La cantidad de vitamina B1 (tiamina) no deberá ser inferior a [15 µg/100 kJ] [(60 µg/100 kcal)].

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

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

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

3.7.3 Las excepciones a las cantidades máximas de vitamina A mencionadas en la Sección 3.7.2 y la adición de vitaminas y minerales, para los que no se establecen más arriba especificaciones, deberán hacerse de conformidad con la legislación vigente en el país en que se vende el producto.

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

3.8 INGREDIENTES FACULTATIVOS

3.8.1 Además de los ingredientes indicados en la sección 3.1, podrán emplearse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de [cuatro a seis meses] y para niños pequeños.

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

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

3.9 FACTORES DE CALIDAD

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

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

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

3.10 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS

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

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

3.11 PROHIBICIÓN ESPECÍFICA

El producto y sus componentes no deberán haberse tratado con radiaciones ionizantes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 EMULSIONANTES

4.1.1 Lecitina 1,5 g

4.1.2 Mono- y diglicéridos 1,5 g

4.2 REGULADORES DEL PH

4.2.1	Hidrogenocarbonato de sodio		BPF, dentro de los límites para el sodio
4.2.2	Hidrogenocarbonato de potasio	}	Buenas prácticas de
4.2.3	Carbonato de calcio	}	fabricación
4.2.4	Ácido L(+) láctico		1,5 g
4.2.5	Acido cítrico		2,5 g

4.3 ANTIOXIDANTES

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

4.4 AROMAS

4.4.1	Extracto de vainilla		BPF
4.4.2	Etilvainillina	}	7 mg con respecto al consumo
4.4.3	Vainillina	}	

4.5 ENZIMAS

4.5.1	Carbohidrasas de malta		BPF
-------	------------------------	--	-----

4.6 LEVADURAS

4.6.1	Carbonato de amonio	}	Limitadas por
4.6.2	Hidrogenocarbonato de amonio	}	las BPF

5. CONTAMINANTES**5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

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

El límite tendrá en cuenta la índole específica de los productos respectivos y el grupo específico de la población al que están destinados.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex como por ejemplo Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ENVASADO

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

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

8. ETIQUETADO

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

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

8.3 [La etiqueta no incluirá imágenes de lactantes o de niños de corta edad ni texto alguno que idealice su uso o sugiera una edad no adecuada de introducción de estos productos].

8.2 NOMBRE DEL ALIMENTO

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

8.3 LISTA DE INGREDIENTES

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

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

8.4 DECLARACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO

La declaración de información nutricional deberá contener la siguiente información, en este orden:

- (a) El valor energético, expresado en calorías (kcal) o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos (g) de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos del alimento vendido y, cuando proceda, por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere;
- (b) además de cualquier otra información nutricional que exija la legislación nacional, deberá declararse la cantidad total de cada vitamina y mineral añadidos que contenga el producto final por 100 g, de conformidad con la sección 3.2.2, y según el tamaño de la porción del alimento que se sugiere para el consumo;
- (c) la cantidad promedio de vitaminas y minerales cuando su declaración no está comprendida en las disposiciones de la sección 8.3.1 b), expresada numéricamente por 100 g ó 100 ml del producto vendido y, cuando proceda, por cada cantidad determinada de alimento sugerida para el consumo.

8.5 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN

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

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

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

8.6 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

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

8.6.2 Para los productos a los que se refiere la sección 2.1.1, en las instrucciones de la etiqueta deberá indicarse "para diluir o mezclar utilícese leche o preparados, pero no agua" o una indicación similar.

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

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

8.7 REQUISITOS ADICIONALES

Los productos regulados por la presente norma [no] son sucedáneos de la leche materna y [no] deberán presentarse como tales.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase la Sección relativa a los métodos en el Anteproyecto de Norma Revisada para los Preparados para Lactantes.

Además:

Detección de alimentos irradiados

Métodos Generales del Codex