

# 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

**ALINORM 05/28/26**

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

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**28º período de sesiones  
Roma, Italia, 4 - 9 de julio de 2005**

### **INFORME DE LA 26ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

**Bonn, Alemania  
1 - 5 de noviembre de 2004**

**Nota: En este documento se incorpora la carta circular CL 2004/53-NFSDU**

# 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 2004/53-NFSDU  
Noviembre de 2004

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretario,  
Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00100 Roma, Italia

**ASUNTO:** Distribución del informe de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 05/28/26)

**A. PETICIÓN DE OBSERVACIÓN E INFORMACIÓN EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO:**

**1. Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales (ALINORM 05/28/26, párr. 35 y Apéndice II)**

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen hacer observaciones sobre este texto deberán hacerlo por escrito, preferentemente por correo electrónico, y enviarlas a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) antes del 31 de marzo de 2005.

**B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN EN EL TRÁMITE 6 DEL PROCEDIMIENTO:**

**1. Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales: Proyecto de Cuadro de Condiciones para el Contenido de Nutrientes (Parte B) Disposiciones sobre la Fibra Dietética (ALINORM 05/28/26 párr. 22 y Apéndice III)**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto y las envíen, preferentemente por correo electrónico, a: Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlin, Germany, Fax: +49 1888 5 29 – 49 65, correo electrónico: [cnfsdu@bmvvel.bund.de](mailto:cnfsdu@bmvvel.bund.de), remitiendo una copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) antes del 1º de mayo de 2005.

**2. Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes (ALINORM 05/28/26 párr. 99 y Apéndice IV (Sección A))**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto (salvo la sección 3, Composición esencial y factores de calidad, véase el párrafo 51 al respecto) y a que las envíen preferentemente por correo electrónico, a: Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlin, Germany, Fax: +49 1888 5 29 – 49 65, correo electrónico: [ccnfsdu@bmvel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmvel.bund.de) , remitiendo una copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **antes del 1º de mayo de 2005.**

**3. Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (ALINORM 05/28/26, párr. 119 y Apéndice V)**

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto y las envíen, preferentemente por correo electrónico, a: Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlin, Germany, Fax: +49 1888 5 29 – 49 65, correo electrónico: [ccnfsdu@bmvel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmvel.bund.de) , remitiendo una copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **antes del 1º de mayo de 2005.**

**C. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN EN EL TRÁMITE 3 DEL PROCEDIMIENTO:**

**1. Anteproyecto de Preparados para Uso Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (ALINORM 05/28/26, párr. 100 y Apéndice IV (Sección B)).**

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto (salvo la sección 3 Composición esencial y factores de calidad, véase el párr. 89 a tal respecto) y las envíen, preferentemente por correo electrónico, a: Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlin, Germany, Fax: +49 1888 5 29 – 49 65, correo electrónico: [ccnfsdu@bmvel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmvel.bund.de) , remitiendo una copia a: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593, correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **antes del 1º de mayo 2005.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales son los siguientes:

### **CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN**

El Comité:

- acordó adelantar el Anteproyecto de Directrices sobre Complementos de Vitaminas y Minerales (párr. 35, Apéndice II) para su adopción final por la Comisión en su 28º período de sesiones.

### **CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN**

El Comité:

- acogió con beneplácito el ofrecimiento de la FAO y la OMS de abordar el tema de la determinación de los valores de referencia de nutrientes (VRN) en el marco de las consultas de expertos que se convocarían en el futuro, incluidas las relativas a los carbohidratos y las grasas y aceites (párr. 40).

### **CUESTIONES REMITIDAS A OTROS COMITÉS**

#### **Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras**

El Comité aclaró la petición del CCMAS respecto del método R5-Méndez ELISA (para la detección de la gliadina/gluten) (párrs. 6-7 y 148).

#### **Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos**

El Comité acordó remitir la sección de aditivos alimentarios del Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños, incluidas las disposiciones sobre la transferencia de aditivos (párr. 107-111).

## ÍNDICE

	<b>Párrafos</b>
INTRODUCCIÓN .....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN .....	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA .....	3-4
ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O OTROS COMITÉS DEL CODEX .....	5-7
DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA EL CONTENIDO DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA EN EL TRÁMITE 7) .....	8-22
PROYECTO DE DIRECTRICES PARA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS DE VITAMINAS Y MINERALES .....	23-35
INFORME SOBRE LAS PROPUESTAS RELATIVAS A VALORES DE REFERENCIA ADICIONALES O REVISADOS DE NUTRIENTES.....	36-46
PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES .....	47-101
PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS EN EL TRÁMITE 7.....	102-119
ANTEPROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU USO EN ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS (CAC/GL 10-1979).....	120-131
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE LA BASE CIENTÍFICA DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES.....	132-136
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS EN LOS TRABAJOS DEL CCNFSDU .....	137-142
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DEFINICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS .....	143-147
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS .....	148
FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN .....	149

## APÉNDICES

	<b>Página</b>	
APÉNDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES .....	21
APÉNDICE II	PROYECTO DE DIRECTRICES PARA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS DE VITAMINAS Y MINERALES .....	48
APÉNDICE III	DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES .....	51
APÉNDICE IV	ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (SECCIÓN A) .....	53
	(SECCIÓN B) PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES .....	71
APÉNDICE V	PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS .....	74

## INTRODUCCIÓN

1. La 26ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró del 1 al 5 de noviembre de 2004 en el centro de conferencias Brückenforum de Bonn, por amable invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. Presidió la reunión el Dr. Rolf Grossklaus, director y catedrático del Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Berlín. Asistieron a la reunión 265 delegados, observadores y asesores en representación de 61 Estados Miembros y 28 organismos internacionales.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Walter Toepner, interviniendo en nombre de la Ministra Federal de Protección a los Consumidores, Alimentación y Agricultura, dio la bienvenida a los participantes y destacó la importancia de la labor del Comité para asegurar las más elevadas normas a nivel mundial destinadas a proteger la salud de los lactantes y niños y asegurar prácticas de comercio leales. El orador recalcó además el impacto positivo del Fondo Fiduciario del Codex en la participación de países en desarrollo en la elaboración de normas y la importancia de las normas del Codex para mejorar la calidad de los alimentos en todo el mundo. El Sr. Toepner señaló a la atención de los delegados la importancia de lograr el consenso en temas tan importantes como los alimentos para lactantes y niños pequeños, y terminó deseando éxito a la reunión y a los delegados en su importante labor.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)<sup>1</sup>

3. La delegación de la Comunidad Europea presentó el documento de sala CRD 2 sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros en virtud del párrafo 5 del Artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

4. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de Australia y convino en debatir el tema 9 del programa sobre la Aplicación del Análisis de Riesgos en los Trabajos del Comité después del tema 3 del programa, dada su importancia para los temas subsiguientes del programa. Hecha esta enmienda, el Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión.

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

5. El Comité observó que varios temas remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 27º período de sesiones, por la FAO/OMS y por otros comités del Codex tenían fines de información y se examinarían más a fondo en relación con los temas correspondientes del programa. Además, el Comité tomó nota de otros asuntos como se indica a continuación.

### *Alimentos exentos de gluten*

6. El Comité recordó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)<sup>3</sup>, si bien respaldaba temporalmente el método R5 Méndez (ELISA) de inmunoensayo con enzimas asociadas como método del tipo IV, había pedido al CCNFSDU que aclarara qué es lo que debería medirse, dado que la sección

---

<sup>1</sup> CX/NFSDU 04/1; CRD 2 (Programa provisional anotado sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros conforme al párrafo 5 del Artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius).

<sup>2</sup> CX/NFSDU 04/2; CRD 3 (Asuntos remitidos por la OMS y otros Comités del Codex); CRD 15 (sitio web FAO/OMS para el desarrollo de una cooperación científica para establecer un marco para la evaluación de riesgos de los nutrientes y sustancias afines, preparado por la OMS); CRD 16 (Asuntos adicionales planteados por otros comités del Codex).

<sup>3</sup> ALINORM 04/27/23, párrs. 92-101.

6.2 del Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten remitía a un límite de detección de 10 ppm sin especificar si se aplicaba al gluten o a las gliadinas, y cómo se relacionaba con la disposición “exento de gluten”.

7. Se informó al Comité de que el método R5 de inmunoensayo con enzimas asociadas servía para medir gliadinas y que era necesario aplicar un factor de conversión igual a 2 para convertir el nivel de gliadinas a gluten. El Comité acordó, por consiguiente, enmendar la última línea de la sección 6.2 de la Norma<sup>4</sup> e intercalar “gluten” después de ppm. El Comité convino asimismo en debatir el Anteproyecto de Norma para Alimentos Exentos de Gluten en su siguiente reunión y decidió examinar este asunto más detalladamente en relación con el tema 11 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros”, si fuera necesario, y poner al corriente al CCMAS acerca de estas deliberaciones.

**DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA EL CONTENIDO DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA EN EL TRÁMITE 7 ) (TEMA 3 DEL PROGRAMA)<sup>5</sup>**

8. El Comité recordó que en su última reunión no había llegado a ninguna conclusión sobre la definición de fibra y había convenido en que un grupo de trabajo electrónico, coordinado por las delegaciones de Francia y Suecia, examinara la definición para hacerla más amplia y examinara también los métodos correspondientes.

9. La delegación de Francia señaló que el documento se había vuelto a redactar a la luz de las observaciones recibidas por escrito con el fin de proponer una definición revisada, métodos de análisis y otras recomendaciones.

10. El Comité convino en líneas generales en que la definición de fibra debería incluir las propiedades fisiológicas de la sustancia, además de sus características químicas, y examinó las posibilidades de perfeccionar esta definición de modo que reflejase dichas propiedades.

11. El Comité deliberó sobre el grado de polimerización que debería caracterizar la fibra dietética, dado que en el documento se proponía un grado de polimerización (GP) no inferior a 3. La delegación de los Estados Unidos de América opinó que debería aplicarse un GP igual a 10, ya que algunas sustancias con un GP inferior ejercían un efecto edulcorante y sus efectos fisiológicos no eran los asociados a la fibra. Varias otras delegaciones respaldaron un GP de 3 por ser coherente con los datos científicos actuales sobre los efectos fisiológicos de diversos tipos de fibra.

12. El Comité convino en volver a redactar la primera oración de la definición en beneficio de la claridad y acordó incluir un GP de 10 entre corchetes para su ulterior examen, como alternativa al GP propuesto de 3.

13. La delegación de Tailandia propuso que se enmendara el texto para reflejar el hecho de que algunos tipos de fibra provenían de material no alimentario, como la corteza de árboles, y que si el Comité acordaba limitar únicamente a la fibra de origen vegetal, se hiciera referencia a “materia prima de origen vegetal”, de forma que, si el Comité acordaba incluir también la fibra de origen animal, se hiciera referencia a “materia prima de origen vegetal y animal”. Algunas delegaciones propusieron también limitar la definición de fibra a las sustancias de origen vegetal. El Comité, sin embargo, optó por mantener el texto vigente de que la fibra se obtenía de la “materia prima alimentaria”.

---

<sup>4</sup> ALINORM 04/27, Apéndice III.

<sup>5</sup> ALINORM 04/27/26, Apéndice II. CX/NFSDU 04/3 (observaciones de Argentina, Australia, Costa Rica, Malasia, México, IADSA), CRD 4 (observaciones de Australia, Brasil, Sudáfrica, AAC, ICGMA), CX/NFSDU 04/3-Add.1, CRD 5 (observaciones de Brasil, Canadá), CRD6 (observaciones de la CE)

14. El Comité convino en rehacer el texto de la segunda parte de la definición para fines de clarificación, eliminar la referencia a las “propiedades laxantes”, puesto que podrá interpretarse como una declaración de propiedades medicinales, y sustituirla por “reduce el tiempo de tránsito”.

15. La delegación de los Estados Unidos de América expresó su preocupación por la lista de propiedades fisiológicas que podrían interpretarse como una justificación de declaraciones de propiedades saludables relacionadas con dichas propiedades. La delegación de los Estados Unidos de América expresó su preocupación en el sentido de que la definición de fibra dietética en la forma propuesta implicaba que debía proporcionarse una justificación incluso para los alimentos que contenían fibra naturalmente, mientras que tal justificación debería aplicarse normalmente sólo a los alimentos que contenían fibra añadida. La delegación de la Comunidad Europea señaló por su parte que en la definición debían mencionarse las propiedades fisiológicas como criterio adicional de precisión, independientemente de las declaraciones de propiedades que se pudieran hacer.

16. La delegación del Canadá propuso que se incluyera una oración para establecer que se debería proporcionar una justificación científica al hacer declaraciones de propiedades. El Comité convino en mantener una oración adicional, especificar que se debía hacer una excepción para los “polímeros comestibles no digeribles de carbohidratos que se encuentran naturalmente en los alimentos” y dejar a las autoridades nacionales el establecimiento de criterios para cuantificar los efectos fisiológicos.

17. El Comité acordó mantener las “Recomendaciones” adicionales propuestas en el documento de trabajo para su examen posterior, pero no llegó a ninguna conclusión sobre si deberían incorporarse o no a las Directrices.

18. La Secretaría recordó que las declaraciones de propiedades saludables ya se habían abordado en las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables, que los criterios relativos a la base científica estaban siendo examinados en el seno del Comité, que el actual mandato del CCNFSU se limitaba a establecer condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales para la fibra dietética según se proponía en el Cuadro, y que cualquier enmienda suplementaria a las Directrices en materia de declaraciones de propiedades saludables requeriría la aprobación previa como nuevo trabajo.

19. El Comité convino en que el Cuadro debería remitir a la “fibra dietética”, suprimiéndose los corchetes de esa expresión. El Comité decidió no debatir los valores incluidos en el Cuadro, puesto que los asuntos relacionados con la definición no estaban resueltos y requerían un examen más a fondo.

### **Métodos de análisis**

20. El Comité tomó nota de la petición de aclaración del estado de los métodos de la AOAC, en particular si estaban aprobados para decisión final. Varias delegaciones propusieron que se incluyera el método Englyst en la lista de métodos, puesto que se estaba aplicando en diversos países. Otras delegaciones respaldaron el punto de vista formulado en el documento de trabajo y señalaron que el método Englyst no se utilizaba en todo el mundo y no era idóneo como método de rutina. Algunas delegaciones declararon que el método Englyst no era un método analítico apropiado para algunos alimentos, por lo que se debería incluir en el Cuadro.

21. El Comité tomó nota de que al momento no era posible adoptar ninguna decisión sobre los métodos de análisis, dado que todavía no se habían ultimado las condiciones para las declaraciones de propiedades, por lo que convino en la necesidad de someterlos a un examen posterior. El Comité tomó nota de que una vez finalizado ese proceso, los métodos se remitirían para su ratificación al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, sobre la base de los criterios de selección de métodos de análisis del Codex.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Cuadro de Condiciones para el Contenido de Nutrientes (Parte B que contiene disposiciones sobre la fibra dietética)**

22. El Comité acordó devolver al Trámite 6 el Proyecto de Cuadro, Parte B, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética, con las enmiendas introducidas en la presente reunión, para recabar más observaciones y volver a examinarlo en su siguiente reunión (véase el Apéndice III).



## **PROYECTO DE DIRECTRICES PARA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS DE VITAMINAS Y MINERALES (TEMA 4 DEL PROGRAMA)<sup>6</sup>**

23. El Comité recordó que la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones había adoptado el Anteproyecto de Directrices en el Trámite 5 del Procedimiento y lo había adelantado al Trámite 6 a fin de recabar nuevas observaciones y someterlo al examen del Comité. El Comité decidió examinar el texto de las Directrices centrandó las deliberaciones en las secciones indicadas con corchetes y efectuó las siguientes enmiendas y observaciones.

### **Observaciones generales**

24. El Comité tomó nota de que en su última reunión se había acordado denominar las vitaminas y minerales complementos “alimentarios” no sólo en el título sino también en los textos pertinentes e introdujo por lo tanto los necesarios cambios de redacción a lo largo de todo el texto.

### **Definiciones**

25. El Comité examinó la manera de abordar el texto a propósito de una referencia específica en unidades pequeñas en la sección 2.1. Algunas delegaciones señalaron que ello era necesario para tener en cuenta que las vitaminas y minerales se suministraban en forma de dosis y que debían tomarse en pequeñas cantidades, para establecer la diferencia respecto a los alimentos comunes. Otras delegaciones expresaron su opinión de que ello no era necesario, puesto que el texto ya indicaba que esos productos no se presentaban en la forma de un alimento convencional, que el tipo de producto al que se hacía referencia ya quedaba ilustrado por los ejemplos y que, por lo tanto, este texto debería suprimirse. El Comité acordó enmendar la segunda oración aclarando que las fuentes de complementos de vitaminas y minerales están destinadas a su ingestión en pequeñas cantidades y añadió una nota a pie de página para poner en claro que las pequeñas cantidades medidas se referían a las formas físicas de tales complementos de vitaminas y minerales y a su eficacia como complementos.

### **Sección 3.1 Selección de vitaminas y minerales**

26. El Comité convino en modificar la primera oración en la sección 3.1.2 para aclarar que no sólo las vitaminas y minerales podían proceder de fuentes ya sea naturales o sintéticas, sino que su selección debería partir de criterios de inocuidad y biodisponibilidad.

27. El Comité aclaró además la última oración de este párrafo para destacar que a falta de criterios de pureza internacionales, podrían aplicarse la legislación nacional.

28. Se propuso incluir provitaminas y sustancias afines a las vitaminas en las Directrices, pero el Comité recordó que había convenido anteriormente en limitar las Directrices a las vitaminas y minerales para los cuales la FAO/OMS hubiese establecido una Ingesta Diaria Recomendada. La delegación de Sudáfrica señaló que las provitaminas estaban incluidas ya en la sección 3.1.1.

### **Sección 3.2 Contenido de vitaminas y minerales**

29. El Comité sostuvo un largo debate sobre el último párrafo que contiene una explicación adicional de las condiciones necesarias para determinar los niveles máximos de vitaminas y minerales.

30. Algunas delegaciones propusieron que se convirtiera este párrafo en el criterio “c”, ya que aclaraba los requisitos necesarios para determinar los niveles máximos, mientras que otras delegaciones opinaron que esta

---

<sup>6</sup> ALINORM 04/27/26, Apéndice IV; CX/NFSDU 04/4 (observaciones de Argentina, Australia, China, Irán, Malasia, México, Nueva Zelandia, Polonia, Estados Unidos de América, IADSA, NHF), CRD 6 (observaciones de la CE), CRD 7 (observaciones de Brasil y Sudáfrica), CRD 13 (observaciones de India, Filipinas).

disposición ya estaba contemplada en el criterio “a” relativo a la determinación de niveles máximos inocuos de vitaminas y minerales a partir de una evaluación científica del riesgo, por lo que debería suprimirse del documento.

31. El Comité convino en añadir una oración a este párrafo a fin de aclarar que los niveles máximos no deberían basarse únicamente en las ingestas diarias recomendadas de nutrientes.

### **Sección 5. Etiquetado**

32. El Comité enmendó la primera oración de la sección 5.1 conforme a la recomendación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para mantener la coherencia con los requisitos generales de etiquetado.

33. En la sección 5.4, el Comité añadió un texto al final de la oración para poner en claro que, aparte de las cantidades de vitaminas y minerales declarados por la porción del producto que se recomienda para el consumo diario, podría indicarse también la cantidad para un solo uso.

34. El Comité realizó varios cambios de redacción en la sección 5.6 con fines de simplificación y claridad.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Directrices para Complementos Alimentarios de Vitaminas y Minerales**

35. El Comité, reconociendo que se habían hecho considerables progresos en la elaboración del texto, convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Directrices para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones (véase el Apéndice II).

### **INFORME SOBRE LAS PROPUESTAS RELATIVAS A VALORES DE REFERENCIA ADICIONALES O REVISADOS DE NUTRIENTES<sup>7</sup>**

36. El Comité recordó que en su última reunión se había acordado que se enviara una circular solicitando propuestas para VRN adicionales o revisados para fines de etiquetado, y que tales propuestas podrían ser revisadas por un grupo de trabajo electrónico coordinado por la delegación de Sudáfrica, con el fin de elaborar propuestas para VRN revisados. La delegación de Sudáfrica presentó el documento en el que tuvo en cuenta las observaciones recibidas por escrito y planteó varias propuestas para someter el asunto a nuevo examen.

37. El Comité convino en que el propósito de la revisión de los VRN consistía en determinar valores de referencia con fines de etiquetado que pudiesen aplicarse a todos los alimentos. El Comité examinó la posibilidad de pedir asesoramiento científico a la FAO y la OMS en lo concerniente a la revisión de los VRN vigentes, que se habían establecido atendiendo la recomendación de la Consulta de Helsinki celebrada en 1988. Varias delegaciones señalaron que desde entonces se habían acumulado considerables conocimientos científicos y que hacían falta referencias internacionales con objeto de facilitar la armonización de las disposiciones para el etiquetado nutricional entre los Estados Miembros.

38. El representante de la FAO informó al Comité de que las consultas de expertos de la FAO/OMS sobre requisitos nutricionales que se habían celebrado desde la Consulta de Helsinki, no habían contemplado la determinación de VRN y que el programa de trabajo de la FAO tenía previstas consultas de expertos sobre los temas siguientes: evaluación del riesgo nutricional (2005); carbohidratos en la nutrición humana (2006); y grasas y aceites en la nutrición humana (fecha por determinar).

---

<sup>7</sup> ALINORM 04/27/26, Apéndice II. CX/NFSDU 04/3 (observaciones de Argentina, Australia, Costa Rica, Malasia, México, IADSA), CRD 4 (observaciones de Australia, Brasil, Sudáfrica, AAC, ICGMA), CX/NFSDU 04/3-Add.1

39. El representante de la OMS recordó que cuando el Comité del Codex presentara peticiones de asesoramiento científico, las cuestiones dirigidas a las consultas de expertos deberían ser muy claras y señaló a la atención del Comité la necesidad de disponer de recursos adicionales cuando se presentaran tales solicitudes.

40. El Comité señaló que no parecía viable convocar una consulta de expertos específica sobre la revisión de los VRN en el futuro próximo y acogió con beneplácito el ofrecimiento de la FAO y la OMS de abordar el tema de la determinación de los VRN en el marco de las consultas de expertos que se convocarían en el futuro, incluidas las relativas a los carbohidratos y las grasas y aceites.

41. El Comité sostuvo un intercambio de opiniones sobre las sustancias que debían incluirse en la lista de VRN. La delegación de la CE opinó que la lista debía centrarse en las vitaminas y minerales, sin incluir otras sustancias como los ácidos grasos de cadena larga, la luteína, la colina y los licopenos. Varias delegaciones señalaron que la lista actual de vitaminas estaba incompleta y debería someterse a revisión a la luz de los conocimientos científicos más recientes. Algunas delegaciones recalcaron que los VRN eran también indispensables en el caso de los macronutrientes y advirtieron que la lista actual incluía un VRN para la proteína.

42. La delegación de los Estados Unidos de América planteó la necesidad de elaborar un conjunto de principios para determinar los VRN teniendo en cuenta la experiencia de los Estados Miembros en el establecimiento de valores de referencia con fines de etiquetado.

43. El Comité recordó que en la actualidad existía un solo conjunto de VRN para la población en general y examinó la conveniencia de establecer varios conjuntos de VRN para diferentes grupos de población. Varias delegaciones propusieron que se distinguiera entre lactantes y niños pequeños y adultos; otras delegaciones propusieron que se definieran otros subgrupos según criterios de edad y género. El Comité convino en que esta cuestión requería un estudio más detenido y que un grupo de trabajo electrónico podría elaborar propuestas sobre la manera de abordar este asunto.

44. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo Electrónico coordinado por la delegación de Sudáfrica revisara el documento de debate, que debería abordar las cuestiones siguientes: la elaboración de principios para la determinación de VRN teniendo en cuenta las directrices elaboradas por los Estados Miembros en este ámbito; la necesidad de determinar diferentes VRN para distintos grupos de población; y la revisión de la lista vigente de nutrientes.

45. El Comité expresó su aprecio a la delegación de Sudáfrica y al Grupo de Trabajo por su labor constructiva en los complejos temas relacionados con los VRN.

46. La delegación de Sudáfrica señaló a la atención de los delegados que no tenía posibilidades de traducir las observaciones, por lo que invitó a los Estados Miembros a que enviaran sus observaciones en inglés.

#### **PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (TEMA 5 DEL PROGRAMA)<sup>8</sup>**

47. El Comité recordó que en su última reunión había acordado establecer una norma que comprendiese dos secciones: La sección A para preparados para lactantes y la sección B para preparados para usos medicinales

---

<sup>8</sup> ALINORM 04/27/26, Apéndice V; CX/NFSU 04/5 (observaciones de Argentina, Australia, China, Estados Unidos de América, Irán, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Polonia, República Checa, CRN, ENCA, IBFAN, FIL, ISDI); CX/NFSU 03/6 (observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Estados Unidos de América, Irán, Japón, Malasia, México, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI sobre la Sección B de la Norma); CRD 1 (Propuestas del Grupo de Trabajo para la sección 3.1); CRD 6 (observaciones de la CE); CRD 7 (observaciones de Brasil y Sudáfrica); CRD 8 (observaciones de Bulgaria, AOECs); CRD 9 (observaciones de Noruega); CRD 13 (observaciones de China, Chile, Filipinas, India, ENCA, IACFO).

especiales destinados a lactantes. La sección A (Proyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes) había sido adoptada por la Comisión en el Trámite 5 y adelantada al Trámite 6 para recabar más observaciones y someterla al examen del Comité, y la sección B dedicada a los preparados para usos medicinales especiales se había distribuido en el Trámite 3 para recabar observaciones.

### **Sección A**

48. La delegación de Alemania, que presidía el Grupo de Trabajo sobre la Sección 3.1, Composición esencial, informó al Comité de que el documento de sala CRD 1 describía las cuestiones objeto de debate y las propuestas presentadas a la sesión plenaria por el citado Grupo. La delegación indicó que no había concluido sus labores por falta de tiempo y que sólo se veía en condiciones de examinar las secciones 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3 a) y b). La delegación comunicó que el Grupo de Trabajo no estaba en condiciones de tomar decisiones cuando se le presentaban datos científicos que respaldaban diferentes valores para los nutrientes, por lo que solicitó la orientación del Comité sobre cómo organizar su trabajo con más eficacia en el futuro.

### **Consideraciones generales**

49. La delegación de la CE señaló a la atención del Comité el hecho de que el Grupo de Trabajo había realizado varias propuestas valiosas como la de reorganizar el formato de esta sección, en qué orden separar la composición esencial de los constituyentes facultativos; por lo tanto, debería extenderse el mandato del Grupo de Trabajo para proceder a la citada reorganización. La delegación señaló asimismo la necesidad de adoptar plazos muy estrictos para la entrega de las observaciones.

50. A este respecto, el Comité convino en solicitar al observador de ESPGHAN, que era miembro del Grupo de Trabajo que proporcionara un documento con un análisis científico de las propuestas sobre niveles de nutrientes, teniendo en cuenta los informes científicos existentes sobre la materia, en consulta con la comunidad científica internacional, en el entendimiento de que tal documento facilitaría el proceso de toma de decisiones en la siguiente reunión del Comité.

51. El Comité acordó que un grupo de trabajo electrónico encabezado por Alemania<sup>9</sup> elaborara propuestas sobre la base del documento de sala CRD 1 y las observaciones presentadas a esta reunión hasta el final de 2004. Dichas propuestas se remitirían luego a ESPGHAN para que elaborara a su vez el documento con el análisis científico de las citadas propuestas para junio de 2005. El Comité dejó igualmente en claro que el Anexo sobre aminoácidos debería incluirse para su revisión y que el Grupo de Trabajo Electrónico debería tener en cuenta el Anexo II sobre los Principios generales para el establecimiento de valores mínimos y máximos para la composición esencial de los preparados para lactantes.

52. El Comité decidió centrar los debates sobre las cuestiones de la sección A que se exponen entre corchetes y además de los cambios de redacción, convino en introducir las enmiendas que se exponen a continuación.

### **Título**

53. El Comité acordó suprimir los corchetes del título y del Preámbulo.

### **Sección 1. Ámbito de aplicación**

54. El Comité sostuvo un extenso debate sobre la sección 1.3 que contenía referencias al Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, a la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño de la OMS y a resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud. Varias

---

<sup>9</sup> Brasil, Canadá, China, Corea, Costa Rica, Dinamarca, Francia, CE, Estados Unidos de América, India, Japón, Kenya, Malasia, México, Nueva Zelandia, Noruega, Rumania, Federación de Rusia, Suiza, CRN, ESPGHAN, IACFO, IBFAN, IDF, ISDI, ENCA.

delegaciones propusieron que se mantuviera la referencia a la resolución 55.25 de la Asamblea Mundial de la Salud, mientras que otras delegaciones señalaron que la resolución 55.25 incluía la referencia a futuras resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud y que era difícil comprometerse en relación con futuros documentos desconociendo su contenido.

55. La Secretaría señaló a la atención del Comité el hecho de que este asunto había sido examinado por el Comité Ejecutivo en su 48ª reunión (ALINORM 01/4, párrafos 38-39) y en el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 04/41, párr. 83) y se pidió al CCNFSDU que tuviera en cuenta la Estrategia Mundial y la resolución WHA 55.25 relacionada con ella sobre la nutrición de los lactantes y niños pequeños.

56. El representante de la OMS informó al Comité de que las políticas generales adoptadas por la Asamblea Mundial de la Salud en relación con la nutrición de los lactantes y los niños pequeños eran las políticas establecidas en la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño y en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna. Dado que las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud podrían modificar estas políticas específicas o bien contener elementos significativos para la labor de este Comité, la OMS le remitiría las resoluciones pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud para su información y examen.

57. El Comité convino en examinar la importancia de esas resoluciones para su labor.

58. El Comité acordó suprimir la referencia a la Resolución 55.25 de la Asamblea Mundial de la Salud, ya que sus disposiciones básicas ya estaban reguladas en la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño, de la OMS.

## **Sección 2. Descripción**

59. El Comité debatió sobre el texto de la sección 2.1.2 relativa a la demostración científica de la inocuidad y la idoneidad nutricional de los preparados para lactantes. Algunas delegaciones estimaron que esta sección era muy importante, razón por la cual debían suprimirse los corchetes por ser fundamental que los preparados para lactantes se sometiesen a ensayos clínicos apropiados para asegurar que eran nutricionalmente idóneos para los lactantes a quienes se destinaban. Otras delegaciones señalaron que la redacción de esta sección no estaba clara, puesto que los productos debían satisfacer por definición los requisitos de inocuidad e idoneidad nutricional y que dichas disposiciones ya estaban reguladas en otras secciones. Se propusieron varios textos para modificar esta sección; sin embargo, al cabo de algunas deliberaciones, el Comité decidió poner en claro que los aspectos nutricionales de los preparados para lactantes relacionados con la inocuidad así como la inocuidad y la idoneidad nutricional serían demostrados científicamente para fomentar el crecimiento y el desarrollo de los lactantes, por lo que transfirió esta sección a la sección 3.1.1 para mantener la coherencia.

60. El observador de la IACFO expresó la opinión de que el estudio científico debía correr a cargo de un organismo independiente, a fin de evitar cualquier conflicto de intereses.

## **Sección 3. Composición esencial y factores de calidad**

61. El Comité aceptó la recomendación del Grupo de Trabajo y suprimió los corchetes de la última oración sobre ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten.

62. El Comité eliminó las referencias a las secciones a) y b) en la sección 3.3 en relación con la adición de vitaminas y minerales con fines de clarificación.

63. La delegación de la India, apoyada por Tanzania, propuso que se excluyeran los ingredientes obtenidos por modificación genética como medida de precaución destinada a proteger a lactantes y niños. La delegación del Brasil sugirió que la inocuidad de los ingredientes modificados genéticamente se evaluara por medios científicos caso por caso y de conformidad con la legislación nacional. El Comité recordó que la Comisión del Codex

Alimentarius había adoptado un conjunto de principios y directrices sobre la manera de abordar la inocuidad de los alimentos obtenidos mediante la biotecnología moderna; no era posible por consiguiente prohibir alimentos que habían sido aprobados como inocuos ateniéndose a la evaluación de riesgos.

64. La delegación de Australia hizo referencia a sus observaciones por escrito y propuso que, si en la sección A no se establecían niveles para oligoelementos como el cadmio y el molibdeno, esos niveles se incluyeran en la sección B.

65. En la sección Prohibición específica se propuso que se separara el tema de las radiaciones ionizantes y se elaborara una lista de prohibiciones del uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenados industrialmente y se trasladaran las prohibiciones propuestas en la sección 3.1.3 a esta sección. La delegación de Estados Unidos de América expresó su preocupación por que la elaboración de una lista de ese tipo podría interpretarse como totalmente inconcluyente, lo cual podría dar lugar a cierta confusión. El Comité tomó nota de que no había consenso en esta cuestión por lo que decidió no modificar esta sección. La delegación de Nueva Zelandia señaló a la atención del Comité el hecho de que el CCMMP hubiera subrayado la necesidad de una aplicación coherente del factor de conversión del nitrógeno de 6,38 de la proteína de la leche.

#### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

66. El Comité respaldó el punto de vista de la delegación de los Estados Unidos de América de que la selección de aditivos alimentarios debería obedecer a los principios formulados en los Principios generales para el uso de los aditivos alimentarios y al Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, y señaló que ello se especificaba también en el Manual de Procedimiento.

67. La delegación de la CE expresó su preocupación sobre el uso de la carragenina (SIN n° 497) habida cuenta del asesoramiento del Comité Científico de la Alimentación Humana de la UE respecto de la absorción de la carragenina en el tubo intestinal, aún inmaduro, de los lactantes de más tierna edad. La delegación indicó asimismo que el uso de la goma de algarrobo (goma garrofin) (SIN n° 410) no debería admitirse en los preparados para lactantes, sino limitarlo a los preparados para usos medicinales especiales. Algunas delegaciones y el observador de las ISDI indicaron que la goma de algarrobo y otros espesantes eran necesarios en los preparados para lactantes por razones tecnológicas. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se añadiera la goma xantán (SIN n° 145) con una dosis de BPF, dado que su IDA figuraba como “no especificada”. El Comité tomó nota de la opinión del observador de la ENCA de que no deberían utilizarse espesantes, así como la opinión del observador de ESPGHAN sobre la necesidad de limitar estrictamente su uso en preparados para lactantes.

68. La delegación de la India expresó la opinión de que debería limitarse el uso de fosfatos, dado que podrían afectar a la relación calcio/fósforo con efectos adversos sobre el metabolismo óseo. El Comité observó que este tema debería abordarse en general para todos los aditivos que pudieran afectar a las propiedades nutricionales del producto. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se incluyeran disposiciones a tal efecto al principio de la sección dedicada a los aditivos.

69. El Comité reconoció que no sería posible examinar toda la sección sobre los aditivos alimentarios en la presente reunión por falta de tiempo y debido a las observaciones sustanciales sobre esta sección. El Comité convino por lo tanto en que la delegación de Suiza coordinara un grupo de trabajo electrónico abierto a todas las delegaciones interesadas, a fin de preparar una lista revisada de aditivos que tuviera en cuenta todas las observaciones escritas recibidas, así como el debate sostenido en la presente reunión para someterlo al examen del Comité en su siguiente reunión.

#### **Sección 4.5 Transferencia de aditivos alimentarios**

70. El Comité acordó mantener los corchetes solamente en el párrafo b) sobre las sustancias de transferencia, en espera de una resolución sobre las cuestiones relacionadas con las sustancias inertes en la Lista de referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos para el uso en alimentos para lactantes y niños, que fue también objeto de examen en la presente reunión (tema 7 de del programa).

#### **Sección 9. Etiquetado**

71. El Comité recordó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había devuelto las secciones 9.1.3, 9.1.6, 9.2.1, 9.3 y 9.6.6 al CCNFSDU para un nuevo examen y ratificado todas las demás secciones.

72. El Comité enmendó la sección 9 a fin de incluir referencias a otros textos generales apropiados de etiquetado, además de a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. En la sección 9.1 se incluyó una referencia a “idioma(s) apropiado(s)” en plural por ser necesaria en los países multilingües.

73. El Comité convino en suprimir la sección 9.1.5 relativa a la prohibición de declaraciones de propiedades saludables por estar regulada ya por las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables, por las que estas declaraciones estaban prohibidas a falta de disposiciones específicas en las normas del Codex o la legislación nacional. Las delegaciones de Brasil, India, Malasia, Tailandia, Zimbabwe y los observadores de ENCA, IBFAN e IACFO expresaron su objeción a la eliminación de la sección 9.1.5.

74. El Comité tomó nota de varias propuestas para enmendar la sección dedicada a la declaración del hierro (9.1.6), pero convino en aplazar el debate sobre esta sección hasta que se hubieran ultimado los requisitos de composición.

75. En relación con la sección 9.2.1, el Comité convino en que la posibilidad de organizar las vitaminas y minerales en grupos separados debería seguir siendo facultativa, por lo que enmendó consecuentemente el texto. El Comité enmendó la sección 9.3 en el sentido de que la información nutricional obligatoria “debería” observar un orden específico y tomó nota de que el resto de la sección era congruente con las Directrices sobre Etiquetado Nutricional. El Comité enmendó los párrafos a) y b) para incorporar la declaración de nutrientes por 100 mililitros del alimento, por ser necesaria cuando el preparado se vendía en forma líquida.

76. A raíz de las preocupaciones expresadas por el observador de la ENCA, el representante de la OMS informó al Comité de que el Taller FAO/OMS sobre *Enterobacter sakazakii* y otros microorganismos en preparados en polvo para lactantes había formulado recomendaciones para elaborar estrategias de reducción del riesgo en todas las fases, desde la producción hasta el consumo, incluyendo el uso del producto por el consumidor final. Las recomendaciones del Taller FAO/OMS se aplicarían a la revisión del Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979), que estaba siendo elaborado en el Comité sobre Higiene de los Alimentos. El Comité expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por haber celebrado una consulta sobre este importante asunto relacionado con la salud pública y convino en someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión, teniendo en cuenta los progresos realizados por el Comité sobre Higiene de los Alimentos en la revisión del Código.

77. Algunos observadores propusieron que se incluyera una advertencia en la etiqueta en el sentido de que el producto no era estéril. El Comité, no obstante, convino en que todas las cuestiones relacionadas con la contaminación se debatieran en su siguiente reunión, incluida la información al consumidor.

78. La Secretaría señaló que la *Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales* (CODEX STAN 146-1985) (Sección 4.8.1 Conservación de alimentos en envases abiertos) incluía disposiciones pertinentes que podrían ser aplicadas por los Estados Miembros y, en particular, la disposición de que “cuando no sea posible conservar el alimento después de que se haya abierto el envase, ...deberá indicarse convenientemente esta circunstancia en la etiqueta.”

79. El Comité acordó reordenar la sección 9.5 Instrucciones de empleo y 9.6 Requisitos de etiquetado adicionales para mayor claridad, atendiendo la propuesta presentada por la delegación del Canadá en el documento CRD 9.

80. El Comité deliberó sobre la conveniencia de incluir instrucciones de empleo en la etiqueta o en un folleto que acompañase al producto. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que estas instrucciones eran muy importantes y que debían figurar siempre en la etiqueta, dada la posibilidad de que el folleto acompañante se extraviara. El Comité convino en poner entre corchetes la referencia al folleto acompañante en las secciones (nuevas) 9.5.1 y 9.5.2 para un nuevo examen.

81. La delegación de Suiza propuso que se incorporara un nuevo párrafo en la sección 9.6, a fin de permitir el empleo de declaraciones de propiedades nutricionales respaldadas por datos científicos apropiados: “Se permitirán declaraciones de propiedades nutricionales para lactantes y niños pequeños, siempre que estén demostradas por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas”. La delegación de Tanzania señaló que las declaraciones de propiedades nutricionales en los preparados para lactantes podrían inducir a engaño al consumidor por lo que objetó su inclusión o propuso que se indicara entre corchetes. El Comité no examinó esta cuestión con más detenimiento por falta de tiempo incluyéndola en la actual Sección 9.6.6 entre corchetes.

## **SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LACTANTES<sup>10</sup>**

82. La delegación de Alemania presentó el documento y recordó que, atendiendo una solicitud formulada en la última reunión del CCNFSDU, había redactado la sección B que contenía disposiciones para preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes, que se había distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3. La delegación señaló que se habían indicado referencias cruzadas, donde era necesario, con la sección B y con la Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CODEX STAN 180-1991).

83. El Comité convino en examinar el documento sección por sección e introdujo las siguientes enmiendas adicionales a los cambios de redacción.

### **Sección 1      Ámbito de aplicación**

84. Teniendo en cuenta que se habían expresado opiniones diferentes por parte de los Estados Miembros, el Comité convino en incorporar el texto adicional “o preparados para lactantes” en la Sección 1.1 para dejar en claro que satisface también los requisitos nutricionales especiales que derivan de afecciones o alteraciones funcionales para cuyo tratamiento dietético se haya elaborado el producto y lo puso entre corchetes.

85. El Comité aclaró que la sección B, además de incluir requisitos de calidad e inocuidad, contenía requisitos de etiquetado, por lo que modificó la redacción de la sección 1.2 a tal efecto.

### **Sección 2      Descripción**

86. Algunas delegaciones propusieron que se suprimiera la expresión “por sí solo” de la sección 2.1.1, ya que algunos preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes podían no satisfacer por sí solos los requisitos nutricionales, como en el caso de la fenilcetonuria. Otras delegaciones declararon que el Comité había acordado en su última reunión que la sección B se aplicaría solamente a los preparados para usos medicinales

---

<sup>10</sup> CL 2004/20-NFSDU; CX/NFSDU 04/6 (observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Estados Unidos de América, Irán, Japón, Malasia, México, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI); CX/NFSDU 04/6-Add.1 (observaciones de Nueva Zelandia); CRD 6 (observaciones de la CE); CRD 9 (observaciones de Brasil, Bulgaria, Canadá, Noruega).



especiales destinados a los lactantes para los que fuera la única fuente de nutrición. Tras algunas deliberaciones, el Comité convino en no modificar esta sección.

87. El Comité acordó sustituir en la sección 2.1.1 “pacientes” para los cuales no había una definición clara, indicando que se refería a lactantes “con trastornos, enfermedades o afecciones específicos”.

88. Algunas delegaciones señalaron que sería muy útil elaborar un catálogo de enfermedades y afecciones para las cuales hubieran de emplearse esos preparados para lactantes; el Comité recordó sin embargo que esas afecciones ya estaban definidas en la Norma del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales.

### **Sección 3 Composición esencial y factores de calidad**

89. El Comité tomó nota de que esta parte del documento estaba muy relacionada con la sección A y que ésta seguiría siendo elaborada por el Grupo de Trabajo Electrónico (véase también el párr. 51).

90. El Comité convino en suprimir los corchetes de la última oración en la sección 3.1.1, tras la decisión precedente relativa a la sección A (párr. 3.1.1).

91. El Comité tomó nota de que la numeración correcta de la sección 3.2.1 sobre los requisitos de composición debería ser 3.1.3.

92. El Comité observó que esta sección abarcaba sectores de población muy vulnerables, por lo que acogió la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de América, de añadir el texto que especificaba las condiciones de uso de cultivos que producen ácido L(+) láctico y lo puso entre corchetes para su examen posterior.

### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

93. Debido a limitaciones de tiempo y a asuntos análogos pendientes de solución en la sección A, el Comité pidió a la delegación de Suiza que elaborara propuestas para esta sección para que fueran examinadas por el Comité en su siguiente reunión.

### **Sección 9. Etiquetado**

94. La delegación de la CE señaló que el texto vigente incluía algunas repeticiones y que sería preferible incluir referencias cruzadas a la sección A de la Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CODEX STAN 180-1991). El Comité acordó utilizar el texto revisado propuesto por la CE en el documento CRD 6 como base para las deliberaciones.

95. Algunas delegaciones y observadores señalaron que la inclusión de varias referencias a otra norma crearía confusión y opinaron que no estaba claro del todo si todas las disposiciones de etiquetado de la Norma 180-1991 eran aplicables a los preparados para lactantes. Varias delegaciones respaldaron el empleo de estas referencias, por lo que el Comité convino en incluirlas en la sección de etiquetado objeto de examen.

96. En relación con la sección 9.6, Requisitos de etiquetado adicionales, la referencia a las secciones pertinentes de la norma CODEX STAN 180-1991 se incorporó en las secciones 9.6.1 y 9.6.3, efectuándose algunos cambios adicionales con fines de aclaración.

97. El observador de la ENCA propuso que se incluyeran los párrafos 9.6.1, 9.6.2 y 9.6.3 de la sección A en la sección B para completar el párrafo 9.6.4.

98. Respecto de la sección 9.6.4, algunas delegaciones propusieron que se suprimiera la referencia a la contraindicación para la lactancia materna por razones médicas. El Comité, sin embargo, optó por no modificar estas disposiciones.

**Estado de tramitación del Proyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes**

99. El Comité tomó nota de que, pese al progreso realizado en la revisión de la Norma, la sección dedicada a los requisitos de composición requería un nuevo examen fundamental, por lo que acordó devolver la sección A de la Norma al Trámite 6 para recabar más observaciones (sección A del Apéndice IV).

100. El Comité convino también en devolver la sección B que contenía disposiciones sobre preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones (sección B del Apéndice IV).

101. El Comité acordó igualmente que un grupo de trabajo se reuniera antes de su siguiente reunión para examinar las observaciones y propuestas de requisitos de composición a fin de agilizar los debates en la sesión plenaria.

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS EN EL TRÁMITE 7 (TEMA 6 DEL PROGRAMA)<sup>11</sup>**

102. El Comité recordó que la Comisión, en su 27<sup>a</sup> período de sesiones, había adoptado el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5, y que se había distribuido mediante la carta circular CL 2004/21-NFSDU para recabar observaciones en el Trámite 6.

103. La presidencia propuso que se centrara la atención en las secciones que entre corchetes y los asuntos por resolver. El Comité debatió el Proyecto de Norma, sección por sección, e introdujo las siguientes modificaciones.

**Ámbito de aplicación**

104. Ateniéndose a su decisión anterior sobre la referencia a las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud en el Proyecto de Norma para Preparados para Lactantes, el Comité convino en suprimir la referencia a la Resolución WHA 55.25 (2002) (párrs. 53-58).

**Sección 3.6 Minerales**

105. El Comité acordó mantener las disposiciones que figuraban en la primera parte de la sección relativa al sodio para que pudieran aplicarse a todos los productos regulados por la Norma y suprimir la excepción relativa a niños mayores de un año de edad.

**Sección 3.7 Vitaminas**

106. Algunas delegaciones y observadores propusieron que se redujera el valor propuesto de 60 µg/100 kcal para la vitamina B1 (tiamina), ya que el nivel propuesto no podía satisfacerse con alimentos no enriquecidos. La delegación de la CE propuso que se aumentara el valor vigente a fin de mejorar la aportación nutricional de los productos a la dieta global de los lactantes y niños pequeños. Tras algunas deliberaciones, el Comité acordó un valor de 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).

---

<sup>11</sup> ALINORM 04/27/26, Apéndice VI, CX/NFSDU 04/7 (observaciones de Argentina, China, Estados Unidos de América, Irán, Malasia, México, Nueva Zelandia, Polonia, República Checa, AAC, CI, IBFAN, ISDI, IGWA), CRD 6 (observaciones de la CE), CRD 10 (observaciones de Brasil, Bulgaria, IWGA), CRD 13 (observaciones de China, India, Filipinas, ENCA), CRD 19 (observaciones de ENCA)

**Sección 4. Aditivos alimentarios**

107. El Comité acordó que las dosis de aditivos se expresaran sobre la base de 100 g del producto listo para el consumo, por lo que enmendó consecuentemente el texto.

108. El Comité recordó el debate sostenido sobre los aromas en su última reunión y señaló que éstos eran evaluados por el JEFCA, aunque no estuvieran clasificados como aditivos. En respuesta a una pregunta, la Secretaría indicó que algunas normas incluían una declaración general que permitía el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos, y que las dosis para la vanillina y la etilvanillina estaban especificados en la Norma del Codex para el Chocolate y los Productos de Chocolate. La delegación de los Estados Unidos de América indicó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había refrendado la definición de aromas. Tras un intercambio de opiniones, el Comité convino en suprimir las disposiciones para el extracto de vainilla, la vanillina y la etilvanillina.

109. La delegación de los Estados Unidos de América cuestionó el uso de gases propulsores para los alimentos elaborados a base de cereales, pero hizo notar que pudiera haber necesidad tecnológica del uso de aditivos que funcionaban como gases de envasado, por lo que sugirió al Comité que examinara la necesidad de dichos aditivos para tales funciones.

110. El Comité acordó sustituir las dosis de uso de los aditivos 270 ácido láctico L(+) y 330 ácido cítrico con BPF, dado que la IDA para ambos aditivos figuraba como “no limitada”. La delegación de Francia, respaldada por la delegación de la CE, propuso que se especificara que no debería estar presente ningún aditivo alimentario transferido de las materias primas u otros ingredientes con excepciones especificadas. El Comité convino en incorporar una nueva sección 4.10 sobre la transferencia que fuera análoga a la sección sobre transferencia para los preparados para lactantes.

111. El Comité convino en que la sección sobre aditivos se remitiera al CCFAC para su ratificación, incluidas las disposiciones sobre transferencia de aditivos.

**Sección 8. Etiquetado**

112. El Comité recordó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había devuelto el segundo párrafo de la sección 8.1.1, las secciones 8.3.1, 8.4 y 8.6.3 para un nuevo examen y ratificado todas las demás secciones.

113. El Comité enmendó la sección 8.1.1 a fin de incluir referencias a otros textos generales de etiquetado, además de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

114. El Comité convino en suprimir el segundo párrafo de la sección 8.1.1 relativo a la prohibición de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables por estar regulada por las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

115. El Comité convino con la propuesta de varias delegaciones de incluir disposiciones que permitieran el uso de declaraciones de propiedades nutricionales. La delegación de Tanzania, apoyada por algunos observadores, objetó la inclusión de declaraciones de propiedades nutricionales, ya que éstas podrían inducir a engaño al consumidor, por lo que sugirió que se aplicaran las disposiciones generales de las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables a los alimentos elaborados a base de cereales.

116. El Comité enmendó las secciones 8.3.1 sobre la lista de ingredientes y 8.4.1 sobre la declaración de información nutricional, ateniéndose a su decisión anterior sobre los apartados correspondientes de las secciones de la Norma para preparados para lactantes (véanse los párrs. 71-74).

117. El Comité debatió sobre la sección 8.6.3 que requería la declaración de la ausencia o presencia de gluten. El observador de la IWGA expresó el parecer de que las disposiciones generales de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados abordaba convenientemente la declaración del gluten y que no

había necesidad de incluir disposiciones específicas para los alimentos elaborados a base de cereales. El observador de la AOECs recordó la gran importancia que tenía para los lactantes intolerantes al gluten la declaración “exento de gluten” en la etiqueta de estos tipos de productos cuando efectivamente éstos estaban compuestos de ingredientes y aditivos exentos de gluten, por lo que sugirió que se redactara una frase alternativa. El Comité tomó nota de que la Norma para Alimentos Exentos de Gluten incluía disposiciones de etiquetado específicas, y se propuso por tanto remitir a dicha Norma. Tras algunas deliberaciones, el Comité acordó suprimir el texto vigente e incluir entre corchetes un texto nuevo sobre la declaración de productos “exentos de gluten”.

118. El observador de la ENCA propuso que se volvieran a incorporar las disposiciones que limitaban el uso del cacao en los alimentos elaborados a base de cereales, pero el Comité señaló que esa propuesta se había presentado en el documento CRD 19 en la presente reunión y que el tiempo no alcanzaba para examinar esta cuestión. El observador de la ENCA propuso igualmente que se abordara el tema de los riesgos de contaminación por el *Enterobacter sakazakii* con la inclusión de disposiciones de etiquetado específicas. El Comité recordó que esta cuestión podría examinarse en su siguiente reunión a la luz de las recomendaciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (véase el párr. 76).

### **Estado de tramitación del Proyecto de Norma para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños**

119. El Presidente señaló que se habían hecho progresos considerables en la revisión de la Norma, si bien algunas secciones requerían un nuevo examen. El Comité convino por lo tanto en devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 con las enmiendas introducidas en la presente reunión, para recabar más observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión (véase el Apéndice V).

### **ANTEPROYECTO DE LISTA(S) DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU USO EN ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS (CAC/GL 10-1979) (TEMA 7 DEL PROGRAMA)<sup>12</sup>**

120. El Comité recordó que el Anteproyecto de Lista(s) de Referencia había sido revisado por la delegación de Alemania y distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3.

121. La delegación de Alemania presentó el documento e informó a los delegados acerca de la estructura del mismo. La delegación señaló a la atención del Comité el hecho de que para la revisión ulterior del documento era necesario el asesoramiento del Comité en tres cuestiones principales:

- Si en ausencia de criterios de pureza elaborados por el JECFA deberían aceptarse otras referencias de pureza;
- Si debía indicarse también el uso de compuestos de nutrientes para la categoría de “alimentos para fines medicinales especiales”; y
- Si debían incluirse de nuevo los aditivos alimentarios portadores de nutrientes.

122. Por limitaciones de tiempo, el Comité no pudo examinar este documento sección por sección, decidiendo por tanto centrarse en la petición de la delegación de Alemania.

123. El Comité acordó que, en ausencia de criterios de pureza elaborados por el JECFA y/u otras organizaciones internacionales reconocidas, podían aplicarse también requisitos nacionales. La delegación de los

---

<sup>12</sup> CL 2004/21-NFSDU; CX/NFSDU 04/8 (observaciones de Cuba, Sudáfrica, Suiza, Estados Unidos de América, ISDI); CX/NFSDU 03/8-Add.1 (observaciones de Nueva Zelandia); CRD 6 (observaciones de la CE); CRD 11 (observaciones de Noruega).

Estados Unidos de América sugirió que se examinaran las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios aceptados por la Comisión.

124. El Comité acordó permitir el uso de estas sustancias para los alimentos destinados a usos medicinales especiales (FSMP), por lo que decidió suprimir los corchetes en la columna en que figuran los FSMP.

125. El Comité sostuvo algunos debates sobre las sustancias inertes portadoras de nutrientes. Se propuso introducir de nuevo la lista de referencia sobre aditivos para formas especiales de vitaminas que se habían suprimido en la última reunión.

126. El Comité reconoció que no podía tomar una decisión final sobre esta cuestión hasta que no hubiese recibido asesoramiento del CCFAC sobre el modo de abordar la cuestión de las sustancias inertes.

127. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se apoyara la propuesta de que fuera establecida una nueva categoría funcional de aditivos para las sustancias inertes portadoras de nutrientes por el CCFAC, que estaba examinando esta cuestión.

128. El Comité acordó volver a introducir el cuadro con los aditivos utilizados para sustancias inertes portadoras de formas especiales de vitaminas y mantenerlo sólo para los fines de sustancias inertes portadoras de nutrientes.

129. El Comité aceptó también la propuesta del Presidente y convino en cambiar el título para que dijera: “Listas de referencia de compuestos de nutrientes para uso en alimentos para regímenes especiales para lactantes y niños pequeños”.

130. En lo que se refiere a la cuestión planteada por la delegación de Sudáfrica respecto a su propuesta de examinar la conveniencia de incluir el bisglicinato ferroso en la Lista, el Comité aclaró que esta propuesta debería ser evaluada por la delegación de Sudáfrica de acuerdo con los criterios apropiados establecidos para el examen por el Comité.

#### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Revisión de la(s) Lista(s) de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para su Uso en Alimentos para Lactantes y Niños**

131. El Comité pidió a la delegación de Alemania que revisara las listas sobre la base de las observaciones recibidas por escrito y a las formuladas durante la presente reunión. Tras ser revisada, la lista se distribuiría en el Trámite 3 para obtener más observaciones y se examinaría en la siguiente reunión del Comité.

#### **ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE LA BASE CIENTÍFICA DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES (TEMA 8 DEL PROGRAMA)<sup>13</sup>**

132. El Comité recordó que en su última reunión había debatido sobre el Anteproyecto de Recomendaciones y convenido en que la delegación de Francia, con la asistencia de delegaciones interesadas, volvería a redactar el documento a la luz de las observaciones que se recibieran.

133. La delegación de Francia destacó los cambios fundamentales que había introducido a la versión anterior: los requisitos científicos relativos al efecto presunto se habían aclarado en términos generales; la sección 2.2 sobre la inocuidad de los productos incluía la inocuidad de los alimentos tal como se definía normalmente y la inocuidad nutricional; se hacía mayor hincapié en la necesidad de realizar estudios en seres humanos y estudios clínicos; y se habían efectuado algunos cambios en la presentación del texto.

134. La delegación señaló asimismo que el Preámbulo requería nuevas enmiendas para asegurar su coherencia con el Preámbulo de las recién aprobadas Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

---

<sup>13</sup> CX/NFSDU 04/9; CX/NFSDU 04/9-Add.1 (CRD 12) (observaciones de Brasil, EFLA); CX/NFSDU 04/9-Add.2 (observaciones de Nueva Zelanda); CRD 13 (observaciones de Filipinas).

135. El Comité expresó su aprecio a la delegación de Francia por su trabajo exhaustivo sobre este importante documento. Por limitaciones de tiempo, el Comité no logró examinar el documento sección por sección, por lo que acordó que se sometiera a una nueva redacción a la luz de las observaciones que se recibieran para examinarlo detalladamente en su siguiente reunión.

#### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables**

136. El Comité convino en devolver el Anteproyecto de Recomendaciones al Trámite 2/3 para que fuera redactado de nuevo por la delegación de Francia con la asistencia de delegaciones y observadores interesados, y fuera examinado en su siguiente reunión.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS EN LOS TRABAJOS DEL CCNFSU (TEMA 9 DEL PROGRAMA)<sup>14</sup>**

137. El Comité recordó que había pedido a la delegación de Australia que trabajara por medios electrónicos con otras partes interesadas para preparar un esbozo de directrices específicas sobre la base de los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos adoptados por la Comisión<sup>15</sup>.

138. La delegación de Australia presentó el documento y señaló a la atención del Comité el hecho de que dicho documento se había elaborado atendiendo una petición de la Comisión de que “los Comités del Codex correspondientes elaboraran o completaran directrices específicas en sus respectivos ámbitos para incluirlas luego en el Manual de Procedimiento” tal como se recomendaba en el Plan de Acción. La delegación señaló que el Grupo de Trabajo Electrónico consideraba que esta labor requería un procedimiento paso a paso, desarrollando primero principios de análisis de riesgos aplicables al sector de la nutrición y sólo entonces elaborar un esbozo de las directrices específicas. La delegación informó al Comité de que se había tomado nota del trabajo de otros comités del Codex en el sector del análisis de riesgos y que se había elaborado y presentado en el Anexo el proyecto de principios prácticos para su aplicación en los trabajos del Comité sobre Nutrición.

139. La delegación consideró que era necesario realizar una labor adicional para abordar a las cuestiones planteadas durante la elaboración del documento.

#### **Observaciones generales**

140. Numerosas delegaciones felicitaron a Australia por la elaboración de este importante documento y apoyaron la prosecución de los trabajos en este sector. Se indicó que este trabajo debería desembocar en algunos ejemplos prácticos y que el Comité debería acometer la elaboración de aspectos metodológicos sobre la dosificación excesiva de nutrientes. Algunas delegaciones señalaron la necesidad de subrayar la importancia de los aspectos nutricionales para afinar y definir mejor los principios relacionados con la labor del Comité y aclarar la función desempeñada por la FAO/OMS a este respecto. Se indicó que el documento se había distribuido en septiembre y que no hubo suficiente tiempo para estudiarlo más a fondo con todas las partes interesadas.

141. La Secretaría señaló a la atención del Comité el hecho de que la FAO/OMS estaban procediendo a elaborar principios científicos sobre la evaluación de riesgos asociados con los nutrientes y que este trabajo debía tenerse en cuenta en la elaboración ulterior del citado documento.

142. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo Electrónico dirigido por Australia y abierto a la participación de todas las partes interesadas continuara elaborando el documento de debate teniendo en cuenta las

---

<sup>14</sup> CX/NFSU 04/10; CRD 6 (observaciones de la Comunidad Europea); CRD 17 (observaciones del Consejo para una Nutrición Responsable).

<sup>15</sup> ALINORM 04/27/26, párr. 149.

observaciones formuladas en la presente reunión, entendiendo que se abarcarían los sectores que se indican a continuación con el fin de determinar las consideraciones futuras:

- Descripción del ámbito de aplicación de los análisis de riesgos nutricionales e interpretación de la terminología del Codex sobre análisis de riesgos en relación con la nutrición;
- Descripción de la función del evaluador de riesgos y del gestor de riesgos y del lugar que ocupa la comunicación de riesgos en lo que respecta al Comité y a la FAO/OMS; y
- Examen de modelos de análisis de riesgos ya elaborados o en proceso de elaboración por otros comités del Codex o por grupos especiales de acción para ayudar a examinar el formato y el nivel de detalle más apropiados para los principios y las directrices que mejor sirvan a los propósitos del Comité.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DEFINICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS (TEMA 10 DEL PROGRAMA)<sup>16</sup>**

143. El Comité recordó que en su última reunión había pedido a la delegación de Malasia que preparara un documento de debate, en cooperación con Dinamarca y otras partes interesadas para someterlo a examen en la siguiente reunión del Comité.

144. La delegación de Malasia informó al Comité de que la definición de los ácidos grasos trans se basaba en su estructura química y el método de determinación de la AOCS.

145. El Comité convino en que la definición de los ácidos grasos trans debería decir lo siguiente:

*A los efectos de las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional y otras normas y directrices afines del Codex, se define como ácidos grasos trans todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados interrumpidos al menos por un grupo de metileno (-CH<sub>2</sub>-CH<sub>2</sub>-).*

146. El Comité acordó también remitir esta definición al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para su empleo en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional y en otras normas y directrices afines del Codex.

147. El observador de la FIL expresó sus reservas respecto de la supresión del proceso de hidrogenación como parte de la definición.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (TEMA 11 DEL PROGRAMA)**

##### **Alimentos exentos de gluten**

148. El observador del Grupo de Trabajo sobre Prolamina informó al Comité de que además de la información proporcionada sobre el tema 2 del programa (párrs. 6-7), el Método R5 Mendez (ELISA) se había validado por parte independiente y que se remitiría al CCMAS información adicional sobre los detalles de este método.

---

<sup>16</sup> CX/NFSU 04/11; CRD 6 (observaciones de la CE); CRD 14 (observaciones de Canadá, Sudáfrica, FEDIOL, ICGMA); CRD 18 (observaciones del IFMA).

**FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (TEMA 12 DEL PROGRAMA)**

149. Se informó al Comité de que su 27ª reunión se celebraría en Bonn, Alemania, y que estaba programada en un principio para el 21 al 25 de noviembre de 2005, y que los demás detalles se determinarían entre el gobierno hospedante y la Secretaría del Codex.



**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Referencia en ALINORM 05/28/26</b>
Proyecto de Directrices para Complementos de Vitaminas y Minerales	8	28° CAC	párr. 35 y Apéndice II
Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten	7	27ª CCNFSDU	párr. 7; ALINORM 04/27/26, Apéndice II
Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales: Proyecto de Cuadro de Condiciones para el Contenido de Nutrientes (Parte B) sobre la Fibra Dietética	6	Gobiernos; 27ª CCNFSDU	párr. 22 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (sección A)	6	Gobiernos; 27ª CCNFSDU	párr. 99 y Apéndice IV, Sección A
Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (sección B)	3	Gobiernos; 27ª CCNFSDU	párr. 100 y Apéndice IV, Sección B
Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños	6	Gobiernos; 27ª CCNFSDU	párr. 119 y Apéndice V
Anteproyecto de revisión de las Listas de referencia de sales minerales vitamínicos para su uso en alimentos para lactantes y niños pequeños	2/3	Alemania, Gobiernos; 27ª CCNFSDU	párr. 131
Anteproyecto de Recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables	2/3	Francia, Gobiernos; 27ª CCNFSDU	párr. 136
Documento de debate sobre la aplicación del análisis de riesgos en los trabajos del CCNFSDU	-	Australia, 27ª CCNFSDU	párr. 142
Documento de debate sobre las propuestas para valores de referencia de nutrientes (VRN) adicionales o revisados	-	Sudáfrica; 27ª CCNFSDU	párr. 44

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

**Chairperson/Président/Presidente**

Dr Rolf Grossklaus  
Director and Professor  
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)  
P.O. Box 33 00 13  
14191 Berlin, Germany  
Tel: +49 (1888) 4 12 – 32 30  
Fax: +49 (1888) 5 29 – 49 65  
E-Mail: [ccnfsdu@bmvvel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmvvel.bund.de)

**AUSTRALIA / AUSTRALIE/AUSTRALIA**

Ms Janine **Lewis**  
Principal Nutritionist  
Food Standards Australia New Zealand  
P.O. Box 7186  
Canberra BC ACT 26110  
Australia  
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45  
Fax: +61 (2) 62 71 22 78  
E-Mail: [janine.lewis@foodstandards.gov.au](mailto:janine.lewis@foodstandards.gov.au)

Ms Jane **Allen**  
Senior Nutritionist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186  
Canberra BC ACT 2610  
Australia  
Tel.: +61 (2) 6271 2678  
FAX: + 61 (2) 6271 2278  
E-Mail [jane.allen@foodstandards.gov.au](mailto:jane.allen@foodstandards.gov.au)

**AUSTRIA/AUTRICHE/AUSTRIA**

Dr Fritz **Wagner**  
Federal Ministry for Health and Women  
Radetzkystrasse 2  
1030 Vienna, Austria  
Tel.: +43 (1) 7 11 00 44 26  
Email: [fritz.wagner@bmgf.gv.at](mailto:fritz.wagner@bmgf.gv.at)

**BAHRAIN/BAHREÏN**

Dr Zuhair S. **Al-Dallal**  
Senior Nutritionist  
Ministry of Health  
Public Health Directorate  
P.O.Box 42  
Manama, Bahrain  
Tel.: +973 17279218 / +973 39651140  
Fax : +973 17279279  
E-Mail : [ZDallal@health.gov.bh](mailto:ZDallal@health.gov.bh)

**BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA**

Pascale **De Gryse**  
Expert  
Service public fédéral de la Santé publique Sécurité  
de la Chaîne alimentaire et Environnement  
C.A.E. Quartier Esplanade  
Rue Montagne de l'Oratoire 20, boîte 3  
1010 Bruxelles  
Belgium  
Tel. : +32 (0)2 2 10 52 52  
Fax : +32 (0)2 2 10 48 16  
E-Mail : [pascale.degryse@health.fgov.be](mailto:pascale.degryse@health.fgov.be)

Albert d' **Adesky**  
Adviseur-général  
Service public fédéral de la Santé publique,  
Sécurité de la Chaîne alimentaire et  
Environnement C.A.E. Quartier Arcade  
Rue Montagne de l'Oratoire 20, boîte 3  
1010 Bruxelles, Belgium  
Tel.: +32 (0) 2 210 48 42  
Fax: +32 (0) 2 210 48 16  
E-Mail [albert.dadesky@health.fgov.be](mailto:albert.dadesky@health.fgov.be)

José **Bontemps**  
Conseiller scientifique et nutritionnel  
SPADEL  
Rue Colonel Bourg 103  
1030 Bruxelles  
Belgium  
Tel.: +32 (0) 27 02 38 11  
Fax: +32 (0) 27 02 38 12

Michel **Coenen**  
Secrétaire  
ABSAED  
Avenue de Roodebeek, 30  
1030 Bruxelles, Belgium  
Tel.: +32 (0) 2 743 8730  
Fax: +32 (0) 2736 8175

**Guy Valkenborg**

Jurist  
EFLA  
Rue de l'Association 50  
1000 Bruxelles, Belgium  
Tel.: +32 (0) 2 209 11 41  
Fax: +32 (0) 2 223 30 64  
E-Mail: [guyvalkenborg@eas.be](mailto:guyvalkenborg@eas.be)

**BOLIVIA/BOLIVIE/BOLIVIA**

**Maria Estela Mendoza**  
Ministro Consejero  
Embajada de Bolivia Berlin  
Wichmannstraße 6  
10787 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (0) 30 263 91 50  
Fax: +49 (0) 30 263 91 515  
E-Mail: [Embajada.Bolivia@berlin.de](mailto:Embajada.Bolivia@berlin.de)

**Maria del Carmen Abela**

Lic. Nutritionist  
Codex Alimentarius Bolivia  
Av. Saavedra N° 2246 - Miraflores  
Universidad Mayor de San Andrés- Facultad de  
Medicina - Carrera de Nutrición  
La Paz, Bolivia  
Tel.: +59 (12) 2228452  
Fax: +59 (12) 222 8458  
E-Mail: [mabegis@hotmail.com](mailto:mabegis@hotmail.com)

**Guido Landa**

Miembro Comite Nacional del Codex Alimentarius  
Aspiazu #422  
Dpto 3E  
La Paz, Bolivia  
Tel.: +59 (12) 2353612/  
+59 (1) 7202446  
E-Mail: [guido.landa@ibnorca.org](mailto:guido.landa@ibnorca.org)

**BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL**

**Luciano Helmond Macieira**  
First Secretary  
Ministry of foreign Affairs of Brazil  
Av. De l'orée 15  
1000 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 (2) 647 8573  
Email: [macieira@braseurope.be](mailto:macieira@braseurope.be)

**Ms Ana Beatriz Vasvoncellós**

Nutricionist  
National Health Surveillance Agency Health Ministry  
SEPN 511, Bloco A Edificio Betarr II 2° Andar  
70750-541 Brasilia, Brazil  
Tel.: +55 (61) 448 63 17  
Fax: +55 (61) 448 62 74  
Email: [ana.beatriz@anvisa.gov.br](mailto:ana.beatriz@anvisa.gov.br)

**Antonio Marcos Pupin**

ABIA  
Av. Vacoas Unidas 12495  
04578 902 Sao Paulo – SP  
Brazil  
Tel.: +55 (11) 5508 5577  
Fax: +55 (11) 5508 7503  
Email: [marcos.pupin@br.nestle.com](mailto:marcos.pupin@br.nestle.com)

**Antonio Mantoan**

Regulatory Affairs Manager  
Unilever Foods  
Av. Paulista 2300  
2. andar  
01310-300 Sao Paulo  
Brazil  
Tel.: +55 (11) 3138 1543  
Fax: +55 (11) 3237 0620  
Email: [antonio.mantoan@unilever.com](mailto:antonio.mantoan@unilever.com)

**Mrs Sonia Salviano**

Ministry of Health  
CSB 01 Lote 03 Apto 302  
72015515 Brasilia DF  
Brazil  
Tel.: +55 (61) 226 0196  
Fax: +55 (61) 315 2866  
Email: [sonia.salviano@sande.gov.br](mailto:sonia.salviano@sande.gov.br)

**CAMBODIA/CAMBODGE/CAMBOYA**

**Dr Sivutha Pau-Ann**  
Chief of Food Safety Bureau  
Department of Drugs & Food,  
Ministry of Health  
#8. Str. Ung Pokun, Khan 7 Makara  
Phnom Penh  
Cambodia  
Tel.: +855 023 722 150  
Fax: +855 023 722150

**CANADA/CANADÁ**

Ms Christina **Zehaluk**  
 Senior Scientific Evaluator  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 Food Directorate  
 Health Canada  
 Sir Frederick Banting Building  
 PL 2203A  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0L2, Canada  
 Tel.: +1 (613) 9 57 17 39  
 Fax: +1 (613) 9 41 66 36  
 E-Mail: [christina\\_zehaluk@hc-sc.gc.ca](mailto:christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca)

Dr Mary **L'Abbé**  
 Director  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 Food Directorate  
 Health Canada  
 Banting Research Centre, Ross.Ave.  
 P.L. 2203C  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0L2  
 Tel.: +1 (613) 948-8476  
 Fax: +1 (613) 948 8470  
 E-Mail: [mary\\_l'abbe@hc-sc.gc.ca](mailto:mary_l'abbe@hc-sc.gc.ca)

Dr Carolin **Dean**  
 Coordinator of Science & Medical Affairs  
 The Friends of Freedom Inc.  
 P.O. Box 22100  
 Belleville, Ontario  
 K8N 5V7  
 Canada  
 Tel.: +1 (613) 966 6207  
 Fax: +1 (613) 968 3215  
 E-Mail: [drdeandmd@friendsoffreedominternational.org](mailto:drdeandmd@friendsoffreedominternational.org)

Mr Peter **Helgason**  
 Coordinator of Regulatory Affairs  
 The Friends of Freedom Inc.  
 P.O. Box 22100  
 Belleville, Ontario  
 K8N 5V7  
 Canada  
 Tel.: +1 (613) 966 6207  
 Fax: +1 (613) 966 3215  
 E-Mail: [myrights-peter@frinedsoffreedom.org](mailto:myrights-peter@frinedsoffreedom.org)

**CHILE/CHILI**

Mrs Lorena **Rodriguez**  
 Medico  
 Ministerio de Salud  
 MC Iver 540 - 2° Piso  
 Santiago  
 Chile  
 Tel.: +56 (2) 6300321  
 E-Mail: [lrodriguez@minsal.gov.cl](mailto:lrodriguez@minsal.gov.cl)

**CHINA/CHINE/CHINA**

Yin **Shi An**  
 Professor  
 National Institute for Nutrition and Food Safety  
 29 Nan Wie Road  
 Beijing 100050  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (10) 8313 2932  
 Fax: +86 (10) 8313 2021  
 E-Mail: [shianyin@camcn-cns.org](mailto:shianyin@camcn-cns.org)

**Xu Hongmin**

Director of Tech/Reg  
 Amway (China) Co., Ltd  
 41/F CITIC Plaza, 233 Tianhe N. Road  
 Guangzhou 51000  
 P.R. China  
 Tel.: +86 (20) 38 91 1368  
 Fax: +86 (20) 38 91 28 01  
 E-Mail: [Helen\\_Yuan@amway.com](mailto:Helen_Yuan@amway.com)

**Dr Zhao Xuejun**

Medical Director  
 Nutricia China Baby Food  
 15th Floor, WestGate Mall  
 1038, Nanjing Road West  
 Shanghai, 200041  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (21) 62 67 63 40  
 Fax: +86 (21) 62 67 73 24  
 E-Mail: [zhaoxuejun@nutricia.com.cn](mailto:zhaoxuejun@nutricia.com.cn)

**Dr Li Guoming**

Deputy Director of Division  
 Shanghai entry-exit inspection and quarantine of China  
 1208 Minsheng Road, Pudong  
 New Area, Shanghai, 200135  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (21) 6854 5356  
 Fax: +86 (21) 6854 5587  
 E-Mail: [ligm@shciq.gov.cn](mailto:ligm@shciq.gov.cn)

Ms XinXin **Dong**  
 Engineer  
 Research Center for Standards and Regulations  
 General Administration of Quality Supervision,  
 Inspection and Quarantine of People's Republic of China  
 (AQSIQ)  
 No. 9 Madian East Road, Haidian District  
 100088 Beijing  
 China  
 Tel.: +86 (10) 8226 2439  
 Fax: +86 (10) 8226 0617  
 E-Mail: [dongxx@aqsiq.gov.cn](mailto:dongxx@aqsiq.gov.cn)

Ms Wang **Hongmei**  
 Senior Medical Manager  
 Wyeth Pharmaceutical Co., Ltd  
 Rm. 2630-2609, CMC Square  
 1168 Nanjing Road (W)  
 200041 Shanghai  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (21) 5298 4977  
 Fax: +86 (21) 5285 2133  
 E-Mail: [Wangm7@wyeth.com](mailto:Wangm7@wyeth.com)

Cai **Jiaqi**  
 Regulatory Affair Manager  
 Shanghai Wyeth Nutritional Co., Ltd  
 Rm 906, Zhongguo Renshoudasha,  
 Chaoyangmenwai  
 Beijing 100020  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (10) 8525 1668  
 Fax: +86 (10) 8525 1063  
 E-Mail: [caij@wyeth.com](mailto:caij@wyeth.com)

Ms Shen **Yizheng**  
 Scientific Affair Manager  
 DSM (China) Limited  
 802 Tower A, Full Link Plaza  
 18 Chaoyang Menwai Ave.  
 Beijing 100020  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (10) 6588 5353  
 Fax: +86 (10) 6588 6711  
 E-Mail: [Yizeng.shen@dsm.com](mailto:Yizeng.shen@dsm.com)

Mr Xu **Hongmin**  
 Director of Tech/Reg  
 Amway (China) Co.,  
 41/F CITIC Plasa, 233 Tianhe  
 N. Road  
 Guangzhou 5100  
 People's Republic of China  
 Tel.: +86 (20) 3891 1368  
 Fax: +86 (20) 3891 2801  
 E-Mail: [Helen\\_Yuan@Amway.com](mailto:Helen_Yuan@Amway.com)

**REPUBLIC OF THE CONGO/**  
**RÉPUBLIQUE DU CONGO/**  
**REPÚBLICA DEL CONGO**  
 Ms Odette **Bandenga**  
 Chef de Service de Nutrition a la  
 Direction de la Santé de la Famille  
 Brazzaville  
 République du Congo

**COSTA RICA**  
 Dr Alejandra **Chaverri**  
 Unidad Tecnica Especializada  
 Ministerio de Salud  
 Edificio Central, Calle 16, Av. 6-8  
 Contiguo al Hospital Blanco Cervantes  
 10123-1000 San José  
 Costa Rica  
 Tel.: +506 221 6058  
 Fax: +506 222 1420  
 E-Mail: [acesquiv@racsa.co.cr](mailto:acesquiv@racsa.co.cr)

Dr Marlene **Vallejo**  
 Member of Country Costa Rica  
 Meic - C.R. Mead Johnson Nutricionals  
 Moravia  
 San José  
 Costa Rica  
 Tel.: +506 204 7374  
 Fax: +506 204 7470  
 E-Mail: [marlene.vallejo@bms.com](mailto:marlene.vallejo@bms.com)

**CUBA**  
 Dr Delia **Plasencia Concepcion**  
 Médico Especialista en Nutrición  
 Instituto de Nutricion e Higiene de los Alimentos  
 Ministerio de Salud Publica  
 Calzada de Infanta Nr. 1158I  
 11400 La Habana  
 República de Cuba  
 Tel.: +53 7 87 00 716  
 Fax: +53 7 87 83 318  
 E-Mail: [vdninha@infomed.sld.cu](mailto:vdninha@infomed.sld.cu)

**CZECH REPUBLIC/ RÉPUBLIQUE TCHÉQUE /**  
**REPÚBLICA CHECA**  
 Ms Marie **Hortvikova**  
 Ingenieur  
 Ministry of Agriculture  
 Tesnov 17 Praha 1  
 11705 Prague  
 Czech Republic  
 Tel : + 420 221 812 609  
 Fax : +420 222 314 117  
 Email : [hortvikova@mle.cz](mailto:hortvikova@mle.cz)

Ms Zdenka Hertlova  
Ing. CAFIA  
Behounska 10  
Brno 60126  
Czech Republic  
Tel : +420 5424 26726  
Fax : +420 5424 26717

**DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA**

Ms Bente **Koch**  
Scientific Adviser  
Danish Veterinary and Food Administration  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg, Denmark  
Tel.: +45 33 95 61 72  
Fax: +45 33 95 62 98  
E-Mail: [bmk@fdir.dk](mailto:bmk@fdir.dk)

Ellen **Trolle**  
Head of Department  
Department of Nutrition  
Danish Institute for Food and Veterinary Research  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg, Denmark  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg, Denmark  
Tel.: +45 72 34 74 21  
Fax: +45 72 34 71 19  
E-Mail: [etr@dfvf.dk](mailto:etr@dfvf.dk)

Laila **Lundby**  
Legal Advisor  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
8000 Aarhus C, Denmark  
Tel.: +45 87 31 21 99  
Fax: +45 87 31 20 01  
E-Mail: [llu@mejeri.dk](mailto:llu@mejeri.dk)

Ms Tamara Theresa **Mosegaard**  
Health writer, informational worker  
MayDay, Civil health rights organization  
Rundforbevej 2, Troeroed  
2950 Vedbaek  
Denmark  
Tel.: +45 7020 7770  
Fax: +45 4565 0599  
E-Mail: [ttm@mayday-info.dk](mailto:ttm@mayday-info.dk)

**EGYPT / EGYPTE / EGIPTO**  
Dr Emad **Khater**  
Scientific & Regulatory Affairs Manager  
Egyptian Codex Committee  
3, Abu El Feda Street-Zamalek  
P.O. Box 2781  
Cairo, Egypt  
Tel.: +20 7 35 68 87  
Fax: +20 7 36 15 33

**ESTONIA/ESTONIE**

Mrs Haidi **Kanamäe**  
Senior Officer of the  
Food Safety Office of the  
Food and Veterinary Department  
Ministry of Agriculture  
Lai Str. 39/41  
15056 Tallinn  
Estonia  
Tel.: +372 6 256 234  
Fax: +372 6 256 210  
E-Mail: [haidi.kanamae@agri.ee](mailto:haidi.kanamae@agri.ee)

**EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE /  
COMUNIDAD EUROPEA**

Basil **Mathioudakis**  
Acting Head of Unit  
European Commission  
Health and Consumer Protection  
Directorate-General  
F101 8/86  
1049 Brussels, Belgium  
Tel.: + 32 (2) 2 95 91 82  
Fax: +32 (2) 2 96 09 51  
E-Mail: [basil.mathioudakis@cec.eu.int](mailto:basil.mathioudakis@cec.eu.int)

Ms Helen **Lee**  
European Commission  
Health and Consumer Protection  
Directorate-General  
F101 8/86  
1049 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 99 86 68  
Fax: +32 (2) 296 09 51  
E-Mail: [helen.lee@cec.eu.int](mailto:helen.lee@cec.eu.int)

**FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA**Ms Anna **Lemström**

Senior Adviser

Ministry of Trade and Industry

P.O. Box 32

00023 Government

Finland

Tel.: +358 (9) 16 06 35 36

Fax: +358 (9) 16 06 26 70

E-Mail: [anna.lemstrom@ktm.fi](mailto:anna.lemstrom@ktm.fi)Ms Kaija **Hasunen**

Ministerial Adviser

Ministry of Social Affairs and Health

P.O. Box 33

00023 Government

Finland

Tel.: +358 (9) 16 07 40 35

Fax: +358 (9) 16 07 41 44

E-Mail: [kaija.hasunen@stm.vn.fi](mailto:kaija.hasunen@stm.vn.fi)Ms Annika **Nurttila**

Senior Officer

National Food Agency

P.O. Box 28

00581 Helsinki

Finland

Tel.: +358 (9) 3 93 15 39

Fax: +358 (9) 3 93 15 79

E-Mail: [annika.nurttila@nfa.fi](mailto:annika.nurttila@nfa.fi)**FRANCE / FRANCIA**Catherine **Rioux**

Inspecteur Principal

Direction Generale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Repression  
de Fraude

59, boulevard Vincent Auriol

75013 Paris, France

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

Fax: +33 (1) 44 97 30 48

E-Mail: [catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.fr)Pascal **Audebert**

Chargé de mission

Point de Contact du Codex alimentarius en France

Premier Ministre

Comité interministériel pour les questions  
de coopération économique européenne

Secrétariat général (SCCI)

2, boulevard Diderot

75572 Paris Cedex 12, France

Tel.: +33 (1) 44 87 16 03

Fax: +33 (1) 44 87 16 04

E-Mail: [pascal.audebert@sgci.gouv.fr](mailto:pascal.audebert@sgci.gouv.fr)Mrs Murielle **Clemente**

Ministère de la Santé et de la Protection Sociale

DGS SD 7 D

8, Avenue de Ségur

75007 Paris, France

Tel.: +33 (1) 4056 4332

Fax: +33 (1) 4056 5412

E-Mail: [murielle.clemente@sane.gouv.fr](mailto:murielle.clemente@sane.gouv.fr)Jean-Claude **Gillis**

ATLA

Association de la Transformation Laitière Française

42, rue de Châteaudun

75314 Paris Cedex 09, France

Tel.: +33 (1) 4970 7268

Fax: +33 (1) 4280 6362

E-Mail: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)Dominique **Turck**

Hôpital Jeanne de Flandre

Clinique de Pédiatrie

59037 Lille Cedex, France

Tel.: +33 (3) 2044 6885

Fax: +33 (3) 2044 6134

E-Mail: [dturck@chru-lille.fr](mailto:dturck@chru-lille.fr)Ms Brigitte **Lelièvre**

Service Réglementation Diététique et

Compléments Alimentaires

194, rue de Rivoli

75001 Paris, France

192, rue de Rivoli

75001 Paris, France

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

Fax: +33 (1) 42 61 95 34

Email: [blelievre@alliance7.com](mailto:blelievre@alliance7.com)**GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**Dr Pia **Noble**

Federal Ministry of Consumer Protection,

Food and Agriculture

Rochusstrasse 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 5 29 46 65

Fax: +49 (228) 5 29 49 65

E-Mail: [pia.noble@bmvel.bund.de](mailto:pia.noble@bmvel.bund.de)Dr Regina **Berwind**

Nutritional Advisor

Nestlé Nutrition GmbH

Lyonerstraße 23

60528 Frankfurt/M

Germany

Tel.: +49 (69) 66 71 49 42

Fax: +49 (69) 66 71 47 23

E-Mail: [regina.berwind@de.nestle.com](mailto:regina.berwind@de.nestle.com)

Dr Anja **Brönstrup**  
Department of Science  
German Nutrition Society (DGE e.V.)  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 3 77 66 23  
Fax: +49 (228) 3 77 67 86 23  
E-Mail: [broenstrup@dge.de](mailto:broenstrup@dge.de)

Dr Claudia **Dietrich**  
Federal Ministry of Consumer Protection,  
Food and Agriculture  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 5 29 37 85  
Fax: +49 (228) 5 29 49 65  
E-Mail: [claudia.dietrich@bmvvel.bund.de](mailto:claudia.dietrich@bmvvel.bund.de)

Gertrud **Grael**  
Lebensmittelchemikerin  
Fachverband der Stärke Industrie  
Postfach 19 01 65  
53037 Bonn  
Germany  
Tel.: +49 (228) 91 42 30  
Fax: +49 (228) 9 14 23 19  
E-Mail: [g.granel@verbaende-hees.de](mailto:g.granel@verbaende-hees.de)

Mrs Brigitte **Grothe**  
Eurofins  
Wiertz-Eggert-Jörissen  
Stenzelring 14b  
21107 Hamburg, Germany  
Tel.: +49 (040) 7527 09740  
Fax: +49 (040) 7527 0935  
E-Mail: [Brigitte.Grothe@wej.de](mailto:Brigitte.Grothe@wej.de)

Mrs Monica **Fuhrmann**  
Manager Regulatory Affairs  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde e.V. (BLL)  
Postfach 20 02 12  
53132 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (0228) 81993 55  
Fax: +49 (0228) 3750 69  
E-Mail: [mfuhrmann@bll-online.de](mailto:mfuhrmann@bll-online.de)

Dr Gerda **Jost**  
Manager Regulatory Affairs  
Milupa GmbH  
Bahnstr. 14 – 30  
61381 Friedrichsdorf, Germany  
Tel.: +49 (61 72) 99 14 23  
Fax: +49 (61 72) 99 12 50  
E-Mail: [gerda.jost@milupa.de](mailto:gerda.jost@milupa.de)

Dr Gert **Krabichler**  
Director Scientific Affairs  
DSM Nutritional Products  
Roche Vitamins Europe  
Postfach 3255  
4002 Basel, Switzerland  
Tel.: +41 (61) 6 88 54 30  
Fax: +41 (61) 6 88 90 22  
E-Mail: [gert.krabichler@dsm.com](mailto:gert.krabichler@dsm.com)

Dr Rolph **Langlais**  
SRA Consultancy  
Am oberen Werth 25  
40489 Düsseldorf  
Germany  
Tel.: +49 (0211) 403754  
Fax: +49 (0211) 655 8027  
E-Mail: [Langlais.SRA@t-online.de](mailto:Langlais.SRA@t-online.de)

Karl-Heinz **Legendre**  
Dipl. Bw. Geschäftsführer  
Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.  
Godesberger Allee 157  
53175 Bonn  
Germany  
Tel.: +49 (228) 37 20 23  
Fax: +49 (228) 37 20 25  
E-Mail: [margarineverband@t-online.de](mailto:margarineverband@t-online.de)

Alexander **Maier**  
LLM  
Hipp-Werk Georg Hipp  
Georg-Hipp-Strasse 7  
85276 Pfaffenhofen, Germany  
Tel.: +49 (8441) 75 73 00  
Fax: +49 (8441) 75 73 00  
E-Mail: [alexander.maier@hipp.de](mailto:alexander.maier@hipp.de)

Dr Karin **Meißner**  
Regulatory Affairs  
Humana GmbH  
Bielefelder Strasse 66  
32051 Herford, Germany  
Tel.: +49 (5221) 18 12 54  
Fax: +49 (5221) 18 14 66  
E-Mail: [karin.meissner@humana.de](mailto:karin.meissner@humana.de)

Dr Oliver **Mellenthin**  
Federal Ministry of Consumer Protection,  
Food and Agriculture  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 5 29 36 78  
Fax: +49 (228) 5 29 49 65  
E-Mail: [oliver.mellenthin@bmvvel.bund.de](mailto:oliver.mellenthin@bmvvel.bund.de)



Mrs Clara **Meynen**  
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)  
Markgrafenstr. 66  
10969 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 25800 444  
Fax: +49 (30) 25800 418  
E-Mail: [meynen@vzbv.de](mailto:meynen@vzbv.de)

Dr Michael **Packert**  
Advisor  
Südzucker AG  
Mannheim / Ochsenfurt  
Gottlieb-Daimler Straße 12  
68165 Mannheim, Germany  
Tel.: +49 (621) 42 15 73  
Fax: +49 (621) 42 15 74  
Email : [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

Norbert **Pahne**  
Manager  
Diätverband e.V.  
Godesberger Allee 142-148  
53175 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 3 08 51 10  
Fax: +49 (228) 3 08 51 50  
E-Mail: [diaetverband@t-online.de](mailto:diaetverband@t-online.de)

Prof Dr Hildegard **Przyrembel**  
Direktorin und Professorin  
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)  
P.O. Box 33 00 13  
14191 Berlin  
Germany  
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 32 21  
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15  
E-Mail: [h.przyrembel@bfr.bund.e](mailto:h.przyrembel@bfr.bund.e)

Stefanie **Rams**  
Manager Scientific and Regulatory Affairs  
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.  
Godesberger Allee 142-148  
53175 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (288) 8 19 93 46  
Fax: +49 (228) 37 50 69  
E-Mail: [srams@bll-online.de](mailto:srams@bll-online.de)

Renate **Scherer**  
Lebensmittelchemikerin  
Chemisches Landes- und Staatliches  
Veterinäruntersuchungsamt  
Joseph-König-Straße 40  
48147 Münster, Germany  
Tel.: +49 (251) 98 21 - 2 28  
Fax: +49 (251) 98 21 - 2 50  
E-Mail: [scherer@cvua.nrw.de](mailto:scherer@cvua.nrw.de)

Mrs Claudia **Schubert**  
Diätverband  
Godesberger Allee 142 – 148  
53175 Bonn  
Tel.: +49 (228) 3085 141  
E-Mail: [schubert@diaetverband.de](mailto:schubert@diaetverband.de)

Silke **Wehmeyer**  
German Nutrition Society (DGE e.V.)  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn  
Germany  
Tel.: +49 (0228) 3776 643  
Fax: +49 (0228) 3776 78643  
E-Mail: [wehmeyer@dge.de](mailto:wehmeyer@dge.de)

Michael **Welsch**  
Managing Director  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde e.V. (BLL)  
Postfach 200212  
53132 Bonn  
Germany  
Tel.: +49 (0228) 81993 23  
Fax: +49 (0228) 375069  
E-Mail: [mwelsch@bll-online.de](mailto:mwelsch@bll-online.de)

Marina **Weidenbach**  
Aktionsgruppe Babynahrung e.V. (AGB)  
Untere-Masch-Straße 21  
37073 Göttingen, Germany  
Tel.: +49 (551) 53 10 34  
Fax: +49 (551) 53 10 335  
E-Mail: [info@babynahrung.org](mailto:info@babynahrung.org)

Christiane **Wieland**  
Oberamtsrätin  
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit  
Villemombler Straße 76  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 6 1 5 34 61  
Fax: +49 (228) 6 15 44 36  
E-Mail: [christiane.wieland-johannsen@bmwa.bund.de](mailto:christiane.wieland-johannsen@bmwa.bund.de)

Katrin **Woese**  
Food Chemist  
Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
Freiimfelder Str. 66-68  
06112 Halle, Germany  
Tel.: +49 (0345) 5643 434  
Fax: +49 (0345) 5643 403  
E-Mail: [katri.woese@hal.lav.ms.lsa-net.de](mailto:katri.woese@hal.lav.ms.lsa-net.de)

**GHANA/GHANA/GHANA**

Frank Kofi **Nagetey**  
Assistant Director  
Ghana Standards Board  
P.O.Box MB 245  
Accra  
Ghana  
Tel.: +233 (21) 500065  
Fax: +233 (21) 500092  
E-Mail: [kofnag@yahoo.com](mailto:kofnag@yahoo.com)

Emmanuel **Quaye**  
Senior Regulatory Officer  
Food and Drugs Board  
P.O.Box CT 2783  
Cantomments Accra, Ghana  
Tel.: +233 (21) 66 12 48  
Fax: +233 (21) 66 03 89  
E-Mail: [fdb@ghana.com](mailto:fdb@ghana.com)

**HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA**

Dr Márta **Horacsek**  
Head of Department of Food Notification  
National Institute of Food Hygiene and Nutrition  
Gyáli út 3/a  
1097 Budapest, Hungary  
Tel.: +36 (1) 4 76 64 47  
Fax: +36 (1) 2 15 53 69  
E-Mail: [horacsekm@okk.antsz.hu](mailto:horacsekm@okk.antsz.hu)

**INDIA/INDE**

Chaman **Kumar**  
Joint Secretary to Govt of India  
Department of Women & Child Developments  
R. No 615, Shastri Bhawan  
Dr. Rajendra Prasad Road  
110001 New Delhi, India  
Tel.: +91 (11) 233 86 227  
Fax: +91 (11) 2338 1800  
Email: [chamankumar@hotmail.com](mailto:chamankumar@hotmail.com)

Dr Bhattiprolu **Sivakumar**  
Officer in Charge,  
National Institute of Nutrition  
Jamai Osmania Post, Tarnaka  
500 007 Hyderabad, India  
Tel.: +91 (40) 270 18083  
Fax: +91 (40) 270 19074  
Email: [dr\\_sivakumarb@yahoo.com](mailto:dr_sivakumarb@yahoo.com)

Dr B.K. **Tiwari**  
Advisor Nutrition  
D.G.H.S. Ministry of Health and F.W.  
Nirman Bhavan  
New Delhi, India  
Tel.: +91 (11) 230 18113  
Fax: +91 (11) 230 18113  
Email: [advnut@nb.nic.in](mailto:advnut@nb.nic.in)

**INDONESIA / INDONÉSIE/INDONESIA**

Sri Irawati **Susalit**  
Director for Food Standardization  
National Agency for Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta, Indonesia  
Tel.: +62 21 42 87 55 84  
Fax: +62 21 42 87 57 80  
E-Mail: [iras48@yahoo.com](mailto:iras48@yahoo.com)

Mochamad A. **Ridwan**  
First Secretary  
Indonesian Embassy  
Lehrter Str. 16-17  
10557 Berlin  
Germany  
Tel.: +49 (30) 478070  
Fax: +49 (30) 4473 7142  
E-Mail: [ridwanma@yahoo.com](mailto:ridwanma@yahoo.com)

Stephanus **Yuwono**  
Minister Counsellor  
Indonesian Embassy  
Lehrter Str. 16-17  
10557 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 478070  
Fax: +49 (30) 4473 7142  
E-Mail: [steveyuwono@yahoo.com](mailto:steveyuwono@yahoo.com)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)- IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Mahin **Azar**  
Professor of Food Science and Technology  
National Nutrition and Food Technology Research  
Institute Shaheed Beheshti  
Med. Sci. University  
46, West Arghavan Str.  
Farahzadi Blvd.Tehran  
19816 Tehran, Iran  
Tel.: +98 (21) 2357 4835  
Fax: +98 (21) 2360 657  
E-Mail: [m.azar@nnftri.ac.ir](mailto:m.azar@nnftri.ac.ir)

Mrs Samireh **Sabah**  
Senior Expert of Infant Formula  
Ministry of Health and medical Education  
NO.3 Building of Moh,  
Fakhre-Razi Ave.  
Enghelab St. Tehran  
13143-719 P.O. Tehran, Iran  
Tel.: +98 (21) 6467 494  
Fax: +98 (21) 6467 265  
E-Mail: [samirehs@yahoo.com](mailto:samirehs@yahoo.com)

Mrs Farnaz **Dastmalchi**  
Member of Scientific Board (Researcher)  
Institute of Standard and industrial Research (ISIRI)  
P.P.Box 31585-163  
Karadj, Iran  
Tel.: +98 (21) 1280 3870  
Fax: +98 (21) 1280 3870  
E-Mail: [mehrabantavana@yahoo.com](mailto:mehrabantavana@yahoo.com)

**IRELAND / IRELANDE / IRLANDA**

Ms Joan **Regan**  
Assistant Principal Officer  
Food Unit  
Dept. Health and Children  
Hawkins House  
Dublin 2, Ireland  
Tel.: +353 (1) 6 35 42 47  
Fax: +353 (1) 6 35 45 52  
E-Mail: [Joan\\_regan@health.irlgov.ie](mailto:Joan_regan@health.irlgov.ie)

Dr Mary **Flynn**  
Food Science & Standards Division  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court  
Lower Abbey St.  
Dublin 1, Ireland

**ITALY / ITALIE / ITALIA**

Dr Roberto **Copparoni**  
Ministry of Health  
Ministry of Health  
P 22B Marconi 25  
00144 Roma, Italy  
Tel.: +39 (6) 599 46697  
Fax: +39 (6) 599 6119  
E-Mail: [r.copparoni@sanita.it](mailto:r.copparoni@sanita.it)

Dr Angela **Andreoli**  
CNR-University for Vergata Human Nutrition Unit  
Via Montpellier 1  
00173 Rome, Italy  
Tel.: +39 (06) 72 59 64 15  
Fax: +39 (06) 72 59 64 07  
Email: [Angela.Andreoli@uniroma2.it](mailto:Angela.Andreoli@uniroma2.it)

Dr Albina **De Marco**  
Ministry of Agriculture  
Via Sallustiana, 10  
00187 Roma, Italy  
Tel.: +39 (06) 46 65 65 20  
Fax: +39 (06) 48 80 2 73

Dr Brunella **Lo Turco**  
Ministry of Agriculture  
Via Sallustiana 10  
00187 Roma, Italy  
Tel.: +39 (6) 46 65 65 12  
Fax: +39 (6) 4 88 02 73  
Email: [QTC6@politicheagricole.it](mailto:QTC6@politicheagricole.it)

Dr Anna **Paonessa**  
AIPA (Italian Association of Food Industries)  
Corso di Porta Nuova 34  
20121 Milano, Italy  
Tel.: +39 (2) 65 41 84  
Fax: +39 (2) 65 48 22

**IVORY COAST**

Dr François **Ouohi**  
CODINORM  
01 BP 1872 Abudjan 01  
Côte d'Ivoire  
Tel.: +225 05 8075  
Fax: 20215611  
E-Mail: [codinorm@aricaonlin.co.ci](mailto:codinorm@aricaonlin.co.ci)

**JAPAN / JAPON / JAPÓN**

Dr Tamami **Umeda**  
Director  
International Food Safety Planning  
Department of Food Safety, Pharmaceutical and  
Food Safety Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
Japan  
Tel.: +81 (3) 35 95 23 26  
Fax: +81 (3) 35 03 79 65  
E-Mail: [umeda-tamami@mhlw.go.jp](mailto:umeda-tamami@mhlw.go.jp)

Dr Hisami **Hiragi**  
Deputy Director  
Office of Health Policy on Newly Developed Foods,  
Standards and Evaluation Division  
Department of Food Safety, Pharmaceutical and  
Food Safety Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
Japan  
Tel.: +81 (3) 3595 2327  
Fax: +81 (3) 3501 4867  
E-Mail: [hiragi-hisami@mhlw.go.jp](mailto:hiragi-hisami@mhlw.go.jp)

**Kazuyoshi Nanba**  
Technical Advisor  
Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan,  
1-14-19 Kudankita,  
Chiyoda-ku, Tokyo 102-0073  
Japan  
Tel.: +81 (3) 3264 3731  
Fax: +81 (3) 3264 3732

**Tomoko Narioka**  
Official  
Risk Assessment Division  
Food Safety Commission Secretariat  
2-13-10 Prudential Tower 6F, Nagata-cho, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8989, Japan  
Tel.: +81 (3) 5251 9144  
Fax: +81 (3) 3591 2236  
E-Mail: [tomoko.narioka@op.cao.go.jp](mailto:tomoko.narioka@op.cao.go.jp)

**Dr Mitsunori Takase**  
Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan  
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073, Japan  
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31  
Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

**Hiroyuki Tanaka**  
Deputy Director  
Office of Health Policy on Newly Developed Foods,  
Standards and Evaluation Division  
Department of Food Safety, Pharmaceutical and  
Food Safety Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
Japan  
Tel.: +81 (3) 3595 2327  
Fax: +81 (3) 3501 4867  
E-Mail: [tanaka-hiroyukith@mhlw.go.jp](mailto:tanaka-hiroyukith@mhlw.go.jp)

**Dr Kiyoshi Tanaka**  
Technical Advisor  
Japan Health Food and Nutrition Food Association  
2-7-27 Ichigaya-Sadohara-cho  
Shinjuku-ku, Tokyo 162-0842  
Japan  
Tel.: +81 (3) 3268 3134  
Fax: +81 (3) 3268 3135  
E-Mail: [k.tanaka@jhnfa.org](mailto:k.tanaka@jhnfa.org)

**Dr Hirsohi Tsuchita**  
Technical Advisor  
Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan,  
1-14-19 Kudankita,  
Chiyoda-ku, Tokyo 102-0073  
Japan  
Tel.: +81 (3) 3264 3731  
Fax: +81 (3) 3264 3732

**Dr Hiramitsu Suzuki**  
Chief of physiological function Laboratory  
National Food Research Institute  
2-1-12 Kannondai, Tsukubashi  
Ibaraki 305-8642, Japan  
Tel.: +81 (29) 8 38 80 89  
Fax: +81 (29) 8 38 79 96  
E-Mail: [hirasuzu@nfri.affrc.go.jp](mailto:hirasuzu@nfri.affrc.go.jp)

**Dr Kazuhiko Yamada**  
Director  
Division of Applied Food Research, National Institute  
of Health and Nutrition  
1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku  
Tokyo 162-8636, Japan  
Tel.: +81 (3) 3203 5602  
Fax: +81 (3) 3202 3278  
E-Mail: [peaceboy@nih.go.jp](mailto:peaceboy@nih.go.jp)

**Dr Hiroshi Yoshikura**  
Chairman  
Food Sanitation Council, Pharmaceutical Affairs and  
Food Sanitation Council, Ministry of Health, Labour  
and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916, Japan  
Tel.: +81 (3) 35 95 23 26  
Fax: +81 (3) 35 03 7963  
E-Mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**KENYA**  
**Tom K. Olielo**  
Head of Agrochemical Department  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974 – 00200  
Nairobi, Kenya  
Tel.: +254 (20) 60 54 90  
Fax: +254 (20) 60 96 60  
E-Mail: [tkolielo@kebs.org](mailto:tkolielo@kebs.org)

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

Dr Hye Kyung **Park**  
Director, Division of Nutritional Evaluation  
Department of Food Standard Evaluation  
Korean Food and Drug Administration  
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu  
Seoul, Korea  
Tel.: +82 (2) 380 1677  
Fax: +82 (2) 380 1358  
E-Mail: [phkfda@kfda.go.kr](mailto:phkfda@kfda.go.kr)

Hye Young **Lee**  
Scientific Officer  
Division of Nutritional Evaluation  
Department of Food Standard Evaluation  
Korea Food and Drug Administration  
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu  
Seoul, Korea  
Tel.: +82 (2) 380 16 79  
Fax: +82 (2) 380 13 58  
E-Mail: [leehy96@kfda.go.kr](mailto:leehy96@kfda.go.kr)

Dr Ji Yeon **Kim**  
Scientific officer  
Division of Dietary  
Health Supplement, Department of  
Food Standard Evaluation  
Korea Food & Drug Administration  
#5 Nokbun-dong Eunpyng-gu  
Seoul, Korea  
Tel.: +82 (2) 380 1318  
Fax: +82 (2) 380 1320  
E-Mail: [jiyn\\_kim@kfda.go.kr](mailto:jiyn_kim@kfda.go.kr)

Hae-Jin **Chang**  
Senior Researcher  
Food Policy Division  
Ministry of Health and Welfare  
#1 Joongang-dong  
Gwachon si, Gyeonggi-do  
Korea  
Tel.: +82 (2) 504 62 33  
Fax: +82 (2) 503 75 52  
E-Mail: [hjjang79@hotmail.com](mailto:hjjang79@hotmail.com)

Ms Wu Seon **Kim**  
Senior Researcher  
Korea Health Industry Development Institute  
59-1, Noryangjin-dong, Dong-gu  
156-050 Seoul, Korea  
Tel.: +82 (2) 2194 7310  
Fax: +82 (2) 2194 7449  
E-Mail: [kimws@khidi.or.kr](mailto:kimws@khidi.or.kr)

**LATVIA/LETTONIE/LETONIA**

Dr Velga **Brazneva**  
Head of Nutrition Policy Department  
Latvian Food Center  
Kr. Valdemara Str. 38  
Riga, Latvia  
Tel.: +37 17021780  
Fax: +37 17021755  
E-Mail: [velga@lpc.gov.lv](mailto:velga@lpc.gov.lv)

**MALAYSIA / MALASIE**

Ms Rokiah **Don**  
Principal Assistant Director (Nutrition)  
Family Health Development Division  
Ministry of Health Malaysia  
2<sup>nd</sup> Floor, Block B, Health Offices Complex  
Jalan Cenderasari  
50590 Kuala Lumpur, Malaysia  
Tel.: +60(3) 26 94 66 01  
Fax: +60(3) 26 94 65 10  
E-Mail: [rokiah@moh.gov.my](mailto:rokiah@moh.gov.my)

Mohd Jaaffar **Ahmad**  
Malaysian Palm Oil Board, MPOB Europe  
Brickendonbury  
Hertford SG 13 8NL  
United Kingdom  
Tel.: +44 (1) 9 92 55 43 47  
Fax: +44 (1) 9 92 50 05 64  
E-Mail: [mpob@mpob.powernet.co.uk](mailto:mpob@mpob.powernet.co.uk)

Ms Norrani **Eksan**  
Principal Assistant Director (Nutrition)  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
3rd Floor, Block B, Health Offices Complex  
Jalan Cenderasari  
50590 Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel.: +60(3) 2694 6601  
Fax: +60(3) 2694 6517  
E-Mail: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

Dr C.S. **Koh**  
Director  
Technical Marketing Department  
Malaysian Palm Oil Promoting Council  
2nd Floor, Wisma Sawit  
Lot 6, SS6,  
Jalan Perbandaran  
47301 Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
Tel.: +60 (3) 78 06 40 97  
Fax: +60 (3) 7806 2272  
E-Mail: [koh@mpopc.org.my](mailto:koh@mpopc.org.my)

**MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO****Javier Luna Carrasco**

Gerente de Análisis Técnico

Ministerio de Salud

Monterrey #33, Col. Roma Sur

06700 Mexico City

Tel.: +52 55714 8572

Fax: +52 - 55 14-8557

E-Mail: [javierluna@salud.gob.mx](mailto:javierluna@salud.gob.mx)**Ernesto Salinas Gómez-Roel**

Food Chemist

CANILEC - National Dairy Producer Chamber

Av. Benjamin Franklin 134

11800 Mexico City

Mexico

Tel.: +52 - 5571-2100

Fax: +52 - 55 31 25 21

E-Mail: [canilec@prodigy.net.mx](mailto:canilec@prodigy.net.mx)**Ms Ma. Del Carmen Valencia Galicia**

Regulatory Affairs Manager

Bristol Myers Squibb de México

S. de R.L. de C.V.

Av. Revolución Nr. 1267, Col Tlacapac

01049 Mexico City

Mexico

Tel.: +52 5553 37 29 78

Fax: +52 5553 37 29 78 + No 5

E-Mail: [carmen.valencia@bms.com](mailto:carmen.valencia@bms.com)**NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS****Mr Bas van der Heide**

Policy Officer

Ministry of Health, Welfare and Sports

Department for Nutrition and Health Protection

Food and Nutrition Division

P.O. Box 2 03 50

2500 EJ The Hague

The Netherlands

Tel.: +31 (70) 340 56 19

Fax: +31 (70) 340 55 54

E-Mail: [b.vd.heide@minvws.nl](mailto:b.vd.heide@minvws.nl)**Hugo de Sitter**

Senior Public Health Officer

The Food and Consumer Product Safety Authority

(VWA)

P.O.Box 19506

2500 CM The Haque

The Netherlands

Tel.: +31 (70) 448 4816

Fax: +31 (70) 448 40 61

E-Mail: [hugo.de.sitter@vwa.nl](mailto:hugo.de.sitter@vwa.nl)**Barbara M. Schouten**

VAI (Dutch Food and Drink Industry)

VNFKD (Association of Dutch Infant and

Dietetic Foods Industries)

P.O. Box 90445

1006 BK Amsterdam, The Netherlands

Tel.: +31 (20) 713 07 00

Fax: +31 (20) 713 07 10

E-Mail: [vnfkd@vnfkd.nl](mailto:vnfkd@vnfkd.nl)**Dr Jaap Schrijver**

Manager Corporate Regulatory

Affairs Baby Foods

VA (Dutch Food and Drink Industry)

c/o Royal Numico N.V.

VNFKD (Association of Dutch Infant and Dietetic Foods

Industries)

P.O. Box 1

2700 MA Zoetermeer

The Netherlands

Tel.: +31 (79) 353 94 66

Fax: +31 (79) 353 99 25

E-Mail: [jaap.schrijver@numico.com](mailto:jaap.schrijver@numico.com)**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA****Ms Jenny Reid**

Assistant Director (Food Standard Director)

New Zealand Food Safety Authority

PO Box 2835

Wellington

Tel.: +64 (4) 4 63 25 82

Fax: +64 (4) 4 63 25 83

E-Mail: [jenny.reid@nzfsa.govt.nz](mailto:jenny.reid@nzfsa.govt.nz)**Ms Charlotte Channer**

Senior Advisor (Nutrition)

New Zealand Food Safety Authority

PO Box 2835

Wellington, New Zealand

Tel.: +64 (4) 4 63 25 79

Fax: +64 (4) 4 63 2583

E-Mail: [charlotte.channer@nzfsa.govt.nz](mailto:charlotte.channer@nzfsa.govt.nz)**Dr Joan Wright**

General Counsel Regulatory Affairs

Fonterra Co-Operative Group

Private Bag 92032

Auckland

New Zealand

Tel.: +64 (9) 374 9064

E-Mail: [joan.wright@fonterra.com](mailto:joan.wright@fonterra.com)

**NIGER**

Mrs Hassane **Aissata Djibrilla Cissé**  
 Responsable Cellule Alimentation Nutrition  
 Ministère du Développement Agricole  
 Direction des cultures vivrières  
 BP 323 Niamey  
 Niger  
 Tel.: +227 93 15 04

**NIGERIA / NIGÉRIA**

Mrs Margaret Efiog **Eshiett**  
 Deputy Director  
 Standards Organisation of Nigeria  
 13/14 Victoria Arobieke Street  
 Lekki Phase I  
 Victoria Island  
 Lagos, Nigeria  
 Tel.: +231 (1) 270 82 38  
 Fax: + 231 (1) 270 82 46  
 E-Mail: [info@sononline-ng.org](mailto:info@sononline-ng.org)

**NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA**

Ms Turid **Ose**  
 Senior Adviser  
 Department of Consumer Interests and  
 Animal Welfare  
 Norwegian Food Safety Authority  
 P.B. 383  
 N-2381 Bromundal, Norway  
 Tel.: +47 (23) 21 67 42  
 Fax: +47 (23) 21 70 01  
 E-Mail: [tuose@mattilsynet.no](mailto:tuose@mattilsynet.no)

**Ms Gyrd Omholt-Jensen**

Higher Executive Officer  
 Section for Quality and Nutrition  
 Department of Consumer Interests and  
 Animal Welfare  
 P.O.B. P.B. 383  
 N-2381 Bromundal, Norway  
 Tel.: +47 23 21 66 44  
 Fax: +47 23 21 70 01  
 E-Mail: [gyomj@mattilsynet.no](mailto:gyomj@mattilsynet.no)

**Mr Bengt Frode Kase**

MD, Professor  
 Department of Pediatric Research  
 Rikshospitalet  
 N-0027 Oslo, Norway  
 Tel.: +47 23 07 24 91  
 E-Mail: [b.f.kase@medisin.uio.no](mailto:b.f.kase@medisin.uio.no)

**Ms Svanhild Vaskinn**

Adviser  
 Section for Quality and Nutrition  
 Department of Consumer Interests and  
 Animal Welfare  
 Norwegian Food Safety Authority  
 P.O. Box 383  
 N-2381 Bromundal  
 Norway  
 Tel.: +47 (23) 21 67 46  
 Fax: +47 (23) 21 70 01  
 E-Mail: [svvas@mattilsynet.no](mailto:svvas@mattilsynet.no)

**PHILIPPINES / FILIPINAS**

Dr Emilie G. **Flores**  
 Professor of Nutrition and  
 Vice-Chancellor for Academic Affairs  
 University of Philippines-Manila  
 8 F Philippine General Hospital  
 Taft Avenue, Ermita  
 Manila  
 Philippines  
 Tel.: +63 (2) 5 26 61 11 or 63 (2) 9 31 40 70  
 Fax: +63 (2) 5 23 78 71  
 E-Mail: [egflores@mail.upm.edu.ph](mailto:egflores@mail.upm.edu.ph)

**POLAND / POLOGNE / POLONIA**

Prof Dr Hanna **Kunachowicz**  
 Head of Department of Nutritional Value of Food  
 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 37 41  
 E-Mail: [Kunachowicz@izz.waw.pl](mailto:Kunachowicz@izz.waw.pl)

**Mr Franciszek Cierach**

Food Regulatory Affairs Manager  
 Nestlé Polska S.A.  
 2 Szturmowa St,  
 02-678 Warsaw, Poland  
 Tel.: +48 (22) 6 07 22 88  
 Fax: +48 (22) 6 07 22 85  
 E-Mail: [franciszek.cierach@pl.nestle.com](mailto:franciszek.cierach@pl.nestle.com)

**Janusz Ksiazek MD, PhD**

Head, Dept. Pediatrics  
 The Children's Memorial Health Institute  
 Al. Dzieci Polskich 20  
 04-730 Warsaw, Poland  
 Tel.: +48 (22) 8 15 16 03  
 Fax: +48 (22) 8 15 16 03  
 E-Mail: [dyr.nauk@czd.waw.pl](mailto:dyr.nauk@czd.waw.pl)

Ms Katarzyna **Stos**  
Head of the Laboratory of Safety of Food  
for Particular Nutritional Uses  
National Food and Nutrition Institute  
61/63 Powsinska Street  
02-903 Warsaw, Poland  
Tel.: +48 (22) 5 50 97 81  
Fax: +48 (22) 8 42 11 28  
E-Mail: [K.Stos@izz.waw.pl](mailto:K.Stos@izz.waw.pl)

**PORTUGAL/PORTUGAL/PORTUGAL**

Dr Dirce **Silveira**  
Principal Assitant (Nutrition)  
Ministry of Health  
National Health Institut Portugal  
Tel.: +351 (21) 751 93 54  
Fax: +351 (21) 752 64 00  
E-Mail: [dirce.silveira@insa.min-saude.pt](mailto:dirce.silveira@insa.min-saude.pt)

**ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**

Dr Paul Piscoi  
Romanian Sanitary Veterinary and  
Food Safety Authority  
Negustori Street, Nr 1b  
023851 Bucharest  
Romania  
Tel.: +40 21 307 8568  
Fax: +40 21 312 4967  
E-Mail: [paul.picoi@ansv.ro](mailto:paul.picoi@ansv.ro)

**RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION RUSSE /  
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr Alexander **Baturin**  
Deputy Director  
Institute of Nutrition  
Ustinsky proezd 2/14  
109240 Moscow, Russian Federation  
Tel.: +7 (095) 2 98 18 72  
Fax: +7 (095) 2 98 18 72  
E-Mail: [baturin@ion.ru](mailto:baturin@ion.ru)

**RWANDA**

Dr Jean **Tegeri**  
Docteur Veterinaire  
Ministry of Agriculture and Animal Resources  
c/o Ministry of Agriculture and Animal Resources  
B.P. 621 Kigali  
Rwanda  
Tel.: +250 585053  
Fax: +250 585057  
E-Mail: [tgli2000@yahoo.fr](mailto:tgli2000@yahoo.fr)

Mrs Agnes **Mukayiranga**  
Agronomist  
Ministry of Agriculture and Animal Resources  
C/o Ministry of Agriculture and Animal Resources  
B.P. 621 Kigali  
Rwanda  
Tel.: +250 0861 2571  
Fax: +250 585057  
E-Mail: [agnemu@yahoo.com](mailto:agnemu@yahoo.com)

**SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR**

Kah-Soon, Darwin **Lai**  
Manager, Nutrition Labelling Programme  
Health Promotion Board  
3 Second Hospital Avenue  
168937 Singapore  
Tel.: +65 6435 3016  
Fax: +65 6438 3609  
E-Mail: [darwin\\_lai@hpb.gov.sg](mailto:darwin_lai@hpb.gov.sg)

**SLOVENIA/SLOVÉNIE/ESLOVENIA**

Mrs Marúsa **Pavcic**  
Undersecretary  
Ministry of Health Republic of Slovenia  
Stefanova 5  
1000 Ljubjana  
Tel.: +386 (1) 478 68 50  
Fax: +386 (1) 478 68 56  
E-Mail: [marusa.pavcic@gov.si](mailto:marusa.pavcic@gov.si)

**SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA**

Mrs Antoinette **Booyzen**  
Assistant Director: Regulatory Nutrition  
Directorate: Food Control  
Department of Health  
Private Bag X828  
0001 Pretoria, South Africa  
Tel.: +27 (12) 3 12 01 63  
Fax: +27 (12) 3 12 31 62  
E-Mail: [booyza@health.gov.za](mailto:booyza@health.gov.za)

Mrs Anne **Behr**

Assistant Director: Dietary Services  
Directorate: Nutrition, Department of Health  
Private Bag X828  
0001 Pretoria  
South Africa  
Tel.: +27 (12) 312 0043  
Fax: +27 (12) 323 3112  
E-Mail: [behra@health.gov.za](mailto:behra@health.gov.za)



Ms Anne **Pringle**  
 Nutritionist  
 Health Products Association  
 P.O. Box 2878  
 2060 Cramerview  
 South Africa  
 Tel.: +27 (11) 2 59 22 00  
 Fax: +27 (11) 8 07 30 36  
 E-Mail: [anne@sportron.co.za](mailto:anne@sportron.co.za)

Dr Antony **Rees**  
 Director of Education and Research  
 Herbology and Optimum Nutrition Education  
 and Research Institute  
 Suite 13  
 Private Bag X 1  
 8018 Vlaeberg  
 South Africa  
 Tel.: +27 (82) 6260 969  
 E-Mail: [director@honeri.org](mailto:director@honeri.org)

*SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA*  
 Mrs Maria Dolores **Gómez Vázquez**  
 Jefe de Servicio de la Subdirección  
 General de Gestión de Riesgos Alimentarios  
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria  
 Ministerio de Sanidad y Consumo  
 Alcalá, no 56  
 28071 Madrid, Spain  
 Tel.: +34 (91) 3380 836  
 Fax: +34 (91) 3880 591  
 E-Mail: [mgomezv@msc.es](mailto:mgomezv@msc.es)

Mrs Almudena **Rollán Gordo**  
 Técnico Superior de la Subdirección General  
 de Gestión de Riesgos Alimentarios  
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria,  
 Ministerio de Sanidad y Consumo  
 Alcalá, no 56  
 28071 Madrid, Spain  
 Tel.: +34 (91) 3 38 07 10  
 Fax: +34 (91) 3 38 05 91  
 E-Mail: [argbis@yahoo.es](mailto:argbis@yahoo.es)

Mrs Sandra **Ribas Malagrida**  
 Secretaria General  
 Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de  
 Dietética Infantil (ANDI)  
 Diego de León – 44  
 28006 Madrid, Spain  
 Tel.: +34 (91) 411 72 11  
 E-Mail: [sandra.andi@terra.es](mailto:sandra.andi@terra.es)

*SWEDEN / SUÈDE / SUECIA*  
 Mrs Kristina **Sjölin**  
 Regieringsdirektorin  
 National Food Administration  
 Food Standards Department  
 Livsmedelsverket - Box 622  
 SE-75126 Uppsala, Sweden  
 Tel.: +46 (18) 17 55 00  
 Fax: +46 (18) 10 58 48  
 E-Mail: [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.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  
 E-Mail: [juerg.luethy@bag.admin.ch](mailto:juerg.luethy@bag.admin.ch)

Mr Joerg **Cselovszky**  
 DSM Nutritional Products  
 Global Regulatory Affairs Manager  
 P.O. Box 3255  
 Bldg. 241/421  
 CH-4303 Kaiseraugst, Switzerland  
 Tel.: +41 (0) 61 687 32 76  
 Fax: +41 (0) 61 688 16 35  
 E-Mail: [joerg.cselovszky@dsm.com](mailto:joerg.cselovszky@dsm.com)

Mrs 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  
 E-Mail: [irina.dubois@nestle.com](mailto:irina.dubois@nestle.com)

Mr Beat **Hodler**  
 Fédération des Industries Alimentaires Suisse FIAL  
 Elfenstrasse 19  
 3000 Bern 16, Switzerland  
 Tel.: +41 (31) 3 52 11 88  
 Fax: +41 (31) 3 52 11 85  
 E-Mail: [beat.hodler@hodler.ch](mailto:beat.hodler@hodler.ch)

Mrs. Elisabeth **Nellen-Regli**  
 Resp. for Food for special dietary uses  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 3003 Bern, Switzerland  
 Tel.: +41 (31) 3 22 95 60  
 Fax: +41 (31) 3 22 95 74  
 E-Mail: [elisabeth.nellen@bag.admin.ch](mailto:elisabeth.nellen@bag.admin.ch)

Dr Marquard **Imfeld**  
Senior Consultant  
Bioresco Ltd.  
Bundesstrasse 29  
CH-4054 Basel  
Switzerland  
Tel.: +41 (61) 273 7706  
Fax: +41 (61) 273 7703  
E-Mail: [marquard.imfeld@bioresco.ch](mailto:marquard.imfeld@bioresco.ch)

**TANZANIA**

Obadiah **Msaki**  
Principal Standards Officer  
Tanzania Bureau of Standards (TBS)  
P.O.Box 9524  
255 Dar Es Salaam  
Tanzania  
Tel.: +255 (22) 2450 206  
Fax: +255 (22) 2450 959  
E-Mail: [obadiah@ud.co.tz](mailto:obadiah@ud.co.tz)

**THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**

Dr Songsak **SriAnujata**  
Associated Professor and Advisor, Institute of Nutrition  
Mahidol University  
Salaya, Putthamonthon  
Nakhonpathom 73170, Thailand  
Tel.: +66 (2) 800 23 80 ext. 311 or  
+66 (2) 441 97 40  
Fax: +66 (2) 44 193 44  
Email: [rassn@mahidol.ac.th](mailto:rassn@mahidol.ac.th)  
[directnu@mahidol.ac.th](mailto:directnu@mahidol.ac.th)

Dr Hataya Kongchuntuk **Rodbumrung**  
Regional Regulatory & Scientific Affairs  
Manager, Asia Pacific  
Mead Johnson Nutritionals, Bristol Myers Squibb  
Company  
10/10-11 Moo 16,  
Srinakarin Rd. Bang-Kaew, Bang-Plee  
Samutprakarn, Thailand  
Tel.: +66 (2) 752 1022  
Fax: +66 (2) 758 8408

Ms Yupa **Laojindapun**  
National Bureau of Agricultural commodity and Food  
Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Ratchadamnoen Nok Avenue  
Bangkok 10200, Thailand  
Tel.: +66 (2) 283 1600 Ext. 1189  
Fax: +66 (2) 280 3899  
E-Mail: [yupa@acfs.go.th](mailto:yupa@acfs.go.th)

Ms Patchanee **Intaraluk**  
Food Control Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
11000 Nonthaburi, Thailand  
Tel.: +66 (2) 590 7322  
Fax: +66 (2) 591 8460

**TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA**

Ms M. Nurseren **Budak**  
Ministry of Agriculture and Rural Affairs  
General Directorate of Protection and Control  
Gayret Mah. Şehit Cem Erseven Cad. No. 11  
İvedik-YENİMAHALLE  
06170 Ankara  
Turkey  
Tel.: +90 (312) 3 15 34 13  
Fax: +90 (312) 3 44 68 72  
E-Mail: [nurb@kkgm.gov.tr](mailto:nurb@kkgm.gov.tr)

Ms Muge **Cakir**  
Secretary General  
Besdesder Turkish Food Supplements Manufactureres  
and Importers Association  
Altzeren Sok No 36  
Levent / Istanbul  
Turkey  
Tel.: +90 (533) 2 54 47 48  
E-Mail: [mugcakir@besdesder.org.tr](mailto:mugcakir@besdesder.org.tr)

Dr Gülden **Pekcan**  
Professor of Nutrition and Dietetics  
Hacettepe University  
Department of Nutrition and Dietetics  
06100-Sihhiye/Ankara Turkey  
Tel: +90 (312) 311 96 49/122  
Fax: +90 (312) 309 13 10  
E-Mail: [gpekcan@hacettepe.edu.tr](mailto:gpekcan@hacettepe.edu.tr)

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

Mr Bill **Knock**  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway  
London, WC2B 6NH  
United Kingdom  
Tel.: +44 (020) 7276 87 83  
Fax: +44 (020) 7276 81 93  
E-Mail: [bill.knock@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:bill.knock@foodstandards.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE  
/ ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

**Dr Barbara O. Schneeman**  
Director, Office of Nutritional Products  
Labeling and Dietary Supplements  
Center for Food Safety & Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
USA  
Tel.: +1 (301) 4 36 23 73  
Fax: +1 (301) 4 36 26 36  
E-Mail: [barbara.schneeman@cfsan.fda.gov](mailto:barbara.schneeman@cfsan.fda.gov)

**Ms Sue A. Anderson**  
Supervisory Nutritionist  
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary  
Supplements  
Center for Food Safety & Applied Nutrition  
Food and Drug Administration (HFS-850)  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
USA  
Tel.: +1 (301) 4 36 14 50  
Fax: +1 (301) 4 36 26 36  
E-Mail: [sue.anderson@cfsan.fda.gov](mailto:sue.anderson@cfsan.fda.gov)

**Dr Sukh D. Bassi**  
Vice President  
MGP Ingredients, Inc  
1300 Main Street  
Atchison, KS 66002, USA  
Tel.: +1 (913) 3 60 52 46  
Fax: +1 (913) 3 60 57 46  
E-Mail: [sukh.bassi@mgpingredients.com](mailto:sukh.bassi@mgpingredients.com)

**Ms Patricia McKinney**  
Senior Program Analyst  
Office of Analysis, Nutrition and Evaluation  
Food and Nutrition Service  
U.S. Department of Agriculture  
3101 Park Center Drive, Room 1014  
Alexandria, Virginia 22302  
Tel.: +1 (703) 3 05 2126  
Fax: +1 (703) 3 05 2576

**Ms Nancy T. Crane**  
Expert Regulatory Review Scientist  
Office of Nutritional Products, Labeling and  
Dietary Supplements  
Center for Food Safety & Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration (HFS-830)  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park MD 20740  
Tel.: +1 (301) 436 1456  
Fax: +1 (301) 436 2636  
E-Mail: [nancy.crane@cfsan.fda.gov](mailto:nancy.crane@cfsan.fda.gov)

**Ms Ellen Y. Matten**  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861 - South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
USA  
Tel.: +1 (202) 2 05 77 60  
Fax: +1 (202) 7 20 31 57  
E-Mail: [ellen.matten@fsis.usda.gov](mailto:ellen.matten@fsis.usda.gov)

**Mardi K. Mountford**  
Executive Director  
International Formula Council  
5775 Peachtree Dunwoody Road  
Building G, Suite 500  
Atlanta, Georgia 30342, USA  
Tel.: +1 (404) 2 52 36 63  
Fax: +1 (404) 2 52 07 74  
E-Mail: [mmountford@kellencompany.com](mailto:mmountford@kellencompany.com)

**Mr Donald Hodgen**  
Senior International Economist  
U.S. Department of Commerce  
International Trade Administration  
14<sup>th</sup> and Constitution Avenue, NW  
Room 1015  
Washington, DC 20230  
Tel.: +1 (202) 482 3346  
Fax: +1 (202) 482 3981  
E-Mail: [donald\\_a\\_hodgen@ita.doc.gov](mailto:donald_a_hodgen@ita.doc.gov)

**Mr Michael Wehr**  
Codex Program Coordinator  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland 20740  
Tel.: +1 (301) 436 1724  
Fax: +1 (301) 436 2618  
E-Mail: [michael.wehr@cfsan.fda.gov](mailto:michael.wehr@cfsan.fda.gov)

**Mr Robert Earl**  
Senior Director, Nutrition Policy  
National Food Processors Association  
1350 I Street, NW Suite 300  
Washington DC 20005  
USA  
Tel.: +1 (202) 639 5970  
Fax: +1 (202) 639 5991  
E-Mail: [Rearl@nfpa-food.org](mailto:Rearl@nfpa-food.org)

Ms Melanie **Fairchild-Dzanis**  
Director, Regulatory Issues-Special Nutritionals  
Nutrition Division, Nestlé USA  
800 No Brand Blvd.  
Glendale, California 91203  
USA  
Tel.: +1 (818) 549 5868  
Fax: +1 (818) 549 5704  
E-Mail: [melanie.fairchild@us.nestle.com](mailto:melanie.fairchild@us.nestle.com)

Dr Mary A. **Hager**  
Senior Manager, Regulatory Affairs  
The American Dietetic Association  
1120 Connecticut Avenue NW, Suite 480  
Washington DC 20036  
USA  
Tel.: +1 (202) 775 8277  
Fax: +1 (202) 775 8284  
E-Mail: [mhager@eatrigh.org](mailto:mhager@eatrigh.org)

Mr James **Roza**  
Director of External Affairs  
NOW Foods  
395 S. Glen Ellyn Road  
Bloomington, Illinois 60108  
USA  
Tel.: +1 (630) 545 9098  
Fax: +1 (630) 858 8656  
E-Mail: [jim.roza@nowfoods.com](mailto:jim.roza@nowfoods.com)

Dr Allison A. **Yates**  
Director of Nutritional Sciences  
ENVIRON Health Sciences Institute  
4350 N Fairfax Drive, Suite 300  
Arlington, Virginia 22203  
Tel.: +1 (703) 516 2300  
Fax: +1 (703) 516 2304  
E-Mail: [Ayates@envirohnsi.com](mailto:Ayates@envirohnsi.com)

Ms Charlene **Rainey**  
President  
Food Research, Inc.  
575 Anton Blvd. Suite 300  
92626 Costa Mesa  
USA  
Tel.: +1 (949) 497 6066  
Fax: +1 (949) 497 8991  
E-Mail: [charlie.rainey@food-research.com](mailto:charlie.rainey@food-research.com)

Ms Tshanda **Kalombo**  
International Trade Specialist  
U.S. Department of Commerce  
14<sup>th</sup> and Constitution Avenue, NW  
Room 3513  
Washington, DC 20230  
Tel.: +1 (202) 482 2561  
Fax: +1 (202) 482 2897  
E-Mail: [tshanda.kalombo@mail.doc.gov](mailto:tshanda.kalombo@mail.doc.gov)

**VENEZUELA**  
Ms Irma Margarita **Herrera Benitez**  
Director de Investigaciones en Alimentos  
National Institute of Nutrition  
Committee Codex Alimentarius Venezuela  
Av. Baralt Esq El Carmen Edit Inn  
Caracas  
Venezuela  
Tel.: +58 (212) 481 9451  
Fax: +58 (212) 481 7003  
Email: [diainn@hotmail.com](mailto:diainn@hotmail.com)

**VIET NAM/ VIETNAM/ VIET NAM**  
Phan Thi **Kim**  
Director of Vietnam Food Administration  
135 Nui Truc-Giang VO Str.  
084 Ha Noi  
Hanoi, Vietnam  
Tel.: +84 (8) 46 38 39  
Fax: +84 (8) 46 37 39  
E-Mail: [cucqltp@hn.vnn.vn](mailto:cucqltp@hn.vnn.vn)

Ms Ha **Tran Thi Ngoc**  
Chief of Administration Office  
Food Administration Department  
Ministry of Health  
135 Bui Truc-Giang VO Str.  
084 Ha Noi  
Vietnam  
Tel.: +84 (8) 46 37 02  
Fax: +84 (8) 46 37 39  
E-Mail: [cucqltp@hn.vnn.vn](mailto:cucqltp@hn.vnn.vn)

Mrs Giang **Le Thi Huong**  
KIS Science and Technology Consultant Company  
121 Le Thang Nghi Str. Hai Ba Trungk Dis  
084 Ha Noi  
Vietnam  
Tel.: +84 (8) 69 44 58  
E-Mail: [amkis@vnn.vn](mailto:amkis@vnn.vn)

**ZIMBABWE**  
Mr David Bramwell **Nhari**  
Government Analysr Laboratory  
Ministry of Health and Child Welfare  
P.O. Box CY 231, Causeway  
Harare  
Zimbabwe  
Tel.: +263 (4) 79 20 26/  
Fax: +263 (4) 70 85 27  
E-Mail: [dbnhari@africaonline.co.zw](mailto:dbnhari@africaonline.co.zw)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

*EUROPEAN COMMISSION / COMMISSION EUROPÉENNE / COMISIÓN EUROPEA*

Mr Basil **Mathioudakis**

European Commission  
Health and Consumer Protection Directorate-General  
F101 8/86  
1049 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 95 91 82  
Fax: +32 (2) 2 96 09 51  
E-Mail: [basil.mathioudakis@cec.eu.int](mailto:basil.mathioudakis@cec.eu.int)

Ms Helen **Lee**

European Commission  
Health and Consumer Protection Directorate-General  
B232 8/48  
1049 Bruxelles, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 99 86 68  
Fax: +32 (2) 2 96 09 51  
E-Mail: [helen.lee@cec.eu.int](mailto:helen.lee@cec.eu.int)

*COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION*

Mrs Gilberte **Reynders**

Secretary  
General Secretariat of the Council of the EU  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 85 8082  
Fax: +32 (2) 2 85 9425  
E-Mail: [Gilberte.Reynders@consilium.eu.int](mailto:Gilberte.Reynders@consilium.eu.int)

Mr Antonio **Ataz**

Administrator  
General Secretariat of the Council of the EU  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles  
Belgium  
Tel.: +32 (2) 285 4964  
Fax: +32 (2) 285 9425  
E-Mail: [Antonio.Ataz@consilium.eu.int](mailto:Antonio.Ataz@consilium.eu.int)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**

*AAC - ASSOCIATION DES AMINONNERIES DE CEREALES DE L'UNION EUROPEENNE*

Ms. Maryse **Herve**  
Manager Regulatory Affairs  
AAC  
43 Av. des Arts  
1040 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 89 67 60  
Fax: +32 (2) 5 13 55 92  
E-Mail: [aac@aac-eu.org](mailto:aac@aac-eu.org)

*AEDA / EFLA - ASSOCIATION EUROPEENNE POUR LE DROIT DA L'ALIMENTATION / EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION/INGO*

Mr Dietrich **Gorny**  
Member of EFLA  
Rue de la Loi, 235  
1040 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 30 48 45  
Fax: +32 (2) 2 30 82 06  
E-Mail: [c.etienne@coutrelis.com](mailto:c.etienne@coutrelis.com)

Mr Patrick **Coppens**

Member of EFLA  
RUE de la Loi, 235  
1040 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 30 48 45  
Fax: +32 (2) 2 30 82 06  
E-Mail: [c.etienne@coutrelis.com](mailto:c.etienne@coutrelis.com)

Mr Conny **Svensson**

Member EFLA  
235, Rue de la Loi  
1040 Brussels, Belgium  
Tel. : +32 (2) 230 4845  
Fax : +32 (2) 230 8206  
E-Mail: [c.etienne@coutrelis.com](mailto:c.etienne@coutrelis.com)

**AESGP AND WSMI - ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY / WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY**

Dr. Rose **Schraitle**  
 7, avenue de Tervuren  
 1040 Brussels, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 7 35 51 30  
 Fax: +32 (2) 7 35 52 22

**AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES**

Hertha **Deutsch**  
 Chair of AOECS-Codex and Labelling Affairs  
 AOECS Association of European Coeliac Societies  
 Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302  
 1230 Vienna, Austria  
 Tel.: +43 (1) 6 67 18 87  
 Fax: +43 (1) 6 67 18 87

**BIOPOLYMER**

Mr Jean-Claude **Attale**  
 Board Member  
 Biopolymer International  
 85 Boulevard Haussmann  
 75008 Paris  
 France  
 Tel.: +33 (1) 4265 4158  
 Fax: +33 (1) 4265 0205  
 E-Mail: [biopol@magic.fr](mailto:biopol@magic.fr)

**CIAA - CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE**

Mrs Marie Christine **Secretin**  
 Scientific Adviser – CIAA  
 43 Avenue des Arts  
 1040 Bruxelles, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 514 11 11  
 Fax: +32 (2) 511 29 05  
 E-Mail: [ciaa@ciaa.be](mailto:ciaa@ciaa.be)

Mrs Marie-Odile **Gailing**

CIAA  
 43 Avenue des Arts  
 1040 Bruxelles, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 514 11 11  
 Fax: +32 (2) 511 2905  
 E-Mail: [ciaa@ciaa.be](mailto:ciaa@ciaa.be)

**CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION**

John **Hathcock**, PH.D.  
 Council for Responsible Nutrition  
 1828 L St., Suite 900  
 Washington, DC 20036  
 USA  
 Tel.: +1 (202) 7 76 79 55  
 Fax: +1 (202) 2 04 79 80  
 E-Mail: [jhathcock@crnusa.org](mailto:jhathcock@crnusa.org)

Byron J. **Johnson**

Access Business Group/Nutriline  
 7575 Fulton Street East  
 Da, MI 49355-0001 USA  
 Tel.: +1 (616) 7 87 75 77  
 Fax: +1 (616) 7 87 56 25  
 E-Mail: [byron\\_johnson@accessbusinessgroup.com](mailto:byron_johnson@accessbusinessgroup.com)

Mark A. **LeDoux**

Natural Alternatives International  
 1185 Linda Vista Drive  
 San Marcos, CA 92069, USA  
 Tel.: +1 (760) 7 44 73 40  
 Fax: +1 (760) 5 91 96 37  
 E-Mail: [mledoux@nai-online.com](mailto:mledoux@nai-online.com)

Mark **Mansour**

Morgan & Lewis  
 1111 Pennsylvania Ave. NW  
 Washington DC 20004  
 USA  
 Tel.: +1 (202) 739 6366  
 Fax: +1 (202) 739 3001  
 E-Mail: [Mansour@morganlewis.com](mailto:Mansour@morganlewis.com)

John **Venardos**

Vice President, Global Licensing,  
 Regulatory and Government Affairs  
 Herbalife International of America, Inc.  
 1800 Century Park East, Century City, USA  
 Tel.: +1 (310) 2 03 77 46  
 Fax: +1 (310) 5 57 39 16  
 E-Mail: [johnv@herbalife.com](mailto:johnv@herbalife.com)

Joh **Wallingford**, PhD

Wyeth Nutrition  
 500 Arcola Road E-Dock  
 Collegewille PA 19426  
 Tel: +1 484 8655661  
 Fax: + 1 484 8656457  
 E-Mail: [wallinj@wyeth.com](mailto:wallinj@wyeth.com)

Charmaine V. **Houseman**  
 International Affairs Specialist  
 Alticor, Inc.  
 Worldwide Government Affairs-Legal Department  
 214 Massachusetts Ave. NE  
 Washington DC 20002-4958  
 USA  
 Tel.: +1 (202) 547 0300  
 E-Mail: [charmaine.houseman@alticor.com](mailto:charmaine.houseman@alticor.com)

Dr Klaus **Kraemer**  
 BASF Aktiengesellschaft  
 Scientific Affairs  
 MEM/F – D 205  
 67056 Ludwigshafen  
 Germany  
 Tel.: +49 (621) 60 40659  
 Fax: +49 (621) 60 6640 659  
 E-Mail [klaus.kraemer@basf-ag.de](mailto:klaus.kraemer@basf-ag.de)

***EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS***

Mr Derek **Shrimpton**  
 Scientific Advisor  
 EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45  
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
 E-Mail: [secretariat@ehpm.be](mailto:secretariat@ehpm.be)

Mr Keith **Legge**  
 EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45  
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
 E-Mail: [secretariat@ehpm.be](mailto:secretariat@ehpm.be)

Ms Penny **Viner**  
 Member EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45  
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
 E-Mail: [secretariat@ehpm.be](mailto:secretariat@ehpm.be)

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

Maryse **Lehners**  
 Director  
 Initiativ Liewensufank asbl  
 20 rue de Contern  
 L-5955 Itzig  
 Luxemburg  
 Tel.: +3 52 36 05 9711  
 Fax: +3 52 366 134  
 E-Mail: [info@liewensufank.lu](mailto:info@liewensufank.lu)

***ESPGHAN (EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION)***

Berthold **Koletzko**, M.D.  
 Professor of Paediatrics  
 Chairman, ESPGHAN Committee on Nutrition  
 German Society of Paediatrics  
 Dr von Hauner Children's Hospital  
 Univ. of Munich  
 Lindwurmstrasse 4  
 80337 München, Germany  
 Tel.: +49 (89) 51 60 28 26  
 Fax: +49 (89) 51 60 33 36  
 E-Mail: [claudia.wellbrod@med.uni-muenchen.de](mailto:claudia.wellbrod@med.uni-muenchen.de)

Ass. Professor Hania **Szajewska**, M.D.  
 Ass. Professor of Paediatric,  
 Medical Univ. of Warsaw  
 Honorary Secretary,  
 Dzialdowska 1  
 01-189 Warsaw, Poland  
 Tel.: +48 (22) 452 33 09  
 Fax: +48 (22) 452 33 09  
 E-Mail: [hania@ipgate.pl](mailto:hania@ipgate.pl)

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

Patti **Rundall**  
 Policy Director - Baby Milk Action / IBFAN  
 23 St Andrew's St  
 Cambridge CB2 3AX, United Kingdom  
 Tel.: +44 (1223) 46 44 20  
 Fax: +44 (1223) 46 44 17  
 E-Mail: [prundall@babymilkaction.org](mailto:prundall@babymilkaction.org)

Bruce **Silverglade**  
 Centre for Science in the Public Interest  
 1875 Connecticut Ave. N.W.  
 Suite 300  
 Washington, D.C. 20009-5728  
 USA  
 Tel.: +1 (202) 332 9110  
 Fax: +1 (202) 265 4954  
 E-Mail: [silverglade@cs.com](mailto:silverglade@cs.com)

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

Executive Director  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [simonpettman@iadsa.be](mailto:simonpettman@iadsa.be)

**David Pineda Ereno**

Manager, Regulatory Affairs  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [david.pineda@iadsa.be](mailto:david.pineda@iadsa.be)

**Boris Pimentel**

International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**Prof David Richardson**

Scientific Advisor  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [secretariat.general@iadsa.be](mailto:secretariat.general@iadsa.be)

**Mr Horst Messinger**

International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [secretariat.general@iadsa.be](mailto:secretariat.general@iadsa.be)

**Dr Hartwig Sievers**

International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [secretariat.general@iadsa.be](mailto:secretariat.general@iadsa.be)

**Mr James Batuka**

Member  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
E-Mail: [secretariat.general@iadsa.be](mailto:secretariat.general@iadsa.be)

**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK****Elisabeth Sterken**

International Baby Food Action Network (IBFAN)  
6 Trinity Square  
Toronto, Ontario M5G 1B1, Canada  
Tel.: +1 (416) 5 95 - 98 19  
Fax: +1 (416) 5 91 - 93 55  
E-Mail: [esterken@infactcanada.ca](mailto:esterken@infactcanada.ca)

**ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS****Mr Richard Ross**

Advisor  
Union of European Non-Alcoholic Beverages  
Associations  
Bd. St. Michel 77-79  
1040 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 (2) 743 4052  
Fax: +32 (2) 732 5102  
E-Mail: [mail@unesda-cisda.org](mailto:mail@unesda-cisda.org)

**Mr Hiromi Ohta**

Technical Advisor  
Japan Soft Drinks Association  
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi  
Chuo Kuo  
Tokyo  
Japan  
Tel.: +81 (3) 3270 7300  
Fax: +81 (3) 3270 7306  
E-Mail: [Hiromi.Ohta@suntoryco.jp](mailto:Hiromi.Ohta@suntoryco.jp)



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

Ms Alison **Kretser**  
Director, Scientific and Nutrition Policy  
International Council of Grocery Manufacturers  
Associations (ICGMA)  
2401 Pennsylvania Ave. N.W.  
2<sup>nd</sup> Floor  
Washington DC 20037, USA  
Tel.: +1 (202) 337 94 00  
E-Mail: [akretser@gmabrands.com](mailto:akretser@gmabrands.com)

**IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS  
DIETETIQUES DE L'UNION EUROPEENNE**

Dr Andrée **Bronner**  
Secretary General  
IDACE  
194 Rue de Rivoli  
75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
E-Mail [andree.bronner@wanadoo.fr](mailto:andree.bronner@wanadoo.fr)

Ms Ruth **Birt**  
IDACE  
194 rue de Rivoli  
75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
E-Mail: [andree.bronner@wanadoo.fr](mailto:andree.bronner@wanadoo.fr)

Dr Elaine **Underwood**  
IDACE  
194 rue de Rivoli  
75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
E-Mail: [andree.bronner@wanadoo.fr](mailto:andree.bronner@wanadoo.fr)

Mr Andries **Trenning**  
IDACE  
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
E-Mail: [andree.bronner@wanadoo.fr](mailto:andree.bronner@wanadoo.fr)

Ms Marieke **Lugt**  
IDACE  
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
E-Mail: [andree.bronner@wanadoo.fr](mailto:andree.bronner@wanadoo.fr)

**IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

Dr Rolf **Jost**  
Nestlé Product Technology Center  
Nestlé-Str. 3  
3510 Konolfingen 1  
Switzerland  
Tel.: +41 (31) 790 15 35  
Fax: +41 (31) 791 15 52  
E-Mail: [rolf.jost@rdko.nestle.com](mailto:rolf.jost@rdko.nestle.com)

Thomas **Kützemeier**  
Managing Director  
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.  
Meckenheimer Allee 137  
53115 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 9 82 43 0  
Fax: +49 (228) 9 82 43 20  
E-Mail: [th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de](mailto:th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de)

Mrs Katrin **Lehmann**  
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.  
Meckenheimer Allee 137  
53115 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 982 4316  
Fax: +49 (228) 982 4320  
E-Mail : [k.Lehmann@vdm-deutschland.de](mailto:k.Lehmann@vdm-deutschland.de)

Dr Theo **Ockhuizen**  
Managing Director  
NZO - Dutch Dairy Association  
P.O.Box 165  
2700 AD Zoitermeer  
The Netherlands  
Tel.: +31 (79) 3430 350  
Fax: +31 (79) 3430 357  
E-Mail: [ockhuizen@nzo.nl](mailto:ockhuizen@nzo.nl)

**IFCGA – INTERNATIONAL FEDERATION OF CHEWING  
GUM ASSOCIATIONS**

Jean **Savigny**  
Counsel  
International Federation of Chewing Gum Associations  
Rue Blanche 25  
1060 Brüssel, Belgium  
Tel.: +32 (2) 541 05 70  
Fax: +32 (2) 541 05 80  
E-Mail: [savigny@khlaw.be](mailto:savigny@khlaw.be)

Mr John **Dobinson**  
Associate Counsel  
International Federation of Chewing Gum Associations  
(IFCGA)  
Rue Blanche 25  
1060 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 (2) 541 0570  
Fax: +32 (2) 541 0580  
E-Mail: [dobinson@khlaw.be](mailto:dobinson@khlaw.be)

**IFMA/IMACE – INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE / INTERNATIONAL MARGARINE  
ASSOCIATION OF THE COUNTRIES OF EUROPE**

Mrs Inneke **Herreman**

Secretary General  
IFMA  
Tervurenlaan, 168  
1150 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 772 3353  
Fax: +32 (2) 771 4753  
E-Mail: [imace.ifma@imace.org](mailto:imace.ifma@imace.org)

**IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS**

Ms Gloria **Brooks-Ray**

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs  
Food and Chemicals Practice Exponent  
P.O.Box 97  
Mountain Lakes NJ 07046  
USA  
Tel.: +1 (973) 334 4652  
Fax: +1 (973) 334 4652  
E-Mail: [gbrooksray@exponent.com](mailto:gbrooksray@exponent.com)

**ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE**

Dr Nico **van Belzen**

Executive Director  
ILSI Europe  
Avenue E. Mounier, 83, Box 6  
1200 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 771 0014  
E-Mail: [nvanbelzen@ilsieurope.be](mailto:nvanbelzen@ilsieurope.be)

Mr Hiroaki **Hamano**

Danisco Japan Ltd.  
Park West 9F  
6-12-1 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku  
Tokyo 169-0023  
Japan  
Tel.: +81 (3) 5381 3919  
Fax: +81 (3) 5381 3951  
E-Mail: [hiroaki.hamano@danisco.com](mailto:hiroaki.hamano@danisco.com)

Mr Kazuo **Sueki**

Director  
ILSI Japan  
Kojimachi R/K Bldg.  
2-6-7 Kojimachi, Chyoda-ku  
Tokyo 102-0083  
Japan  
Tel.: +81 (3) 5215 3535  
E-Mail: [ksueki@ilsijapan.org](mailto:ksueki@ilsijapan.org)

Dr Toshio **Shimizu**

Fresco Japan Co.  
2-22-20-102, Akasaka, Minato-ku  
Tokyo 107-0052  
Japan  
Tel.: +81 (3) 5549 4637  
E-Mail: [shimizut@d2.dion.ne.jp](mailto:shimizut@d2.dion.ne.jp)

**ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS  
INDUSTRIES**

Ms Alice **Gravereaux**

Scientific and Regulatory Affairs  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)  
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 53 45 87 89  
Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
E-Mail: [alice.gravereaux@wanadoo.fr](mailto:alice.gravereaux@wanadoo.fr)

Ms Kathie **Bolognese**

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)  
194 Rue de Rivoli  
75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 5345 8789  
Fax: +33 (1) 5345 8780  
E-Mail: [Kathie.Bolognese@kreab.com](mailto:Kathie.Bolognese@kreab.com)

Mr Peter **Van Dael**

ISDI  
194 Rue de Rivoli  
75001 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 5345 8789  
Fax: +33 (1) 5345 8780  
E-Mail: [alice.gravereaux@wanadoo.fr](mailto:alice.gravereaux@wanadoo.fr)

**IUFoST – INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE  
AND TECHNOLOGIE**

Mr John R. **Lupien**, Prof

IUFoST  
P.O. Box 61021, N° 19  
511 Maplegrove Road, Oakville  
Ontario, Canada  
Tel.: +1 (905) 815 1926  
Fax: +1 (905) 815 1574  
E-Mail: [iufost@ca.inter.net](mailto:iufost@ca.inter.net)

**IWGA – INTERNATIONAL WHEAT GLUTEN ASSOCIATION**

Mr Marcel **Feys**  
Chairman  
Regulatory affairs committee  
International Wheat Gluten Association (IWGA)  
Amylum Europe NV  
Burchstraat 10  
9300 Aalst  
Belgium  
Tel.: +32 (53) 73 33 15  
Fax: +32 (53) 73 30 28  
E-Mail: [FEYSM@amylum.com](mailto:FEYSM@amylum.com)

**MARINALG INTERNATIONAL**

Mr Pierre P. **Kirsch**  
General Secretary  
MARINALG INTERNATIONAL  
25, rue Blanche  
1060 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 (0) 2538 3825  
Fax: +32 (0) 2538 3826  
E-Mail: [marinalg@marinalg.org](mailto:marinalg@marinalg.org)

**NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION**

Mr Scott C. **Tips**  
Esq.  
National Health Federation  
P.O.Box 688  
Monrovia, California 91017  
USA  
Tel.: +1 (626) 357 2182  
Fax: +1 (626) 303 0642  
E-Mail: [scott@rivieramail.com](mailto:scott@rivieramail.com)

Mr Paul Anthony **Taylor**  
National Health Federation  
P.O.Box 688  
Monrovia, California 91017  
USA  
Tel.: +1 (626) 357 8182  
Fax: +1 (626) 303 0642

Mr Sepp **Hasslberger**  
National Health Federation  
P.O.Box 688  
Monrovia, California 91017  
USA  
Tel.: +1 (626) 357 2181  
Fax: +1 (626) 303 0642

**FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS**

Dr Barbara **Burlingame**  
Senior Nutrition Officer  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel.: +39 (6) 570 53728  
Fax: +39 (6) 570 54593  
E-Mail: [barbara.burlingame@fao.org](mailto:barbara.burlingame@fao.org)

**WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY**

Dr Martin **Stern**  
Professor of Paediatrics  
University Children's Hospital  
Hoppe-Seyler-Strasse 1  
72074 Tübingen  
Germany  
Tel.: +49 (7071) 298 3781  
Fax: +49 (7071) 295 477  
E-Mail: [martin.stern@med.uni-tuebingen.de](mailto:martin.stern@med.uni-tuebingen.de)

**WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION**

Mr Wim **Van Eck**  
Senior Adviser  
Food Safety and Nutrition, WHO  
20 Avenue Appia  
1211 Geneva  
Switzerland  
Tel.: +41 (22) 791 3582  
Fax: +41 (22) 791 4807  
E-Mail: [vaneckw@who.int](mailto:vaneckw@who.int)

Ms Ingrid **Keller**  
Dipl. oec.troph. MPH  
World Health Organization  
20 Avenue Appia 20  
1211 Geneva 27  
Switzerland  
Tel.: +41 (22) 791 3448  
Fax: +41 (22) 791 1581  
E-Mail: [kelleri@who.int](mailto:kelleri@who.int)

Dr Christin **Taylor**  
Nutrition Scientist  
World Health Organization  
20. Avenue Appia  
1211 Geneva  
Switzerland  
Tel.: +41 (22) 791 5417  
Fax: +41 (22) 791 4848  
E-Mail: [taylor1c@who.int](mailto:taylor1c@who.int)

**GERMAN SECRETARIAT****Mr Georg Müller**

Federal Ministry of Consumer Protection  
Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 529 33 87  
Fax: +49 (228) 529 49 65  
E-Mail: [312@bmvel.bund.de](mailto:312@bmvel.bund.de)

**Ms Katharina Adler**

Federal Ministry of Consumer Protection  
Food and Agriculture  
Rochusstraße  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 529 33 87  
Fax: +49 (228) 529 49 65  
E-Mail: [312@bmvel.bund.de](mailto:312@bmvel.bund.de)

**Ms Sabine Nieslony**

Federal Ministry of Consumer Protection  
Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 529 33 87  
Fax: +49 (228) 529 49 65  
E-Mail: [312@bmvel.bund.de](mailto:312@bmvel.bund.de)

**Ms Ursula Siebert**

Federal Ministry of Consumer Protection  
Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 529 33 87  
Fax: +49 (228) 529 49 65  
E-Mail: [312@bmvel.bund.de](mailto:312@bmvel.bund.de)

**CODEX SECRETARIAT****Ms Selma Doyran**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programm  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel.: +39 (06) 57 05 58 26  
Fax: +39 (06) 57 05 45 93  
E-Mail: [Selma.Doyran@fao.org](mailto:Selma.Doyran@fao.org)

**Dr Jeronimas Maskeliunas**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programm  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel.: +39 (06) 57 05 39 67  
Fax: +39 (06) 57 05 45 93  
E-Mail: [jeronimas.maskeliunas@fao.org](mailto:jeronimas.maskeliunas@fao.org)

**APÉNDICE II****PROYECTO DE DIRECTRICES PARA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS  
DE VITAMINAS Y MINERALES****(En el Trámite 8 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 ingestión de nutrientes con los alimentos sea insuficiente o los consumidores consideren que su alimentación requiere complementos, se recurrirá a los complementos alimentarios de vitaminas y minerales para completar la alimentación diaria.

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1 Las presentes Directrices se aplican a los complementos alimentarios de vitaminas y minerales destinados a aportar a la alimentación diaria vitaminas y/o minerales suplementarios.

1.2 Los complementos alimentarios que contienen vitaminas y/o minerales así como otros ingredientes también deben ser conformes a las reglas específicas sobre vitaminas o minerales estipuladas en las presentes Directrices.

1.3 Las presentes Directrices se aplican en las jurisdicciones en que los productos definidos en el párrafo 2.1 están reglamentados como alimentos.

1.4 No se incluyen en las presentes Directrices 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).

**2. DEFINICIONES**

2.1 A efectos de las presentes Directrices, la importancia nutricional de los complementos alimentarios de vitaminas y minerales reside principalmente en los minerales y/o vitaminas que contienen. Estos complementos son fuentes concentradas de dichos nutrientes, solos o combinados, que se comercializan en formas como p.ej. cápsulas, tabletas, polvo, soluciones, que está previsto que se tomen en pequeñas cantidades unitarias medidas<sup>1</sup> y no como alimentos convencionales. Su finalidad es complementar la ingestión de estos nutrientes a partir de la alimentación diaria.

**3. COMPOSICIÓN****3.1 Selección de las vitaminas y minerales**

3.1.1 Los complementos de vitaminas y minerales deben contener vitaminas/provitaminas y minerales cuyo valor nutricional para los seres humanos se haya demostrado con datos científicos y que la FAO y la OMS reconozcan como vitaminas y minerales.

3.1.2 Las vitaminas y minerales podrán proceder de fuentes ya sea naturales o sintéticas y su selección debe basarse en criterios como la inocuidad y la biodisponibilidad. Además, los criterios de pureza deberán tener en

---

<sup>1</sup> Ello se refiere a las formas físicas de los complementos alimentarios de vitaminas y minerales, no a la eficacia de los complementos

cuenta las normas de la FAO/OMS, o bien, en su defecto, las farmacopeas, o criterios internacionales reconocidos. En ausencia de los criterios mencionados podrá aplicarse la legislación nacional.

3.1.3 Los complementos alimentarios de vitaminas y minerales pueden contener todas las vitaminas y los minerales que satisfagan 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 La cantidad mínima de cada vitamina y/o mineral contenidos en un complemento alimentario de vitaminas y minerales, por porción diaria de consumo según la indique el fabricante, deberá ser equivalente al 15 por ciento de la ingesta diaria recomendada determinada por la FAO/OMS.

3.2.2 Se determinarán las cantidades máximas de vitaminas y minerales que pueden contener los complementos alimentarios de vitaminas y minerales, por porción de consumo diario según la indique el fabricante, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- a) Los niveles máximos inocuos de vitaminas y minerales establecidos por una evaluación científica del riesgo basada en datos científicos generalmente aceptados, teniendo en cuenta, según sea apropiado, 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 se pueden tener en la debida cuenta los valores de referencia de la ingesta de vitaminas y minerales de la población. Esta disposición no debería conducir a establecer niveles máximos basados solamente en las ingestas recomendadas de nutrientes (p. ej. los valores de ingesta de referencia de la población o de ingesta diaria recomendada)

## **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.

## **5. ETIQUETADO**

5.1 Los complementos alimentarios de vitaminas y minerales deberán etiquetarse 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 alimentario”, con una indicación de la categoría o categorías de nutrientes o de la(s) vitamina(s) o mineral(es) que contenga el producto, según sea el caso.

5.3 La cantidad de vitaminas y minerales presentes en el producto deberán figurar en la etiqueta en forma numérica. Las unidades utilizadas deberán ser unidades de peso, de conformidad con las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2 – 1985 (Rev.1 – 1993)).

5.4 Las cantidades de vitaminas y minerales declarados deben indicarse por la porción del producto que se recomienda en la etiqueta para el consumo diario y, si es diferente, también puede indicarse la cantidad unitaria para un solo uso.

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

- 
- 5.6 Deberá indicarse en la etiqueta la modalidad de uso del producto (cantidad, frecuencia, condiciones especiales).
- 5.7 En la etiqueta deberá figurar una recomendación al consumidor de que no sobrepase la cantidad máxima diaria.
- 5.8 En la etiqueta no deberá declararse o sugerirse que los complementos puedan utilizarse en sustitución de comidas o de una dieta variada.
- 5.9 La etiqueta deberá llevar la indicación de que el complemento deberá mantenerse fuera del alcance de los niños pequeños.

## APÉNDICE III

**DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES: PROYECTO DE  
CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES**

**(PARTE B)<sup>1</sup> FIBRA DIETÉTICA**

**(En el trámite 6 del Procedimiento)**

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
<b>B.</b>		<b>NO MENOS DE</b>
Fibra dietética	Contenido básico	3 g por 100 g ó 1,5 g por 100 kcal ó por porción de alimento [(Alimentos líquidos: 1,5 g por 100 ml)]
	Contenido alto	6 g por 100 g ó 3 g por 100 kcal ó por porción de alimento [(Alimentos líquidos: 3 g por 100 ml)]

\* El tamaño de la porción de alimento se fijará a nivel nacional

### Definición de fibra dietética

Por fibra dietética se entiende polímeros de carbohidratos<sup>1</sup> con un grado de polimerización (GP) no inferior a 3 [ó 10], que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado. La fibra dietética consta de uno o varios:

- polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen,
- polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, o de polímeros de carbohidratos sintéticos

La fibra dietética generalmente tiene una de las siguientes propiedades:

- Reduce el tiempo de tránsito e incrementa la defecación.
- Estimula la fermentación en el colon.
- Reduce los niveles de colesterol total y/o colesterol LDL de la sangre.

<sup>1</sup> La fibra dietética, si es de origen vegetal, puede incluir fracciones de lignina y/o otros compuestos cuando están asociados a los polisacáridos en la pared celular de los vegetales y si tales compuestos se han cuantificado mediante el método de análisis gravimétrico, que es el adoptado para el análisis de la fibra dietética (AOAC): Las fracciones de lignina y los otros compuestos (fracciones proteínicas, compuestos fenólicos, ceras, saponinas, fitatos, cutina, fitosteroles, etc.) íntimamente "asociados" a los polisacáridos vegetales, suelen extraerse con los polisacáridos según el método AOAC 991.43. Estas sustancias quedan incluidas en la definición de fibra por cuanto están efectivamente asociadas con la fracción poli u oligosacáridica de la fibra. Sin embargo, no pueden ser definidas como fibra dietética si se extraen o incluso si se reintroducen en un alimento que contiene polisacáridos no digeribles. Estas sustancias asociadas pueden aportar efectos benéficos complementarios al combinarse con polisacáridos.



- Reduce los niveles de glucosa y/o insulina post-prandial.

*Las materias consideradas fibra dietética deberán poseer al menos una de estas propiedades.*

## **RECOMENDACIONES A LOS COMITÉS DEL CODEX QUE APLICAN ESTA DEFINICIÓN DE FIBRA DIETÉTICA**

Los Comités del Codex, al hacer uso de esta definición, deberán tal vez tener en cuenta lo siguiente:

- Las sustancias que se pretenda presentar como fuente de fibra dietética deberán satisfacer los requisitos de inocuidad alimentaria;
- Los efectos fisiológicos indicados en la definición pueden variar en función de las sustancias existentes en los alimentos, por lo que la justificación para el uso de las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables tiene que adecuarse a esa diversidad;
- Cuando la fibra dietética no proviene de ninguna planta, conviene tal vez tener en cuenta al establecer disposiciones de etiquetado que los consumidores de muchos países consideran que los alimentos designados como fuente de fibra dietética son de origen vegetal.
- A excepción de los polímeros de carbohidratos comestibles y no digeribles que se encuentran naturalmente en los alimentos tal como se consumen, cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la fibra dietética, deberá demostrarse científicamente el efecto fisiológico mediante estudios clínicos y otros estudios según sea apropiado. Se reserva a las autoridades nacionales la facultad de establecer criterios para cuantificar los efectos fisiológicos.

**APÉNDICE IV (A)****ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y  
PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES****SECCIÓN A: PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES****(En el Trámite 6 del Procedimiento)****PREÁMBULO:**

La presente Norma está dividida en dos secciones. La sección A se refiere a los preparados para lactantes, y la sección B trata de los preparados para fines medicinales especiales destinados a los lactantes.

**SECCIÓN A: PREPARADOS PARA LACTANTES****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1 Esta sección de la Norma se aplica a los preparados para lactantes en forma líquida o en polvo destinados a emplearse, cuando sea necesario, como sucedáneo de la leche materna para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes.

1.2 Esta sección de la Norma contiene los requisitos de composición, calidad e inocuidad relativos a los preparados para lactantes.

1.3 Sólo se aceptarán para comercializarse como preparados para lactantes los productos que cumplan con los criterios establecidos en las disposiciones de esta sección de la presente Norma. Ningún producto que no sea un preparado para lactantes deberá comercializarse, o representarse de otro modo, como idóneo para satisfacer por sí solo las necesidades nutricionales de los lactantes sanos normales durante los primeros meses de vida.

1.4 En la aplicación de esta sección de la Norma deberán tenerse en cuenta las recomendaciones incluidas en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, así como la resolución WHA54.2 (2001) de la Asamblea Mundial de la Salud.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

2.1.1 El preparado para lactantes es un sucedáneo de la leche materna especialmente fabricado para satisfacer, por sí solo, las necesidades nutricionales de los lactantes durante los primeros meses de vida, hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada.

2.1.2 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 ingredientes que se ha demostrado que son idóneos para la alimentación de los lactantes. Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de los preparados para lactantes para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los lactantes.

Todos los ingredientes y aditivos alimentarios utilizados deberán ser exentos de gluten.

3.1.2 El preparado para lactantes listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 mililitros, no menos de 60 kilocalorías (250 kilojulios) y no más de 70 kilocalorías (295 kilojulios) de energía.

3.1.3 El preparado para lactantes listo para el consumo deberá contener, por 100 kilocalorías (100 kilojulios), las siguientes cantidades mínimas y máximas de los nutrientes que se especifican a continuación. Los principios generales adoptados para el establecimiento de estas cantidades se indican en el Anexo II de la presente Norma.

a) Proteínas

i) [contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,25 ]

[contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,38 para proteínas de leche de vaca]

[contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,25 para proteínas de soja o vegetales]

[contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,38 para hidrolizados de proteínas de leche de vaca]

[contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,25 para hidrolizados de proteínas de leche de vaca y de proteínas de soja o vegetales].

ii) 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 [así como de tirosina y fenilalanina][salvo que la proporción entre metionina y cistina así como entre la tirosina y la fenilalanina sea superior a 2,0].

(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 y semiesenciales, pero sólo en las cantidades necesarias al efecto. Sólo podrán utilizarse las formas naturales L de los aminoácidos.

<i>Nutrientes (x 100 kilocalorías, si no se indica otra cosa)</i>		
<b>a) Proteína<sup>1</sup> [g]</b>	<b>Contenido mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Proteína de leche [de vaca]	1,8 <sup>2</sup>	3
Proteína de soja	2,25	3
Proteínas de leche parcialmente hidrolizadas	1,8 <sup>3</sup>	
L-carnitina [mg]	1,2	N.E. <sup>4</sup>
Taurina [mg]	N.E.	[12]
Nucleótidos <sup>5</sup> [mg]	N.E.	[5]
Citidina 5'-monofosfato (CMP)	N.E.	2,50
Uridina 5'-monofosfato (UMP)	N.E.	1,75
Adenosina 5'-monofosfato (AMP)	N.E.	1,50
Guanosina 5'-monofosfato (GMP)	N.E.	0,50
Inosina 5'-monofosfato	N.E.	1,00
<b>b) Grasa y ácidos grasos</b>		
Grasas totales [g]	4,4	6,0
[Fosfolípidos]	N.E.	[ 2 g/l]
Inositol [mg]	[4]	40
Ácidos láurico y mirístico		Sumados ≤ 20% de los ácidos grasos totales
Ácido linoleico [g]	[0,3 ]	[1,2]
<i>[Preparados sin adición de LCPUFA]</i>		
Ácido α-linolénico[mg]	[50 ó 100]	N.E.
Proporción de ácido linoleico/α-linolénico [mg]	5	15
<i>[Preparados con adición de LCPUFA]</i>		
[ácido α-linolénico [mg] <sup>6</sup>	[≥ 50 mg]	

<sup>1</sup> Cálculo del contenido de proteína: N x [6,25 ó 6,38]; [nitrógeno no proteínico (preparados que utilizan la proteína intacta) <15% de nitrógeno total].

<sup>2</sup> [Los preparados para lactantes que contengan 1,8 g/100 kcal deberán evaluarse clínicamente.]

<sup>3</sup> [Los preparados para lactantes que contengan menos de 2,25g de proteína a base de proteína hidrolizada por 100 kcal deberán evaluarse clínicamente.]

<sup>4</sup> N.E.= no especificado

<sup>5</sup> Contenido máximo por cada contenido nucleotico según se especifica en el texto.

<sup>6</sup> Si el contenido DHA es >0,2% de los ácidos grasos totales.

<i>Nutrientes (x 100 kilocalorías, si no se indica otra cosa)</i>		
[Proporción ácido linoleico/ $\alpha$ -linolénico <sup>6</sup>	5	15
N-6 LCPUFA	N.E.	[2% de los ácidos grasos totales]
Ácido araquidónico	N.E.	[1% de los ácidos grasos totales]
[n-3 LCPUFA]	N.E.	[2% de los ácidos grasos totales]
[DHA]		[0,5% de los ácidos grasos totales]
[Proporción EPA/DHA (en peso)]	[<1]	
[Aceites de semillas de algodón/sésamo]	Ningún uso de este tipo de aceites]	
[Ácido linoleico conjugado (CLA)]	Ninguna adición intencional]	
[Ácidos grasos trans]	$\leq 3$ ó 4% de los ácidos grasos totales]	
Ácido erúico		$\leq 1\%$ de los ácidos grasos totales
<b>c) Carbohidratos</b>		
Carbohidratos totales [g]	9	14
[Lactosa en los preparados de proteínas e hidrolizados de proteínas de leche de vaca [g]	$\geq 4,5$ ]	
[Lactosa en los preparados a base de proteína de soja]	Ningún requisito]	
[Sacarosa]	Ninguno en los preparados a base de proteínas de leche de vaca y proteínas de soja $\leq 20\%$ de los carbohidratos totales en los preparados a base de hidrolizados de proteínas]	
[Fructosa]	Ninguno]	

<i>Nutrientes (x 100 kilocalorías, si no se indica otra cosa)</i>		
[Glucosa	Ninguna adición intencional en los preparados a base de proteínas intactas, ≤ 2 g en los preparados a base de hidrolizados de proteínas]	
[Maltosa, maltodextrinas	Sin limitaciones]	
[Almidones	≤30% de los carbohidratos totales (≤ 2 g/100 ml) como almidones precocidos o gelatinizados naturalmente exentos de gluten	
	Ningún almidón modificado por entrecruzamiento o estabilización de las enzimas]	
<b>d) Vitaminas</b>		
Vitamina A [μg RE] <sup>7</sup>	60	180
Vitamina D [μg] <sup>8</sup>	1	2,5
Vitamina E[mg α-TE] <sup>9</sup>	≥ 0,5 mg α TE/g PUFA [(corregido para doble enlace, véase nota al pie <sup>10</sup> )] pero en ningún caso inferior a 0,5/100 kcal	[5]
Vitamina K [μg]	4	[20]
Tiamina [μg]	[40 ó 60]	[300]
Riboflavina [μg]	[60 u 80]	[400]
Niacina[μg]	[300 u 800]	[1200]

<sup>7</sup> expresada como retinol equivalente (RE). 1 μg RE =3,33 UI de Vitamina A

<sup>8</sup> Calciferol. 1 μg de calciferol = 40 UI de Vitamina D

<sup>9</sup> Alfa-tocoferol-equivalente (TE)

<sup>10</sup> [0,5 mg α-TE/1 g de ácido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α-TE/g de ácido γ-linolénico (18:3n-3); 1,0 mg α-TE/1 g de ácido araquidónico (20:4n-6); 1,25 mg α-TE/1 g de ácido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α-TE/1 g de ácido docosahexaenoico (22:6n-3)] o [por g de ácidos grasos poliinsaturados, expresados como ácido linoleico].

<i>Nutrientes (x 100 kilocalorías, si no se indica otra cosa)</i>		
Vitamina B <sub>6</sub> [μg]	35	[165]
Vitamina B <sub>12</sub> [μg]	0,1	[0,5]
Ácido pantoténico [μg]	[300 ó 400]	[2000]
Ácido fólico [μg]	[4 ó 10]	[30]
Vitamina C [mg] <sup>11</sup>	[8 ó 10]	[30]
Biotina [μg]	1,5	[7,5]
<b>e) Minerales y oligoelementos</b>		
Hierro [mg]		
Preparados a base de proteínas e hidrolizados de proteínas de leche de vaca	[0,3 ó 0,5]	[1,3 ó 1,5]
Preparado de proteína de soja	[0,45 ó 1,0]	[1,9 ó 2,0]
Calcio [mg]	50	[140]
Proporción calcio/fósforo	1,0	[2,0 ó 2,2]
Fósforo [mg]	Preparados a base de proteínas e hidrolizados de proteínas de leche de vaca: 25  Preparados de proteína de soja: [30]  [Fósforo biodisponible, si se mide: 20-70 mg]	90 [100]
Magnesio [mg]	5	15
Sodio [mg]	20	60
Cloro [mg]	50	[125 ó 160]
Potasio [mg]	60	[145 ó 160]
Cromo [μg]	No hay niveles mínimos ni máximos recomendados	
Manganeso [μg]	[1 ó 5]	[100]
Molibdeno [μg]	No hay niveles mínimos ni máximos recomendados	
Fluoruro [μg]	N.E.	[100]

<sup>11</sup> Expresada como ácido ascórbico.

<i>Nutrientes (x 100 kilocalorías, si no se indica otra cosa)</i>		
Yodo	[5 ó 10]	[50]
Selenio [µg]	[N.E. ó 3]	[9]
Cobre [µg] <sup>12</sup>	[20 ó 35]	[80 ó 100]
Zinc [µg]		
Preparados a base de proteínas e hidrolizados de proteínas de leche de vaca	0,5	[1,5]
Preparados de proteína de soja	0,75	2,40
f) Colina [mg]	7	[30 ó 50] <sup>13</sup>

### 3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Además de los requisitos de composición indicados en 3.1, se podrán añadir otros ingredientes para suministrar sustancias que normalmente están presentes en la leche humana y para asegurar que el preparado sea adecuado como fuente única de nutrición del lactante.

3.2.2 La idoneidad de estos nutrientes para los usos nutricionales específicos de los lactantes, así como su inocuidad, deberán estar demostrados científicamente. El preparado deberá contener cantidades suficientes de estas sustancias para lograr el efecto deseado, sobre la base de las cantidades presentes en la leche humana.

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

### 3.3 Compuestos vitamínicos y sales minerales

Las vitaminas y los minerales que se añadan de conformidad con las secciones 3.1.3 ( d y e) y 3.2.1 de esta Norma deberán seleccionarse de 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 el uso que se indican en la etiqueta, el producto deberá estar exento de grumos o partículas gruesas y ser apto para suministrarse a lactantes de corta edad.

### 3.5 Requisitos de pureza

Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad e inocuos y ser aptos para que los ingieran los lactantes. Asimismo deben cumplir sus requisitos normales de calidad, por ejemplo en cuanto a su color, olor y sabor.

<sup>12</sup> [En las regiones con un suministro hídrico de elevado contenido de cobre será necesario tal vez ajustar estos niveles para los preparados para lactantes]



**3.6 Prohibición específica**

El producto y sus componentes no deberán [contener grasas o aceites hidrogenados industrialmente ni] haberse tratado con radiaciones ionizantes.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En la elaboración de los preparados para lactantes, tal como se describen en la sección 1 de esta Norma, se permitirán los siguientes aditivos dentro de los límites que se establecen a continuación:

PROPUESTAS DEL GRUPO DE TRABAJO						
	N° del SIN			Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo	Justificación tecnológica	
<b>4.1</b>	<b>Agentes espesantes</b>					
4.1.1	412	Goma guar		0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes	Protege de la separación física	
4.1.2	410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)		0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes <b>PETICIÓN DE 0,5 G</b>	Protege de la separación física Utilizado en algunos preparados anti-regurgitación	
4.1.3	1412	Fosfato de dialmidón	}	0,5 g solo o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	Propiedades físicas que el almidón nativo tiende a perder con la elaboración	
4.1.4	1414	Fosfato de dialmidón acetilado				
4.1.5	1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	}	2,5 g, solo o en combinación, en preparados para lactantes a base de proteína		
4.1.6	1440	Almidón hidroxipropilado	}			
4.1.7	407	Carregenina		0,03 g solamente en preparados líquidos para lactantes, a base de leche y de soja 0,1 g sólo en preparados líquidos para lactantes a base de aminoácidos y/o proteínas hidrolizadas		Agente espesante utilizado también como emulsionante; poder emulsionante superior al de la lecitina y mayor capacidad hidrófila que la de los mono-y diglicéridos de los ácidos grasos

4.2	Emulsionantes			
4.2.1	322 <sup>1</sup>	Lecitina <sup>1</sup>	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes*	Estabilizante natural, mantiene la homogeneidad
4.2.2	471	Mono y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes*	Estabilizante natural, mantiene la homogeneidad de los productos líquidos y productos en polvo reconstituidos con líquidos
4.2.3	472c	Ésteres ácidos cítricos y grasos de glicerol	0,75 g en preparados en polvo* 0,9 g en los preparados líquidos que contienen proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados*	Poder emulsionante superior al de la lecitina y mayor capacidad hidrófila que la de los mono-y diglicéridos de los ácidos grasos, especialmente en preparados que no contienen proteína entera
4.2.4	473	Ésteres de sacarosa de los ácidos grasos	12 mg en los preparados que contienen proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados*	Poder emulsionante superior al de la lecitina y mayor capacidad hidrófila que la de los mono-y diglicéridos de los ácidos grasos, especialmente en preparados que no contienen proteína entera
			*Si se añaden una o más de las sustancias con números del SIN 322,471, 472c y 473, la dosis máxima para cada una de ellas descenderá en proporción al nivel presente de las otras sustancias	

---

<sup>1</sup> El N° 322 del SIN corresponde tanto a la lecitina como a la lecitina parcialmente hidrolizada.

4.3	Reguladores del pH				
4.3.1	524	Hidróxido de sodio	}	Limitada por las buenas prácticas de fabricación dentro de los límites para el sodio y el potasio indicados en la sección 3.1.2 (c) para todos los tipos de preparados para lactantes	Capacidad de amortiguación  Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado  Elegidos en función del pH y la composición del preparado; utilizados también como agentes amortiguadores
4.3.2	500 ii	Hidrogen-carbonato de sodio	}		
4.3.3	500 i	Carbonato de sodio	}		
4.3.4	525	Hidróxido de potasio	}		
4.3.5	501 ii	Hidrogen-carbonato de potasio	}		
4.3.6	501 i	Carbonato de potasio	}		
4.3.7	526	Hidróxido de calcio	}		
4.3.8	331i, iii	Citratos de sodio	}		
4.3.9	332 i, ii	Citratos de potasio	}		
4.3.10	270	Ácido láctico L(+) <sup>2</sup>	}		
4.3.11	330	Ácido cítrico			
4.3.12	338	Ácido fosfórico	}	Limitada por las BPF y dentro de los límites para el sodio y el potasio indicados en la Sección 3.1.2c) en todos los tipos de preparados para lactantes	Elegidos en función del pH y la composición del preparado
4.3.13	339 i, ii, iii	Ortofosfatos de sodio	}		
4.3.14	340 i, ii, iii	Ortofosfatos de potasio	}		

2

El JECFA evaluó en sus reuniones novena y 17<sup>a</sup> el uso de ácido láctico como aditivo alimentario. Asignó a esta sustancia una IDA “no especificada”, pero se determinó que únicamente en la forma L+ era inocua para los lactantes. En una búsqueda electrónica del N° 270 del SIN en la base de datos del JECFA el resultado fue “No se encontraron correspondencias”; sin embargo, buscando “Ácido láctico” el resultado es “Ácido láctico N° 930: Sin limitación (los niveles actuales de ingestión cuando se usa como aromatizante no suscitan preocupaciones sobre su inocuidad); Categorías funcionales: Ácido; acidificante; aromatizante”.

<b>4.4</b>	<b>Antioxidantes</b>				
4.4.1	306	Concentrado de varios tocoferoles	}	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes, solos o combinados	Protege de la oxidación Efecto sinérgico con los ésteres de ascorbilo
4.4.2	307	Alfa-tocoferol	}		
4.4.3	304	Palmitato de L-ascorbilo		1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes	Protege de la oxidación Efecto sinérgico con los tocoferoles
<b>4.5</b>	<b>Gases de envasado (Propulsores)</b>				
4.5.1	290	Dióxido de carbono		BPF	Gases neutros utilizados en el envasado en atmósfera modificada para garantizar la calidad del producto y asegurar su duración en el almacenamiento; impiden la oxidación y la rancidez
4.5.2	941	Nitrógeno		BPF	
4.5.3	942	Óxido nitroso		BPF	
4.5.4	938	Argón		BPF	
4.5.5	939	Helio		BPF	
4.5.6	948	Oxígeno		BPF	
4.5.7	949	Hydrógeno		BPF	

#### 4.6 Transferencia de aditivos alimentarios

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

- a) los aditivos alimentarios indicados 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 la misma.]

### 5. CONTAMINANTES

#### 5.1 Residuos de plaguicidas

El producto deberá prepararse con especial cuidado, mediante buenas prácticas de fabricación, con el fin de que los residuos de los plaguicidas que puedan requerirse para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final se eliminen totalmente, o bien, si ello es técnicamente imposible, se eliminen en la mayor medida posible.

#### 5.2 Otros contaminantes

El preparado para lactantes no contendrá 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 presente Norma se ajustará a 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 la presente 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 en los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

### 7. ENVASADO

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

7.2 Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. En caso de que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquiera 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 deberá ser:

- (i) inferior al 80% v/v, cuando pese menos de 150 g (5 onzas),
- (ii) inferior al 85% v/v, para productos que se hallen en la escala de pesos de 150-250 g (5-8 onzas), ni

(iii) inferior al 90% v/v, para productos que pesen 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), las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) y las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### **9.1 Nombre del alimento**

9.1.1 El texto de la etiqueta y toda otra información que acompañe el producto deberán estar escritos en el idioma o los idiomas apropiados.

9.1.2 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.

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

9.1.4 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".

9.1.5 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.

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

ó

[Los productos que contengan menos de 0,5 mg de hierro (Fe)/100 kcal se etiquetarán con una declaración que indique que, cuando el producto se suministre a lactantes mayores de cuatro meses, para satisfacer las necesidades totales de hierro deberá recurrirse también a otras fuentes].

### **9.2 Lista de ingredientes**

9.2.1 En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, estos ingredientes se podrán indicar como grupos de vitaminas o de minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesario indicados por orden decreciente de proporciones.

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 nutricional deberá contener las siguientes informaciones, en el orden en que aquí se indican:

- (a) la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos o cada 100 mililitros de alimento vendido, así como por 100 mililitros del alimento listo para el consumo que se haya preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta.
- (b) La cantidad total de cada vitamina, mineral o, colina indicados en el apartado 3.1.2, y de cualquier otro ingrediente indicado en la lista del apartado 3.2 de esta Norma, por 100 gramos o cada 100 mililitros de alimento vendido, así como por 100 mililitros del alimento listo para el consumo que se haya preparado según las instrucciones indicadas en la etiqueta.
- (c) Además, se permitirá la declaración del contenido 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") 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 el 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 el año, y la duración del producto alcance 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 de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

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**

[Los productos en forma líquida podrán utilizarse directamente o bien prepararse con agua salubre y hervida antes de suministrarlos según las instrucciones de uso. En forma de polvo requieren asimismo agua salubre y hervida previamente a su preparación.

9.5.1 En la etiqueta [o el folleto que acompaña al producto] se darán instrucciones apropiadas sobre la preparación y el uso apropiado del producto, así como sobre su conservación y su eliminación después de su preparación, es decir que deberá desecharse el preparado sobrante.

9.5.2 En la etiqueta [o el folleto que acompaña el producto] se darán instrucciones apropiadas sobre la conservación del producto después de que se haya abierto el envase.

9.5.3 La etiqueta deberá contener instrucciones gráficas claras que ilustren el método de preparación del producto.

9.5.4 Las instrucciones deberían incluir una advertencia acerca de los riesgos para la salud que pueden derivar de una preparación inadecuada.]

#### **9.6 Requisitos de etiquetado adicionales**

9.6.1 Las etiquetas no deberán desalentar la práctica de la lactancia materna. La etiqueta de cada 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) la declaración "la lactancia materna es el mejor alimento para su niño" o una declaración similar que indique la superioridad de la lactancia materna o la leche materna;
- c) una declaración de que el producto deberá utilizarse solamente conforme al asesoramiento proporcionado por un trabajador sanitario independiente acerca de la necesidad de su uso y del método de uso apropiado;

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.

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

9.6.4 Se indicará también en la etiqueta 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 de edad.

9.6.5 Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios y preparados para usos medicinales especiales.

9.6.6 [No deberán hacerse declaraciones de propiedades [nutricionales y] saludables respecto de las propiedades dietéticas del producto.]



**10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Fibra dietética, total	AOAC 991.43	Determinación de plomo	Métodos generales del Codex
Yodo (preparado) a base de leche)	AOAC 992.24	Calcio	AOAC 984.27
Ácido pantoténico	AOAC 992.07	Cloruro	
Ácido pantoténico	The Analyst 89 (1964)(1) 3-6, 232 US Dept Agr., Agr. Handbook 97 (1965)	Carbohidratos	Método descrito en CAC/VOL IX-Ed.1, Parte III
Vitamina A	AOAC 974.29	Proteínas crudas	Método descrito en CAC/VOL IX-Ed.1, Parte III
Vitamina A (isómeros de retinol)	AOAC 992.04	Grasa	CAC/RM 55-1976
Vitamina A (retinol)	AOAC 992.06	Llenado de los envases	CAC/RM 46-1972
Vitamina A en los alimentos a los que se les ha añadido carotenos como fuente de vitamina A	AOAC 942.15	Ácido fólico	AOAC 944.12
Vitamina K <sub>1</sub>	AOAC 992.27	Linoleato (en forma de glicéridos)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22; 979.19
Vitamina D (D <sub>3</sub> , preparados a base de leche)	AOAC 992.26	Pérdida de sequedad	AOAC 934.01; AOAC 925.23
Vitamina E	AOAC 971.30	Nicotinamida para alimentos sin base de leche	AOAC 961.14
Vitamina E (preparados para lactantes a base de leche)	AOAC 992.03	Nicotinamida para alimentos a base de leche	AOAC 944.13
Vitamina B12	AOAC 952.20	Fósforo	AOAC 986.24
Vitamina B6	AOAC 961.15	Proporción de eficacia de las proteínas (PER)	AOAC 960.48
Vitamina C	AOAC 967.22; AOAC 967.21	Riboflavina	AOAC 970.65
Determinación de la colina	AOAC 999.14 (Método enzimático)	Sodio y potasio	AOAC 984.27
Determinación de la vitamina K	AOAC 999.15 (Método LC)	Sodio y potasio	ISO 8070:1987 IDF 119A/1987
Detección de alimentos irradiados	Métodos generales del Codex	Tiamina	AOAC 942.23
		Fibra dietética 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:

	<b>por 100 kJ</b>	<b>por 100 kcal</b>
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

## ANEXO II

**PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE VALORES MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA LA COMPOSICIÓN ESENCIAL DE LOS PREPARADOS PARA LACTANTES**

1. El objetivo del establecimiento de valores mínimos y máximos es proporcionar preparados inocuos y nutricionalmente adecuados para lactantes, que satisfagan las necesidades nutricionales normales de éstos.
2. Un preparado nutricionalmente adecuado para lactantes promoverá el crecimiento y el desarrollo con arreglo a unos niveles establecidos científicamente y permitirá satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes si se les suministra como fuente única de nutrición durante los primeros meses de vida, hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada.
3. Los valores que han de establecerse se basan en una evaluación, en particular, de las pruebas científicas respecto de las cantidades necesarias para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes, teniendo en cuenta los estudios pertinentes sobre los lactantes humanos y la composición de la leche materna.
4. Además de los principios establecidos en el párrafo 3, al establecer valores mínimos y máximos también deberán tenerse en cuenta las pruebas de efectos nocivos para la salud. [Los valores máximos de los nutrientes para los que se ha documentado el riesgo de efectos nocivos para la salud se determinarán aplicando un enfoque de evaluación de riesgos basado en la ciencia. Los valores máximos relativos a nutrientes para los que no hay pruebas de efectos nocivos sirven como niveles de referencia para los fabricantes. El enfoque aplicado para establecer niveles máximos para fines de orientación deberá resultar transparente y comprensible.]
5. Al establecer las cantidades mínimas y máximas deberán tenerse en cuenta los siguientes aspectos:
  - a) biodisponibilidad, pérdidas durante la elaboración y estabilidad en el almacenamiento, a partir de los ingredientes y la matriz del preparado,
  - b) niveles totales del nutriente en cuestión en el preparado para lactantes, tomando en cuenta tanto los que están presentes naturalmente en los ingredientes como los que se han añadido,
  - c) variabilidad intrínseca de los nutrientes en los ingredientes, y en el agua que pueda haberse añadido al preparado durante su fabricación.
6. En el valor máximo se incluirán excedentes de determinados nutrientes, según corresponda, a fin de asegurar el cumplimiento de los niveles mínimos necesarios durante todo el tiempo de almacenamiento del preparado.
7. Al establecer cantidades mínimas o máximas de nutrientes por 100 kcal (o por 100 kJ) del preparado para lactantes, sobre la base de los valores de referencia de los nutrientes expresados en unidades por ingesta diaria o por kg de peso corporal, se adoptarán los siguientes supuestos:
  - a) Desde el nacimiento hasta los seis meses de edad, los lactantes ingieren en promedio 750 ml por día del producto preparado para el consumo. Este supuesto se basa en las siguientes hipótesis:
    - i) el peso corporal representativo de un lactante durante este período sería de 5 kg y su ingesta calórica representativa de 500 kcal por día (o 100 kcal/kg/día) durante los seis primeros meses de vida; y
    - [ii) el producto preparado aporta aproximadamente 67 kg/100 ml].

Puede que sea necesario modificar este enfoque si existe una justificación para apartarse de una o más de estas hipótesis en relación con un producto determinado o un grupo específico de población de lactantes.

## APÉNDICE IV (B)

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES****SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES****(En el Trámite 3 del Procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1 Esta sección de la Norma se aplica a los preparados para fines medicinales especiales destinados a los lactantes, en forma líquida o en polvo, destinados para el uso, cuando sea necesario, como sucedáneo de la leche materna [o de los preparados para lactantes] para satisfacer las necesidades nutricionales especiales consecuentes a trastornos, enfermedad o afección para cuyo tratamiento dietético haya formulado el producto.

1.2 Esta sección contiene los requisitos de composición, calidad, etiquetado e inocuidad relativos a los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

**1.3**

Véase la sección A 1.3

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

2.1.1 El Preparado para usos medicinales especiales destinados a los lactantes es un sucedáneo de la leche materna que se ajusta a la sección 2, Descripción, de la Norma del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CODEX STAN 180-1991) y ha sido especialmente fabricado para satisfacer, por sí sólo, las necesidades nutricionales especiales de los lactantes con trastornos, enfermedades o condiciones médicas específicas durante los primeros meses de vida hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada.

**2.1.2**

Véase la sección A 2.1.3

**2.2 Otras definiciones**

Véase la sección A 2.2

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

3.1.1 El preparado para usos medicinales especiales destinado a los lactantes es un producto a base de ingredientes de origen animal y/o vegetal o de compuestos sintéticos adecuados para el consumo humano. Todos los ingredientes y aditivos alimentarios deberán ser exentos de gluten.

3.1.2 La formulación de los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos. Deberá haber pruebas científicas de que la utilización de los mismos es inocua y beneficiosa para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes a los que están destinados.

3.1.3 El contenido energético y la composición nutricional de los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes se ajustará a los requisitos para preparados para lactantes, tal como se especifican en la sección A 3.1.2 y A 3.1.3, salvo determinadas disposiciones sobre la composición, que deberán modificarse para satisfacer los requisitos nutricionales especiales consecuentes a trastornos,

enfermedad o afección para cuyo tratamiento dietético se haya formulado, etiquetado y presentado el producto.

### **3.2 Ingredientes facultativos**

3.2.1 Además de los requisitos de composición indicados en el punto 3.1.3, se podrán añadir otros ingredientes para suministrar sustancias que normalmente están presentes en la leche humana y para asegurar que el preparado sea adecuado como fuente única de nutrición del lactante o para el tratamiento dietético de su enfermedad, trastorno o afección.

3.2.2 La idoneidad de estas sustancias para los usos medicinales especiales requeridos y para los usos nutricionales específicos de los lactantes así como su inocuidad deberán estar demostrados científicamente. El preparado deberá contener cantidades suficientes de estas sustancias para lograr el efecto deseado.

3.2.3

[Sólo podrán utilizarse cultivos productores de ácido láctico L(+) en los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, siempre y cuando se haya comprobado que son inocuos y adecuados para su uso en estas poblaciones vulnerables].

### **3.3 Compuestos vitamínicos y sales minerales**

Véase la sección A 3.3

### **3.4 Consistencia y tamaño de las partículas**

Véase la sección A 3.4

### **3.5 Requisitos de pureza**

Véase la sección A 3.5

### **3.6 Prohibición específica**

Véase la sección A 3.6

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Véase la sección A 4:

Se permiten los siguientes aditivos alimentarios adicionales en la elaboración de los preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes (por completar).

## **5. CONTAMINANTES**

Véase la sección A 5.

## **6. HIGIENE**

Véase la sección A 6.

## **7. ENVASADO**

Véase la sección A 7.

## **8. LLENADO DE LOS ENVASES**

Véase la sección A 8.

## **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**

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

## **9.2 Lista de ingredientes**

Véase la sección A 9.2

## **9.3 Etiquetado nutricional**

Los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes llevarán un etiquetado nutricional completo de conformidad con la sección 4.2 de la Norma del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales (CODEX STAN 180-1991).

## **9.4 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

Véase la sección A 9.4

## **9.6 Requisitos de etiquetado adicionales**

9.6.1 Los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes llevarán un etiquetado con la información adicional especificada en las secciones 4.4.1, 4.4.3, 4.4.4, 4.5.1, y 4.5.5 de la norma CODEX STAN 180-1991.

9.6.2 En la etiqueta deberá figurar una declaración bien visible que indique que el producto está destinado a ser la única fuente de nutrición.

9.6.3 Además, se incluirá en la etiqueta o se facilitará en impreso separado del envase la información especificada en las secciones 4.5.2, 4.5.3, y 4.5.6 de la norma CODEX STAN 180-1991.

[9.6.4 Las etiquetas y la información facilitada en impreso separado del envase no deberán desalentar la lactancia materna, a no ser que esté contraindicada por razones médicas para la enfermedad, trastorno o afección para cuyo tratamiento esté destinado el producto.

9.6.5 Los productos serán etiquetados evitando cualquier confusión entre preparados para fines medicinales especiales destinados a los lactantes, preparados para lactantes y preparados complementarios.]

**APÉNDICE V****PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS****(En el Trámite 6 del Procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de lactantes como alimento complementario en general desde la edad de seis meses en adelante, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales individuales, y para alimentar a los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada, en concordancia con la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño y la resolución 54.2 (2001) de la Asamblea Mundial de 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 en cereales que han sido o deben ser preparados para el consumo añadiendo leche u otros líquidos nutritivos idóneos.

2.1.2 Cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico, que están preparados o se tienen que preparar con agua u otros líquidos apropiados exentos de proteínas.

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

2.1.4 Galletas y bizcochos que deberán 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. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 Composición esencial**

3.1.1 Las cuatro categorías indicadas en 2.1.1. a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón. También podrán 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 de 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 caseína proteínica de referencia, o la proporción de eficiencia proteínica (PEP) de la proteína contenida en la mezcla deberá ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la caseína proteínica de referencia. En todo caso, se permite la adición de aminoácidos sólo con el fin de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica y sólo 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 2 g/100 kJ (8,4 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

3.5.1 Para los productos mencionados en la sección 2.1.2, 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 linoleico (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).
- la cantidad de ácido láurico no deberá exceder del 15% del contenido lipídico tota
- la cantidad de ácido mirístico no deberá exceder del 15% del contenido lipídico total”

3.5.2 Las categorías de productos 2.1.1 y 2.1.4 no deberán exceder de un contenido máximo de lípidos de 0,8 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ)

### 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 (24 mg/100 kJ) del producto listo para el consumo.

3.6.2 El contenido de calcio de los productos mencionados en la sección 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, fabricados con adición de leche y presentados como tales, 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 12,5 µg/100 kJ (50µg/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  $\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ , deberá estar dentro de los límites siguientes:

	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$
Vitamina A (en $\mu\text{g}$ de retinol equivalente)	60 – 180	14-43
Vitamina D	1 – 3	0,25-0.75

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 reducciones de las cantidades máximas de vitamina A y vitamina D mencionadas en la sección 3.7.2 y la adición de vitaminas y minerales, para los que no se han establecido especificaciones en el cuadro anterior, 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 de 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 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.

### 3.9 Factores de calidad

3.9.1 Todos los ingredientes, incluso los 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 sean mínimas las pérdidas del valor nutritivo, especialmente en la calidad de sus proteínas.

3.9.3 El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos, y su cuantía deberá 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 el 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 los niños pequeños, conforme a las edades para las que se destina el producto.

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.

Queda prohibido el uso de grasas parcialmente hidrogenadas en estos productos.

#### 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 listo para el consumo preparado según las instrucciones del fabricante a menos que se especifique otra cosa).

[

	N° del SIN			Dosis máxima en 100 g de producto	Justificación Tecnológica
4.1	Emulsionantes				
4.1.1	322 <sup>1</sup>	Lecitina <sup>1</sup>		1,5 g	Estabilizante natural; mantiene la homogeneidad
4.1.2	471	Mono- y diglicéridos		1,5 g	Mantienen la homogeneidad
4.1.3	472a	Ésteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol	}	0,5 g solos o combinados	Mantienen la homogeneidad
4.1.4	472b	Ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol	}		Mantienen la homogeneidad
4.1.5	472c	Ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol	}		Poder emulsionante superior al de la lecitina y mayor capacidad hidrófila que la de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
			}		
4.2	Reguladores del pH				
4.2.1	500 ii	Hidrogen-carbonato de sodio		BPF, dentro de los límites para el sodio	Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado. Capacidad de amortiguación
4.2.2	501 ii	Hidrogen-carbonato de potasio	}	BPF	
4.2.3	170 i	Carbonato de calcio	}		
			}		
			}}		

4.2.4	270 <sup>2</sup>	Ácido láctico L(+)		BPF Petición de cultivos productores de ácido láctico L(+) en el nivel de las BPF <sup>3</sup>	Ácido natural presente en la leche fermentada Medio natural para reducir el pH Reduce el riesgo de contaminación por bacterias indeseables; añade sabor; acidificante utilizado desde hace mucho tiempo
4.2.5	330	Ácido cítrico		BPF	Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado. Capacidad de amortiguación y de quelación.  El ácido cítrico y los citratos son compuestos naturales

<sup>1</sup> El n° 322 del SIN corresponde tanto a la lecitina como a la lecitina parcialmente hidrolizada.

<sup>2</sup> El JECFA evaluó en sus reuniones novena y 17ª el uso de ácido láctico como aditivo alimentario. Asignó a esta sustancia una IDA “no especificada”, pero se determinó que únicamente la forma L+ era inocua para los lactantes. En una búsqueda electrónica del n° 270 del SIN en la base de datos del JECFA, el resultado fue “No se encontraron correspondencias”; sin embargo, buscando “Ácido láctico” el resultado es “Ácido láctico n° 930: sin limitación (los niveles actuales de ingestión cuando se utiliza como aromatizante no suscitan preocupaciones sobre su inocuidad). Categorías funcionales: Ácido; acidificante; aromatizantes”.

<sup>3</sup> Los cultivos no se consideran aditivos alimentarios; la norma CODEX STAN 72-1981 (Preparados para Lactantes) autoriza “4.3.11 Cultivos productores de ácido L(+) láctico limitadas por las BPF en todos los tipos de fórmulas para lactantes”.

4.2.6	260	Ácido acético (Acético, glacial)	}	Solo para regular el pH	Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado
4.2.7	261	Acetatos de potasio	}	BPF	
4.2.8	262 i, ii	Acetatos de sodio	}		El ácido acético y los acetatos son compuestos naturales
4.2.9	263	Acetato de calcio	}		Elegidos en función del pH y la composición del preparado
4.2.10	296	Ácido málico, únicamente la forma (DL) - L(+)	}		Regulación del pH-para compensar la acidez natural variable de la fruta
4.2.11	325	Lactato de sodio (solución) – únicamente la forma L(+)	}		Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado
4.2.12	326	Lactato de potasio (solución) - únicamente la forma L(+)	}		
			}		Elegidos en función del pH y la composición del preparado

4.2.13	327	Lactato de calcio -únicamente la forma L(+)	}		El ácido láctico y los lactatos son compuestos naturales	
4.2.14	331 i, iii	Citrato de sodio	}			Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial por ejemplo pasteurización, esterilización, secado; Capacidad de amortiguación y quelación
4.2.15	332 i, ii	Citrato de potasio	}			
4.2.16	333	Citrato de calcio	}			Los citratos son compuestos naturales
4.2.17	507	Acido clorhídrico	}			
4.2.18	524	Hidróxido de sodio	}			Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial por ejemplo pasteurización, esterilización, secado
4.2.19	525	Hidróxido de potasio	}			
4.2.20	526	Hidróxido de calcio	}			
			}			
4.2.21	575	Glucono delta-lactona	}			0,5, solos o combinados  Tartratos como residuo en bizcochos y galletas
4.2.22	334	Ácido tartárico L(+)- únicamente la forma L(+)	}	0,5, solos o combinados  Tartratos como residuo en bizcochos y galletas		
4.2.23	335 i, ii	Tartratos de sodio L(+)- únicamente la forma L(+)	}		Junto con el gasificante/leudante 500 ii en bizcochos y galletas	
4.2.24	336	Tartrato de potasio L(+)- únicamente la forma L(+)	}			
4.2.25	337	Tartrato doble de sodio y potasio L(+)- únicamente la forma L(+)	}			
			}			
4.2.26	338	Ácido ortofosfórico	}		Únicamente para regular la acidez  0,1 g como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado. Capacidad de amortiguación y quelación
4.2.27	339 i, ii, iii	Ortofosfatos de sodio	}			
4.2.28	340 i, ii, iii	Ortofosfatos de potasio	}			
4.2.29	341 i, ii, iii	Ortofosfatos de calcio	}			

4.3	Antioxidantes				
4.3.1	306	Concentrado de tocoferoles mixtos	}	300 mg/kg en la grasa, solos o combinados	Protegen de la oxidación Efecto sinérgico con los ésteres de ascorbilo
4.3.2	307	Alfa-tocoferol			
4.3.3	304	Palmitato de L-ascorbilo		200 mg/kg de grasa	Protege de la oxidación Efecto sinérgico con los tocoferoles
4.3.4	300, 301, 303 <sup>4</sup>	Ácido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio	}	50 mg, expresado como ácido ascórbico y dentro de los límites para el sodio	Antioxidante en barras de cereales Reduce la decoloración en los preparados de frutas
4.3.5	302	Ascorbato de calcio			

<sup>4</sup> n° SIN 303 Ascobato de potasio: EL JECFA no ha indicado especificaciones.

4.5	Enzimas				
4.5.1		Carbohidrasas de malta		BPF	Deberán figurar numerarse por separado en una lista de coadyuvantes de elaboración; por consiguiente no debería figurar entre los aditivos alimentarios.
4.6	Gasificantes				
4.6.1	503 i	Carbonato de amonio	}	Limitada por las BPF	Gasificante en galletas y bizcochos Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial por ejemplo pasteurización, esterilización, secado
4.6.2	503 ii	Hidrogen-carbonato de amonio			

4.6.3	500 i, ii	Carbonatos de sodio		Limitada por las BPF	Gasificante en galletas y bizcochos. Algunas veces se utiliza combinado con 503 i o 503 ii Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado	
4.6.4	501 i, ii	Carbonatos de potasio		Limitada por las BPF	Mejora la manipulación durante la elaboración; efecto estabilizador durante la preparación industrial, por ejemplo pasteurización, esterilización, secado	
4.7	Espesantes					
4.7.1	410	Goma de semillas de algarrobo	}	Solos o combinados: 1 g en alimentos de destete 2 g en alimentos a base de cereales exentos de gluten	Espesante y estabilizador de las emulsiones	
4.7.2	412	Goma guar			}	Para el revestimiento de fruta, impide que los frutos se peguen También se utiliza como ingrediente en formas de presentación de nutrientes
4.7.3	414	Goma arábica (goma de acacia)				
4.7.4	415	Goma xantan	}	Solos o combinados: 1 g en alimentos de destete 2 g en alimentos a base de cereales exentos de gluten	Espesante para preparaciones semisólidas Óptima viscosidad combinada con otros espesantes	
4.7.5	440	Pectinas (amidadas y no amidadas)				Gelificante en lugar de la gelatina Especialmente eficaz en presencia de fruta y preparados ácidos Óptima viscosidad combinado con otros espesantes Utilizado como ligante en los cereales extruidos aumenta la cohesión de las piezas después de la rehidratación
4.7.6	1404	Almidón oxidado	}	5 g solos o combinados	Propiedades físicas que el almidón nativo tiende a perder con la elaboración	
4.7.7	1410	Fosfato de monoalmidón				
4.7.8	1412, 1413, 1414, 1422	Almidones modificados				
4.7.9	1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético				
4.7.10	1450	Almidón octenil succinato sódico				

4.7.11	1451	Almidón oxidado acetilado	}		
			}		
4.8	Antiaglutinantes				
4.8.1	551	Dióxido de silicio (amorfo)		0,2 g sólo para cereales secos	Antiaglutinante sumamente neutro, impide el apelmazamiento Asegura la distribución uniforme de los nutrientes
4.9	Gases de envasado (propulsores)				
4.9.1	290	Dióxido de carbono		BPF	Gases neutros utilizados en el envasado en atmósfera modificada para proteger la calidad y garantizar la duración en almacén
4.9.2	941	Nitrógeno		BPF	
4.9.3	942	Óxido nitroso		BPF	
4.9.4	938	Argón		BPF	
4.9.5	939	Helio		BPF	
4.9.6	948	Oxígeno		BPF	
4.9.7	949	Hidrógeno		BPF	

]

#### **4.10 Transferencia de aditivos alimentarios**

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

- (a) los aditivos alimentarios indicados en las secciones 4.1 a 4.9 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 la misma.]

### **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 que los residuos de los plaguicidas que puedan ser necesarios para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o los ingredientes del producto final se eliminen por completo o bien, si ello es técnicamente imposible, se eliminen en la mayor medida posible.

Estas medidas tendrán 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 deberá estar exento de residuos de hormonas y antibióticos, determinados mediante métodos de análisis aprobados, y estar también 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 para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

### **7. ENVASADO**

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que protejan la higiene y demás aspectos de la calidad del producto.

7.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados 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**

8.1.1 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), las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) y las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables se aplicarán a esta norma. En lo que se refiere específicamente a la Sección 7 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, las autoridades nacionales podrán restringir aún más el uso de imágenes.

Se permitirán declaraciones de propiedades nutricionales en los alimentos para lactantes y niños pequeños, siempre que estén demostradas por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas.



8.1.2 Todas las indicaciones que deban figurar en la etiqueta deberán hacerse en el idioma o idiomas apropiados del país en que se vende el producto.

## 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 decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas y minerales, éstos **podrán presentarse** en grupos separados para las vitaminas y los minerales respectivamente, y dentro de esos grupos no será necesario que las vitaminas y los minerales se declaren por orden decreciente de proporciones.

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

## 8.4 Declaración del valor nutritivo

8.4.1 La declaración de información nutricional **deberá contener** la siguiente información, en el orden en que aquí se indica:

- (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 ó 100 ml del alimento vendido y, cuando proceda, por cada cantidad determinada del alimento aconsejada para el consumo;
- (b) la cantidad media de las vitaminas y minerales para las que se definen niveles específicos en las secciones 3.6 y 3.7, expresada numéricamente por 100 g ó 100 ml del producto vendido y, cuando proceda, por cada cantidad determinada del alimento aconsejada para el consumo.
- (c) cualquier otra información nutricional que exija la legislación nacional.

8.4.2 El etiquetado podrá indicar la cantidad media de vitaminas y minerales si su declaración no está incluida en las disposiciones de la sección 8.4.1 (b), expresadas en unidades numéricas por 100 g o 100 ml del producto tal como se vende y, donde sea pertinente, por cantidad especificada del alimento tal como se indique 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 el 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 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)".

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 que se haya abierto el envase.

8.6.2 Para los productos mencionados en 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 [Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención "exento de gluten".

8.6.4 Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. Tal edad no deberá ser inferior a los seis meses para ningún producto. Además, en la etiqueta deberá figurar la indicación de que la decisión sobre el momento preciso en que se comenzará la alimentación complementaria, incluida cualquier excepción con respecto al límite de los seis meses, deberá adoptarse en consulta con un trabajador sanitario, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante. Podrán establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto.

### **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 sobre métodos del Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes.

Además:

### **Detección de alimentos irradiados**

Métodos Generales del Codex.