

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP12/NFSDU

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Trigésimo quinto período de sesiones

Roma (Italia) 2-7 de julio de 2012

INFORME DE LA 33.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

Bad Soden am Taunus (Alemania)

14-18 de noviembre de 2011



CX 5/20.2

CL 2011/24-NFSDU
Noviembre de 2011

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: Distribución del informe de la 33.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (REP12/NFSDU)

A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN EN SU 35.^{er} PERÍODO DE SESIONES:

Proyecto de directrices en el trámite 5/8 del procedimiento

1. Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) (párr. 76, apéndice III).

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones acerca del texto anterior a que las transmitan por escrito, de acuerdo con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), a la dirección que aparece más arriba antes del **15 de marzo de 2012**.

Proyecto de directrices en el trámite 5 del procedimiento

2. Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991) (párr. 126, apéndice IV).

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones acerca del texto anterior a que las transmitan por escrito, de acuerdo con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), a la dirección que aparece más arriba antes del **15 de marzo de 2012**.

B. SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Anteproyecto de directrices en el trámite 3 del procedimiento

3. Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (párr. 66, apéndice V)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones acerca del texto anterior a que las transmitan por escrito, preferentemente por correo electrónico, a la Dra. Barbara O. Schneeman, directora de la Oficina de Etiquetado Nutricional y Suplementos Alimentarios, Center for Food Safety & Applied Nutrition, U.S. Food and Drug Administration (HFS-800), 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740, Estados Unidos de América (correo electrónico: barbara.schneeman@fda.hhs.gov), antes del **1 de febrero de 2012**; debiéndose remitir una copia a la Secretaría, cuya dirección aparece más arriba.

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página v
Lista de abreviaciones	página vi
Informe de la 32. ^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 17
	<u>Párrafos</u>
Introducción	1
Apertura de la reunión	2
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros Comités del Codex (Tema 2a del programa)	5
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 2b del programa)	18
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional en el trámite 4 (tema 3 del programa)	26
Principios para la elaboración y la revisión de VRN con fines de etiquetado para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario (tema 4 del programa)	39
Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (tema 4a del programa)	39
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) (tema 4b del programa)	67
Anteproyecto de revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987) en el trámite 4 (tema 5 del programa)	77
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991) en el trámite 4 (tema 6 del programa)	81
Anteproyecto de enmienda a la norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981) para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal en el trámite 4 (tema 7 del programa)	127
Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987) (tema 8 del programa)	130
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 9 del programa)	135
Fecha y lugar de la próxima reunión del Comité (tema 10 del programa)	136

Apéndices

Apéndice I	Lista de participantes	página 17
Apéndice II	Disposiciones sobre aditivos alimentarios para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales	página 46
Apéndice III	Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (trámite 5/8)	página 47
Apéndice IV	Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (trámite 5)	página 48
Apéndice V	Anteproyecto de anexo a las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional: Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general	página 59

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 33.^a reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales llegó a las conclusiones que se indican a continuación.

Cuestiones para su examen en el 35^o período de la Comisión del Codex Alimentarius

Proyectos de normas y textos afines para su adopción

El Comité:

- Avanzó hasta el trámite 5/8 el Anteproyecto de *valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT)* (párr. 76 y apéndice III).
- Avanzó hasta el trámite 5 el proyecto de *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (párr. 126 y apéndice IV).
- Remitió los cambios en la redacción de las referencias incluidas en las disposiciones sobre higiene de los alimentos de la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981) y la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981) para su adopción (párr. 15).

Otras cuestiones informativas

El Comité acordó:

- Devolver al trámite 3 el Anteproyecto de *Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT)* para el envío de observaciones, su reformulación y su examen en la próxima reunión (párr. 66 y apéndice V).
- Devolver al trámite 3 el Anteproyecto de *valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional* (párr. 38), Anteproyecto de *revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 9-1987) (párr. 79) y el *Anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981) para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal (párr. 129) para su reformulación, el envío de observaciones en el trámite 3 y su examen en la próxima reunión.
- Examinar la posibilidad de revisión de la *Norma del Codex para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) (párr. 134) y la lista reformulada de aditivos alimentarios (párr. 8) en su próxima reunión.

Cuestiones remitidas a otros comités del Codex

El Comité acordó:

- Remitir al Comité sobre Aditivos Alimentarios dos aditivos alimentarios para su ratificación (párr. 6, apéndice II).
- Remitir al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos las observaciones acerca del proyecto de definición de VRN (párr. 12) y decidió que no existía necesidad alguna de revisar la definición de ácido graso trans (párr. 13).
- Solicitar al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos que examine la cuestión de si es adecuado revisar la sección 3.4.4 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) para introducir un valor energético de referencia en el etiquetado nutricional (párr. 58).

LISTA DE ABREVIACIONES

(empleadas en este informe)

AMDR	Intervalo aceptable de distribución de macronutrientes
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
EC	Enfermedad cardiovascular
eLENA	Biblioteca electrónica de evidencias para las actuaciones en nutrición
UE	Unión Europea
GTE	Grupo de trabajo electrónico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
IMAPP	Programa para la planificación de la evaluación y el control de la ingesta
JEMNU	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición
MAM	Malnutrición aguda moderada
ENT	Enfermedad no transmisible
VRN	Valor de referencia de nutrientes
NUGAG	Grupo Asesor de Expertos sobre Directrices de Nutrición de la OMS
AGPI	Ácido graso poliinsaturado
GTF	Grupo de trabajo físico
MAG	Malnutrición aguda grave
AGS	Ácido graso saturado
UL	Ingesta máxima
ONU	Organización de las Naciones Unidas
AMS	Asamblea Mundial de la Salud
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. La 33.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) tuvo lugar en Bad Soden am Taunus (Alemania) del 14 al 18 de noviembre de 2011 por amable invitación del Gobierno de Alemania. La reunión estuvo presidida por la Dra. Pia Noble, jefa de la División de alimentos específicos, complementos alimentarios y aditivos alimentarios del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores de Alemania. A la reunión del Comité asistieron 269 delegados en representación de 68 Estados miembros, una organización miembro y 33 organizaciones internacionales.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Peter Bleser, miembro del Parlamento y secretario de Estado del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores de Alemania, fue el encargado de abrir la reunión y dar la bienvenida a los participantes. Hizo especial hincapié en la importancia de la labor del Codex en pos de la mejora de la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los consumidores así como las prácticas justas en el comercio internacional de alimentos. Puso de relieve los problemas asociados a la seguridad de los alimentos y subrayó la necesidad de respaldar a las madres y a los niños con el fin de mejorar su estado nutricional. Asimismo, indicó que las normas internacionales contribuirían a solventar problemas como la malnutrición y la obesidad, que pueden afectar no solo a la calidad de vida de las personas sino también al aumento en el coste del sistema sanitario nacional, y recordó la importancia del etiquetado nutricional para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas.

División de competencias

3. De conformidad con el artículo II.5 del Reglamento de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, se informó al Comité acerca CRD 3 sobre la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

4. El Comité convino en debatir el tema 5 del programa después del tema 6 y aprobó como programa de la reunión el programa provisional con esta enmienda.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2a del programa)²

Comité sobre Aditivos Alimentarios

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes

5. El Comité tomó nota de las conclusiones del Comité sobre Aditivos Alimentarios en respuesta a su solicitud de aclaración de los aditivos seleccionados para su inclusión en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes*. El CCFA había instado al CCNFSDU a examinar la agrupación de las sustancias propuestas en los párrafos 14 a 18 de CX/FA 11/43/5, en los que los aditivos solicitados se habían agrupado en las siguientes categorías según el distinto grado de evaluación que necesitan: constituyentes fisiológicos del cuerpo y metabolitos fisiológicos.

6. Teniendo en cuenta las observaciones del CCFA, el Comité decidió que las sales del ácido cítrico y fosfórico, que pueden considerarse constituyentes fisiológicos del cuerpo, debían incluirse en la lista de aditivos. Puesto que los citratos de sodio (331i y 331iii) y los citratos de potasio (332i y 332ii) ya se incluían en la sección de aditivos de la norma, el Comité acordó remitir para su ratificación los niveles de los siguientes reguladores de la acidez: fosfatos sódicos (339i, 339ii y 339iii) y fosfatos de potasio (340i, 340ii y 340iii) (véase el apéndice II).

7. La delegación de Suiza propuso revisar la lista de sustancias propuestas inicialmente por el CCNFSDU a la luz de las observaciones realizadas por el CCFA sobre la necesidad de agrupar los aditivos y

¹ CX/NFSDU 11/33/1

² CX/NFSDU 11/33/2, CX/NFSDU 11/33/2-Add.1

la posible necesidad de una evaluación específica, de modo que se eliminaran los aditivos que no presentaran una justificación tecnológica. El Comité tomó nota de una observación sobre la necesidad de aclaración del término “xenobióticas”, que no se aplica habitualmente a los aditivos y que podría sustituirse por el término más correcto “otros compuestos”.

8. Tras cierto debate, el Comité acordó que Suiza redactara un nuevo proyecto de lista de aditivos, que se remitiría a las delegaciones a través de una circular, y que se revisaría en la siguiente reunión teniendo en cuenta las observaciones realizadas.

Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos

9. En respuesta a la pregunta del Comité sobre Aditivos Alimentarios relativa a la aplicación de la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos incluidos en las categorías 13.1 y 13.2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA), el Comité confirmó que la transferencia se aplicaba de conformidad con la sección 4.3 del preámbulo de la NGAA: “*La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada: a) 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes; b) 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños*”.

10. Algunas delegaciones señalaron que varios aditivos ratificados por el CCFA e incluidos en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* y en la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* no se habían incluido en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, por lo que solicitaron al CCFA que examinara la posibilidad de incluirlos para garantizar la coherencia entre las disposiciones sobre aditivos de las normas específicas y de la NGAA, y para cumplir el principio relativo a la transferencia..

11. Para garantizar la coherencia entre las disposiciones sobre aditivos de las normas sobre alimentos para lactantes y niños pequeños, el Comité acordó sustituir la sección actual sobre el principio de transferencia de la Norma para preparados complementarios y de la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños por el texto siguiente al principio de la sección sobre aditivos alimentarios:

Solo los aditivos alimentarios que se enumeran en esta sección podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en la presente Norma, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) *que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y*
- b) *que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CAC/STAN 192-1995).*

Comité sobre Etiquetado de los Alimentos

Definición de los valores de referencia de nutrientes

12. El Comité recordó que el proyecto de definición (adoptado en el trámite 5 por la Comisión) se había remitido al CCFNSDU para que realizara observaciones. Se propuso que se volviera a examinar la definición una vez que se hubieran finalizado los principios para los VRN-ENT que se estaban elaborando así como la posible necesidad de incluir una referencia a los Principios generales, pero el Comité no propuso ninguna modificación concreta en esta fase.

Propuesta de nuevo trabajo relativo a la definición de ácidos grasos trans

13. El Comité recordó que, con motivo de la solicitud de la delegación de Malasia y tras el debate posterior, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había invitado al CCFNSDU a expresar su opinión sobre la revisión de la definición de ácidos grasos trans. La delegación de Malasia informó al Comité de que deseaba retirar la solicitud de revisión de la definición, puesto que la definición presente era adecuada. Otras

delegaciones opinaban que no existía información científica suficiente para justificar una revisión de la definición. Por tanto, el Comité decidió que no existía necesidad alguna de revisar la definición en esta etapa.

14. Por su parte, la delegación de Australia propuso que se revisara la definición de ácidos grasos trans para que volviera a examinarse la exención de los ácidos grasos conjugados en vista de los nuevos estudios sobre los efectos para la salud de los ácidos grasos conjugados. El Comité señaló que se trataba de una cuestión nueva e invitó a Australia a preparar una propuesta para que en la próxima reunión se examinara si debía incluirse como nuevo trabajo.

Disposiciones sobre higiene de los alimentos

15. El Comité recordó que en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* y en la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) se hace referencia al *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CAC/RCP 66-2008), que reemplaza al *Código de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños pequeños* (CAC/RCP 21-1979), y examinó el modo de actualizar la referencia al código derogado en otros textos. El Comité decidió proceder del siguiente modo:

- *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños:*
- *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños:* eliminar la referencia a CAC/RCP 21-1979 e introducir una referencia al *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CAC/RCP 23-1979) y al *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente* (CAC/RCP 40-1993) así como a los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969).
- *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños:* revisar la sección de higiene cuando se revisen las Directrices (véase el tema 6 del programa).

16. El Comité acordó remitir estas modificaciones a la Comisión para su adopción como modificaciones de redacción y subsiguientes.

Comité del sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

Ratificación de las disposiciones sobre métodos de análisis en las normas del Codex

17. Una delegación solicitó información acerca del trabajo del CCMAS sobre la fibra dietética. Se hizo constar que se informaría al CCFNSDU cuando se finalizara el trabajo sobre la selección de los métodos para la determinación de la fibra dietética.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 2b del programa)³

18. El representante de la FAO puso en conocimiento del Comité varias actividades que estaba llevando a cabo actualmente la FAO, como una reunión sobre información, educación y comunicación nutricional para 19 países de Latinoamérica y el Caribe, que se celebrará en El Salvador en diciembre de 2011, y una conferencia internacional sobre métodos de evaluación del régimen alimentario y la actividad, que se celebrará en Roma en mayo de 2012. Además, la FAO va a publicar un cuadro sobre la composición de los alimentos en África Occidental, un informe de expertos sobre la calidad de las proteínas y un libro sobre la leche y los productos lácteos. Por otra parte, gracias a la financiación del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores de Alemania, la FAO está elaborando un programa de formación profesional en nutrición y comunicación. Finalmente, se está elaborando una nueva estrategia para todo el trabajo de la FAO en materia de nutrición, y debería finalizarse en 2012.

19. Como respuesta a una de las preguntas, el representante de la FAO indicó que los datos actualizados de los países sobre la composición de los alimentos se podían enviar a INFOODS o a las oficinas regionales de la FAO.

20. El representante de la OMS destacó algunas de las actividades que pueden ser relevantes para el trabajo del Comité. La OMS está elaborando actualmente una hoja de ruta para poner en marcha la declaración de política aprobada en la reunión de alto nivel de la Asamblea General de Naciones Unidas sobre la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles, celebrada en septiembre de 2011 en Nueva York, y su plan de acción. Además, se encuentra inmersa en el diseño de un plan de implantación

³ CX/NFSDU 11/33/3

global sobre la nutrición de las madres, los lactantes y los niños pequeños, tal como lo solicitó la Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 2010. En 2011, tuvieron lugar cinco consultas regionales sobre la mejora de la nutrición para recabar información de los Estados miembros y otras partes interesadas que pudiera servir para formular un plan de implantación global. El proyecto de plan de implantación se examinará en la reunión del Consejo Ejecutivo de enero de 2012.

21. La OMS sigue trabajando por poner en marcha estrategias de reducción del consumo de sal en la población, que incluyen la elaboración de marcos de control y evaluación a nivel global, así como varias iniciativas regionales y programas de intervención. El representante de la OMS informó al Comité de la puesta en marcha, en agosto de 2011, de la Biblioteca electrónica de evidencias para las actuaciones en nutrición (eLENA, por sus siglas en inglés), que contiene una amplia variedad de recursos, tal como se detalla en el documento de trabajo.

22. El representante de la OMS informó también al Comité de la evaluación del trabajo en curso del Grupo Asesor de Expertos sobre Directrices de Nutrición de la OMS (NUGAG, por sus siglas en inglés). El subgrupo de micronutrientes del NUGAG finalizó las directrices sobre la suplementación con vitamina A para distintos grupos de población y las directrices sobre el uso de varios polvos con micronutrientes para el enriquecimiento de los alimentos en el hogar, la suplementación con hierro, la seguridad de las intervenciones con hierro en niños y mujeres embarazadas que viven en zonas con una alta prevalencia de transmisión de la malaria y la suplementación con vitamina D y calcio. Además, el subgrupo de micronutrientes se encuentra revisando actualmente varias directrices sobre enriquecimiento. El subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG prevé finalizar el estudio de la evidencia científica y actualizar las recomendaciones relativas a la grasa total, los azúcares, el sodio y el potasio en su próxima reunión, de noviembre de 2011. Este subgrupo prevé también revisar y actualizar las recomendaciones sobre grasas y ácidos grasos en 2012 y 2013. El ámbito de aplicación del trabajo será completado por el NUGAG. El subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG se encuentra elaborando orientaciones acerca de la malnutrición aguda grave y la malnutrición aguda moderada.

23. El representante de la OMS informó al Comité de los últimos avances en el trabajo de elaboración de perfiles de nutrientes, especialmente de las pruebas de campo de los principios rectores en varios países, y, en respuesta a una pregunta, comentó que se habían realizado consultas a las partes interesadas a través del proceso de revisión por pares.

24. Algunas delegaciones señalaron que el trabajo de la OMS sobre la comercialización de los alimentos para niños pequeños, las resoluciones de la AMS y otras directrices de la OMS sobre alimentos para lactantes y niños pequeños resultaban pertinentes para el trabajo del Comité y debían tenerse en cuenta en las normas del Codex.

25. Por último, respondiendo a una pregunta sobre la viabilidad de un asesoramiento conjunto FAO/OMS sobre nutrición, el representante de la OMS indicó que, debido al proceso de revisión de directrices que ha emprendido la OMS, ya no resulta posible convocar consultas de expertos ad hoc. En lo referente a la creación de un comité conjunto FAO/OMS (JEMNU), señaló que se estaban llevando a cabo consultas con la FAO.

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES ADICIONALES O REVISADOS CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (tema 3 del programa)⁴

26. El Comité recordó que había decidido mantener en su última reunión el anteproyecto de VRN en el trámite 4 y que había solicitado a la FAO y la OMS que revisaran los valores de referencia de la ingesta diaria de 28 vitaminas y minerales, así como la información que describía la base de dichos valores. Además, se pidió a ambas organizaciones que realizaran una estimación de la magnitud del cambio sufrido por la evidencia científica desde 1998, último año en que la FAO y la OMS celebraron una reunión de expertos sobre vitaminas y minerales.

27. Los representantes de la OMS y la FAO presentaron un informe sobre la revisión de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales existentes e indicaron que la FAO y la OMS colaboraron en la recopilación de información para la revisión. Se utilizaron varios métodos para recopilar la información solicitada por el Comité: se obtuvieron datos a partir de las bases de datos disponibles, los

⁴ CX/NFSDU 11/33/4, CX/NFSDU 11/33/4-Add.1, CRD 4 (observaciones de Mali) y CRD 10 (observaciones de Indonesia)

documentos publicados y el examen de las referencias originales para estos valores. Además, las oficinas regionales y nacionales de la FAO/OMS se pusieron en contacto con las autoridades nacionales, y la Secretaría del Codex hizo un llamamiento para recabar datos. También se realizó una búsqueda entre las publicaciones de la base de datos PubMed en relación con cada nutriente para identificar los cambios señalados en la literatura científica desde 1998.

28. Se obtuvieron datos de fuentes primarias en países desarrollados y en vías de desarrollo, en países con distintos niveles de renta nacional y en diferentes regiones del mundo. Las dificultades que se identificaron durante el trabajo en este campo fueron, en primer lugar, la falta de una terminología uniforme entre los distintos países, ya que se utilizan distintos términos para el mismo concepto o el mismo término para distintos conceptos dependiendo del país o la organización. Además, a menudo resultó complicado obtener información detallada y más del 50% de los países de los que se recopilaron datos se encontraban en la misma región.

29. En total, se obtuvieron datos de 55 países. El representante de la FAO informó de que casi todos ellos disponían de valores para una amplia gama de nutrientes y solo unos pocos países disponían de valores para nutrientes diferentes. Para hacer una estimación del volumen de investigación científica llevada a cabo en relación con cada nutriente durante los últimos años, se realizó una búsqueda en la literatura. El número de publicaciones científicas sobre cada nutriente resultó ser muy variado, con casi 60.000 estudios sobre el calcio y menos de 300 para el pantotenato.

30. En el informe se presentaron ejemplos de las gráficas y los cuadros relativos al calcio y la biotina para ilustrar la estructura del informe. Los datos completos de cada país y nutriente se incluyeron en la hoja de cálculo disponible en el servidor ftp del Codex (<ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu33/NRVreport.xls>).

31. El representante de la OMS informó también de los últimos avances realizados en el trabajo encaminado a satisfacer la petición realizada a la OMS consistente en establecer valores de referencia de la ingesta diaria de potasio para la población general. Así, señaló al Comité que en 2012 se encontraría disponible una nueva recomendación de la OMS sobre el potasio elaborada por el grupo NUGAG.

32. Algunas delegaciones indicaron que deseaban realizar algunas correcciones a los datos presentados en el informe de la OMS/FAO, y se convino que la información relativa a las correcciones necesarias se enviara a NPUinfo@who.int antes del 1 de diciembre de 2011.

33. El Comité agradeció a la FAO y la OMS el informe exhaustivo presentado y estudió el modo de proceder de cara al futuro, puesto que se recordó que el informe se había solicitado para facilitar un examen más detallado de los VRN con vistas a su inclusión en las Directrices sobre etiquetado nutricional.

34. Una delegación comentó que en determinados casos debería examinarse si debían establecerse dos VRN para distintos fines (idoneidad y riesgo de los ENT). El Comité decidió que, en esta primera etapa, su labor principal consistía en establecer unos VRN para la población general (en función de su idoneidad) y que en el futuro podría examinarse la posibilidad de incluir otros tipos de VRN.

35. Por otra parte, el Comité debatió sobre la necesidad de dar prioridad al examen de un número limitado de VRN en función de su importancia para el etiquetado, ya que algunas delegaciones cuestionaron la viabilidad de revisar todos los VRN con miras a su examen en la próxima reunión, y si debían excluirse el sodio y el potasio.

36. La delegación de Australia propuso crear un grupo de trabajo electrónico que revisara todos los anteproyectos de VRN incluidos en el apéndice IV del informe de la 31.^a reunión (ALINORM 10/33/26).

37. Tras cierto debate, el Comité acordó continuar con el examen de todos los VRN, identificados en el apéndice IV del documento ALINORM 10/33/26, examinados en las reuniones anteriores teniendo en cuenta el informe de la FAO/OMS y creó un grupo de trabajo electrónico que trabajara en inglés con el siguiente cometido:

- Examinar el informe de la FAO/OMS *Revisión de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales existentes*, resumido en el documento CX/NFSDU 11/33/4 e incluido en su totalidad en la hoja de cálculo publicada en el sitio web del Codex que contiene los datos recopilados (<ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu33/NRVreport.xls>).

- Recomendar unos valores de referencia de nutrientes (valores y notas al pie) para las vitaminas y los minerales para la población general mayor de 36 meses
 - Formular estas recomendaciones utilizando los datos del informe de la FAO/OMS “*Revisión de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales existentes*”, de acuerdo con los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales para la población general
 - Identificar y comunicar cualquier problema que surja como consecuencia de este trabajo durante la aplicación de los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales. Estado del anteproyecto de VRN adicionales o revisados
38. El Comité acordó devolver el anteproyecto de VRN al grupo de trabajo mencionado para que modifique su redacción, lo haga circular para que se presenten observaciones en el trámite 3 y se examine en la próxima reunión.

PRINCIPIOS PARA LA ELABORACIÓN Y LA REVISIÓN DE VRN CON FINES DE ETIQUETADO PARA NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO (tema 4 del programa)

Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (tema 4a del programa)⁵

39. El Comité recordó que en su última reunión había tomado la decisión de devolver el documento al trámite 3 y que había establecido un GTE dirigido por los Estados Unidos de América y codirigido por Chile y Tailandia para preparar un documento revisado para su siguiente reunión.
40. La delegación del Reino Unido informó al Comité de que sus observaciones acerca del documento CX/NFSDU 11/33/6-Add.2 no habían sido formuladas para su examen en el Comité y, por lo tanto, el Comité hizo constar que dichas observaciones serían retiradas.
41. La delegación de los Estados Unidos de América, en su función como dirección del GTE, presentó el documento CX/NFSDU 11/33/6 e informó de que el GTE había examinado los principales aspectos que habían quedado pendientes de examen en la última reunión del CCNFSDU. Asimismo, el GTE señaló otras cuestiones que el Comité debía examinar, incluyendo la posibilidad de más de un VRN, el VRN para la proteína, la fusión de los anexos sobre los principios para los VRN-ENT y los VRN de vitaminas y minerales, y la presentación de la información referente a los VRN en las Directrices sobre etiquetado nutricional.
42. El Comité expresó su agradecimiento a los Estados Unidos de América, Chile y Tailandia así como al grupo de trabajo por su exhaustiva labor y acordó examinar el documento revisado sección por sección en el orden siguiente: sección 1, sección 3, sección 2 y cuestiones adicionales. Aparte de los cambios en la redacción, el Comité llegó a un acuerdo sobre las modificaciones que se exponen a continuación.

1. Preámbulo

43. El Comité resolvió comenzar la tercera oración con la frase “Se anima a los Gobiernos” para que guardase coherencia con el anexo sobre los principios para los VRN de vitaminas y minerales, e introducir “relativas al régimen alimentario” después de “enfermedades no transmisibles” para mantener la coherencia con el resto del documento.
44. El Comité hizo constar que estos principios no se aplicarían únicamente al establecimiento de valores de referencia de nutrientes a nivel nacional sino que también se aplicarían al establecimiento de valores de referencia de nutrientes con fines de etiquetado del Codex, como se indicaba en el preámbulo.

⁵ Apéndice IV de REP 11/NFSDU, CL 2010/53-NFSDU, CX/NFSDU 11/33/5 (observaciones en respuesta a la circular CL 2010/53-NFSDU de Argentina, Australia, Costa Rica, Estados Unidos de América, Malasia, México y la Unión Europea), CX/NFSDU 11/33/6 (informe del grupo de trabajo electrónico), CX/NFSDU 11/33/6-Add.1 (observaciones de Brasil, Chile, China, Colombia, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Japón, Malasia, Noruega, Tailandia, Uruguay, el ICBA, la IDF y la NHF), CX/NFSDU 11/33/6-Add.2 (observaciones de Canadá, México, Nicaragua y la Unión Europea), CRD 4 (observaciones de Mali), CRD 6 (observaciones de Australia, Nicaragua, Turquía y FoodDrinkEurope), CRD 10 (observaciones de Indonesia), CRD 14 (observaciones de Jamaica) y CRD 17 (observaciones de Malasia)

3.1 Criterios para la selección de nutrientes

45. Por cuanto hace al primer punto, algunas delegaciones se mostraron a favor de conservar el término “probable”, ya que la evidencia científica “probable”, que es menos sólida que la evidencia “convinciente”, seguía siendo sólida de acuerdo con su definición actual en este documento, y sostuvieron que se debían utilizar más evidencias para el establecimiento de VRN del Codex, que se establecerían más VRN con evidencia “probable” y que esta sería la única forma de que los países en desarrollo pudieran utilizar los VRN del Codex.

46. Otras delegaciones se manifestaron en contra del uso de la evidencia “probable” en el establecimiento de VRN, puesto que los textos del Codex debían ser coherentes con las disposiciones acerca de la base científica de las declaraciones de propiedades saludables, la definición de “probable” en este documento solo podía aplicarse al cáncer y no a otras enfermedades no transmisibles, y ningún informe FAO/OMS la había utilizado. El establecimiento de VRN no sería demasiado restrictivo sin la evidencia “probable”, ya que se podían establecer diversos VRN sobre la base de la evidencia convincente.

47. El representante de la OMS informó de que los nuevos términos sustituirían al uso de la evidencia científica probable y convincente, y que la introducción de la evidencia científica “probable” seguía la línea del uso real del término en el informe anterior, que guardaba coherencia con la definición que estaba examinando el Comité y que el texto incluido en la nota al pie podía plasmar las consideraciones con respecto a las declaraciones de propiedades saludables.

48. Después de un largo debate, el Comité acordó eliminar el término “probable” de la primera oración y examinar un texto acerca de la idoneidad de la evidencia probable.

49. Algunas delegaciones manifestaron su aprobación ante la introducción del texto entre corchetes “Además, los Gobiernos también podrán decidir si resulta adecuado utilizar la evidencia probable...”; otras propusieron introducir la versión simplificada “Podrá decidirse si resulta adecuado utilizar la evidencia probable”. Después de cierto debate, el Comité acordó introducir los dos textos entre corchetes sobre la definición de la evidencia “convinciente” y la evidencia “probable”, y examinar la cuestión en la próxima reunión.

50. El Comité se mostró a favor de la siguiente enmienda de la primera oración del primer punto: colocar “pertinente” después de “evidencia científica”, eliminar “la solidez de” antes de “la evidencia científica”; reformular la frase “la relación entre nutriente y riesgo de enfermedad no transmisible” (esta reformulación no afecta a la versión española del texto); e incluir la frase “que incluye biomarcadores validados del riesgo de enfermedad”.

3.2 Selección de las fuentes de datos adecuadas para establecer VRN-ENT

51. Con respecto a la sección 3.2.1, una delegación propuso que la oración comenzara con la primera opción en vez de con la segunda para guardar la coherencia con los principios para los VRN de vitaminas y minerales. El Comité, no obstante, se manifestó a favor de la segunda opción porque mejoraba la claridad del texto y señaló que dicha incoherencia podía examinarse cuando se fusionaran estos dos anexos. La sección 3.2.2 se modificó de acuerdo a estas observaciones.

52. Algunos observadores sugirieron que la última oración de la sección 3.2.2 se colocara en un párrafo independiente, ya que se aplicaría tanto a la sección 3.2.1 como a la sección 3.2.2. El Comité no estuvo de acuerdo con esta propuesta porque dicho texto estaba destinado únicamente a los organismos científicos competentes reconocidos distintos de la FAO/OMS.

53. Otro observador planteó la introducción de “independientes” a continuación de “organismos científicos competentes reconocidos” en las secciones 3.2.2 y 3.3.2. El Comité hizo constar que ya había estipulado que la revisión de los datos científicos debía ser independiente y que se esperaba que los organismos científicos competentes reconocidos fueran independientes. Por tanto, el Comité acordó no modificar el texto.

54. Una delegación propuso eliminar la expresión “cuando proceda” en la última oración de la sección 3.2.2 y el Comité estuvo de acuerdo.

55. El Comité acordó sustituir en la sección 3.2.3 “Estos valores” por “Los valores de referencia de la ingesta diaria” para aportar mayor claridad, y sustituir “las poblaciones sanas” por “la población general” para mantener la coherencia.

3.3 Selección de la base adecuada para establecer y expresar VRN-ENT

56. En la sección 3.3.1, una delegación planteó la cuestión del modo en que se aplicaría el principio en el caso de los VRN para nutrientes asociados a las enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario e indicó que, en relación con determinados nutrientes, podría existir una evidencia de asociación positiva entre su ingesta y el riesgo de padecer una enfermedad o un trastorno pero no tenía por qué existir necesariamente un límite cuantitativo claramente identificable. El Comité acordó poner en plural el término “valor de referencia cuantitativo”, ya que de la evidencia científica podría obtenerse más de un valor de referencia cuantitativo para la ingesta diaria.

57. Una delegación propuso introducir “la FAO/OMS u otros” antes de “organismos científicos competentes reconocidos” en las secciones 3.3.2 y 3.4 para guardar la coherencia, y el Comité se mostró a favor de la propuesta.

58. Con respecto a la última oración de la sección 3.3.5, el Comité resolvió solicitar al CCFL que examinara la cuestión referente a si sería necesario revisar la sección 3.4.4 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* para insertar un valor energético de referencia en el etiquetado nutricional.

3.4 Uso de los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos

59. Algunas delegaciones propusieron la eliminación de la sección, ya que no quedaba claro cómo se aplicaba el principio a las enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario y los datos científicos para establecer los niveles superiores de muchos de los nutrientes asociados a las ENT eran insuficientes o no eran concluyentes. Otras delegaciones manifestaron la opinión de que la sección era necesaria, que el intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR) debía añadirse como ejemplo y que los organismos científicos competentes habían reconocido la ingesta máxima y el AMDR. Después de cierto debate, el Comité resolvió la introducción de la frase con el AMDR como ejemplo y la eliminación de los corchetes de esa sección. La delegación de Malasia expresó sus reservas ante esta decisión.

2. Definiciones

2.1 Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT)

60. Una delegación sugirió el traslado de la frase “que incluye biomarcadores validados del riesgo de enfermedad” de la sección 3.1 a esta sección. El Comité no estuvo de acuerdo con esta propuesta, ya que los biomarcadores debían aparecer asociados a la evidencia científica y la definición debía ser coherente con la definición de VRN elaborada por el CCFL.

61. Además, el Comité acordó eliminar “crónicas” para mantener la coherencia y hacer referencia a “enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario”.

2.2 Valores de referencia de ingesta diaria

62. El Comité decidió eliminar los dos textos entre corchetes, ya que las definiciones debían ser genéricas. También acordó trasladar la última oración de la sección al final de la sección 2.4, ya que lo consideraba más adecuado.

2.3 Ingesta máxima y 2.4 Intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR)

63. El Comité adoptó la decisión de incluir estas dos definiciones, puesto que estos términos aparecían en la sección 3.4, y sustituir “crónicas” en la sección 2.4 por “no transmisibles relativas al régimen alimentario” para guardar la coherencia.

Otras cuestiones identificadas por el GTE

64. Debido a la falta de tiempo, el Comité acordó examinar las cuestiones identificadas por el GTE en la siguiente reunión.

Grupo de trabajo electrónico

65. El Comité decidió crear un GTE dirigido por los Estados Unidos de América y codirigido por Tailandia y Chile, que trabajara en inglés y español para preparar un documento revisado para la próxima reunión y que debía realizar lo siguiente:

- 1) Centrarse en el texto que aún quedaba entre corchetes en el anteproyecto de anexo sobre los principios generales para establecer VRN-ENT.

- 2) Proponer, en un documento aparte para su examen, un proyecto de anexo a las Directrices sobre etiquetado nutricional que fusionara los anexos sobre los principios generales para establecer VRN-ENT y VRN de vitaminas y minerales.
- 3) Seguir examinando las propuestas acerca de la necesidad de establecer uno o más VRN-ENT adicionales para otros nutrientes con un nivel de evidencia científica convincente.
- 4) Realizar propuestas sobre las cuestiones adicionales para el examen incluidas en los párrafos 129 a 135 del documento CX/NFSDU 11/33/6, incluyendo:
 - a) si se puede establecer más de un VRN para determinados nutrientes;
 - b) propuestas de enmiendas a la sección 3.4.4 de las Directrices sobre etiquetado nutricional que estén relacionadas con la lista de VRN, para remitirlas al CCFL; y
 - c) la evaluación del interés en la propuesta de nuevo trabajo para elaborar VRN para la grasa total, los carbohidratos disponibles y las proteínas teniendo en cuenta otros aspectos distintos de las ENT relativas al régimen alimentario, como el equilibrio energético.

Estado del anteproyecto de Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT)

66. El Comité acordó devolver el anteproyecto de Principios generales, con las modificaciones realizadas en la presente reunión, al trámite 3 para la presentación de observaciones, la elaboración de una nueva redacción del mismo por un grupo de trabajo, tal como se ha indicado anteriormente, la presentación de nuevas observaciones y su examen en la próxima reunión (véase el apéndice V).

Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (tema 4b del programa)⁶

67. El Comité recordó que, en su última reunión, decidió lo siguiente: junto con el trabajo sobre los Principios (tema 4a del programa) el grupo de trabajo realizaría propuestas sobre los VRN para los ácidos grasos saturados y el sodio para su examen en la siguiente reunión.

Ácidos grasos saturados

68. La delegación de Tailandia, en la codirección del GTE, comunicó al Comité que el GTE había llegado a la conclusión de que, basándose en el proyecto de principios, se propusieron dos consultas mixtas de expertos FAO/OMS como fuentes de datos principales para que el GTE las tuviera en cuenta a la hora de proponer VRN-ENT para estos dos nutrientes: 1) para los AGS, el informe de la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2008 sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana (FNP 91); y 2) para el sodio, el informe de la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas (TRS 916).

69. Muchas delegaciones coincidieron con la opinión del GTE y mostraron su acuerdo con el valor de 20 g como VRN-ENT para los ácidos grasos saturados. Algunas delegaciones también hicieron constar que 20 g eran equivalentes al 9% de la energía procedente de los ácidos grasos saturados en una ingesta diaria de referencia de 8370 kJ/ 2000 kcal.

70. La delegación de Malasia y los observadores de la IDF y de la NHF mostraron su rechazo al establecimiento de un VRN-ENT para los ácidos grasos saturados, argumentando que no se había facilitado ninguna evidencia convincente que demostrara la relación entre esas cantidades de ácidos grasos saturados y las cardiopatías isquémicas; que la evidencia “convincente” citada en la propuesta solo se asociaba a la sustitución de los ácidos grasos saturados por los ácidos grasos poliinsaturados; que los VRN para los AGS basados en su sustitución ácidos grasos poliinsaturados constituían un aspecto que resultaba complicado para los consumidores generales; que el informe de la consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre la grasa y los

⁶ CX/NFSDU 11/33/6 (informe del grupo de trabajo electrónico), CX/NFSDU 11/33/6-Add.1 (observaciones de Brasil, Chile, China, Colombia, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Japón, Malasia, Noruega, Tailandia, Uruguay, el ICBA, la IDF y la NHF), CX/NFSDU 11/33/6-Add.2 (observaciones de Canadá, México, Nicaragua y la Unión Europea), CRD 4 (observaciones de Mali), CRD 6 (observaciones de Australia, Nicaragua, Turquía y FoodDrinkEurope), CRD 10 (observaciones de Indonesia), CRD 14 (observaciones de Jamaica) y CRD 17 (observaciones de Malasia)

ácidos grasos recomendaba que se tuviera en cuenta la cantidad de ácidos grasos poliinsaturados; y que los ácidos grasos saturados incluían muchos tipos de compuestos con distintos efectos fisiológicos, incluidos los diferentes efectos sobre los lípidos en sangre. La sustitución de los ácidos grasos saturados podría acarrear efectos perjudiciales para la salud.

71. Una delegación informó de que existe evidencia convincente que relaciona la grasa saturada con las enfermedades cardiovasculares y, puesto que se consigue el beneficio de un menor riesgo de enfermedad cardiovascular asociado a una reducción de la ingesta de ácidos grasos saturados cuando estos se sustituyen por ácidos grasos poliinsaturados (AGPI), quizás fuera necesario incluir en los VRN solo los ácidos grasos saturados asociados a un aumento del riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular.

Sodio

72. La delegación de Chile, en la codirección del GTE, informó al Comité de que el GTE había llegado a la conclusión de que debía establecerse el VRN-ENT del sodio teniendo en cuenta el proyecto de principios examinados en el tema 4a del programa y había propuesto la cantidad de 2000 mg como base para una propuesta de VRN-ENT.

73. El Comité se mostró en general de acuerdo con las conclusiones del GTE y el nivel propuesto. El observador de EUSalt aseguró que estudios recientes cuestionaban la relación entre la ingesta de sal y las enfermedades cardiovasculares.

74. En lo referente a las fuentes de datos de la FAO/OMS, el representante de la OMS aclaró que se debía hacer referencia al documento *Prevención de las enfermedades cardiovasculares: directrices para la evaluación y el manejo del riesgo cardiovascular. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2007*, el cual estaba basado en revisiones sistemáticas.

75. En respuesta a la pregunta de un observador acerca de las razones por las cuales el valor aparecía expresado en miligramos en vez de en gramos, la delegación de Chile explicó que muchas delegaciones se manifestaron a favor del uso de miligramos en el GTE, que el contenido de sodio se expresaba en miligramos en la mayoría de las publicaciones, que el miligramo se utilizaba para otros minerales, como el magnesio y el hierro, y que la expresión en miligramos, que daba lugar a cantidades más altas, era preferible para informar al consumidor.

Estado del anteproyecto de valores de referencia de nutrientes

76. Tras cierto debate, el Comité decidió avanzar el anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (20 g para los ácidos grasos saturados y 2000 mg para el sodio) al trámite 5/8 para su adopción en el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y su remisión al CCFL (véase el apéndice III). La delegación de Malasia expresó sus reservas acerca del VRN de los ácidos grasos saturados.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 9-1987) (tema 5 del programa)⁷

77. El Comité recordó que en su última reunión había acordado devolver el anteproyecto de revisión de Principios generales a los grupos de trabajo electrónico y físico dirigidos por Canadá y codirigidos por México y Nueva Zelanda para que modificaran su redacción, lo hicieran circular para la presentación de observaciones en el trámite 3 y se examinara en la próxima reunión.

78. En tanto que directora del grupo de trabajo físico, la delegación de Canadá presentó el informe del grupo (documento CRD 2) e informó al Comité de que el GTF había examinado la estructura del documento y los fines de cada sección y de cada principio, y había debatido de forma exhaustiva sobre la redacción de los principios. El grupo de trabajo había anotado los siguientes puntos para el debate:

- Podrían separarse los principios generales o globales y los factores orientativos.

⁷ Apéndice VII de REP 11/NFSDU; CX/NFSDU 11/33/7; CX/NFSDU 11/33/7-Add.1 (observaciones de Australia, Bolivia, China, Colombia, Estados Unidos de América, Malasia, Noruega, Perú, la Unión Europea, la IADSA, el ICBA, la IDF, el ILSI y la WSRO); CX/NFSDU 11/33/7-Add.2 (observaciones de Argentina, Brasil, Chile, México y Tailandia); CRD 2 (informe del grupo de trabajo físico); CRD 4 (observaciones de Mali); CRD 9 (observaciones de Argentina y FoodDrinkEurope); CRD 10 (observaciones de Indonesia); CRD 11b (observaciones de Nicaragua); CRD 13 (observaciones de Ghana); CRD 17 (observaciones de Malasia) y CRD 19 (observaciones de Paraguay)

- Los principios específicos de un tipo particular de adición podrían considerarse principios “adicionales” a los Principios generales/globales.
- Es necesario un debate adicional acerca de la inclusión de los fines de la adición en la sección “Introducción”.
- Es necesario un debate acerca de la inclusión de los distintos tipos de adición en las Directrices o Principios generales.

79. El Comité manifestó su agradecimiento a Canadá, Nueva Zelanda, México y el grupo de trabajo. Tras señalar que no podría examinar el documento debido a la escasez de tiempo, el Comité decidió que un GTE que trabajara en inglés y estuviera dirigido por Canadá y codirigido por Nueva Zelanda se encargara de redactar un nuevo anteproyecto revisado para hacerlo circular en el trámite 3 a fin de que se presentaran observaciones. Este anteproyecto se examinaría en la próxima reunión. El GTE debía encargarse de lo siguiente:

- Lograr un acuerdo sobre la estructura (el formato) de los Principios generales que tuviera en cuenta tanto los títulos como los subtítulos, cuando estos fueran necesarios.
- Examinar las secciones 3 a 7 de los Principios generales (CAC/GL 9-1987) y llegar a un acuerdo sobre qué principios se consideran globales o de aplicación general, cuáles son adicionales para tipos específicos de adiciones y cuáles se pueden considerar factores orientativos en lugar de principios. Esto incluiría un debate sobre los principios que deben conservarse y los principios de los que puede prescindirse.
- Examinar si los fines de la adición deberían incluirse en la introducción, debiendo incluirse los principios correspondientes en la sección de principios globales o generales.
- Examinar las definiciones que resultan necesarias.
- Examinar el nivel de prueba de la necesidad para la salud pública requerido para respaldar la adición obligatoria de nutrientes esenciales frente a la adición voluntaria.

80. En respuesta a las observaciones que afirmaban que el GTE debía centrarse primero en la estructura del documento, la delegación de Canadá señaló que se podría hacer pero que se necesitaría volver sobre los cambios durante el proceso de revisión de cada uno de los principios. El Comité señaló que el GTE debía dar prioridad a su trabajo. La delegación de la UE señaló que la cuestión del nivel de prueba de la necesidad para la salud pública requerido para justificar el tipo de adición no constituía una prioridad en esta etapa.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS (tema 6 del programa)⁸

81. El Comité recordó que en su última reunión había acordado devolver el anteproyecto de Directrices para que el grupo de trabajo electrónico dirigido por Ghana modificara su redacción y establecer un grupo de trabajo físico, dirigido por Ghana y codirigido por los Estados Unidos de América, que se reuniría antes de la 33.^a reunión.

82. La delegación de Ghana presentó el informe e hizo constar que el GTE había tenido en cuenta las dos rondas de observaciones al preparar una versión revisada, que había sido posteriormente examinada por el grupo de trabajo físico y sometida a una nueva revisión, como se refleja en el CRD 1. La delegación indicó que no se había alcanzado ninguna conclusión acerca de la introducción del cuadro del anexo y que esta cuestión requeriría un examen más exhaustivo.

83. El Comité expresó su agradecimiento a Ghana, Estados Unidos y a los dos grupos de trabajo por su excelente trabajo y examinó el texto sección por sección. Además de los cambios en la redacción, se realizaron las enmiendas y observaciones que a continuación se detallan.

⁸ CX/NFSDU 11/33/8; CX/NFSDU 11/33/8-Add.1 (observaciones de Bolivia, Brasil, Chile, China, Colombia, Egipto, Estados Unidos de América, Malasia, Nueva Zelanda, Perú, Sudáfrica, la Unión Europea, Uruguay, GAIN y la IDF), CX/NFSDU 11/33/8-Add.2 (observaciones de Australia y México), CRD 1 (informe del grupo de trabajo físico), CRD 4 (observaciones de Mali), CRD 8 (observaciones de Botsuana y Nicaragua), CRD 10 (observaciones de Indonesia), CRD 16 (observaciones de Suiza), CRD 17 (observaciones de Malasia) y CRD 18 (observaciones de las ISDI)

TÍTULO

84. El presidente recordó que el título ya había sido modificado para que en la versión en inglés se hablara de “complementary foods” en vez de “supplementary” (ambos traducidos como “alimentos complementarios” en la versión en español), de acuerdo con la definición de la OMS.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

85. Algunas delegaciones y observadores propusieron hacer referencia a la Estrategia mundial de la OMS para la alimentación del lactante y del niño pequeño y a una o varias de las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS): WHA 54.2 (2001), AMS 49.15 (1996) y AMS 55.25 (2002), en vista de su pertinencia con respecto a los productos examinados. Asimismo, el Comité hizo constar una sugerencia de una delegación para la introducción de texto específico de las resoluciones de la AMS pertinentes en la norma para facilitar su referencia.

86. Varias delegaciones señalaron que las resoluciones de la AMS se aplicaban a los Estados miembros, por lo que no era necesaria su repetición en una norma, ya que la finalidad del ámbito de aplicación era definir los productos cubiertos por la norma y que, por tanto, no respaldaban la introducción de dicha referencia. Algunas delegaciones apuntaron que las resoluciones de la AMS se publicaban con regularidad, por lo que las resoluciones de la AMS citadas en las Directrices podían dejar de estar vigentes con rapidez.

87. Con referencia al estado de las resoluciones de la AMS, el representante de la OMS informó al Comité de que las resoluciones de la AMS no son vinculantes, aunque representan un compromiso político por parte de los Estados miembros y, como tal, generan un sentido de responsabilidad con respecto a que los Estados miembros apliquen de buena fe las peticiones que les formulen las resoluciones. El representante indicó que las resoluciones de la AMS reflejan la terminología jurídica del consenso y la práctica internacional que se emplea en otros contextos internacionales, al igual que en este, incluidas las referencias a las resoluciones de la AMS o las estrategias mundiales de la OMS en las directrices del Codex, por lo que su uso en este contexto no debiera plantear problema alguno.

88. Tras cierto debate, el Comité acordó introducir la redacción empleada en el ámbito de aplicación de la Norma para alimentos elaborados a base de cereales, aludiendo a la Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño y a la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud WHA 54.2 (2001).

89. El Comité también hizo constar una propuesta para abordar la promoción inadecuada de los alimentos complementarios y señaló que esas cuestiones se examinarían en la sección Etiquetado.

3. DESCRIPCIÓN

90. En la sección 3.1, algunas delegaciones comentaron que el término “mejor calidad nutricional” no era claro y podría tener carácter publicitario y crear confusión al implicar que la dieta familiar no es adecuada. El Comité acordó que se modificara el párrafo de modo que aludiera a una “calidad nutricional adecuada”, introduciendo un texto adicional que explica la finalidad de dicha formulación.

91. En referencia al período de alimentación complementaria, el representante de la OMS indicó que, en los niños de entre 6 y 24 meses, la evidencia científica disponible demuestra que existe una necesidad de alimentos complementarios con un contenido energético y nutricional concreto, sin el cual podrían aumentar los índices de morbilidad y mortalidad. La necesidad de tales alimentos no se ha demostrado más allá de los 24 meses. La OMS estuvo de acuerdo en que la siguiente oración podría incluirse en 96bis como un acuerdo del Comité con un texto similar al siguiente: “El Comité decidió introducir una nota al pie aludiendo a los documentos sobre los principios rectores de la OMS de 2003 y 2005, además del informe de la OMS de 2002 de una consulta global.”

92. El Comité acordó que se podría utilizar alimentos complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños de entre 6 y 24 meses y de más edad. Asimismo, el Comité estuvo de acuerdo en introducir una nota al pie que hiciera referencia a los documentos sobre los principios rectores de la OMS de 2003 y 2005, además del informe de la OMS de 2002 de una consulta global.

4. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES APROPIADOS

93. En la sección 4.1.2.1, se aclaró que el contenido de proteína constituye al menos el 20% del peso en seco.

94. En la sección 4.1.2.3, se modificó el texto sobre los fitoestrógenos para aportar mayor claridad y un carácter más general, ya que no solo se aplicaba a la soja.
95. En cuanto a la sección 4.1.3, “Harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas”, varias delegaciones opinaron que algunas harinas de semillas oleaginosas y algunos aislados oleaginosos y de proteína desgrasados no eran aptos para el consumo humano y debían eliminarse, especialmente la harina desgrasada de semilla de algodón, que era un subproducto de la industria algodonera y que se usaba habitualmente como pienso animal o fertilizante. No obstante, se recordó que este producto se había incluido en la lista porque se empleaba en el consumo humano en algunos países. Se modificó el texto para aclarar que los productos de la sección 4.1.3. podían utilizarse si se producían y se procesaban correctamente para el consumo humano.
96. El Comité solicitó al representante de la FAO que aportara información actualizada en la próxima reunión acerca de las referencias actuales sobre la producción y el procesamiento de varias semillas y legumbres frescas y secas que procedieran de la FAO y de otras fuentes competentes con el fin de actualizar la sección.
97. El Comité hizo constar una propuesta de colocar el maní entre corchetes debido a las reacciones alérgicas que provoca; no obstante, se recordó que el maní era un ingrediente importante de la dieta local en diversas regiones, por lo que se conservó en la lista.
98. A raíz de una propuesta de adición de otras semillas oleaginosas a la lista, el texto se modificó para aclarar que la lista únicamente aportaba ejemplos de semillas oleaginosas de uso común y, por tanto, los países podían utilizar otras semillas oleaginosas comestibles de las que dispusieran.
99. En respuesta a algunas cuestiones referentes a la inocuidad de las materias primas y su posible contaminación, especialmente por micotoxinas, la Secretaría recordó que diversos códigos de prácticas elaborados por el Comité sobre contaminantes de los alimentos podían ofrecer orientación a los Gobiernos en esta materia, especialmente el *Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní* (CAC/RCP 55-2004) y el *Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación de los Cereales por Micotoxinas* (CAC/RCP 51-2003). Se decidió introducir esas referencias en las secciones pertinentes.
100. En la sección 4.1.4, se convino en que podían utilizarse los “concentrados de proteína derivados” procedentes de alimentos de origen animal mencionados en la sección, por lo que el texto se modificó de acuerdo a esta decisión.
101. El Comité mostró su acuerdo con la propuesta de algunas delegaciones consistente en la introducción de una nueva sección sobre las frutas y las verduras, ya que pueden constituir una buena fuente de micronutrientes y la tecnología puede permitir su adición.
102. El Comité hizo constar que una delegación había propuesto que se incluyeran las vitaminas y los minerales.

4.2 Otros ingredientes

103. El Comité acordó añadir una referencia a los aditivos recogidos en la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños, y se mostró a favor de hacer coincidir la sección con el texto de la sección sobre aditivos de la Norma para alimentos elaborados a base de cereales al objeto de garantizar la coherencia.

5. TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN Y SUS EFECTOS

104. El Comité se mostró a favor de la propuesta de un observador consistente en incluir una referencia al *Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos* (CAC/RCP 67-2009) en la sección pertinente.
105. En la sección 5.1, se añadió una referencia a las legumbres “frescas y secas” para guardar la coherencia con las demás secciones. En la sección 5.3, el Comité debatió cuál era el término adecuado para los efectos del tostado: puesto que los microorganismos resistentes al calor podrían no destruirse, se modificó el texto para que indicara que los microorganismos se reducen, al igual que la actividad enzimática, con el calor.

106. Por otra parte, el Comité tomó nota de una propuesta para prohibir el uso de ingredientes tratados con radiación ionizante, del mismo modo que en la Norma para alimentos elaborados a base de cereales.

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y FACTORES DE CALIDAD

107. El Comité acordó modificar el título a “composición nutricional y factores de calidad” por ser más adecuado.

6.1 Aspectos generales

108. Se suprimió el segundo punto “El contenido de nutrientes de la leche materna y los sucedáneos de la leche materna” y se modificó el tercero para que su redacción fuera más general y abarcara todas las situaciones. El texto aprobado fue el siguiente: “Los hábitos alimentarios y las prácticas de alimentación de los lactantes”.

109. El Comité decidió sustituir “coste” por “calidad” en el punto referido a las materias primas y los ingredientes de la sección 6.1.1.

110. En relación con la sección 6.1.3, algunas delegaciones consideraron que 10 g era una porción muy pequeña y podía considerarse alimento para usos medicinales, en cuyo caso debía hacerse referencia a una supervisión médica. Como alternativa, un observador sugirió utilizar estos alimentos en caso de que se contara con la recomendación de un profesional sanitario independiente. También se sugirió que el tamaño de la porción se incluyera en las instrucciones de uso. El Comité confirmó que, de acuerdo con lo establecido en la definición, estos alimentos se destinan a la población general y no a usos medicinales, por lo que se realizaron algunas modificaciones para ganar en claridad.

111. En la sección 6.3.5, el Comité acordó situar el contenido mínimo de proteína en el 6% y modificar la descripción del límite superior para que quedara del siguiente modo: “y no debe superar normalmente el 15%”. De esta forma, se daría cabida a un número mayor de productos, tal como propuso la ESPGHAN.

6.4 Grasa

112. El Comité decidió cambiar el contenido mínimo de grasa al 20%, tal como propuso la ESPGHAN.

113. Se resolvió conservar la sección 6.4.2 y la “redacción alternativa” como nueva sección 6.4.3, ya que ofrecía una orientación útil sobre los ácidos grasos.

6.5 Carbohidratos

114. Algunas delegaciones propusieron establecer un nivel máximo para el uso de los edulcorantes nutritivos e indicaron que, en un principio, se había especificado un nivel máximo del 10% en las Directrices. Sin embargo, el Comité no alcanzó ninguna conclusión al respecto y resolvió mantener el texto actual entre corchetes para su examen posterior. Por otro lado, se eliminaron los corchetes de la última oración sobre la fibra dietética, que decidió conservarse gracias al consenso existente sobre el nivel máximo.

6.6 Vitaminas y minerales

115. En relación con la sección 6.6.1.2, el representante de la OMS indicó que, por diversas razones, el programa para la planificación de la evaluación y el control de la ingesta (IMAPP) no sería un producto de la OMS una vez que se hubiera finalizado, por lo que se eliminó dicha referencia.

116. En la sección 6.6.2, el Comité decidió eliminar el texto entre corchetes y “coste”.

117. El término “enriquecimiento” se sustituyó por “adición de nutrientes” en el título de la sección 6.6.3 y se actualizaron algunas referencias en el texto.

Nueva sección 7

118. El Comité acordó introducir una sección sobre contaminantes utilizando el texto de la Norma para alimentos elaborados a base de cereales.

8. Higiene

119. Esta sección se actualizó para garantizar su coherencia con otras normas, y se introdujeron referencias a los códigos de prácticas pertinentes.

9. Envasado

120. Se introdujo una oración adicional sobre el material de envasado en la sección 9.2 para garantizar la coherencia con la Norma para alimentos elaborados a base de cereales.

10. Etiquetado

121. En respuesta a algunas preguntas sobre los requisitos generales del etiquetado, como el idioma utilizado y la fecha de caducidad, el Comité recordó que estas disposiciones se encuentran cubiertas por la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, que se aplica a todos los alimentos.

122. En la sección 10.2.1.1, “Nombre del alimento”, se aclaró que el etiquetado debía reflejar la verdadera naturaleza del alimento y se simplificó el resto del párrafo mediante el traslado de algunas disposiciones a las instrucciones de uso, que, además, se volvieron a redactar para ofrecer una mayor claridad en lo referente a la edad a partir de la cual se recomienda el uso del producto.

123. En la sección 10.2.4.6, se acordó que los alimentos no consumidos durante la toma de alimentos debían desecharse “a menos que se consuman en el plazo recomendado por el fabricante en las instrucciones de uso”.

124. El Comité tomó nota de las observaciones formuladas por un observador, que indicó que la descripción del producto debía aparecer únicamente en la lista de ingredientes para evitar una promoción inadecuada de los alimentos para lactantes y niños pequeños, y que los alimentos preparados en el hogar no debían consumirse antes del año de vida.

Anexo

125. Debido a la escasez de tiempo, no fue posible examinar el anexo, por lo que se acordó examinarlo en la siguiente reunión.

Estado del anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños

126. El Comité acordó hacer avanzar el anteproyecto de Directrices hasta el trámite 5 para su adopción en el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (CODEX STAN 1981-7) PARA INCLUIR UNA NUEVA PARTE B RELATIVA A LOS NIÑOS CON INSUFICIENCIA PONDERAL (tema 7 del programa)⁹

127. El Comité recordó que, en su última reunión, había acordado solicitar al 34.º período de sesiones de la Comisión que aprobara un nuevo trabajo sobre la inclusión de una nueva parte B para los niños con insuficiencia ponderal en la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981), así como crear un grupo de trabajo electrónico dirigido por la India que se encargara de preparar un proyecto de nueva parte B para la Norma al objeto de hacerlo circular en el trámite 3 y examinarlo en la próxima reunión.

128. En calidad de directora del GTE, la delegación de la India presentó el documento CX/NFSDU 11/33/9 e informó al Comité de que el GTE había examinado el anteproyecto con detenimiento, especialmente en lo referente a la composición esencial, al contenido de cereales, al contenido energético y al contenido de proteínas.

129. El Comité expresó su agradecimiento a la India y al grupo de trabajo. Tras señalar que no podría examinar el documento debido a la escasez de tiempo, decidió que, a la luz de las observaciones presentadas por escrito, un GTE dirigido por la India y que trabajara en inglés se encargara de redactar un nuevo anteproyecto modificado para hacerlo circular en el trámite 3 a fin de que se presentaran observaciones. Este anteproyecto se examinaría en la próxima reunión.

⁹ CX/NFSDU 11/33/9, CRD 7 (observaciones de Botsuana, Malasia, la Unión Europea y la IBFAN), CRD 10 (observaciones de Indonesia), CRD 12 (observaciones de Sudáfrica), CRD 17 (observaciones de Malasia) y CRD 19 (observaciones de Paraguay)

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987) (tema 8 del programa)¹⁰

130. El Comité recordó que, en su última reunión, la delegación de Nueva Zelanda había propuesto preparar un documento de debate para que el Comité examinara la conveniencia de revisar la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) en su totalidad o en parte, y que había aceptado la propuesta.

131. Al presentar el documento CX/NFSDU 11/33/10, la delegación de Nueva Zelanda señaló que la norma actual se había elaborado hace más de 20 años, por lo que necesitaba actualizarse para tener en cuenta los avances tecnológicos y la diversificación de las normas sobre preparados complementarios en varios países. Por todo esto, la delegación propuso revisar la Norma y preguntó al Comité si debía revisarse en su totalidad o solo en parte.

132. De acuerdo con dichas observaciones, el presidente señaló que parecía que la revisión de la norma contaba con apoyo pero que el Comité debía debatir si debería realizarse una revisión parcial o completa en la siguiente reunión.

133. El representante de la OMS informó al Comité del trabajo que está realizando la OMS con relación a los preparados de continuación, incluida la preparación de un comunicado informativo sobre los preparados de continuación en el marco del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, que pronto verá la luz.

134. Tras agradecer a Nueva Zelanda la elaboración del documento, el Comité decidió examinar la cuestión en su próxima reunión, al no disponer del tiempo suficiente para debatirlo en la presente reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 9 del programa)

135. No se propusieron otros asuntos ni ningún trabajo futuro en la reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 10 del programa)

136. Se informó al Comité de que su 34^a reunión tendría lugar en Alemania, del 3 al 7 de diciembre de 2012.

¹⁰ CX/NFSDU 11/33/10, CRD 4 (observaciones de Mali), CRD 5 (observaciones de Egipto y Tailandia), CRD 10 (observaciones de Indonesia), CRD 15 (observaciones de la IBFAN y la IACFO), CRD 19 (observaciones de Paraguay) y CRD 20 (observaciones de la República de Corea)

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMI TE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP12/NFSDU)
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN)	5/8	Gobiernos 35. ^a CAC	Párr. 76 Apéndice III
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991)	5	Gobiernos 35. ^a CAC	Párr. 126 Apéndice IV
Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT)	2/3	Gobiernos GTE dirigido por Estados Unidos de América y codirigido por Tailandia y Chile Gobiernos 34 ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 66 Apéndice V
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional	2/3	GTE dirigido por Australia Gobiernos 34 ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 38
Anteproyecto de revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987)	2/3	GTE dirigido por Canadá y codirigido por Nueva Zelanda Gobiernos 34 ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 79
Anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981) para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal	2/3	GTE dirigido por la India Gobiernos 34 ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 129
Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987)	-	34 ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 134
Anteproyecto de revisión de la lista de aditivos alimentarios	-	Suiza 34 ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 8

APPENDIX I

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

CHAIRPERSON/PRESIDENT/PRESIDENTE

Dr Pia **Noble**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 4665
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

*ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANT AU PRESIDENT/
ASISTENTE AL PRESIDENTE*

Ms Katharina **Adler**
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 (228) 99 529 4647
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

**MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/
PAYSES MIEMBROS**

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Ms Janine **Lewis**
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
P.O.Box 7186
Canberra BC ACT 2610
Australia
Tel.: +61 (2) 6271 2245
Fax: +61 (2) 6271 2278
E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Angela **O'Sullivan**
Manager, International Food Standards
Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
18 Marcus Clarke, Street
2601 Canberra
Australia
Tel.: +61 (2) 6272 3871
Fax: +61 (2) 6272 3025
E-Mail: angela.osullivan@daff.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr Fritz **Wagner**
Dept. Director
Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna
Austria
Tel.: +43 (1) 71100 4426
Fax: +43 (1) 713404 1644
E-Mail: fritz.wagner@bmg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Pascale **De Gryse**
Service public fédéral de la Santé Publique,
Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
Eurostation Bloc II
Place Victor Hugo 40 bte 10
1060 Brussels
Belgium
Tel. : +32 2 524 7368
Fax : +32 2 524 7399
E-Mail : pascale.degryse@health.belgium.be

BENIN / BENIN

Mr Sètonджи Ignace **Zinsou**
 Chef Service Analyse Qualité et Législation Alimentaire
 Direction de l'Alimentation et de la nutrition Appliquée
 (DANA)
 Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
 BP 295 Porto-Novo
 Benin
 Tel.: +229 202 457 91
 Fax: +229 2024 5792

BOLIVIA / BOLIVIE

Ms Elizabeth **Cañipa de Arana**
 Licenciada en Nutrition
 Ministerio de Salud y Deportes
 Calle Fernando Guachalla No 342, Edificio Victor
 5to. piso
 9513 La Paz
 Bolivia
 Tel.: +591 2 2243 796
 Fax: +591 2 2443 957
 E-Mail: ecanipa@yahoo.com

Mrs Maria Julia **Cabreriza**

Nutricionista
 CONAN
 La casilla o PO Box es 88 La Paz
 Bolivia
 Tel.: +591 772 95884
 E-Mail: mayayacabrerizo@yahoo.com

BOTSWANA

Ms Lenkwetse **Bolaane**
 Principal Health Officer (Nutrition)
 Ministry of Health
 P/Bag 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 363 2112
 Fax: +267 390 2092
 E-Mail: lbolaane@gov.bw

Ms Patience Priscilla **Madabe**
 Senior Health Officer (Infant and Young Child Feeding)
 Ministry of Health
 P/Bag 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 363 2158
 Fax: +267 390 2092
 E-Mail: pmadabe@gov.bw

Mr Hussein **Tarimo**

Principal Scientific Officer, Food Safety
 Executive Secretary- National Food Control Board
 Ministry of Health
 P.B. 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 3632 121
 Fax: +267 3902 092
 E-Mail: htarimo@gov.bw

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Ms Elisabete **Gonçalves Dutra**
 Technical Assistant
 National Health Surveillance Agency – Anvisa
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57
 71.205-050 Brasília DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3462 5333
 E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia **Araújo**

Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 Ministry of Health
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57
 71.205-050 Brasília DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3462 5329
 E-Mail: ana.firmo@anvisa.gov.br

Ms Erika **Carvalho**

ABIA – Brazilian Association of Food Industry
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11º andar
 01451-001 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 11 3030 1394
 E-Mail: erika.carvalho@br.nestle.com

Mr Antonio **Mantoan**

ABIA – Brazilian Association of Food Industry
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11º andar
 01451-001 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 11 3030 1353
 E-Mail: antonio.mantoan@mjn.com

Mrs Tania **Cunha Bahr**

Pharmacist
 ABIAD Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para
 Fins Especiais
 Av: Iraí, 79 cj 114 b – Moema
 04082-000 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55-11-5535-6725
 Fax: +55-11-5535-6725
 E-Mail: abiad@uol.com.br

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERUN

Mr Jean Martin **Etoundi**
 Secrétaire Technique CCAFRICA / CMCNSAC
 Agence des Normes et de la Qualité
 BP 14966 YBE
 Yarounde
 Cameroun
 Tel : +237 2220 6368
 Fafx : +237 2220 6368
 E-Mail : etoundijme@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ

Ms Nora **Lee**
 Chief, Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway,
 P.L. 2203E
 K1A OK9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 957 0352
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Mrs Christina **Zehaluk**
 Head, Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 P.L. 2203
 K1A OK9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 957 1739
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: christina.zehaluk@hc-sc.gc.ca

CHILE/CHILI

Dr Diego A. **Gaitán Charry**
 Departamento de Alimentos y Nutrición
 División de Políticas Públicas Saludables y Promoción de la
 Salud
 Ministeria de Salud
 Mac.-Iver 459 8° Piso
 Santiago
 Chile
 Tel.: +56 2 5740 820
 Fax: +56 2 6649 150
 E-Mail: dgaitan@minsal.cl

CHINA/CHINE

Dr Xinxin **Dong**
 Engineer
 The Standard and Regulation Research Center
 AQSIQ
 909, Sanyuan Mansion,
 No. 18 Xibahe Dongli, Chaoyang District
 100028 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 10 8460 3875
 Fax: +86 10 8460 3098
 E-Mail: dongxx@aqsiq.gov.cn

Mr Jingcheng **Wu**
 Officer
 Ministry of Health
 1, Nanlu, Xizhimenwai Xicheng District
 100044 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 10 6879 2383
 Fax: +86 10 6879 2608
 E-Mail: wujch@moh.gov.cn

Mr Fuxiang **Ma**
 Senior Engineer / Section Chief
 the Food Production and Supervision Bureau Departement,
 AQSIQ
 No. 9 Madian Donglu, Haidian District
 100088 Beijing
 P. R. China
 Tel.: +86 10 8226 2218
 Fax: +86 10 8226 0511
 E-Mail: mafx@aqsiq.gov.cn

Prof Xiaoliang **Gao**
 Vice Director
 National Center for Health Inspection and Supervision
 No. 32 Jiaodaokou, Beisiantiao, Doncheng District
 100007 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 (10) 8402 7605
 Fax: +86 (19) 8402 7605
 E-Mail: gaoxiaoqiang@hotmail.com

Prof Weixing **Yan**
 National Institute for Nutrition and Food Safety
 7 Panjianyuan Nanli, Chaoyang District
 100021 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 (10) 6777 6706
 Fax: +86 (10) 6771 1813
 E-Mail: yanwx1128@hotmail.com

Dr Junhua Han

Associate Professor
National Institute for Nutrition and Food Safety
7 Panjianyuan Nanli, Chaoyang District
100021 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 (10) 6779 1259
Fax: +86 (10) 8772 0035
E-Mail: hanjhua@163.com

Prof Shi An Yin

Director of Maternal and Child Nutrition
National Institute for Nutrition and Food Safety
Chinese Center for Diseases Control
29 Nan Wei Road, Xuanwu District
100050 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 8313 2932
Fax: +86 10 8313 2932
E-Mail: shianyin@126.com

Mr Jian Wang

Senior Staff
Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, AQSIQ
No. 1208 Minshen Rd. Shanghai
P. R. China
Tel.: +86 21 38620971
Fax: +86 21 68545464
E-mail: wjian@shciq.gov.cn

Ms Pui Shan Liu

Scientific Officer
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene
Department, HKSAR Government
3/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Roon.
Hong Kong
P. R. China
Tel.: +852 3962 2065
Fax: +852 2803 0534
E-Mail: mpslin@fehd.gov.hk

Dr Xuejun Zhao

Scientific and Regulatory Affairs Director
Dumex Baby Food Co. Ltd.
Building 12
27 Xin Jin Qiao Rd. Pudong
Shanghai, 201206
P. R. China
Tel.: +86 (21) 3860 8888
E-Mail: xuejun.zhao@danone.com

Mr Hongmin Xu

Technical and Regulatory Director
Amway (China) Co.Ltd
41/F CITIC Plaza
233 Tianhe N. Road
510613 Guangzhou
P. R. China
Tel. : +86 (20) 8519 8818
Fax : +86 (20) 3891 2877
E-Mail : hongmin_xu@amway.com

Ms Lei Shi

Regulatory Affairs Director
Abbott China
17th Floor Canway Building
66 Nanlishi Road
100045 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 6802 8080-131
Fax: +86 10 6808 0160
E-Mail: bird.shi@abbott.com

Mr Lei He

Senior regulatory Specialistg
Abbott China
17th Floor Canway Building
66 Nanlishi Road
100045 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 6802 8080-132
Fax: +86 10 6808 0160
E-Mail: l.he@abbott.com

Ms Mona Wang

Medical Director
Sanofi Investment Co., Ltd. Shanghai Branch
Fllor 31, office Bldg. Tower I Plaza 66
No 1266 Nanjing Road (W)
200040 Shanghai
P.R. China
Tel.: +86 21 6288 1616 6749
Fax: +86 21 6288 2335
E-Mail: mona.wang@sanofi.com

Ms Chunzhu Wu

Senior Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle China Ltd.
Level 9, Tower B, LSH Plaza, No 8 Wangjing Road
Changyang District
100102 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 8434 7887
Fax: +86 10 6438 9326
E-Mail: chunzhu.wu@cn.nestle.com

Ms Qian **Huang**

Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutritional (China) Co. Ltd. (Pfizer Nutrition)
8/F Tower B, 5th Square
No 3-7 North Chao Yang Men Avenue
Dong Cheng District
100010 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 8516 1063
Fax: +86 10 8516 1199
E-Mail: qian.huang@pfizer.com

Mr Tony **Chow**

Regulatory and Quality Affairs Manager
Wyeth (HK) Ltd.
12/F Lincoln House, 979 King's Road, Island East
Hong Kong
Hong Kong SAR
Tel.: +852 6716 8967
E-Mail: tony.chow@pfizer.com

COLOMBIA/COLOMBIE

Mrs Laura **Ótálora**
Representante de la Industria del Comité Nacional de
Regimenes Especiales
Comité Nacional de Regimenes Especiales
Cll 76 N° 11-17 piso 3
Bogotá
Colombia
Tel.: +57 3 1647 02781
E-Mail: lauraotalora52@hotmail.com

COSTA RICA

Ms Alejandra **Chaverri Esquivel**
Ministry of Health
Health Regulation Directorate, Normilization Unit
16th Street, 6th and 8th Street
10123-1000 San José
Costa Rica
Tel.: +506 2233 6922
Fax: +506 2255 4512
E-Mail: achaverri@ministeriodesalud.go.cr

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Eva Lind **Rasmussen**
Danish Veterinary and Food Administration
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
Moerkhøj Bygade 19
2860 Soeborg
Denmark
Tel.: +45 7227 6676
E-Mail: elra@fvst.dk

**DOMINICAN REPUBLIC / RÉPUBLIQUE DOMINICAINE / REPÚBLICA
DOMINICANA**

Dr Ángel **Batista**
Pediatro. Presidente del CT 67:35 Conca. Rep. Dom.
Instituto Dominicano de Alimentación Nutrición
Ministerio de Salud Pública y asistencia Social
Ave. Abraham Lincoln esq, Ave. Independencia
10101 Santo Domingo
Dominican Republic
Tel.: +809 258 1996
Fax: +809 541 0382
E-Mail: codexespas@yahoo.com
(angelbatistar@gmail.com)

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof Mahmoud Mohammed **Mostafa Saad**
Prof. of Food Science and Technology
Food Science Dep., Faculty of Agriculture
Minufiya University
Shebin El-Kom
Egypt
Tel.: +20 2 266 4232 home
E-Mail: drmahmoudmstf@yahoo.com

Mrs Nagia **Attia**

Senior Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
16, Tadreeb El-Modarrebeen St. Ameriya
Cairo
Egypt
Tel.: +20 2 2284 5531
Fax: +20 2 2284 5504
E-Mail: moi@idsc.net.eg

Mr Yasser **Khalil**

Technical Officer
Chamber of Food Industries
1195 Cornich El Nil
Cairo
Egypt
Tel.: +20 2 2574 8627
Fax: +20 2 2574 8312
E-Mail: Yasser@egycofi.org.eg

Prof Essam Osman **Fayed**

Minister Plenipotentiary for Agricultural Affairs
Agricultural Office
Embassy of the Arab Republic of Egypt
Villa Savoia
Via Salaria 267
00199 Rome
Italy
Tel.: +39 06 864 8956
Fax: +30 06 854 2603
E-Mail: Egypt@agrioffegypt.it

ESTONIA / ESTONIE

Ms Juta **Jaama**
 Senior Officer of the Food Safety Office
 Food and Veterinary Department
 Estonian Ministry of Agriculture
 39/41 Lai Str.
 15056 Tallinn
 Estonia
 Tel.: +372 6 256547
 Fax: +372 6 256210
 E-Mail: juta.jaama@agri.ee

ETHIOPIA / ÉTHIOPIE / ETIOPIÁ

Mrs Asrat **Wondimu Seraj**
 Associate Researcher
 Ethiopian Health & Nutrition Research Institute
 Arbegnoch Road
 5654 Addis Ababa
 Ethiopia
 Tel.: +251 112 756310
 Fax: +251 112 758634
 E-Mail: asrat1976@yahoo.com

EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
 Head of Unit
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/115
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 295 9182
 Fax: +32 (0) 2 295 1735
 E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Dr Eva Maria **Zamora Escribano**
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Health and Consumers Directorate General (SANCO)
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 299 8682
 Fax: +32 (2) 299 8566
 E-Mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Ms Helen **Lee**
 Administrator
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/106
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 299 8668
 E-Mail: helen.lee@ec.europa.eu

Ariane Vander Stappen

European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office 2/007
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Tel.: +32 (2) 295 2158
 E-Mail: ariane.vander-stappen@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Anna **Lemström**
 Senior Officer Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PB 30
 00023 Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 9 1605 2305
 Fax: +358 9 1605 3338
 E-Mail: anna.lemstrom@mmm.fi

Dr Sirpa Sarlio-**Lähteenkorva**
 Ministerial Advisor
 Ministry of Social Affairs and Health
 P.O.Box 33
 00023 Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 (9) 160 74035
 Fax: +358 (9) 160 73241
 E-Mail: sirpa.sarlio.lahteenkorva@stm.fi

FRANCE / FRANCIA

Ms Ellie **Daguet**
 Chargée de mission Nutrition
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
 Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation, et
 de la Répression des Fraudes
 59 bd Vincent Auriol
 75703 Paris CEDEX 13
 France
 Tel.: +33 (1) 4497 3330
 Fax: +33 (1) 4497 3048
 E-Mail: ellie.daguet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
 Chargée de mission Réglementaire
 ATLA
 42 Rue de Châteaudun
 75009 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 4970 7269
 Fax: +33 (1) 4280 6365
 E-Mail: fcostes@atla.asso.fr

Mrs Brigitte **Lelievre**

Regulation Affairs
Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS)
194, rue de Rivoli
75001 Paris
France
Tel. : +33 (1) 4477 8585
E-Mail : blelievre@alliance7.com

Mrs Jolanta **Leone**

Danone Baby Nutrition
383 Rue Philippe Héron
69654 Villefranche sur Saône
France
Tel. : +33 (4) 7462 6374
Fax : +33 (4) 7462 6183
E-Mail : jolanta.leone@danone.com

GAMBIA / GAMBIE

Mr Malang N. **Fofana**
Programme Manager / Secretary to National Codex/SPS
Committee
National Nutrition Agency (NaNA)
Birtil Harding Highway Mile 7
P.M.B. 162 Banjul
Gambia
Tel.: +220 4498851 or 9992531 or 3992531
E-Mail: kekendoo@yahoo.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Hartmut **Waldner**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 4961
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail : cenfsdu@bmelv.bund.de

Dr. Anke **Weissenborn**

Bundesinstitut für Risikobewertung
Federal Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Straße 10
10589 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 8412 3812
Fax: +49 (30) 8412 3715
E-Mail: anke.weissenborn@bfr.bund.de

Non-Government Advisors

Dr Constanze **Hiepler**

Scientific Regulatory Affairs
Bundesverband der Hersteller für eine besondere Ernährung
(Diätverband) e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Germany
Tel. : +49 (228) 308 5111
Fax : +49 (228) 308 5150
E-Mail: hiepler@diatverband.de

Dr. Gerda **Jost**

Manager Corporate & Regulatory Affairs
Milupa GmbH
Bahnstraße 14-30
61381 Friedrichsdorf
Germany
Tel. : +49 (6172) 99 1423
Fax : +49 (6172) 99 1244
E-Mail : gerda.jost@danone.com

Dr. Susanne **Kettler**

Director Regulatory Affairs
Eu-Scientific & Regulatory Affairs
Coca-Cola Services s.a.
Chaussee de Mons 1424
1070 Brüssel
Belgium
Tel.: +32 471 989045
Fax: +32 (2) 559 2378
E-Mail: skettler@coca-cola.com

Prof Berthold **Koletzko**

German Society of Paediatrics
Early Nutrition Academy
Dr von Hauner Children's Hospital
University of Munich Medical Center
Lindwurmstr. 4
80337 München
Germany
Tel.: +49 89 5160 2826
Fax: +49 89 5160 7742
E-Mail: office.koletzko@med.uni-muenchen.de

Dr. Gert **Krabichler**

Head Global Regulatory Affairs
Merck Selbstmedikation GmbH
Roesslerstraße 96
64293 Darmstadt
Tel.: +49 (6151) 7214 2264
Fax: +49 (6151) 7214 2218
E-Mail: gert.krabichler@merckgroup.com

Mrs Angelika **Mrohs**

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Tel.: +49 30 206143 133
Fax: +49 30 206143 233
E-Mail: amrohs@bll.de

Dr. Michael Packert

Südzucker AG
 Maximilianstraße 10
 68165 Mannheim
 Germany
 Tel.: +49 (621) 421 573
 Fax: +49 (621) 421 7573
 E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

Mr Norbert Pahne

Managing Director
 Bundesverband der Hersteller für eine besondere Ernährung
 (Diätverband) e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 308 5110
 Fax: +49 (228) 308 5150
 E-Mail: pahne@diaetverband.de

Mrs Antje Preussker

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 206143 146
 Fax: +49 30 206143 246
 E-Mail: apreussker@bll.de

Mrs Sabine Sulzer

Nestlé Deutschland AG
 Lyoner Straße 23
 60528 Frankfurt am Main
 Germany
 Tel.: +49 69 6671 2276
 Fax: +49 69 6671 3440
 E-Mail: sabine.sulzer@de.nestle.com

Dr Michael Tischler

Manager Scientific Affairs
 Kraft Foods R & D, Inc.
 Bayerwaldstraße 8
 81737 München
 Tel.: +49 89 62738 6365
 Fax: +49 89 62738 6365
 E-Mail: mtischler@kraftfoods.com

GHANA**Prof Anna Lartey**

Associate Professor
 University of Ghana, Department of Nutrition and Food Science
 P.O.Box LG 134, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 (21)513294
 E-Mail: aalartey@ug.edu.gh

Prof Esther Sakyi-Dawson

University of Ghana, Department of Nutrition and
 Food Science
 P.O.Box LG 134, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 24 4367 242
 Fax: +233 302 500629
 E-Mail: esakyid@ug.edu.gh

Ms Joyce Okoree

Codex Contact Point Officer
 Ghana Standards Board
 P.O.Box MB 245
 Accra

Ghana
 Tel.: +233 302 519758
 Fax: +233 302 500092

E-Mail: codex@gsb.gov.gh

Ms Yvonne Miguela Takyiaa Osei

Head, Food Service Establishment Inspection Unit
 Food and Drugs Board
 P.O.Box 2783, Cantonments

Accra
 Ghana
 Tel.: +233 244 377504
 Fax: +233 302 225502

E-Mail: vonnes1978@yahoo.com

Mr Benjamin Osei Tutu

Head, Public Education and Foodborne Diseases Surveillance
 Unit

Food and Drugs Board
 P.O.Box CT 2783, Cantonments
 Accra
 Ghana

Tel.: +233 21 233200
 Fax: +233 302 225502

E-Mail: boseitutu@fdbghana.gov.gh

Ms Genevieve Ofosuhemaa Baah

Head, Food and Drinks Laboratory
 Ghana Standards Board
 P.O.Box MB 245

Accra
 Ghana
 Tel.: +233 244 662 735
 Fax: +233 302 500092

E-Mail: obaah@yahoo.com

Mrs Audrey Essilfie

Regulatory and Scientific Affairs Manager
 Nestlé Ghana Limited
 P.M.B. KIA Accra-Ghana

Accra
 Ghana
 Tel.: +233 544 335484
 Fax: +233 302 501195/6

E-Mail: audrey.essilfie@gh.nestle.com

GUINEA-BISSAU / GUINÉE-BISSAUMr Soares Faustino **Vaz**Ministère du Commerce, Industrie, Tourisme e de l'Artisanat
Directeur du Service de Normalisation et de Promotion de la
Qualité

Palácio do Governo

Avenida Combatente da Liberdade da Pátria – Bairro Brá

269 Bissau

Guinée-Bissau

Tel.: +245 697 8601

Fax: +245 322 3765

E-Mail: soaresvazfi@yahoo.com.brMr José Mora **N'Sum-Ne**Responsable de l'Information et Communication de Comité
National du Codex Alimentarius

Centre de Documentation et Diffusion Agricole

Ministere de l'Agriculture et Développement Rural

Palacio de Governo

Avenida Combatente da Liberdade da Pátria – Bairro Brá

71 Bissau

Guinée-Bissau

Tel.: +245 664 9145

Fax: +245 322 1019

E-Mail: nsumne@hotmail.com**HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA**Dr Éva **Barna**

Head of Department

National Institute for Food and Nutrition Science

Gyáli út 3/a

1097 Budapest

Hungary

Tel.: +36 1 476 6450

Fax: +36 1 215 5369

E-Mail: barna.eva@oeti.antsz.huMrs Ágnes **Szegedyné Fricz**

Ministry of Rural Development

Kossuth tér 11

1055 Budapest

Hungary

tel.: +36 1 795 3759

Fax: +36 1 795 0096

E-Mail: agnes.fricz@vm.gov.hu**INDIA**Mr Dr. K. V. **Radhakrishna**

Scientist 'D'

National Institute of Nutrition

Jamai-Osmania (P.O.)

500 007 Hyderabad.

India

Tel.: 098 858 604 59

Fax: 91-040 270 191 41

E-Mail: virjkk@yahoo.comMs Anita **Makhijani**

Asstt. Technical Adviser, FNB,

Ministry of WCD, Govt. Of India

Room No. 016, Jeevandeep Building

Parliament Street

New Delhi – 110001

Ph-011-23743978

E-Mail: anitam_atafmb@yahoo.comMr Sh. S. K. **Tiwari**

Junior Inspecting Officer

Food Safety and Standards Authority of India

FDA Bhawan, New Delhi – 110002

Ph – 011-23237433

E-Mail: tiwari_fssa@yahoo.com**INDONESIA / INDONÉSIE**Mrs Tetty Helfery **Sihombing**

Director of Food Product Standardization

National Agency of Drug and Food Control

Jl. Percetakan Negara No 23

10560 Jakarta

Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: tettyhelfery@yahoo.comMrs Yusra **Egayanti**

National Agency of Drug and Food Control

JL Percetakan Negara 23

10560 Jakarta

Indonesia

Tel.: +62 21 4287 5584

Fax: +62 21 4287 5780

E-Mail: egayanti@yahoo.comProf Dr **Hardinsyah** (Master of Science / MS.)

Department of Community Nutrition, Faculty of Human Ecology

Bogor Agricultural University (IPB)

Jl Wijaya Kusuma Raya no 45 Taman Yasmin

Sektor I Kota Bogor, Jawa Barat

16211 Bogor

Indonesia

Tel.: +62 2518345 278

cell phone: +628 129192 259

E-Mail: hardinsyah2010@gmail.comMrs Elin **Herlina**

Head of Subdirector for Evaluation of Foods for Special

Dietary Uses

National Agency of Drug and Food Control

JL Percetakan Negara 23

10560 Jakarta

Indonesia

Tel.: +62 21 4280 0221

Fax: +62 21 4245 267

E-Mail: elin_herlina_1@yahoo.com

Dr Minarto

Director of Community Nutrition
Ministry of Health
Jl. Rasuna Said
Jakarta
Indonesia
Tel.: +62 (21) 520 3883
E-Mail: mynarto@yahoo.com

IRAQ

Mrs Amal **Hasen**
Senior Chemist
Ministry of Health – Nutrition Research Institute
Adhamiyah-Waziriyah
District 304
Street 16 – Building 17 – Nutrition Research Institute
NA Baghdad
Iraq
Tel.: +964 7903 353443
E-Mail: amal_sahab@yahoo.com

ISRAEL / ISRAËL

Dr Ziva **Stahl**
Director Nutrition Department
Ministry of Health
20 King David Street
91010 Jerusalem
Israel
Tel.: +972 2 6228 855
E-Mail: ziva.stahl@moh.health.gov.il

ITALY / ITALIE / ITALIA

Mrs Brunella **Lo Turco**
Ministero Politiche AgricoleAlimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 46656041
Fax: +39 (6) 4880273
E-Mail: sar8@mpaaf.gov.it

Mrs Paola **Merciario**
Ministero Politiche AgricoleAlimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 46656047
Fax: +39 (6) 488 0273
E-Mail: p.merciario@mpaaf.gov.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mr Naohiro **Masuda**
Director
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
100-6178 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3507 9220
Fax: +81 3 3507 9292
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Hiroaki **Hamano**
Technical Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27 Sadohara-cho, Ichigaya, Shinjuku-ku
162-0842 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3268 3134
Fax: +81 3 3268 3136
E-Mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr Yoshiko **Ishimi**
Chief, Department of Food Function and Labeling
National Institute of Health and Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjyuku-ku
162-8636 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3203 8063
Fax: +81 (3) 3205 6549
E-Mail: ishimi@nih.go.jp

Dr Yayoi **Tsujiyama**
Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
E-Mail: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Prof Kazuhiko **Yamada**
Technical Advisor
Kagawa Nutrition University
3-9-21, Chiyoda, Sakado
350 0288 Saitama
Japan
Tel.: +81 (49) 282 3708
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Kazushi Yamauchi

Director
Office of International Food Safety, Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

Ms Reiko Yonekura

Deputy Director
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
100-6178 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3507-9220
Fax: +81 3 3507 9292
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

JORDAN / JORDANIE / JORDANIA**Mrs Hana Kilani**

Head of Standard and Food Quality
Jordan Food and Drug Administration
Amman Shafa Badran
Amman
Jordan
Tel.: 079 9054459
E-Mail: hana.kilani@jfd.a.jo

KENYA**Mr Peter Mutua**

Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974
00200 Nairobi
Kenya
Tel.: +254 (20) 6948 000
Fax: +254 (20) 609 660
E-Mail: mutuap@kebs.org

Mr Samwel Mbugua

Egerton University
Department of Human Nutrition
Faculty of Health Science
P.O.Box 536
20115v Njoro
Kenya
Tel.: +254 733 871 526
E-Mail: samwel.mbugua2@gmail.com

Mrs Brenda Obura

Senior Public Health Officer
Ministry of Public Health and Sanitation
P.O.Box 30016
00100 Nairobi
Kenya
Tel.: +254 711 359 009
E-Mail: breobura@yahoo.com

LESOTHO**Dr. Masekonyela Sebotsa**

Director
Food and Nutrition Coordinating Office (Cabinet)
FNCO, P/Bag A78
100 Maseru
Lesotho
Tel.: +266 2232 3716
Fax: +266 2232 2179
E-Mail: sebotsa@ananzi.co.za

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA**Dr Indre Chmieliauskaite**

Chef Specialist
Public Health Department
Ministry of Health
Vilniaus St. 33
LT-01506 Vilnius
Lithuania
Tel.: +370 5219 3337
Fax: +370 5266 1402
E-Mail: indre.chmieliauskaite@sam.lt

MALAYSIA / MALASIE / MALASIA**Ms Fatimah Sulong**

Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administration Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 (3) 8885 0740
Fax: +60 (3) 8885 0790
E-Mail: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr Nagendran Balasundram

Mission of Malaysia to the European Union
Avenue de Tervueren 414A
1150 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 7628 997
Fax: +32 2 7628 998
E-Mail: nagen@mpob.gov.my

Mr Mohd Muslimin Hashim

Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor, Wisma Sawit, Lot 6
SS6 Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya, Selangor
Malaysia

Tel.: +60 3 7806 4097

Fax: +60 3 7806 2272

E-Mail: muslimin@mpoc.org.my

Mr Boon Han Ooi

Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor, Wisma Sawit, Lot 6
SS6 Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya, Selangor
Malaysia

Tel.: +60 3 7806 4097

Fax: +60 3 7806 2272

E-Mail: boonhan@mpoc.org.my

MALI**Dr Bareye Ouologuem**

Chef de la Division Surveillance Epidemiologique
et Communication
Agence nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Centre Commercial, Rue 305 quartier du Fleuve
BPE 2362
Bamako

Mali

Tel. : +223 2022 0754

Fax : +223 2022 0747

E-Mail : bareye_ouolo@yahoo.fr

MAURITANIA / MAURITANIE**Dr Abdallahi Baouhabib**

Chef de Service des Maladies Non Transmissibles
Direction de la lutte contre les Maladies
Ministère des la Santé
Nouakchott, Mauritanie
BP : 77

Tel. : +222 22 24 37 87

Fax : +22245 25 12 27

E-Mail : ould.mohamed@yahoo.fr

MEXICO / MEXIQUE / MEXICO**Mr Javier Luna Carrasco**

Coordinador Técnico CCNFSDU
ILSI de México A. C.
Clzada de Tlalpan No 3092
Col. Ex-Hacienda Coapa
04980 Mexico, DF

México

Tel.: +52 55 5809 7579

E-Mail: javier.luna@abbott.com

Ms Elvia Aguilar

Scientific and Regulatory Affairs
Canainca
Ruben dario 115, Col. Bosque de Chapultepec
11580 México, D.F.
México

Tel.: +52 55 5262 2129

E-Mail: elaguilar@coca-cola.com

Mr Carlos Almanza Rodriguez

Regulatory Affairs Manager
Kellogg Company México, S. de R. L. de C.V.
km. 1 Carr. al Campo Militar
Col. San Antonio de la Punta
76135 Queretaro
México

Tel.: +52 442 2111 300 ext 6710

E-Mail: carlos.almanza@kellogg.com

Ms Xochitl Morales Macedo

Coordinador
ISDI-CANILEC
Lago Zurich No. 245/Edificio Presa Falcón Piso 11
Col. Granada Ampliación, Delegación Miguel Hidalgo
11529 Mexico City
México

Tel.: +52 55 1103 9604

E-Mail: xochitl.morales@mjn.com

Ms Beatriz Pelayo Consuegra

Regulatory Affairs
Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe
(CMAC)
Pedro Santacilia No 260, Col. Iztaccihualt
03520 México, D.F.

México

Tel.: +52 55 5000 1484

Fax: +52 55 5601 0903

E-Mail: bhpelayo@prodigy.net.mx

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS**Mr Saad Lhoussaine**

Chef de la Division du Controle des Produits vegetaux et
d'origine Vegetal
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
Avenue Haj Ahmed Cherkaoui – Agdal
Rabat

Morocco

Tel.: +212 5376 81351

Fax: +212 5376 82049

E-Mail: saad.lhoussaine@gmail.com

Mr Mohamed **Tannaoui**
 Chef de la Section Agricole
 Laboratoire officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
 25 rue Nichakra Rahal
 20110 Casablanca
 Morocco
 Tel.: +212 5223 02007
 fax: +212 5223 01972
 E-Mail: tannaoui@yahoo.fr

MYANMAR

Dr Ohmar **Soe Win**
 Food Control Officer
 Food and Drug Administration
 Department of Health
 Ministry of Health
 Office No 47
 Nay Pyi Taw
 Myanmar
 Tel.: +95 67 431134
 Fax: +95 67 431134
 E-Mail: drmyintmyint@gmail.com

NEPAL / NÉPAL

Mr Chandra **Subba**
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babarmahal
 N/A Kathmandu
 Nepal
 Tel.: +977 1 4262 369
 Fax: +977 1 4262 337
 E-Mail: dgdfqc@mail.com.np

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Ms Letteke **Boot**
 Policy Advisor Nutrition
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 P.O.Box 20350
 2500 EJ The Hague
 Netherlands
 Tel.: +31 (70) 3405447
 Fax: +31 (70) 3407303
 E-Mail: ca.boot@minvws.nl

Dr Jaap **Schrijver**
 Manager Regulatory Affairs Baby Foods
 Danone Baby Nutrition
 P.O.Box 75538
 1118 ZN Schiphol Airport
 Netherlands
 Tel.: +31 (20) 456 9466
 Fax: +31 (20) 456 8466
 E-Mail: jaap.schrijver@danone.com

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Ms Jenny **Reid**
 Manager Food Safety
 Ministry of Agriculture & Forestry – Food Safety
 PO Box 2526
 Pastoral House
 Wellington 6011
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 894 2582
 Fax: +64 (4) 894 2530
 E-Mail: jenny.reid@maf.govt.nz

NICARAGUA

Mr Omega **Rasolofomanana Aritsimba**
 Lic Tecnología de Alimentos
 Ministerio de la Salud
 Complejo Nacional de Salud “Dra Concepción Palacios”
 Managua
 Nicaragua
 Tel.: +505 2289 4700
 Fax: +505 2289 4839
 E-Mail: alimento@minsa.gob.ni

NIGERIA

Mr Julius **Oreyemi Apanisile**
 Director
 Federal Ministry of Trade and Investment
 Abuja
 Nigeria
 Tel.: +234 8033 1242 56
 E-Mail: mrapanisile@yahoo.com

Mrs. Jane **Omojokun**
 Deputy Director (Regulatory Affairs)
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 3/5 Oshodi - Apapa Expressway, Lagos
 Tel: +234 8033 3381 84
 E-Mail: omojokun.j@nafdac.gov.ng

Mr Abdulsalam **Ozigis**
 Assistant Director
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo way, Wuse, Zone 7
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +234 803 7024 035
 E-Mail: ozigis.a@nafdac.gov.ng

Ms Olapeju **Onadipe**
 Asst Regional Project Coordinator
 CFC-WA,
 IITA, PMB 5320
 Ibadan
 Nigeria
 Tel.: +234 8030 964195
 E-Mail: oonadipe@cgiar.org

Mrs Yinka **Abikoye**
 Promasidor Nigeria Limited
 3 A/B Cowbell Way, Isolo Industrial Estate, Isolo
 Lagos
 Nigeria
 Tel.: +234 8036 665622
 E-Mail: yabikoye@promasidor-ng.com

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Svanhild **Vaskinn**
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 68 00
 Fax: +47 (23) 21 68 01
 E-Mail: svvas@mattilsynet.no

Ms Ida **Tidemann-Andersen**
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 65 73
 E-Mail: idthid@mattilsynet.no

Dr Linda **Granlund**
 Research and Nutrition Manager
 Mills DA
 P.O.Box 4644 Sofienberg
 N-0506 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 9901 9418
 E-Mail: linda.granlund@mills.no

OMAN / OMÁN

Mrs Nawal **Al-Abri**
 Specialist on Specification of Food & Agriculture Products
 Ministry of Commerce & Industry
 Directorate General of Specification and Metrology
 P.O.Box 550
 100 Muscat
 Sultanat of Oman
 Tel.: +968 9558 4474
 Fax: +968 2481 5992
 E-Mail: dgs321@hotmail.com

Mr Eyad **Attari**
 Regulatory Affairs Manager
 Ministry of Commerce & Industry
 Directorate General of Specification and Metrology
 P.O.Box 550
 100 Muscat
 Sultanat of Oman
 Tel.: +97/5560089/8
 Fax: +97/48839880
 E-Mail: guigoz64@yahoo.com

PHILIPPINES / FILIPINAS

Mr Israel **Dela Cruz**
 OIC Chief Senior Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture & Fisheries Product Standards
 BPI Compound
 Visayas Avenue, Diliman
 1101 Quezon City
 Philippines
 Tel.: +63 (2) 455 2858
 Fax: +63 (2) 455 2858
 E-Mail: iqdelacruz@gmail.com israel.dela_cruz@up.edu.ph

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Mrs Magdalena **Kowalska**
 Senior Specialist
 Agricultural and Food Quality Inspection
 30 Wspolna Str.
 00930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 2 2623 2904
 Fax: +48 2 2623 2997
 E-Mail: mkowalska@ijhars.gov.pl

Ms Marzena **Chacinska**
 Director
 Agricultural and Food Quality Inspection
 30 Wspolna Str.
 00930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 2 2623 2902
 Fax: +48 2 2623 2997
 E-Mail: mchacinska@ijhars.gov.pl

Ms Malgorzata **Klak**
 Expert
 Agricultural and Food Quality Inspection
 30 Wspolna Str.
 00930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 2 2623 2792
 Fax: +48 2 2623 2997
 E-Mail: mklak@ijhars.gov.pl

Prof Hanna **Kunachowicz**
 Head of Department of Nutritive Value of Food
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 550 9708
 Fax: +48 22 842 1103
 E-Mail: hkunachowicz@izz.waw.pl

Dr Katarzyna **Stos**
 Head of Food Safety Department
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 550 9781
 Fax: +48 22 842 1103
 E-Mail: kstos@izz.waw.pl

Mr Stephane **Brion**
 Administrator
 Council of the European Union
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 281 2142
 Fax: +32 2 281 6168

QATAR

Mr Faisal Rashid **Al-Bader**
 Department of Standards and Metrology
 Ministry of Environment
 P.O.Box 23277
 Doha
 Qatar
 tel.: +974 4413 9432
 Fax: +974 4413 9543
 E-Mail: fbader@moe.gov.qa

REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE COREA

Dr Gui Im **Moon**
 Deputy Director
 Nutrition Policy Division,
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2259
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: luna@korea.kr

Dr Chang Hee **Lee**
 Deputy Director food Standard Division Korea food and Drug
 Administrations
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2415
 Fax: +82 43 719 2400
 E-Mail: chlee65@korea.kr

Ms Youn Sung **Oh**
 Senior Researcher
 Nutrition Policy Division,
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2272
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: youns1007@korea.kr

Dr Yang-Hee **Cho**
 Amway Korea
 4F Textile Center Bldg., #944-31, Daechi-dong
 Kangnam-ku
 135-713 Seoul
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (2) 3468 6170
 Fax: +82 (2) 3468 6249
 E-Mail: yang-hee_cho@amway-com

Prof. Oran **Kwon**
 Associate Professor
 Ewha Womans' Univ
 Dept of Nutritional Science & Food Management
 Human Ecology BLD #301
 11-1 Daehyun-dong, Seodaemoon-gu
 120-750 Seoul
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (2) 3277 6860
 Fax: +82 (2) 3277 6860
 E-Mail: orank@ewha.ac.kr

Mr Jaewoo **Park**
 Assistant Director, DVM
 Livestock Products Standard Division
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency
 75 Anyang-ro, Manom-gu, Anyang
 430-757 Gyeonggi-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (31) 467 1986
 Fax: +82 (31) 467 1989
 E-Mail: jwparkdvm@korea.kr

REPUBLIC OF MOLDOVA/RÉPUBLIQUE DE MOLDOVA/REPÚBLICA DE MOLDOVA

Dr Alexei **Chirlici**
 Ministry of Health
 State University of Medicine and Pharmacy "Nicolae
 Testemitanu"
 Department of Hygiene
 26/2 Nicolae Testemitanu Str. Study Building Nr. 6
 MD-2025 Chisinau
 Moldova, Rep. of
 Tel.: +373 22 205 462
 Fax: +373 22 729 725
 E-Mail: achirlici@mail.ru

RWANDA

Mr Shukuru **Bizimungu**
 Head of Industry Inspection Section
 Rwanda Bureau of Standards
 P.O.Box 7099
 7099 Kigali
 Rwanda
 Tel.: +250 7855 26341
 E-Mail: shukurb@yahoo.com

SAMOA

Ms Iulia **Petelo**
 Ministry of Commerce, Industry & Labour
 P.O.Box 862, Level IV ACC Building
 Apia
 Samoa
 Tel.: +685 20441
 Fax: +685 20443
 E-Mail: iulia.petelo@mcil.gov.ws
 codex.samoa@mcil.gov.ws

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR

Mr Sean **Wong**
 Senior Executive Manager
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 7829
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: sean_wong@ava.gov.sg

Ms Yi Ling Tan

Manager Regulatory Programmes
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 8556
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA

Mrs Andiswa **Ngqaka**
 Assistant Director Nutrition
 National Department of Health
 Directorate: Nutrition
 Private Bag X828
 Pretoria 0001
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 395 8511
 Email: NgqakA@health.gov.za
andiswangqaka@yahoo.de

Prof Dr Hester (Este) H **Vorster**
 Centre of Excellence for Nutrition
 Faculty of Health Sciences
 North-West University
 Potchefstroom 2520
 South Africa
 Tel.: +27 (18) 299 4036
 E-Mail: este.vorster@nwu.ac.za

Ms Jane Badham

Managing Director
 JB Consultancy
 P.O. Box 67396
 Bryanston 2021
 South Africa
 Tel.: +27 (11) 463 0679
 E-Mail: jane@jbconsultancy.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Ms Almudena **Rollán Gordo**
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Ministry of Health, Social Policy and Equality
 Alcalá, no 56, Planta 4ª – Despacho-445
 28006 Madrid
 Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: arollan@msps.es

SRI LANKA

Dr Upul Ajith **Mendis**
 Director General of Health Services
 Ministry of Health
 Suwasiripaya, No 385,
 Rev. Baddegama Wimalawansa Thero
 Mawatha, Colombo-10
 01000 Colombo
 Sri Lanka
 Tel.: +94 11 2694860
 Fax: +94 11 2693869
 E-Mail: dghs@health.gov.lk

Mr Roshan Kulasuriya

Director Corporate Affairs
 Fonterra Brands Lanka
 100, Delgado Road, Biyagama
 01000 Colombo
 Sri Lanka
 Tel.: +94 11 248 8032
 Fax: +94 11 248 7357ILAC
 E-Mail: roshan.kulasuriya@fonterra.com

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Dr Awad **Sukrab**
 Manager of Planning and Research Dept.
 Sudanese Standards and Metrology Organization (SSMO)
 P.O.Box 13573
 11111Khartoum
 Sudan
 tel.: +249 9123 91190
 Fax: +249 1837 41768
 E-Mail: awadsokrab@hotmail.com

Ms Amna Yousif Imameldeen **Abakor**
 Ministry of animal Resources and Fisheries
 Department of Animal Health and Epizootic Diseases Control -
 Food Safety Unit
 293 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 1834 75995
 +249 912 854439
 Fax: +249 1834 7596
 E-Mail: amniyamam21@hotmail.com

Mr Sirageldin Mustafa **Mohamed Ahmed**
 Environmental Health and Food Safety Adviser
 Federal Ministry of Health
 P.O.Box 8194 Code 12217
 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 9121 35286
 Fax: +249 1837 80353
 E-Mail: sirageldinmust@yahoo.com

Mrs Omima **Fadlallah**
 Research Scientist
 Department of Food Chemistry and Nutrition
 Food Research Center
 Khartoum Bahrie/Shambatt
 Karthoum
 Sudan
 Tel.: +249 9123 76702
 Fax: +249 8531 1049
 E-Mail: omimafadlalla@gmail.com

Mrs Ibtehag Mahgoub Almobark **Ibaid**
 Health Inspector
 Federal Ministry of Health
 P.O. Box 313
 00249 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 912468362
 Fax: +249 01551 45620
 E-Mail: ibtehagmoba@yahoo.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Catharina **Rosqvist**
 Senior Administrative Officer
 Ministry for Rural Affairs
 Fredsgatan 8
 103 33 Stockholm
 Sweden
 Tel.: +46 8 405 3782
 Fax: +46 8 206496
 E-Mail: catharina.rosqvist@rural.ministry.se

Ms Lena **Björck**
 Nutritionist
 National Food Agency
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 7092 45651
 Fax: +46 (18) 105848
 E-Mail: codex@slv.se

Mrs Kristina Lagestrand **Sjölin**
 Principal Administrative Officer
 National Food Agency
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 175500
 Fax: +46 (18) 105848
 E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SVITZA

Mrs Elisabeth **Nellen-Regli**
 Pharmacist
 Federal Office of Public Health
 Consumer Protection Directorate
 Schwarzenburgstr. 165
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 322 9560
 Fax: +41 (31) 322 9574
 E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr Dirk **Cremer**
 Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 P.O.Box 2676
 CH-4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 618 158 109
 Fax: +41 618 158 770
 E-Mail: dirk.cremer@dsm.com

Mrs Marie-France **Pagerey**
 CT-Regulatory and Scientific Affairs, Nestlé
 1800 Vevey
 Switzerland
 Tel.: +41 21 924 6429
 E-Mail: mariefrance.pagerey@nestle.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Prof Kraissid **Tontisirin**
 Senior Advisor
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel. : +66 (2) 561 2277
 Fax : +66 (2) 561 3357
 E-Mail : kraisid.tontisirin@gmail.com

Mrs Jureerat Hokiarti

Senior Food and Drug Technical Officer
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Road
 11000 Nondhaburi
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 590 7156
 Fax: +66 (2) 591 5918460
 E-Mail: jrhk2449@hotmail.co.th

Dr Hataya Kongchuntuk

Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C
 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey'
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 740 3474
 Fax: +66 (2) 740 3499
 E-Mail: hataya.kongchuntuk@danone.com

Mr Pichet Itkor

Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 725 1093
 Fax: +66 (2) 725 1082
 E-Mail: pichet.itkor@mjn.com

Mr Manat Larpphon

Senior Standard Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 561 2277
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-Mail: manat@acfs.go.th

Ms Sanida Khoonpanich

Standard Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 10900 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 561 2277 ext. 1445
 Fax: +66 (2) 561 3357, +66 (2) 561 3373
 E-Mail: sanida.sk@gmail.com

TOGO**Dr Tchala Kazia**

Chef Division Nutrition, Technologie Alimentaire et Qualité des
 produits
 Institut Togolais de Recherche Agronomique,
 Ministère de l'Agriculture
 POBox: 1163-Lomé-TOGO
 Tél: +228 90023325/ +228 22254118
 Fax: +228 2225 1559
 E-Mail: kaziatchala@yahoo.fr / itra@cafe.tg

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA**Ms Ozlem Eralp**

Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 General Directorate of Food and Control
 Eskişehir Yolu 9.kg Lodumlu
 06550 Ankara
 Tel.: +90 312 2587 756
 Fax: +90 312 2587 760
 E-Mail: ozlem.eralp@tarim.gov.tr

Mr Dursun Kodaz

Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 General Directorate of Food and Control
 Eskişehir Yolu 9.kg Lodumlu
 06550 Ankara
 Turkey
 Tel.: +90 3 1225 8775
 Fax: +90 3 1225 87760
 E-Mail: dursun.kodaz@tarim.gov.tr

Ms Sema Toraman

Technical Regulatory Coordinator
 Access Business Group
 Amway Turkey
 Amway Türkiye Ltd.
 Şair Eşref Bulvarı No 6 Kat: 7 D: 4-9 Çankaya Izmir
 35530 Konak
 Turkey
 Tel.: +90 533 3710 049
 Fax: +90 232 4554 455
 E-Mail: sema_toraman@amway.com

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO**Dr Sheela Reddy**

Head of Maternal and Child Nutrition and Diabetic Foods
 Nutrition Science and Delivery
 Health Improvement Directorate
 Department of Health
 133-155 Waterloo Road
 London SE 1 8UG
 United Kingdom
 Tel.: +44 20 7972 1365
 E-Mail: sheela.reddy@dh.gsi.gov.uk

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

Dr Barbara O. **Schneeman**
Director, Office of Nutrition
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 (240) 402 2373
Fax: +1 (301) 436 26369
E-Mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Dr Allison A. **Yates**
Associate Director
Beltsville Area
Agricultural Research Service
U.S. Department of Agriculture
10300 Baltimore Avenue
Bldg 003, Rm. 223, BARC-West
Beltsville, MD 20705
USA
Tel.: +1 (301) 504-5193
Fax: +1 (301) 504-5863
E-Mail: allison.yates@ars.usda.gov

Mr Paulo **Almeida**
Associate Manager
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W.
Washington, DC 20250
USA
Tel.: +1 (202) 205 0574
E-Mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

Dr Sue A. **Anderson**
Team Leader
Regulations and Review Team
Office of Nutrition, 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.: +1 240-402-1453
Fax: +1 240-402-2636
E-Mail: sue.anderson@fda.hhs.gov

Ms Judy **Canahuati**
Maternal Child Health, Nutrition and HIV Advisor
Office of Food for Peace
U.S. Agency for International Development
Room #7.06.100 RRB
1300 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, CD 20523
Tel.: +1 (202) 712 5737
Fax: +1 (202) 216-3039
E-Mail: jcanahuati@usaid.gov

Ms Nancy T. **Crane**
Expert Regulatory Review Scientist
Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-830)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (240) 402 1450
Fax: +1(240) 402 2636
E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Dr Julie **Moss**
Deputy Director, International Affairs Staff
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway (HFS-550)
20740 College Park
USA
Tel.: +1 240 402 2031
Fax: +1 301 436 2618
E-Mail: julie.moss@fda.hhs.gov

Non-Government Advisors

Dr. Sukh D. **Bassi**
Vice President, Scientific Affairs
Chief Science Officer
MGP Ingredients, Inc.
P.O.Box 130
Atchison, Kansas 66002
USA
Tel.: +1 (913) 488 7409
Fax: +1 (913) 360-5746
E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

Dr Lisa **Craig**
Director, Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
Dept. 104070, RP3-2,
625 Cleveland Avenue
Columbus, Ohio 43215
USA
Tel.: +1 (614) 624 3696
Fax: +1 (614) 727 3696
E-Mail: lisa.craig@abbott.com

Mr Robert **Earl**
 Nutrition and Health Policy Director
 Global Scientific and Regulatory Affairs
 The Coca-Cola Company
 P.O. Box 1734
 Atlanta, GA 30301
 Tel.: +1 (404) 676 2538
 Fax: +1 (404) 598 2538
 E-Mail: robertearl@coca-cola.com

Dr Mary H. **Hager**
 Principal, Hager and Associates
 12 Kings Ridge Road
 Randolph, NJ 07869
 USA
 Tel.: +1 (973) 252 9924
 E-Mail: hagermmh@aol.com

Dr William C. **MacLean, Jr.**
 Consultant
 The Ohio State University
 1800 Upper Chelsea Road
 Columbus, Ohio 43212
 USA
 Tel.: +1 (614) 486 6170
 E-Mail: william.maclean@earthlink.net

Ms Mardi K. **Mountford**
 Executive Vice President
 International Formula Council
 1100 Johnson Ferry Road, Suite 300
 Atlanta, Georgia 30342
 USA
 Tel.: +1 (404) 252 3663
 Fax: +1 (404) 252 0774
 E-Mail: mmountford@kellencompany.com

ZIMBABWE

Mrs Ancikaria **Chigumira**
 Deputy Director Nutrition Services
 Ministry of Health and Child Welfare
 P.O.Box CY1122 Couseway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 (4) 792454
 E-Mail: ancikaria53@gmail.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AESGP – ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr Rose **Schraitle**
 Drug Regulatory Affairs Manager
 AESGP
 7, Avenue de Tervuren
 B-1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 735 5130
 Fax: +32 2 735 5222
 E-Mail: info@aesgp.be

CCC – CALORIE CONTROL COUNCIL

Mrs Victoria **Betteridge**
 Vice President and Director, Regulatory and Governmental Affairs
 Tate & Lyle Plc
 Lower Thames Street
 Sugar Quay
 EC3R 6DQ London
 United Kingdom
 Tel.: +44 207 626 6525
 Fax: +44 207 977 6571
 E-Mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Mr Wim **Caers**
 Manager Regulatory Affairs
 Beneo
 Aandorenstraat 1
 3300 Tienen
 Belgium
 Tel.: +32 16 801483
 Fax: +32 16 801308
 E-Mail: wim.caers@beneo.com

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Ms Emilie **Leibovitch**
 Scientific & Regulatory Affairs Advisor
 CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 762 0760
 Fax : +32 (2) 771 0026
 E-Mail : emilie.leibovitch@cefs.org

CONSUMERS INTERNATIONAL

Mrs Ursula **Trüb**
 Consumer Representative
 Consumers International
 Bözli 1
 4312 Magden
 Switzerland
 Tel.: +41 (0) 61 841 1256
 Fax: +41 (0) 61 841 1256
 E-Mail: ursula.trueb@vtxmail.ch

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr John **Hathcock**
 Senior Vice President
 Scientific and International Affairs
 CRN
 1828 L St, NW Suite 510
 20036 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 202 204 7662
 Fax: +1 202 204 7701
 E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Mr Harvey **Kamil**
 Vice Chairman
 NBTY, Inc.
 2100 Smithtown Avenue
 11779 Fonkonkoma, New York
 USA
 Tel.: +1 631 200 2020
 Fax: +1 631 567 7148
 E-Mail: heatherkuhn@nbt.com

Mr Mark **Ledoux**
 Chairman and CEO
 Natural Alternatives International
 1185 Linda Vista Drive
 92078 San Marcos, California
 USA
 Tel.: +1 760 736 7742
 Fax: +1 760 591 9637
 E-Mail: mledoux@nai-online.com

Mr Mark **Mansour**
 Akin Gump Strauss Hauer & Feld
 1333 New Hampshire Ave N.W.
 20036 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +1 202 887 4105
 Fax: +1 202 887 4288
 E-Mail: mmansour@akingump.com

Mr John **Venardos**
 Senior Vice President
 Herbalife Ltd.
 990 West 190th St, Suite 650
 90502 Torrance, CA
 USA
 Tel.: +1 310 851 2346
 Fax: +1 310 767 3316
 E-Mail: johnv@herbalife.com

EFFCA – EUROPEAN FOOD AND FEED CULTURES ASSOCIATION

Mr Youri **Skaskevitch**
 Secretary General
 EFFCA
 Sint Michielslaan 77-79
 1060 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 7402 962
 Fax: +32 2 7325 102
 E-Mail: effca@agep.eu

EFLA/AEDA – EUROPEAN FOOD AND LAW ASSOCIATION

Ms Rola **Arab**
 Member
 EFLA
 50, Rue de l' Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1142
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: secretariat@efla-aeda.org

EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS

Dr Keith **Legge**
 EHPM
 Rue de l' Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 209 1145
 Fax: +32 2 223 3064
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

ESPGHAN - EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION

Dr Walter **Mihatsch**
 ESPGHAN
 Auf dem Katzenkopf 26
 74523 Schwaebisch Hall
 Tel.: +49 (791) 753 4509
 Fax: +49 (791) 753 4914
 E-Mail: familie.mihatsch@web.de

Prof. Dominique **Turck**
 Professor of Pediatrics
 ESPGHAN
 Département de Pédiatrie
 Hôpital Jeanne de Flandre
 59037 Lille
 France
 Tel.: +33 (3) 2044 6885
 fax: +33 (3) 2044 4634
 E-Mail: dominique.turck@chru-lille.fr

EU SALT – EUROPEAN SALT PRODUCERS ASSOCIATIONMs Sandrine **Lauret**

Regulatory Affairs Manager

Eu Salt

Avenue de l'Yser 4

1040 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 737 1090

Fax : +32 (2) 737 1099

E-Mail : sandrine.lauret@eusalt.com**FOODDRINKEUROPE**Mr Dirk **Jacobs**

Manager Consumer Information, Diet and Health

Avenue des Arts 43

1040 Brussels

Belgium

Tel.: +32 2 514 11 11

Fax: +32 2 508 2021

E-Mail: d.jacobs@fooddrinkeurope.euMs Annie **Loch**

Corporate Regulatory Affairs Director

Groupe Danone

15 Rue Helder

75009 Paris

France

Tel.: +33 (6) 1467 2825

E-Mail: annie.loch@danone.com**GAIN – GLOBAL ALLIANCE FOR IMPROVED NUTRITION**Dr Jonathan **Siekman**

Technical Advisor

GAIN

Rue de Vermont 37-39

P.O.Box 55

CH-1211 Geneva 20

Switzerland

Tel.: +41 (22) 749 1850

Fax: +41 (22) 749 1851

E-Mail: jsiekman@gainhealth.org**IACFO – INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANISATIONS**Mrs Patti **Rundall**

Policy Director

Baby Milk Action / IBFAN

34 Trumpington St.

Cambridge CB2 1QY

United Kingdom

Tel.: +44 01223 464420

Fax. +44 01223 464417

E-Mail: prundall@babymilkaction.org**IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**Mr David **Pineda Ereño**

Director, Regulatory Affairs

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: davidpineda@iadsa.beMs Cashmer **Dirampaten**

Manager Regulatory Affairs

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: cashmerdirampaten@iadsa.beMr Simon **Pettman**

Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: carissachin@iadsa.beMr Nico **Raczek**

IADSA Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.beProf David **Richardson**

Scientific Advisor

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

50, Rue de l'Association

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be

Mrs Michelle **Stout**
 IADSA Secretariat
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations
 (IADSA)
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Ms Elisabeth **Sterken**
 Director
 INFACT Canada/IBFAN North America
 520 Colborne Street
 London ON, N6B 2T5
 Canada
 Tel.: +1 (416) 595 9819
 Fax: +1 (416) 591 9355
 E-Mail: esterken@infactcanada.ca

Mrs Joyce **Chanetsa**
 IBFAN Africa
 Dhlanubeka Building cnr
 P.O.Box 781
 H100 Mbabane
 Swaziland
 Tel.: +268 2404 5006
 Fax: +268 2404 0546
 E-Mail: ibfan.jchanetsa@realnet.co.sz

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mrs Helen **Falco**
 Advisor
 International Council of Beverages Associations
 c/o American Beverage Association
 1101 16th Street NW
 20036 Washington, D.C.
 USA
 Tel.: +1 (202) 263 6790
 E-Mail: hefalco@coca-cola.com

Mr Hidekazu **Hosono**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hidekazu_hosono@suntory.co.jp

Mr Hiromi **Ohta**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hiromi_ohta@suntory.co.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Christophe **Leprêtre**
 Manager, Regulatory & Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 c/o Keller and Heckman LLP
 1001 G Street NW, Suite 500 West
 20001 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-Mail: icga@gumassociation.org

Mr Jean **Savigny**
 Counsel
 International Chewing Gum Association
 c/o Keller and Heckman LLP
 1001 G Street NW, Suite 500 West
 20001 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-Mail: icga@gumassociation.org

ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS

Ms Regina **Hildwine**
 Senior Director Science Policy, Labeling & Standards
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street NW
 20005 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 202 639 5926
 E-Mail: rhildwine@gmaonline.org

Ms Phyllis **Tanaka**
 Vice-President Scientific & Regulatory Affairs
 Food and Consumer Products of Canada
 100 Sheppard Avenue E, Suite 600
 M2N 6N5 Toronto, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 416 510 8024
 Fax: +1 416 510 8043
 E-Mail: phyllist@fcpc.ca

IDACE – EUROPEAN DIETETIC FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

Mrs Marie Odile **Gailing**
 Member
 IDACE
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1142
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: secretariat@idace.eu

Mrs Isabelle Caelen

Member
IDACE
50 Rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1141
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@idace.eu

Mr Kevin O'Brien

Member
IDACE
50 Rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1141
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@idace.eu

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**Ms Isabelle Neiderer**

Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
1801 McGill College Avenue, Suite 700
H3E 2N4 Montreal
Canada
Tel.: +1 (514) 284 1092
Fax: +1 (514) 284 0449
E-Mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Mr Joerg Seifert

Technical Director
IDF
70, Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 3256 743
Fax: +32 2 7330 413
E-Mail: jseifert@fil-idf.org

Dr Yvette Soustre

Nutrition Director
CNIEL
42, rue de Chateaudun
75009 Paris
France
Tel.: +33 1 4970 7224
E-Mail: ysoustre@cniel.com

Dr Isabelle Subirade

Regulatory and External Affairs
Danone Research
R.D. 128
91767 Palaiseau
France
Tel.: +33 1 6935 7475
Fax: +33 1 6935 7683
E-Mail: isabelle.subirade@danone.com

IFAC – INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL

Dr Pierre **Kirsch**
Scientific & Regulatory Advisor to Lubrizol
IFAC
Avenue du Pesage 18/9
1050 Brussels
Belgium
Tel.: +32 4739 74002
E-Mail: kirsch@skynet.be

IFMA – INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS

Dr Nathalie **Henin**
Scientific & Regulatory Affairs Director
BUNGE Europe, Middle-East and Africa
13, Route de Florissant
1206 Geneva
Switzerland
Tel.: +41 796 323 687
Fax: +41 22 5929 106
E-Mail: nathalie.henin@bunge.com

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Prof Rosemary **Walzem**, RD
Professor of Nutrition
Texas A&M University
Kleberg Center RM 242
77843-2472 College Station, TX
USA
Tel.: +1 (979) 845 7537
Fax: +1 (979) 845 1921
E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu

Ms Gloria Brooks-Ray

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
Exponent, Inc.
Center for Chemical Regulation and Food Safety
P.O. Box 97
07046 Mountain Lakes NJ
USA
Tel.: +1 (973) 334 4652
E-Mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Rodney J.H. Gray

Vice President Regulatory Affairs
DSM Nutritional Products
6480 Dobbin Road
21045 Columbia, Maryland
USA
Tel.: +1 (410) 740 0081
Fax: +1 (410) 470 2985
E-Mail: rodney.gray@dsm.com

IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE**PRODUCERS**Mr Paul **Zwiker**

Dipl. Lm. Ing. ETH

IFU

Postfach 45

CH-9220 Bischofszell

Switzerland

Tel.: +41 71 420 0644

Fax: +41 71 420 0643

E-Mail: zwiker@bluewin.ch**IICA – INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE**Dr Marcos **Sanchez-Plata**

Food Safety Specialist

IICA

5757 Blue Lagoon Drive, Suite 200

33126 Miami, Florida

USA

Tel.: +1 305 2609 010

Fax: +1 305 2609 020

E-Mail: marcos.sanchez@iica.int**ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION**Mrs Maryse **Arendt**

Director

Initiativ Liewensufank

20 Rue de Contern

5655 Itzig

Luxemburg

Tel.: +352 3605 9713

E-Mail: maryse.arendt@liewensufank.lu**ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE**Mr Kazuo **Sueki**

Director, Scientific Information

ILSI Japan

Kojimachi R, K Bldg. 2-6-7

Kojimachi, Chiyoda-ku

102-0083 Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 5215 3535

Fax: +81 (3) 5215 3537

E-Mail: kazuo.sueki@aifn.orgMr Kazuyoshi **Namba**

Nutritional Science Institute

Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

5-1-83, Higashihara

Zama

Kanagawa 252-8583

Japan

Tel.: +81 (46) 252 3057

Fax: +81 (46) 252 3077

E-Mail: k_namba@hotmail.comDr Eiryu **Sanatani**

General Manager

Quality Assurance Development Department

Quality Assurance Division

Suntory Business Expert Limited

2-3-3 Daiba, Minato-ku

Tokyo

Japan

Tel.: +81 3 5579 1521

Fax: +81 3 5579 1725

E-Mail: eiryu_sanatani@suntory.co.jpDr Hiroshi **Tsuchita**

Food Technology Research Institute

Meiji Dairies Corporation

540 Natuda, Odawara

Kanagawa 250-0862

Japan

Tel.: +81 465 373661

Fax: +81 465 373713

E-Mail: hiroshi_tsuchita@meiji.com**IPA – INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION**Ms Carine **Lambert**, expert.

IPA

Zentralstrasse 64

CH-8003 Zurich

Switzerland

Tel. : +32 2 210 2030

E-Mail : c.lambert@ylfa.org**ISDI – INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES**Dr Irena **Costea**

Member

ISDI

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (") 209 1143

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@isdi.orgMs Margaret **Creedon**

Member

ISDI

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (") 209 1143

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@isdi.org

Dr Heather Ferguson

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Nynke Keestra

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mr Xavier Lavigne

Secretary General
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Dr Hugh Lippman

ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 81241 98650
E-Mail: hugh.lippman@mjn.com

Dr Peter van Dael

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Ms Yedda Chou

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Ayu Puspitalena Rtr.

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION**Ms Sandrine Espeillac**

Standardization Project Manager
AFNOR
11 rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint Denis Cedex
France
Tel.: +33 1 4162 8602
E-Mail: sandrine.espeillac@afnor.org

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION**Dr Scott C. Tips**

General Legal Counsel
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2182
Fax: +1 (626) 303 0642
E-Mail: scott@rivieramail.com

Ms Caroline Knight

National Health Federation
P.O.Box 688
91017 Monrovia
USA
Tel.: +44 7427 821 940
Fax: +1 626 303 0642
E-Mail: uk-nhf@thenhf.com

Mrs Petra Weiss

National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2181
Fax: +1 (626) 303 0642

Mrs Gudrun Weiss

National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2182
Fax: +1 (626) 303 0642

**OFCA – ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS
CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES**

Dr Huub **Scheres**
 Director External Affairs
 Danisco/DuPont
 Archimedesweg 30
 2333 CN Leiden
 Netherlands
 Tel.: +31 7156 86168
 Fax: +31 7156 86169
 E-Mail: huub.scheres@danisco.com

WSRO - WORLD SUGAR RESEARCH ORGANIZATION

Dr Richard **Cottrell**
 Director General
 WSRO
 70 Collingwood House
 Dolphin Square
 SWIV 3LX London
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20)7821 6800
 Fax: +44 (20) 7834 4137
 E-Mail: rcottrell@wsro.org

Dr. Charles **Baker**
 Chief Scientific Officer
 The Sugar Association Inc.
 1300 L Street, NW Suite 101
 20005-4263 Washington. DC
 USA
 Tel: +1 202 785 1122 x120
 Fax: +1 202 785 5019
 E-Mail: cbaker@sugar.org

Dr. Anna **Wittekind**
 Assistant Director
 WSRO
 70 Collingwood House
 Dolphin Square
 SWIV 3LX London
 United Kingdom
 Tel.: +44 20 7821 6800
 Fax: +44 20 7843 4137
 E-Mail: awittekind@wsro.org

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATION**WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION**

Dr Chizuru **Nishida**
 Coordinator
 Nutrition Policy and Scientific Advice
 Department of Nutrition for Health and Development
 WHO
 20. Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 791 3317/3455
 Fax: +41 (22) 791 4156
 E-Mail: nishidac@who.int

Dr Nancy **Aburto**
 Scientist
 Nutrition Policy and Scientific Advice
 Department of Nutrition for Health and Development
 WHO
 20. Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Tel.: +41 22 791 3229
 E-Mail: aburton@who.int

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Dr Janice **Albert**
 Nutrition Officer
 Assessment and Nutrient Requirements Group
 Nutrition and Consumer Protection Division
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Roma
 Italy
 Tel.: +39 (6) 570 53552
 E-Mail: janice.albert@fao.org

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg **Müller**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstraße 1
 53123 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (228) 99 529 33 87
 Fax: +49 (228) 99 529 49 65
 E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Christine **Focke**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstraße 1
 53123 Bonn, Germany
 Fax: +49 (228) 99 529 49 65
 E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Ms Therese Margareta **Kaulen**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstraße 1
 53123 Bonn, Germany
 Fax: +49 (228) 99 529 49 65
 E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma **Doyran**

Codex Secretary

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

Italy

Tel.: +39 (6) 570 55629

Fax: +39 (6) 570 54593

E-Mail: selma.doyran@fao.org

Dr Hidetaka **Kobayashi**

Food Standards Officer

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

Italy

Tel.: +39 348 285 8891

Fax: +39 6 570 54593

E-Mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

APÉNDICE II

**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS
MEDICINALES ESPECIALES**

Aditivos considerados constituyentes fisiológicos del cuerpo		
INS	4.3 Reguladores del pH	
339i, ii y iii	Fosfatos sódicos	0,1 g expresados como P ₂ O ₅ , solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes
340i, ii y iii	Fosfatos potásicos	0,1 g expresados como P ₂ O ₅ , solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES PARA NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN GENERAL (VRN-ENT)

(en el trámite 5/8 del procedimiento)

Para su inclusión en las Directrices sobre etiquetado nutricional

Nutriente	VRN-ENT
Ácidos grasos saturados	20 g
Sodio	2000 mg

APÉNDICE IV

**DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS
PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS**

(en el trámite 5 del procedimiento)

1. FINALIDAD

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

- i. Formulación de dichos alimentos, teniendo en cuenta los requisitos nutricionales de los lactantes de más edad y niños pequeños
- ii. Técnicas de elaboración
- iii. Requisitos higiénicos
- iv. Disposiciones de envasado
- v. Disposiciones de etiquetado e instrucciones para el uso

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones de estas Directrices se aplican a los preparados alimenticios complementarios que se definen más adelante en la sección 3.1 e incluyen, entre otros, las papillas que contengan cereales, los productos listos para el consumo y los productos alimenticios enriquecidos para su uso en el hogar. Estas directrices no cubren los complementos a base de micronutrientes, los alimentos elaborados a base de cereales¹ ni los alimentos envasados para lactantes y niños².

Estas Directrices deben emplearse de acuerdo con la Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño y con la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud WHA 54.2 (2001).

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Por «preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños» se entiende todo alimento que es apropiado para ser utilizado durante el período de alimentación complementaria. Estos alimentos son alimentos de formulación específica con la calidad nutricional adecuada para proporcionar una energía y unos nutrientes adicionales que complementen los alimentos de la dieta familiar derivados de la dieta local, proporcionando los nutrientes que faltan o están presentes en cantidades insuficientes.

3.2 Por «lactantes de más edad» se entienden los niños entre 6 y 12 meses de edad.

3.3 Por «niños pequeños» se entienden los niños desde la edad de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

3.4 Por «período de alimentación complementaria» se entiende el período durante el cual los lactantes de más edad y los niños pequeños pasan de alimentarse de forma exclusiva a base de leche materna y/o sucedáneos de la leche materna a ingerir la dieta familiar³.

¹ Norma del Codex para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981, rev. 1-2006)

² Norma del Codex para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981)

³ Según el informe de la consulta mundial sobre alimentación complementaria elaborado por la OMS en 2002, una alimentación complementaria adecuada debe comenzar a la edad de seis meses, continuando la lactancia natural hasta que el niño tenga dos años de edad o más. Consúltense también los Principios de orientación para la alimentación

4. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES APROPIADOS

4.1 Materias primas e ingredientes básicos

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

4.1.1 Cereales

4.1.1.1 Podrán utilizarse todos los cereales molidos aptos para el consumo humano, siempre que estén elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, cuando ello fuese necesario, y se reduzcan, y, cuando sea posible, se eliminen los antinutrientes como el fitato, el tanino y otras sustancias fenólicas, las lectinas y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la calidad y la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales. Si es necesario, puede examinarse la posibilidad de usar enzimas adecuadas para reducir la fibra y los antinutrientes.

4.1.1.2 Además de carbohidratos (que principalmente consisten en almidón) los cereales contienen una cantidad significativa de proteínas (8-12%) pero son deficientes en el aminoácido lisina. La combinación de cereales con legumbres frescas o secas, que presentan una cantidad mayor de lisina, puede compensar las deficiencias de los cereales.

4.1.2 Legumbres frescas y secas

4.1.2.1 Las legumbres frescas y secas, tales como garbanzos, lentejas, guisantes (arvejas), caupíes, frijoles mungo, frijoles comunes y la soja, contienen al menos un 20% de proteína en el peso en seco.

4.1.2.2 Por lo general, las legumbres frescas y secas son deficientes en L-metionina. Dependiendo de la naturaleza de los otros ingredientes que se utilicen en el preparado, puede ser conveniente añadir L-metionina, para mejorar el valor nutricional del producto.

4.1.2.3 Las legumbres frescas y secas tienen que ser elaboradas debidamente para reducir, en la medida de lo posible, los factores antinutricionales presentes normalmente, tales como los fitatos, las lectinas (hemaglutininas), así como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina. Cuando se añadan como ingredientes legumbres frescas y secas que contengan fitoestrógenos, como la soja, se deben emplear productos con un bajo nivel de fitoestrógenos.

- Las lectinas pueden reducirse por tratamiento térmico húmedo.
- La actividad inhibitoria de la tripsina puede reducirse a niveles aceptables sometiendo el alimento a altas temperaturas o a cocción prolongada.
- Los fitatos pueden reducirse enzimáticamente o por maceración o fermentación.
- Los fitoestrógenos pueden reducirse mediante la fermentación.

4.1.2.4 Las habas (*Vicia faba L.*) no deberían utilizarse en los preparados alimenticios complementarios, debido al peligro del favismo. El tratamiento térmico no inactiva los componentes tóxicos (vicina y covicina).

4.1.3 Harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas

4.1.3.1 Son aceptables las harinas, los concentrados y los aislados proteínicos de semillas oleaginosas, siempre que se hayan elaborado de acuerdo con las especificaciones apropiadas⁴⁵⁶⁷ que garanticen la

complementaria del niño amamantado (OMS, 2003) y los Principios de orientación para la alimentación del niño no amamantado entre los 6 y los 24 meses de edad (OMS, 2005).

⁴ El grupo asesor sobre proteínas y energía FAO/OMS/UNICEF ha elaborado las siguientes directrices:

Directriz n.º 2 del GAP: Preparación de harina de maní de calidad alimenticia

Directriz n.º 4 del GAP: Preparación de concentrados proteínicos comestibles de semillas de algodón

Directriz n.º 5 del GAP: Directriz para sémolas y harinas de soja tratadas térmicamente

⁵ Norma general del Codex para los productos proteínicos vegetales (Codex STAN 174-1989)

⁶ Norma del Codex para productos proteínicos de soja (Codex STAN 175-1989)

⁷ Norma del Codex para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo (Codex STAN 163-1987)

reducción suficiente de factores antinutricionales y de sustancias tóxicas no deseables, como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina, y el gossypol. Entre esas semillas se pueden incluir:

Soja: harina de soja sin cáscara (con toda la grasa y desgrasada), concentrado de proteína, aislado de proteína

Maní: pasta, aislado de proteína

Semillas de sésamo: harina integral y harina desgrasada

Semillas de algodón: harina desgrasada

Semillas de girasol: harina desgrasada, con toda la grasa

Semilla de colza baja en ácido erúxico: harina con toda la grasa

4.1.3.2 Las harinas y los extractos proteínicos de semillas oleaginosas desgrasadas, si se producen y se procesan correctamente para el consumo humano, constituyen buenas fuentes de proteínas (50-95%).

4.1.4 Alimentos de origen animal

Los alimentos de origen animal, como la carne roja, el pescado, la carne de ave, los huevos, la leche y los productos lácteos, son alimentos con un alto contenido en nutrientes y buenas fuentes de proteínas y micronutrientes de alta calidad, y se anima a que se incorporen estos alimentos o sus concentrados proteínicos derivados a preparados alimenticios complementarios cuando lo permita la tecnología.

4.1.5 Grasas y aceites

4.1.5.1 Podrán incorporarse grasas y aceites en las cantidades adecuadas que permita la tecnología para aumentar la densidad energética del producto. Se deben extremar las precauciones para evitar la grasa oxidada, ya que esta afecta negativamente a la nutrición, al sabor y a la conservación. Dichas precauciones son importantes para los ingredientes que contienen grasas (p. ej., las harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas, las harinas de pescado y los concentrados proteínicos de pescado), y para las grasas y los aceites.

4.1.5.2 Las grasas (y los aceites) parcialmente hidrogenados no deben emplearse en los preparados alimenticios complementarios (Codex STAN 074-1981).

4.1.6 Frutas y verduras

Las frutas y las verduras pueden ser buenas fuentes de micronutrientes y pueden añadirse a los preparados alimenticios complementarios cuando lo permita la tecnología.

4.2 Otros ingredientes

Podrán utilizarse otros ingredientes, incluidos los que se enumeran a continuación, para mejorar la calidad nutricional o la aceptabilidad del preparado alimenticio complementario, siempre que puedan obtenerse fácilmente y se haya demostrado su idoneidad y seguridad para el fin previsto.

4.2.1 Carbohidratos digeribles

Se puede acrecentar la densidad energética de los preparados alimenticios complementarios mediante la adición de carbohidratos digeribles.

4.2.2 Aditivos alimentarios y aromas

Los aditivos alimentarios y los aromas incluidos en la Norma del Codex para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 074-1981, REV. 1-2006) y en la Norma del Codex para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981) pueden utilizarse en los preparados alimenticios complementarios hasta los límites máximos indicados en dichas normas.

Solo los aditivos alimentarios citados en esas normas podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en estas Directrices, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y
- b) que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CAC/STAN 192-1995).

5 TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN Y SUS EFECTOS

5.1 Tratamiento preliminar de las materias primas

Los cereales, las legumbres frescas y secas y las semillas oleaginosas deberán tratarse previamente para disponer de materias primas limpias y de buena calidad. Los tratamientos incluirán, entre otras cosas:

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

5.1.2 Descascarado: cuando ello fuese necesario, las legumbres frescas y secas, las semillas oleaginosas y determinados cereales, tales como avena, cebada, sorgo, mijo y tef, deberán ser descascarados lo más completamente posible para reducir el contenido de fibra a niveles aceptables y para disminuir, y si es posible, eliminar el fitato, el tanino y otras sustancias fenólicas, y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales.

5.1.3 Desgerminación

5.1.3.1 Cuando se considere necesario y adecuado, se debería contemplar la posibilidad de desgerminar el trigo, el maíz, la soja y otros cultivos con el fin de reducir el contenido en fitatos.

5.2 Molturación

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

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

5.2.3 Los preparados a base de cereales, legumbres frescas o secas o semillas oleaginosas molidos que no hayan sido elaborados requieren una cocción prolongada para gelatinizar las partes amiláceas o eliminar los factores antinutritivos presentes en las legumbres frescas o secas. La cocción mejora la digestibilidad y absorción de los nutrientes.

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

5.3 Tostado

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

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

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

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

5.4 Germinación, malteado y fermentación

5.4.1 Pueden inducirse la germinación de los cereales y las legumbres mediante la maceración o humidificación. Es necesario, sin embargo, tener la seguridad de que no ocurra el desarrollo de microorganismos productores de micotoxinas. Por la acción de las amilasas naturales presentes en los granos se obtiene la predigestión de la porción amilácea del grano (dextrinización) y la consiguiente reducción de la voluminosidad del alimento al someterlo a la preparación culinaria, y se aumenta la densidad de nutrientes del alimento. La germinación, el malteado y la fermentación pueden inducir la hidrólisis de los fitatos y reducir su efecto inhibitor en la absorción de los minerales, al tiempo que puede aumentar el contenido de vitamina B.

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

5.5 Otras tecnologías de elaboración

5.5.1 Cocción por extrusión

5.5.1.1 La mezcla de ingredientes molidos o triturados (cereales, legumbres, harinas de semillas oleaginosas) podrá ser elaborada ulteriormente mediante la cocción por extrusión. La cocción por extrusión puede reducir la L-lisina disponible, los aminoácidos que contienen azufre, la L-arginina, el L-triptófano y las vitaminas. Por consiguiente, el proceso debe controlarse atentamente. El producto extruido, después de secado, se muele o tritura hasta obtener el tamaño de partículas deseado.

5.5.1.2 Los efectos de esta tecnología son los siguientes:

- Gelatinización de la porción amilácea de la mezcla con cantidades mínimas de agua
- Inactivación de lectinas y reducción de la actividad inhibitoria de la tripsina
- Reducción de la cantidad de agua necesaria para la preparación del alimento
- Elaboración de aromas

5.5.2 Predigestión enzimática

5.5.2.1 Mediante este proceso, los ingredientes básicos molidos o triturados (cereales, legumbres y harinas de semillas oleaginosas) pueden ser procesados en presencia de agua y de las enzimas apropiadas removiéndose continuamente hasta que la mezcla adquiere la fluidez deseada. Cuando se utilizan amilasas, las moléculas de almidón se desdoblán en dextrinas y azúcares reductores. Tras aumentar la temperatura para inactivar las enzimas, se seca la papilla y se la reduce a harina o a pequeños copos para permitir una mayor densidad de nutrientes.

5.5.2.2 El producto predigerido puede presentar características organolépticas mejoradas, mayor digestibilidad, buena solubilidad, requiere menos agua para la preparación del alimento y, por tanto, presenta mayor densidad de nutrientes.

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y FACTORES DE CALIDAD

6.1 Aspectos generales

6.1.1 La elección de las materias primas y los ingredientes para la formulación de preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños deberá hacerse teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en las secciones 4 y 5 y teniendo en cuenta también los siguientes aspectos:

- El contenido de nutrientes de la dieta local
- Los hábitos alimentarios y las prácticas de alimentación de los lactantes
- Otros aspectos socioeconómicos determinados por las autoridades nacionales del sector de la nutrición
- La disponibilidad de materias primas y de ingredientes y su calidad

6.1.2 Todo el proceso de elaboración debe llevarse a cabo de manera que conserve la calidad de las proteínas, minimice la pérdida de micronutrientes y mantenga el valor nutritivo general.

6.1.3 De diez a cincuenta gramos del producto, preparado de conformidad con las instrucciones, se considera una dosis razonable que un lactante de más edad o un niño pequeño durante el período de alimentación complementaria puede ingerir fácilmente en una comida, pudiendo recibir dos o más comidas al día, dependiendo de la edad. El intervalo de número de comidas proporciona un margen para los distintos tipos de preparados alimenticios complementarios. El límite inferior del intervalo se aplica a los productos con un mayor contenido energético (p. ej., los productos a base de lípidos), mientras que el límite superior se aplica a los productos con menor contenido energético (p. ej., las papillas que contengan cereales).

6.2 Energía

6.2.1 El contenido energético de una mezcla de cereales y legumbres molidos y de harinas desgrasadas de semillas oleaginosas en el peso en seco es relativamente bajo.

6.2.2 Podrá aumentarse el contenido energético del alimento durante la elaboración mediante: la adición de ingredientes ricos en energía (esto es, grasas y aceites o carbohidratos digeribles) o la elaboración de las materias primas y los ingredientes básicos según se indica en la sección 5.

6.2.3 El contenido energético del preparado alimenticio complementario deberá ser de, como mínimo, 4 kcal por gramo en el peso en seco.

6.3 Proteínas

6.3.1 Las mezclas de cereales, leguminosas frescas o secas y/o harinas de semillas oleaginosas pueden constituir una fuente apropiada de proteínas con tal que las proteínas contenidas en el preparado alimenticio complementario satisfagan los criterios que se indican más abajo. La calidad de las proteínas también se puede mejorar mediante la inclusión de productos de pescado, leche y productos lácteos u otros alimentos de origen animal.

6.3.2 La puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad (PDCAAS)^{7,8,9} no deberá ser inferior al 70 por ciento de la del patrón de referencia para aminoácidos de la OMS para niños de 2 a 5 años.

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

6.3.4 La adición de metionina, lisina, triptófano u otros aminoácidos limitativos, únicamente en la forma levógiara deberá considerarse solo cuando, por razones económicas y técnicas, ninguna mezcla de proteínas vegetales y/o animales permita obtener una calidad de proteína adecuada (véase 6.3.2).

⁷ $PDCAAS (\%) = \frac{\text{mg del aminoácido limitativo en 1 gramo de la proteína ensayada} \times \text{la digestibilidad verdadera}}{\text{mg del aminoácido limitativo en 1 gramo de la proteína de referencia}} \times 100$

⁸ El aminoácido limitativo es el aminoácido esencial presente en la menor proporción en comparación con la cantidad de este aminoácido en el patrón de referencia.

⁹ Sarwar, G., J. Nutr. 1997, 127:758-764.

6.3.5 Teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, la energía procedente de las proteínas¹⁰ no debería representar menos del 6% de la energía total del producto, y no debe superar normalmente el 15%.¹¹

6.4 Grasa

6.4.1 La incorporación de grasas o aceites en los preparados alimenticios complementarios sirve para incrementar el contenido energético y la cantidad de ácidos grasos esenciales así como para reducir el volumen total del alimento consumido.¹⁰ Es conveniente que al menos el 20% de la energía derive de la grasa.

6.4.2 La dosis de ácido linoleico (en forma de glicérido) no deberá ser menor de 333 mg por 100 kcal o 1,6 g por 100 g del producto seco y la grasa o el aceite utilizados en la elaboración del preparado alimenticio complementario deberá presentar una relación entre el ácido linoleico y el ácido alfa-linoleico de entre 5:1 y 15:1.

6.4.3 Debe tenerse en cuenta el uso de aceites comestibles con ácidos grasos poliinsaturados, incluidos los ácidos grasos omega-3 y, en particular, el ácido docosahexaenoico. Pueden tenerse en cuenta los niveles indicados en las recomendaciones OMS/FAO (consulta de expertos FAO/OMS sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana, Ginebra).

6.5 Carbohidratos

6.5.1 El almidón es probablemente un constituyente principal de muchos preparados alimenticios complementarios. Para tener la seguridad de que su valor energético se aprovecha, este almidón deberá suministrarse en forma fácilmente digerible. En la sección 5, se indica el modo de aumentar la digestibilidad de los almidones. [Si se emplean edulcorantes nutritivos, ello debería hacerse con poca frecuencia.]

6.5.2 Las fibras alimentarias y otros carbohidratos no absorbibles son fermentados parcialmente por la flora intestinal para dar ácidos grasos de cadena corta, ácido láctico y etanol, que subsiguientemente pueden ser absorbidos y metabolizados.

El aumento de la ingestión de fibras alimentarias¹² incrementa el volumen de las heces, puede causar flatulencia y disminuye el apetito. La cantidad de fibra puede reducir también el contenido energético de los preparados alimenticios complementarios. Las fibras alimentarias pueden afectar también a la eficiencia de absorción de importantes nutrientes de las raciones alimenticias de contenidos marginales de nutrientes. El contenido de fibra dietética del preparado alimenticio complementario no deberá rebasar por tanto los 5 g por 100 g en el peso en seco.

6.6 Vitaminas y minerales

6.6.1 Fijación de niveles para la adición de vitaminas y minerales

6.6.1.1 La decisión de añadir vitaminas y minerales a los preparados alimenticios complementarios deberá efectuarse teniendo en cuenta las condiciones del lugar, incluida la contribución a la dieta de los nutrientes contenidos en los alimentos locales, las vitaminas y los minerales incluidos en programas nacionales, las tecnologías de elaboración de alimentos empleadas y el estado nutricional de la población destinataria de los alimentos, así como los requisitos estipulados por la legislación nacional y los Principios generales del para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987).

6.6.1.2. Si se dispone de los datos de la ingesta dietética de la población destinataria de los alimentos, estos pueden utilizarse para determinar los niveles adecuados para la adición de vitaminas o minerales, de forma que se garantice una baja prevalencia de las ingestas de nutrientes insuficientes o excesivas según las herramientas de evaluación o control disponibles.

¹⁰ Factor de conversión basado en las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)

¹³ Michaelsen, K. F. et ál., 2009. Food and Nutr Bull 30:343-404

¹² Definición de fibra dietética de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1885)

6.6.1.3 Si no se dispone de los datos de la ingesta dietética de la población destinataria de los alimentos, las vitaminas y los minerales incluidos en el cuadro del anexo de las presentes Directrices pueden utilizarse como referencia para la selección de determinadas vitaminas y minerales, y de sus cantidades, al objeto de añadirlos a los preparados alimenticios complementarios.

6.6.2 Las autoridades nacionales deben garantizar que el total de la ingesta de micronutrientes de los preparados alimenticios complementarios, la dieta local (incluida la leche materna o los sucedáneos de la leche materna) y otras fuentes no superen con regularidad los niveles máximos recomendados de ingesta de micronutrientes en los lactantes de más edad y los niños pequeños.

6.6.3 Selección de vitaminas o minerales para la adición de nutrientes

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

6.6.3.2 Las vitaminas o los minerales deben seleccionarse de las listas de referencia de compuestos vitamínicos y sales minerales para su utilización en alimentos destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979) y las de los alimentos a base de cereales y los alimentos envasados para lactantes y niños que hayan sido autorizadas.

6.6.3.3 La elección del compuesto de vitaminas o minerales debe tener en cuenta su biodisponibilidad relativa en el alimento, su efecto sobre las propiedades organolépticas del alimento y su estabilidad en el alimento empaquetado en condiciones normales de almacenamiento. Las Directrices FAO/OMS sobre enriquecimiento de alimentos con micronutrientes (CAC/GL 9-1987) ofrecen directrices específicas en esta área.

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos deberán 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 deberán tener en cuenta la índole específica de los productos respectivos y el grupo específico de la población al que están destinados.

7.2 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.

8. HIGIENE

8.1 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 de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex como, por ejemplo, códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

8.2 Los ingredientes y el producto final se prepararán, envasarán y conservarán en condiciones higiénicas y deberán cumplir las disposiciones de los textos del Codex pertinentes¹³.

¹³ Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997); Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004); Código de prácticas para

9. ENVASADO

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

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

10. ETIQUETADO

10.1 Se recomienda que el etiquetado de los preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños se ajuste a las disposiciones estipuladas en la Norma general del Codex para el etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985), las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) y las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985).

10.2 Deberán aplicarse además las disposiciones obligatorias siguientes:

10.2.1 Nombre del alimento

10.2.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta indicará que se trata de un preparado alimenticio complementario para lactantes de más edad y niños pequeños. La designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento estará en conformidad con la legislación nacional. Las fuentes principales de proteínas y la edad a partir de la cual se recomienda el uso del producto deberán indicarse claramente junto al nombre del alimento.

10.2.2 Lista de ingredientes

Deberá indicarse la lista de ingredientes de conformidad con la sección 4.2 de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

10.2.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de los datos del contenido energético y nutritivo en la etiqueta o el etiquetado deberá incluir la siguiente información expresada por 100 g de preparado alimenticio complementario tal como se vende o se distribuye así como también por toma de alimento lista para el consumo:

- (a) El valor energético, expresado en kilocalorías y kilojulios
- (b) Las cantidades de proteínas, carbohidratos y grasas, expresados en gramos
- (c) Además de toda otra información nutricional exigida por la legislación nacional, la cantidad total *por toma del preparado alimenticio complementario listo para el consumo* de cada vitamina y mineral añadidos en conformidad con la sección 6.6, expresada en unidades del sistema métrico.

10.2.4 Instrucciones de uso

10.2.4.1 Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. Tal edad no debe 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 introducirán los preparados alimenticios complementarios, incluyendo 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.

reducir el contenido de acrilamida en los alimentos (CAC/RCP 67-2009); Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (CAC/RCP 55-2004); Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas, con anexos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, las fumonisinas y los tricotecenos (CAC/RCP 51-2003)

10.2.4.2 Deberán indicarse las instrucciones para la preparación y uso del alimento, acompañadas, preferentemente, con gráficos.

10.2.4.3 Debe indicarse el número de tomas diarias que se sugieren.

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

a) cuando el alimento contenga ingredientes básicos no tratados térmicamente, habrá que hacer hervir suficientemente el alimento con la cantidad de agua prescrita.

b) cuando el alimento contenga ingredientes básicos tratados térmicamente:

(i) habrá que hervir el alimento o (ii) se podrá mezclar con agua hervida que se haya enfriado.

10.2.4.5 En el caso de los preparados alimenticios complementarios a los que deban añadirse grasas, carbohidratos digeribles o azúcares durante la elaboración, las instrucciones de uso deberán identificar unas fuentes adecuadas e indicar las cantidades de los ingredientes que deben añadirse. En tales situaciones, se deben recomendar grasas y aceites con una relación adecuada de ácidos grasos esenciales.

10.2.4.6 Las instrucciones para el uso deberán incluir una declaración en el sentido de que cada vez deberá prepararse solamente una cantidad de alimento suficiente para una toma de alimentos. Los alimentos no consumidos durante la toma de alimentos deben desecharse, a menos que se consuman en un plazo recomendado por el fabricante en las instrucciones de uso.

10.2.4.7 La etiqueta también deberá incluir una declaración en el sentido de que los preparados alimenticios complementarios pueden consumirse como complemento a los alimentos preparados en el hogar y la leche materna o los sucedáneos de la leche materna.

ANEXO

CUADRO

Los valores de referencia INL₉₈ incluidos en el cuadro proporcionan una orientación para la selección de las vitaminas y los minerales, y sus cantidades, al objeto de añadirse a los preparados alimenticios complementarios. La cantidad total sugerida de cada una de estas vitaminas y cada uno de estos minerales contenidos en una ración diaria del preparado alimenticio complementario es equivalente por lo menos al 70% de INL₉₈.

VITAMINAS Y MINERALES	INGESTA DE NUTRIENTES DE REFERENCIA ¹⁴ (RNI) o niveles individuales de nutrientes ₉₈ (INL ₉₈)	REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO ¹⁵ (100% de EAR)	70% de la RNI ¹⁶
Vitamina A µg de equivalentes de retinol	400	286	280
µg de vitamina D ¹⁷	5	5	
mg de vitamina E (α-tocoferol)	5	4	3,5
mg de vitamina C	30	25	21
mg de tiamina	0,5	0,4	0,35
mg de riboflavina	0,5	0,4	0,35
mg de niacina (NE)	6	5	4,2
mg de vitamina B ₆	0,5	0,4	0,35
µg de folato (DFE)	150	120	105
µg de vitamina B ₁₂	0,9	0,7	0,63
mg de calcio	500	417	350
mg de hierro ¹⁸	11,6 - 5,8 - 3,9	11,6 - 5,8 - 3,9	8,1 - 4,1 - 3,4
mg de zinc ¹⁹	8,3; 4,1; 2,4	6,9, 3,4, 2,0	5,8
µg de yodo	90	64	63
mg de cobre ²⁰	0,34	0,34	
µg de selenio	17	14	11,9
µg de vitamina K	15	15	10,5
µg de biotina ¹⁸	8	8	5,6
mg de ácido pantoténico ¹⁸	2	2	
mg de magnesio ¹⁸	60	60	
mg de manganeso ²¹	1,2	1,2	
mg de fósforo ¹⁹	460	460	

¹⁴ RNI o INL₉₈ del informe FAO/OMS sobre las necesidades de vitaminas y minerales en la nutrición humana, 2.ª edición. FAO/OMS 2004 (para todos los nutrientes, excepto el cobre, el manganeso y el fósforo)

¹⁵ Requerimiento promedio estimado (valores calculados) basado en las ingestas de nutrientes recomendadas de la FAO/OMS. Directrices FAO/OMS sobre enriquecimiento de alimentos con micronutrientes (OMS y FAO, 2006)

¹⁶ Estos valores fueron calculados [por la delegación de Australia en el GTE] y representan el 70% de la RNI (INL₉₈)

¹⁷ Si la exposición a la luz del sol es insuficiente, debe añadirse vitamina D.

¹⁸ Debido a la distribución sesgada de las necesidades de hierro de los niños pequeños, la cantidad que se corresponde con el 100% de los valores de ingesta de referencia de nutrientes aparece expresada con el 5%, el 10% y el 15% de la biodisponibilidad de hierro dietético, respectivamente.

¹⁹ 100% del EAR del zinc según biodisponibilidad de zinc dietético baja, media o alta

²⁰ Los valores se corresponden con el 100% de las ingestas de nutrientes recomendadas.

²¹ Los valores se corresponden con las ingestas dietéticas de referencia. Institute of Medicine, 2002/2005 (fuente para el cobre, el manganeso y el fósforo).

APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE ANEXO A LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL:**ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES PARA ESTABLECER LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES PARA NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN GENERAL**

(en el trámite 3 del procedimiento)

1. PREÁMBULO

Estos principios se aplican al establecimiento de valores de referencia de nutrientes del Codex con fines de etiquetado en relación con los nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario (VRN-ENT) para la población general, identificada como individuos mayores de 36 meses. Estos valores pueden utilizarse para ayudar a los consumidores 1) a la hora de calcular la contribución relativa de los diferentes productos a la ingesta dietética total sana y 2) como una de las formas de comparar el contenido de nutrientes entre productos. Se anima a los Gobiernos a utilizar los VRN-ENT aunque habrá otros que tengan en cuenta la idoneidad de los principios generales expuestos a continuación, así como otros factores específicos del país o la región a la hora de establecer sus propios valores de referencia con fines de etiquetado para nutrientes asociados a enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario.

Por ejemplo, a nivel nacional, se pueden establecer para la población general valores basados en la población ponderando los valores de referencia de base científica para las ingestas diarias de grupos clasificados por edad y sexo en función de los datos censales de ese país y de las proporciones de cada uno de los grupos. Los Gobiernos también podrían decidir establecer valores de referencia independientes para el etiquetado de alimentos para segmentos específicos de la población general.

2. DEFINICIÓN(ES)

2.1 Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) hacen alusión a los valores de referencia de nutrientes del Codex con fines de etiquetado en relación con los nutrientes asociados al riesgo de enfermedades **no transmisibles** relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

2.2 Valores de referencia de ingesta diaria, tal como se utilizan en los presentes principios, aluden a los valores de ingesta de nutrientes de referencia, proporcionados por la FAO/OMS u otros organismos científicos competentes reconocidos, que pueden tenerse en cuenta para establecer los VRN-ENT en función de los principios y criterios de la sección 3. Estos valores pueden expresarse de distintos modos (p. ej., como un único valor o como un intervalo) y resultan aplicables a toda la población o a un segmento de la población (p. ej., recomendaciones para una franja de edad determinada).

2.3 Ingesta máxima²² hace alusión al nivel máximo de ingesta habitual procedente de todas las fuentes de un nutriente o sustancia afín cuyas probabilidades de provocar efectos nocivos para la salud en los seres humanos se consideran reducidas.

2.4 Intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR) alude al intervalo de ingestas de una fuente de energía determinada que se asocia a un riesgo menor de padecer enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario a la vez que proporciona unas

²² Otros países pueden utilizar otros términos para este concepto: nivel máximo de ingesta de nutrientes tolerable (UL, del inglés Tolerable Upper Nutrient Intake Level) o nivel superior del intervalo de ingesta seguro (upper end of safe intake range), por citar algunos ejemplos.

cantidades adecuadas de nutrientes esenciales. Para los macronutrientes, generalmente se expresan en forma de porcentaje de la ingesta energética.

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE VRN-ENT

3.1 Criterios para la selección de nutrientes

Se deben examinar los siguientes criterios a la hora de seleccionar nutrientes para el establecimiento de VRN-ENT:

- La evidencia científica convincente²³/generalmente reconocida²⁴ pertinente de la relación entre nutriente y riesgo de enfermedad no transmisible, que incluye biomarcadores validados del riesgo de enfermedad pertinente.

[Además,

Opción 1:

Los Gobiernos también podrán decidir si resulta adecuado utilizar la evidencia probable junto con otras bases pertinentes para establecer sus propios valores de referencia con fines de etiquetado de los alimentos.²⁵

O bien

Opción 2

Deberá decidirse si resulta adecuado utilizar la evidencia probable⁴.]

- La importancia para la salud pública de la(s) relación(es) entre nutriente y el riesgo de enfermedad no transmisible entre los Estados miembros del Codex.

3.2 Selección de las fuentes de datos adecuadas para establecer VRN-ENT

3.2.1 Se deben tener en cuenta, como fuente primaria, [los valores de referencia pertinentes de la ingesta diaria proporcionados por la FAO/OMS y basados en una evaluación independiente de los datos científicos a la hora de establecer VRN-ENT.

²³ [Evidencia convincente hace referencia a la evidencia basada en estudios epidemiológicos que muestran de modo constante una asociación entre la exposición y la enfermedad, con pocos o ningún dato que demuestre lo contrario. Las pruebas disponibles están basadas en un número considerable de estudios, incluidos estudios longitudinales de observación y, en su caso, ensayos controlados aleatorizados que son de tamaño, duración y calidad suficientes y demuestran efectos concordantes. La asociación debe ser admisible desde el punto de vista biológico. La definición de “evidencia convincente” se ha extraído de los siguientes informes FAO/OMS: 1) *La grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana: informe de una consulta de expertos*. Estudios FAO: Alimentación y Nutrición 91. Roma. FAO, 2010; y 2) *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*. Serie 916 de informes técnicos de la OMS. OMS, 2003.]

²⁴ En estos Principios generales, los términos “evidencia convincente” y “evidencia generalmente reconocida” se consideran sinónimos.

²⁵ [Evidencia probable alude a una evidencia lo suficientemente sólida como para soportar el juicio de una posible relación causal, que en general justificara unos objetivos y unas recomendaciones destinados a reducir la incidencia de cáncer. En general, se requiere lo siguiente:

- La evidencia de, al menos, dos estudios de cohortes independientes o de, al menos, cinco estudios de casos y controles
- Que no exista ninguna heterogeneidad sustancial inexplicada entre los tipos de estudio ni dentro de los mismos tanto en presencia como en ausencia de una asociación o concatenación de efectos
- Estudios de buena calidad para excluir con seguridad la posibilidad de que la asociación observada proceda de un error aleatorio o sistemático, incluidas las confusiones, los errores de medición y el sesgo en la selección
- La evidencia de plausibilidad biológica

La definición se ha tomado, aunque adaptada, del informe del World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research (AICR): *Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer: a Global Perspective*. Washington, DC: AICR, 2007, pág. 60. La definición y la aplicación de la “evidencia probable” [se aplican específicamente al examen por los Gobiernos de una base adecuada para los valores de referencia con fines de etiquetado de los alimentos, y no se aplica a las recomendaciones del Codex sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables. Esto último se encuentra en las disposiciones del anexo sobre recomendaciones de la base científica de las declaraciones de propiedades saludables de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (CAC-GL 23-1997).]

3.2.2 También se podrían tener en cuenta valores de referencia de la ingesta diaria pertinentes que reflejen evaluaciones independientes y recientes de los datos científicos y que procedan de organismos científicos competentes reconocidos distintos de la FAO/OMS. Debe darse mayor prioridad a los valores establecidos cuando la evidencia se haya evaluado mediante una revisión sistemática.

3.2.3 Los valores de referencia de la ingesta diaria deben reflejar las recomendaciones de ingesta para la población general.

3.3 Selección de la base adecuada para establecer y expresar VRN-ENT

3.3.1 Debería disponerse de una evidencia científica pertinente y revisada por pares de los valores de referencia cuantitativos para la ingesta diaria fin de determinar los VRN-ENT aplicables a la población general.

3.3.2 Los valores de referencia de ingesta diaria de la FAO/OMS y otros organismos científicos competentes reconocidos que pueden tenerse en cuenta en la determinación de VRN-ENT incluyen valores expresados en cantidades absolutas o como porcentaje de la ingesta energética.

3.3.3 Para su aplicación práctica en el etiquetado nutricional, se debe establecer un único VRN-ENT para la población general de cada nutriente que cumpla los principios y criterios del presente Anexo.

3.3.4 Los VRN-ENT para la población general deben establecerse a partir de los valores de referencia de ingesta diaria para adultos, o, cuando se establezcan en función del sexo, a partir de la media para los hombres adultos y las mujeres adultas.

3.3.5 Cuando un valor de referencia de ingesta diaria esté basado en un porcentaje de la ingesta energética, el VRN-ENT individual debería estar expresado en gramos o miligramos basado en una ingesta de referencia para la población general de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías.

Los Gobiernos podrán utilizar unos VRN-ENT del Codex basados en la ingesta energética de referencia de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías, o bien podrán establecer sus propios valores de referencia para el etiquetado nutricional en función de otra ingesta energética de referencia que tenga en cuenta factores específicos de su país o región.

3.4 Uso de los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos

El establecimiento de VRN-ENT para la población general debe tener en cuenta, cuando sea posible, los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos fijados por la FAO/OMS u otros organismos científicos competentes reconocidos (p. ej., la ingesta máxima o el intervalo aceptable de distribución de macronutrientes).