

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP18/NFSDU

S

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*41.º período de sesiones*

*Roma (Italia)*

*2-6 de julio de 2018*

- I. Informe de la 39.ª reunión del Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales
- II. Adición al Informe de la 39.ª reunión del Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales

Berlín (Alemania)  
4-8 de diciembre de 2017

## ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos .....	página ii
Lista de abreviaturas.....	página iii
Informe de la 39. <sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales .....	página 1

### Párrafos

Introducción .....	1
Apertura de la reunión .....	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	4
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa) .....	5-7
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 3 del programa) .....	8-15
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (tema 4 del programa) .....	16-71
Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento (tema 5 del programa) .....	72-93
Anteproyecto de VRN-ENT para el EPA y el DHA (tema 6 del programa) .....	94-104
Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (tema 7 del programa) .....	105-129
VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños (tema 8 del programa) .....	130-132
Aditivos alimentarios: mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica y otras cuestiones (tema 9 del programa) .....	133-144
Documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (tema 10 del programa) .....	145-150
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 11 del programa) .....	151-161
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa) .....	162

<b>Adición</b>	<b>página</b>
Adición al informe final .....	22

### **Apéndices**

Apéndice I: Lista de participantes .....	23
Apéndice II: Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CXS 156-1987) (Composición esencial) .....	54
Apéndice III: Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados para lactantes</i> (CXS 156-1987) (Otras secciones) .....	63
Apéndice IV: Anteproyecto de definición del bioenriquecimiento .....	70
Apéndice V: Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) .....	71
Apéndice VI: Anteproyecto de condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (AGT) .....	74
Apéndice VII: Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981) .....	75

## RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/tema	Código	Támie	Párr.
Miembros 75. <sup>a</sup> reunión del CCEXEC 41.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : anteproyecto de requisitos de composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños	CXS 156-1987	5	71 y Ap. II
Miembros 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Observaciones	Anteproyecto de declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> »	CXG 23-1997	3	150 y Ap. VI
CCMAS	Aprobación	Métodos para la biotina, la vitamina D y el cloruro para los preparados para lactantes	(CXS 234-1999)	-	152 y Ap. VII
Miembros 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Debate	Métodos biológicos	(CXS 234-1999)	-	7
GTe (Nueva Zelandia, Francia e Indonesia) 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Redacción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado	CXS 156-1987	2/3	Párr. 71 y Ap. III
GTe (Zimbabue y Sudáfrica) 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento	-	2/3	93 y Ap. IV
GTe (Federación de Rusia y Chile) 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de VRN-ENT para el EPA y el DHA	CXG 2-1985	2/3	104
GTe (Sudáfrica, Senegal y Uganda) 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo	-	2/3	129 y Ap. V
GTe (Irlanda, México y Estados Unidos de América) 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Debate	VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños	-	-	132
GTe (Unión Europea y Federación de Rusia) 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios	-	-	144
Argentina 40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Debate	Documento de debate sobre las Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios	-	-	156
40. <sup>a</sup> reunión del CCNFSDU	Debate	Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes			161

## LISTA DE ABREVIATURAS

AGPI	Ácidos grasos poliinsaturados
AGT	Ácidos grasos <i>trans</i>
AMS	Asamblea Mundial de la Salud
ARA	Ácido araquidónico
ATLC	Alimento terapéutico listo para el consumo
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
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
CRD	Documento de sala
DHA	Ácido docosahexaenoico
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
ELENA	Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OMS
ENT	Enfermedades no transmisibles
EPA	Ácido eicosapentaenoico
EPDE	Etiquetado de en la parte delantera de los envases
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GIFT	Herramienta global de la FAO/OMS para recabar datos sobre el consumo individual de alimentos
GINA	Base de datos mundial sobre la ejecución de medidas nutricionales de la OMS
GRADE	Clasificación de la evaluación, desarrollo y valoración de las recomendaciones
GTe	grupo de trabajo electrónico
GTP	grupo de trabajo presencial
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMNU	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición.
MAG	Malnutrición aguda grave
NGAA	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>
NGCTPAP	<i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i>
NSR	Nivel superior de referencia
NUGAG	Grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
PICO	Población, intervención/indicador, comparador y resultados
UE	Unión Europea
UNICEF	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
VRN	Valor de referencia de nutrientes
VRN-N	Valor de referencia de nutrientes - necesidades

## INTRODUCCIÓN

1. La 39.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Berlín (Alemania) del 4 al 8 de diciembre de 2017 por amable invitación del Gobierno Federal de Alemania. La Dra. Pia Noble y Doña Marie-Luise Trebes, antigua jefa de la División de alimentos especiales, complementos alimentarios y aditivos alimentarios del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, presidieron la reunión en calidad de presidenta y vicepresidenta, respectivamente. A la reunión del Comité asistieron 66 Estados miembros, 1 organización miembro y 39 organizaciones observadoras. El Apéndice I contiene una lista de los participantes.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Dra. Maria Flachsbarth, miembro del Parlamento y secretaria de Estado del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, fue la encargada de abrir la reunión y dar la bienvenida a los delegados en nombre de don Christian Schmidt, ministro alemán de Alimentación y Agricultura. En su discurso, indicó que el elevado número de participantes en la reunión demostraba el interés por contribuir a la consecución de los objetivos del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016-2025) y acentuaba la importancia de las normas del Codex basadas en la evidencia para la protección de los consumidores y el comercio de alimentos. Doña Mariam Eid, vicepresidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, también se dirigió a los participantes para recalcar la importancia del consenso en la toma de las decisiones sobre los diversos temas cruciales del programa que debían adoptarse en la presente reunión.

### División de competencias<sup>1</sup>

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, tal como se presentó en el documento CRD 1.

### **APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>2</sup>**

4. El Comité aprobó el programa con las siguientes adiciones en el tema 11 («Otros asuntos»):
  - i. Directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales (Costa Rica y Paraguay)
  - ii. Métodos de análisis de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) (Estados Unidos de América)
  - iii. Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios (*International Probiotics Association*)

### **Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa)<sup>3</sup>**

5. El Comité señaló que algunas cuestiones tenían carácter meramente informativo y que otras se examinarían en otros temas pertinentes del programa, y adoptó las siguientes decisiones:

#### **Método para el cromo, el molibdeno y el selenio en los preparados para lactantes**

6. El Comité hizo constar que se ha remitido al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) la solicitud relativa al posible cambio de tipo del método para el cromo, el molibdeno y el selenio a la luz de los nuevos datos de validación e instó a los miembros a remitir dichos datos al CCMAS.

#### **Criterios para la adopción de métodos biológicos para la detección de sustancias químicas de interés**

7. El Comité acordó posponer el debate sobre esta cuestión hasta la siguiente reunión.

---

<sup>1</sup> CRD 1 (programa anotado sobre la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

<sup>2</sup> CX/NFSDU 17/39/1 Rev.1; CRD 3 (observaciones de la IPA); CRD 4 (Costa Rica y Paraguay); CRD 14 (Estados Unidos de América) y CRD 21 (ISDI).

<sup>3</sup> CX/NFSDU 17/39/2 Rev.2 y CRD 4 (Costa Rica y Paraguay).

**CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 3 del programa)<sup>4</sup>**

8. La representante de la FAO atrajo la atención del Comité sobre diversas actividades de la FAO de interés para el CCNFSDU: 1) el grupo de trabajo de expertos de la FAO sobre evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados complementarios para niños pequeños y los alimentos terapéuticos listos para el consumo, que se reunió en Roma del 6 al 9 de noviembre de 2017; 2) la herramienta global de la FAO/OMS para recabar datos sobre el consumo individual de alimentos (herramienta GIFT), que proporciona unos indicadores sencillos y precisos sobre los alimentos, que se extraen de datos sobre el consumo de los distintos alimentos desglosados por sexo y edad; 3) el Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición para el período 2016-2025, bajo cuyo auspicio se celebró, el 4 de noviembre de 2017, la Cumbre Mundial sobre Nutrición de Milán; y 4) el Simposio internacional sobre sistemas alimentarios sostenibles en favor de unas dietas saludables y de la mejora de la nutrición, organizado conjuntamente por la FAO y la OMS en diciembre de 2016, y los simposios regionales sobre el mismo tema, que se organizaron en 2017 para centrar más los debates en los retos reales a los que se enfrenta cada región.
9. La representante de la OMS destacó algunas de las actividades relevantes para el trabajo actual del Comité, Así, en lo referente al Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición, proporcionó información adicional, entre la que se incluían la creación del repositorio de compromisos SMART de los Estados miembros vinculado a la base de datos mundial sobre la ejecución de medidas nutricionales de la OMS (GINA) y el establecimiento de redes de acción, como la Red mundial de acción para una alimentación sostenible procedente de los océanos en pos de la seguridad alimentaria y la nutrición, dirigida por Noruega; la Red mundial de acción sobre el etiquetado nutricional, dirigida por Francia; la Red regional de acción para facilitar un entorno alimentario, dirigida por Chile; la Red regional de acción sobre la obesidad infantil, dirigida por los países del Pacífico; y la Red regional de acción sobre el suministro de alimentos a las escuelas, dirigida por Tailandia. Asimismo, la representante atrajo la atención del Comité sobre la resolución y la decisión recientes de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS). La primera de ellas es la resolución 70.11 de la AMS<sup>5</sup> sobre la actualización del apéndice 3 (que incorpora una lista de las intervenciones eficaces más asequibles y otras intervenciones recomendadas para abordar las enfermedades no transmisibles [ENT]) del plan de acción mundial para la prevención y el control de las ENT para 2013-2020, mientras que la segunda se trata de la decisión 70(19)<sup>6</sup> sobre el plan de aplicación del informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil.
10. La representante también informó de las novedades sobre a) el trabajo del subgrupo de dieta y salud del NUGAG, que incluía la publicación prevista del proyecto de directrices sobre los ácidos grasos saturados y los ácidos grasos *trans* para su consulta pública, la preparación del proyecto de directrices sobre los edulcorantes distintos del azúcar, los ácidos grasos poliinsaturados (incluidos los AGPI omega 3, omega 6 y totales) y los carbohidratos (almidón y fibra) y las revisiones de la evidencia en curso sobre los hábitos alimentarios, así como el inicio del trabajo del subgrupo de medidas normativas del NUGAG, que incluía políticas de etiquetado nutricional, políticas fiscales, políticas comerciales y políticas de inversión que repercutieran sobre la dieta y la nutrición; y b) el trabajo de la OMS sobre la elaboración de perfiles de nutrientes, que abarca la adaptación de los modelos de perfiles de nutrientes a distintas aplicaciones, como, por ejemplo, la regulación de los alimentos y las bebidas en las escuelas y el etiquetado nutricional y la elaboración planificada de un modelo regional de perfiles de nutrientes para la región africana.
11. Por otro lado, la representante de la OMS informó al Comité acerca de otras tres actividades que no se habían incluido en el documento CX/NFSDU 17/39/3, a saber: a) la preparación del 13.º programa general de trabajo, que contiene cinco objetivos nutricionales (reducir el retraso en el crecimiento, reducir la emaciación, evitar el aumento del sobrepeso/la obesidad en los niños y adolescentes, eliminar los ácidos grasos *trans* [AGT] producidos de manera industrial y reducir la ingesta de sal/sodio) y que guiará el trabajo de la OMS durante el período 2019-2023; b) la participación en la puesta en marcha de la iniciativa RESOLVE, una nueva iniciativa mundial de salud que pretende salvar millones de vidas reduciendo las muertes evitables por enfermedades no transmisibles (ENT) mediante la aceleración de los avances en la mejora de los tratamientos para la hipertensión, la reducción del sodio y la eliminación de los AGT producidos de manera industrial; y c) la actualización de los requisitos nutricionales para los lactantes y los niños pequeños (0-24 meses) junto con la FAO.

---

<sup>4</sup> CX/NFSDU 17/39/3

<sup>5</sup> [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA70/A70\\_R11-sp.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70_R11-sp.pdf)

<sup>6</sup> [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA70/A70\(19\)-sp.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70(19)-sp.pdf)

12. La delegación de Francia, respaldada por los Estados Unidos de América y la UE, manifestó que la AMS acogía con agrado pero no aprobaba o no ratificaba la resolución de la AMS acerca de las *Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños* de la OMS (resolución 69.9 de la AMS), por lo que consideraba un error que se declarase en el documento CX/NFSDU 17/39/3 que la AMS aprobaba la resolución 69.9. Por su parte, la delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que se había desvinculado de la resolución 70.11 de la AMS al no considerar que la evidencia que sustentaba determinadas recomendaciones fuese suficiente para respaldarlas.
13. Ante esto, la representante de la OMS respondió que no existía ningún error, ya que la AMS había aprobado la resolución 69.9. La representante explicó que las resoluciones y las decisiones adoptadas por los órganos directivos de la OMS (esto es, el Consejo ejecutivo y la AMS) empleaban diversas expresiones operativas para manifestar su opinión sobre el contenido sustancial incluido o adjunto a las resoluciones o las decisiones. Tras revisar las resoluciones y las decisiones adoptadas por la AMS en la última década, se apreciaba con claridad que efectivamente se empleaban distintas expresiones operativas, entre las cuales resultaban de uso común las expresiones «adopta», «aprueba», «ratifica», «acoge», «valora positivamente», y «hace constar». La representante de la OMS indicó que, según el Departamento de órganos directivos y relaciones externas y la oficina del Asesor jurídico de la OMS, es posible considerar que estas expresiones variadas forman parte de un espectro que expresa, por un lado, aprobación —con mayor o menor intensidad— y, por otro, reconocimiento general, y que las expresiones «acoge», «acoge con agrado» (empleada en la resolución 69.9) y «valora positivamente» también expresan aprobación, aunque con una intensidad ligeramente menor. Asimismo, señaló que, al margen de las distintas expresiones operativas empleadas en las diferentes resoluciones y decisiones, existía un elemento común a todas estas: son resoluciones y decisiones adoptadas por la AMS, el máximo órgano directivo de la OMS. La representante informó de que, en la Asamblea Mundial de la Salud celebrada en mayo de 2017, hubo dos Estados miembros que se desvincularon de la decisión 70.11 sobre el Apéndice 3 del plan de acción frente a las ENT (2013-2020), que incorpora una lista de las intervenciones eficaces más asequibles y otras intervenciones recomendadas para abordar las ENT, pero ningún Estado miembro se había desvinculado de la resolución 69.9 de la AMS.
14. Un observador comentó que todas las políticas y recomendaciones de la OMS incorporaban salvaguardas frente a los conflictos de intereses y que estas resultaban de gran pertinencia para los procedimientos de elaboración de normas del Codex.
15. Las delegaciones hicieron constar que el documento se había distribuido tarde y solicitaron a la FAO y la OMS que, en el futuro, el documento estuviera disponible con bastante antelación a la reunión al objeto de disponer del tiempo suficiente para llevar a cabo una revisión exhaustiva del mismo y poder consultar a sus expertos. Una delegación, pese a señalar la utilidad de la información, solicitó que el documento se centrara en el trabajo conjunto de la FAO y la OMS que pudiera servir para el trabajo del Comité.

#### **REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987) (tema 4 del programa)<sup>7</sup>**

16. Nueva Zelanda, en calidad de director del grupo de trabajo electrónico (GTe), presentó el tema del programa y describió brevemente el trabajo realizado.
17. El Comité acordó centrar los debates primero en la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad y el producto para niños pequeños antes de debatir sobre el etiquetado, el nombre del producto, la definición del producto, el ámbito de aplicación y el preámbulo, haciendo constar la propuesta de un observador de examinar el preámbulo antes que el resto de las secciones debido a su importancia.

#### **Consideraciones generales**

18. Un observador opinó que, dado que el mayor crecimiento del mercado de estos productos se registra en los países en desarrollo, es esencial que estos países evalúen los riesgos, la inocuidad y la idoneidad de estos productos en su conjunto y en el contexto local antes de permitir su importación.

---

<sup>7</sup> CX/NFSDU 17/39/4 Rev.1; CX/NFSDU 17/39/4-Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, EE. UU., India, Japón, Nepal, Nueva Zelanda, Rusia, Senegal, Suiza, la Federación Europea de Aditivos Alimentarios, la GOED, HKI, la IACFO, la IBFAN, la IDF, el IFT, las ISDI y UNICEF); CX/FH 17/39/5-Add.2 (Australia, Canadá, Filipinas, Kenia, Malasia, Noruega, Tailandia, Tanzania, la EFLA, el ICGMA y las ISDI); CRD 5 (documento de debate preparado por Canadá y EE. UU.); CRD 7 (Costa Rica, El Salvador, Kirguistán, Marruecos, Nigeria, Sierra Leona, Sri Lanka, la Unión Africana, la Unión Europea y la Federación Europea de Aditivos Alimentarios); CRD 17 (Indonesia); CRD 19 (República de Corea); CRD 24 (EUVEPRO); CRD 25 (Malí); CRD 26 (México) y CRD 28 (El Salvador).

**Composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad (6-12 meses)**

19. La dirección del GTe recordó que quedaban por concluir los requisitos de composición esencial relativos a las proteínas y el ácido docosahexaenoico (DHA) de los preparados complementarios destinados a los lactantes de más edad, de entre 6 y 12 meses.
20. El Comité examinó las recomendaciones del GTe, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

**Proteínas**

21. La dirección del GTE recordó que, en la 38.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU, se acordó posponer la decisión sobre el nivel mínimo de proteínas a fin de tener en cuenta la opinión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Al respecto, observó que, a pesar de que la EFSA proponía un nivel mínimo de 1,6 g/100 kcal para las proteínas, se había reconocido que no se trataba de un valor aplicable a nivel mundial.

**Debate**

22. Algunas delegaciones, en especial, las de los países en desarrollo, mostraron su preferencia por un nivel de proteínas superior, de 1,8 g/100 kcal, tras señalar que la incidencia de la malnutrición proteico-energética durante el período de destete era elevada y que resultaba necesario ingerir proteína de alta calidad, ya que otros alimentos complementarios de sus regiones procedían a menudo de fuentes con un bajo contenido de proteínas o con proteínas de mala calidad, que, por tanto, no aportaban unos niveles suficientes de este nutriente. Además, en opinión de estas delegaciones, dicho nivel evitaría que los países se vieran obligados a llevar a cabo ensayos clínicos o evaluaciones de los mismos para establecer un nivel de proteínas superior, tal como se establecía en la nota 6 a pie de página, cuestión que revestía una especial dificultad para muchos países. Se señaló que el valor de 1,6 g/100 kcal no constituía una recomendación mundial, ya que únicamente se había evaluado en los lactantes europeos.
23. Los partidarios de un nivel de proteínas de 1,6 g/100 kcal apuntaron que en la nota al pie asociada se indicaría que los preparados complementarios habrían de evaluarse cuando su nivel de proteínas fuera inferior a 1,8 g/100 kcal. También se indicó que las autoridades competentes no eran responsables de realizar ensayos clínicos, sino únicamente de la valoración o la evaluación de los mismos.
24. Muchas delegaciones mencionaron, además, lo siguiente:
  - a) Que debían evaluarse todos los preparados complementarios a base de proteínas hidrolizadas y no únicamente los que contuvieran menos de 2,25 g de proteínas/100 kcal.
  - b) Que debía evaluarse la inocuidad y la idoneidad de los productos con niveles de entre 1,6 g/100 kcal y 1,8 g/100 kcal y que estos productos debían evaluarse en función de la evidencia clínica.

**Conclusión**

25. El Comité acordó un nivel mínimo de 1,8 g/100 kcal y la adopción de la nota 6 a pie de página asociada, con las modificaciones pertinentes.

**Ácido docosahexaenoico (DHA)**

26. La dirección del GTe indicó que el DHA se había acordado como ingrediente facultativo. No obstante, algunos miembros del GTe consideraban que resultaba necesario garantizar que, en caso de añadirse, su nivel fuera eficaz. Asimismo, señaló que la nota al pie asociada contenía una referencia al ácido araquidónico (ARA) y aclaró que, aunque los niveles correspondientes eran cruciales en los lactantes más pequeños, ese no era el caso de los lactantes de más edad y los niños pequeños, habida cuenta de la dieta diversificada que consumen estos grupos de edad. La nota al pie asociada seguía la línea de la nota al pie de la *Norma para preparados para lactantes*, pero podía modificarse para adecuarse a la finalidad del producto para los lactantes de más edad.

**Debate**

27. Una delegación expresó su preferencia por la adición obligatoria de DHA, mientras que otra opinó que este ingrediente facultativo no resultaba necesario, ya que no existía ninguna justificación científica de peso para su adición. Una observadora comentó que la adición voluntaria de DHA podría abrir la puerta a declaraciones de propiedades que pudieran crear la impresión de que los preparados para lactantes fueran necesarios para aportar DHA y señaló que, en su opinión, habían surgido problemas de aceptabilidad en algunos lactantes y todos los ingredientes debían ser inocuos.



28. Se respaldó el nivel superior de referencia (NSR) de 30 mg/100 kcal, pero se presentaron propuestas para elevar el nivel mínimo recogido en la nota al pie asociada a 20 mg/100 kcal. Se adujo en este sentido que los preparados complementarios forman parte de una dieta progresivamente diversificada en la que la mayoría de los alimentos complementarios aporta una cantidad nula o mínima de DHA, de modo que el nivel mínimo de 20 mg/100 kcal se acercaría a la ingesta considerada adecuada por la OMS (10-12 mg/kg de peso corporal para el grupo de edad de 6-24 meses).
29. Por su parte, un observador expresó preocupación por el nivel mínimo, puesto que el intervalo entre el NSR y dicho nivel era muy reducido y dificultaría el cumplimiento de la norma por los fabricantes, y también cuestionó la vinculación entre el DHA y el ARA, por no existir evidencia suficiente que la respaldara.

#### Conclusión

30. El Comité aprobó el NSR de 30 mg/100 kcal y el nivel mínimo de 20 mg/100 kcal, y tomó nota de la reserva presentada por Colombia en relación con el nivel mínimo de DHA, ya que, en su opinión, existía una evidencia suficiente que respaldaba el nivel de 16 mg/100 kcal como nivel suficiente para alcanzar los beneficios previstos para la salud.

#### **Otros asuntos**

#### **Solicitud presentada a las JEMNU para el establecimiento de factores de conversión del nitrógeno en proteínas para las proteínas de la soja y lácteos**

31. El Comité examinó la propuesta de solicitud de asesoramiento científico a las JEMNU preparada por Canadá y los Estados Unidos de América (CRD 5) teniendo en cuenta el debate anterior sobre la idoneidad del valor de 5,71 como factor de conversión del nitrógeno en proteínas para las proteínas de soja mantenido durante la 37.ª reunión del CCNFSDU y la recomendación del CCMAS en la que se instaba a la FAO y la OMS a convocar un panel de expertos para evaluar la base científica de los factores de conversión del nitrógeno en proteínas.
32. Un observador propuso que el trabajo no se limitara a los ingredientes a base de soja y leche, pero el Comité aceptó la propuesta tal como se presentó.

#### Conclusión

33. El Comité acordó enviar la siguiente solicitud de asesoramiento a las JEMNU:

1. Al determinar el contenido de proteínas de los ingredientes a base de soja<sup>1</sup> usados en los preparados para lactantes y los preparados complementarios, ¿cuál es el factor de conversión del nitrógeno en proteínas adecuado y basado en la evidencia científica que debe utilizarse para comparar el contenido de proteínas derivado con métodos basados en el nitrógeno con los métodos a base de aminoácidos?
2. Al determinar el contenido de proteínas de los ingredientes a base de leche<sup>1</sup> usados en los preparados para lactantes y los preparados complementarios, ¿cuál es el factor de conversión del nitrógeno en proteínas adecuado y basado en la evidencia científica que debe utilizarse para comparar el contenido de proteínas derivado con métodos basados en el nitrógeno con los métodos a base de aminoácidos?

**P:** ingredientes a base de soja o de leche para preparados para lactantes y preparados complementarios

**I:** determinación del contenido de proteínas a partir del contenido de nitrógeno utilizando un factor de conversión (de los ingredientes a base de leche y de soja)

**C:** métodos basados en el nitrógeno para derivar el contenido de proteínas en comparación con los métodos a base de aminoácidos

**O:** determinación del factor o los factores de conversión del nitrógeno en proteínas basados en la evidencia científica para los ingredientes a base de soja y de leche

1. Se está elaborando una lista de ingredientes y se incluirá junto con las preguntas en formato PICO.

#### **Composición esencial de [nombre del producto] para niños pequeños (12-36 meses)**

34. La dirección del GTe recordó que aún quedaban pendientes de finalizar algunos requisitos sobre la composición esencial del producto para niños pequeños (12-36 meses): a) el contenido mínimo total de grasa; b) las especificaciones sobre el contenido máximo de carbohidratos disponibles y los azúcares asociados en la nota 4 a pie de página; c) si debía establecerse una proporción de calcio/fósforo; y d) los niveles mínimo y máximo para la vitamina D.
35. El Comité decidió que no resultaba necesaria ninguna proporción de calcio/fósforo y adoptó las siguientes decisiones sobre el contenido mínimo total de grasa, el contenido máximo de carbohidratos disponibles y los niveles mínimo y máximo para la vitamina D.

**Nivel mínimo para el contenido total de grasas**

36. Quienes respaldaron un nivel mínimo total de grasa más elevado, de 4 g/100 kcal, argumentaron que este nivel supondría, aproximadamente, que el 30% de las necesidades energéticas quedaran cubiertas por la grasa y que la grasa contribuía en gran medida al crecimiento y el desarrollo del niño durante los tres primeros años de vida.
37. Quienes apoyaron un contenido mínimo total de grasa de 3,5 g/100 kcal opinaron lo siguiente:
- Que este nivel seguía la línea de las orientaciones de salud pública, que recomendaban reducir la ingesta de grasa por los niños pequeños.
  - Que este nivel se adaptaba a la leche baja en grasa, recomendada como parte de la dieta de este grupo de edad.
  - Que el sobrepeso se había convertido en un problema y, por tanto, resultaba necesario adoptar el contenido mínimo de grasa más bajo.
38. Un observador indicó que el contenido mínimo total de 4 g/100 kcal se correspondería con el 36% de la ingesta energética procedente de la grasa. A este respecto, otro observador aclaró que el 28-29% de la energía debía proceder de la grasa y que el producto formaba parte de una dieta diversificada.
39. También se señaló que todas las opciones de macronutrientes debían examinarse de manera conjunta y sumar el 100% de las kcal necesarias (es decir, teniendo en cuenta los intervalos del contenido total de grasa, proteínas y carbohidratos máximos).

**Nivel máximo para los carbohidratos disponibles**

40. Quienes se mostraron a favor de 12,5 g/100 kcal (para los carbohidratos disponibles) expresaron las siguientes opiniones:
- Que este nivel se aproximaba más al de la leche materna y al de la leche de vaca.
  - Que el nivel se encontraba dentro del intervalo recomendado para los carbohidratos disponibles y contribuiría, aproximadamente, al 50% de la ingesta energética, porcentaje que seguía las recomendaciones relativas a la energía.
  - Que resultaba necesario limitar la adición de azúcares para evitar que los niños pequeños consumieran productos con unos niveles de azúcares demasiado elevados.
41. Quienes apoyaron el nivel máximo más elevado, de 14 g/100 kcal (para los carbohidratos disponibles), expresaron las siguientes opiniones:
- Que este nivel se basaba en modelos dietéticos.
  - Que seguía la línea de las recomendaciones internacionales sobre el intervalo de nutrientes para los niños pequeños.
  - Que, junto con el nivel de proteínas acordado y el contenido mínimo total de grasa propuesto, 14 g/100 kcal era un nivel adecuado para alcanzar 100 kcal.
42. Una delegación aclaró que un producto con 14 g de carbohidratos disponibles/100 kcal podría acabar teniendo unos contenidos bajos de grasa y proteínas. La leche materna presentaba un contenido elevado de carbohidratos y era el alimento exclusivo de los lactantes, mientras que el producto en cuestión formaba parte de una dieta diversificada que incluía carbohidratos de otras fuentes alimentarias. Varios observadores señalaron que el contenido de carbohidratos de la leche materna era diferente del de estos productos.
43. En vista de los debates sobre el contenido total de carbohidratos disponibles y grasa, se decidió convocar un grupo de trabajo paralelo a la reunión, que estuvo dirigido por Nueva Zelandia y que tuvo como misión preparar nuevas propuestas para su examen.
44. Este grupo de trabajo propuso un nivel mínimo de 3,5 g/100 kcal para la grasa (equivalente al 31,5% de la ingesta energética), pero no pudo alcanzar ninguna conclusión sobre el nivel máximo para los carbohidratos disponibles. Se indicó que el producto se consideraba sucedáneo de la leche de vaca y que el nivel de 14 g/100 kcal para los carbohidratos disponibles era demasiado elevado pero ofrecería una mayor flexibilidad.
45. En vista de lo anterior, se optó por el nivel inferior de carbohidratos disponibles, de 12,5 g/100 kcal, aunque con una nota al pie asociada en la que se aclarara que las autoridades nacionales o regionales competentes podrían permitir un nivel máximo para los carbohidratos disponibles de hasta 14 g/100 kcal en los productos con un nivel de proteínas inferior a 3 g/100 kcal.

**Nota 4 a pie de página**

46. El Comité acordó que la lactosa fuera el carbohidrato preferido en el producto y consideró necesario limitar la cantidad de monosacáridos y disacáridos para reducir el sabor dulce, pero no aceptó la propuesta de dar preferencia a las fuentes de carbohidratos que no contribuyeran al sabor dulce en los productos que no se hubieran elaborado a base de proteínas lácteas. El Comité señaló, además, que no se permitían edulcorantes que no fueran carbohidratos en este producto.
47. Se acordó convertir el límite porcentual para los azúcares en una cantidad absoluta basada en el contenido energético.
48. También se examinaron las siguientes propuestas: a) incluir un texto en el que se aclarara que el contenido de monosacáridos y disacáridos distintos de la lactosa no superara la cantidad de 2,5 g/100 kcal, que representa el 20% de los carbohidratos disponibles; y b) que las autoridades competentes pudieran limitar este nivel a 1,25 g/100 kcal. El principal debate giró en torno a la necesidad de garantizar que, cuando se añadieran carbohidratos, el objetivo de la adición no fuera edulcorar el producto y a la necesidad de que el texto evitara realizar comparaciones del dulzor, puesto que resultaría difícil poner en práctica y controlar este criterio debido a la falta de métodos validados a nivel internacional, así como medir el dulzor de forma objetiva. Una delegación afirmó que el perfil sensorial se podía medir de un modo objetivo con los métodos ISO 3972 y 13299, por lo que, en este contexto, se podrían cotejar los niveles de dulzor. Varios observadores expresaron preocupación por el modo en que los productos dulces afectan al desarrollo del gusto de los niños.

Conclusión

49. El Comité acordó un nivel mínimo de 3,5 g/100 kcal para la grasa y un nivel máximo de 12,5 g/100 kcal para los carbohidratos disponibles, junto con la adición de una nueva nota al pie que indicara que, en el caso de productos con un nivel de proteínas inferior a 3 g/100 kcal, las autoridades nacionales o regionales competentes podrían permitir un nivel máximo de hasta 14 g/100 kcal para los carbohidratos disponibles; y decidió conservar la nota 4 a pie de página modificada entre corchetes para volver a examinarla.

**Vitamina D**

50. Algunas delegaciones apoyaron la consideración de la vitamina D como ingrediente facultativo, puesto que el aumento de los niveles de esta vitamina podría presentar efectos tóxicos, especialmente, en los países con una elevada insolación. Sin embargo, otras delegaciones opinaron que la vitamina D debía considerarse un ingrediente obligatorio.
51. Otras delegaciones mostraron su apoyo a los niveles recomendados por el GTE y comentaron que la carencia de vitamina D representaba un problema, incluso en los países con una elevada insolación. Por otra parte, se indicó que resultaba necesario aclarar la forma de la vitamina D a la que se hacía referencia: vitamina D2 o D3. Al mismo tiempo, algunas delegaciones reiteraron su postura a favor de unos niveles inferiores de vitamina D; es decir, un mínimo de 1 µg/100 kcal y un máximo de 3 µg/100 kcal, aduciendo que unos niveles de hasta 4,5 µg/100 kcal podían acarrear el consumo de unos niveles nocivos de vitamina D y que los niveles más bajos protegían la lactancia natural. Una delegación señaló que existía un margen amplio de inocuidad entre el nivel máximo y el nivel superior de vitamina D de 62,5 µg al día para este grupo de edad establecido por el Institute of Medicine de Estados Unidos.
52. Habida cuenta de las distintas necesidades de vitamina D en las diversas partes del mundo, se propuso que las autoridades competentes pudieran desviarse de los niveles adoptados para adaptarlos a las necesidades nutricionales de su respectiva población.

Conclusión

53. Tras conocer la diversidad de opiniones sobre los niveles adecuados de vitamina D y la necesidad de aclarar en el texto que la forma de la vitamina D era la vitamina D3, el Comité acordó conservar la propuesta entre corchetes para su examen posterior en la 40.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

**Sección de etiquetado: lactantes de más edad**

54. El Comité aceptó la sección sobre la lista de ingredientes, que se modificó mediante la eliminación de la referencia a los «ingredientes facultativos»; la sección sobre la declaración del valor nutritivo; y la sección sobre el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, que se armonizó con el trabajo sobre el marcado de la fecha llevado a cabo por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). Además, realizó las observaciones y adoptó las decisiones que se exponen a continuación.

55. El Comité tomó nota de las opiniones dispares sobre la conveniencia de incluir en el texto introductorio una explicación que indicara que, entre los requisitos, se incluía la prohibición de usar las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997). Quienes se mostraron a favor de conservar el texto señalaron que la redacción propuesta seguía la línea de lo dispuesto en la *Norma para preparados para lactantes* y que resultaba necesario reiterar y aclarar que las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no eran adecuadas para los lactantes de más edad.

#### Conclusión

56. El Comité decidió conservar la última oración del párrafo introductorio entre corchetes para un examen posterior más exhaustivo.

#### Sección 9.1 sobre el nombre del producto

57. El Comité aprobó los párrafos 9.1.1, 9.1.2 y 9.1.3. Con respecto a la disposición 9.1.4, el Comité acordó la opción 1, esto es, separarla en dos partes a fin de explicar con claridad que el nombre del alimento también puede contener la referencia a la fuente de proteínas. La propuesta se sometió a una modificación adicional para indicar que, en los productos de origen mixto, se deberá indicar en el nombre del producto la fuente de las proteínas animales y la fuente de las proteínas de origen vegetal, mencionándose primero la fuente de proteínas principal. Además, el Comité decidió emplear el término «deberá» en lugar de «podrá» en la disposición 9.1.5.

#### Sección 9.5: instrucciones de uso

58. El Comité tomó debida nota de las siguientes posturas sobre la disposición 9.5.1 y procedió a debatirlas:
- Que el producto deba prepararse con agua potable: «potable» es un término más amplio que garantiza la inocuidad química y microbiológica.
  - Que se mantenga la redacción actual, ya que guarda coherencia con la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981), o bien, que se haga referencia al término «agua limpia», para el que ya existe una definición.
  - 
  - Que se mantenga la redacción actual en la que se establece la posibilidad de garantizar la inocuidad del agua hirviéndola antes y se incluya la indicación de que la temperatura no sea inferior a 70 °C antes de la reconstitución, en línea con las *Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes* de la FAO/OMS y las orientaciones del *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CXC 66-2008). Estas instrucciones resultan de gran importancia si se tiene en cuenta que el producto no está esterilizado y podría contener *Enterobacter* y *Salmonella*, entre otras bacterias.
59. Se decidió conservar la frase «el producto no deberá usarse como única fuente de nutrientes» en la disposición 9.5.6.

#### Conclusión

60. El Comité convino introducir una referencia al agua potable y mantener el texto tal como lo había propuesto el GTE.

#### Sección 9.6: requisitos de etiquetado adicionales

61. El Comité examinó los siguientes puntos y las siguientes opiniones expresadas:
- Una propuesta para insertar en la disposición 9.6.1 c) una excepción que permitiese introducir el producto en lactantes menores de 6 meses, ya que podría haber situaciones en las que el producto se pudiera introducir a una edad más temprana bajo supervisión médica. Hubo delegaciones que cuestionaron esta propuesta, al señalar que implicaría que los preparados complementarios están destinados a cubrir necesidades alimentarias especiales, lo cual no es cierto. La representante de la OMS manifestó preocupación por la ambigüedad de la redacción propuesta, ya que no especificaba las causas y situaciones en las que estarían justificadas las excepciones, creando así una ventana de oportunidad para la promoción inadecuada del uso del producto antes de los 6 meses de edad. Los lactantes menores de 6 meses que no reciben leche materna por motivos legítimos deben poder disponer de preparados para lactantes hasta los 6 meses y transcurrida esta edad cuando lo necesiten. Por tanto, la OMS se mostró en contra de la redacción propuesta.
  - Las dudas acerca de la necesidad de hacer referencia a los trabajadores sanitarios independientes, puesto que todos los trabajadores sanitarios son profesionales e independientes.

- La necesidad de hacer referencia al *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* y las correspondientes resoluciones de la AMS, especialmente, la 69.9, en esta sección.
- La necesidad de finalizar el preámbulo antes de poder concluir las disposiciones sobre el etiquetado.

### Conclusión

62. El Comité decidió conservar la sección entre corchetes para un examen posterior más exhaustivo.

### **Etiquetado para el producto para niños pequeños**

63. Debido a la falta de tiempo, el Comité no llegó a debatir las propuestas sobre el etiquetado del producto para niños pequeños.

### **Preámbulo, ámbito de aplicación, nombre del producto y definición de los productos y estructura de la sección para lactantes de más edad y la sección para niños pequeños**

64. El Comité no tomó ninguna decisión sobre la definición de estos dos productos pero acordó no hacer alusión a productos «*especialmente fabricados*» y eliminar los dos últimos textos entre corchetes de la definición del producto para niños pequeños. Asimismo, tomó debida nota de las siguientes opiniones:

- La necesidad de que el nombre del producto especificase claramente que el producto para lactantes de más edad y el producto para niños pequeños eran sucedáneos de la leche materna
- La necesidad de que el producto para niños pequeños no se considere un sucedáneo de la leche materna, ya que no pretende sustituir la leche materna y no resulta adecuado desde el punto de vista nutricional
- La preferencia por otros términos, como «preparado para lactantes de más edad», que contribuirían a definir mejor el producto para los lactantes de más edad, y la necesidad de examinar la posibilidad de combinar la *Norma para preparados para lactantes* con la *Norma para preparados para lactantes de más edad* y disponer de una norma separada para el producto destinado a los niños pequeños
- El matiz de realización de un seguimiento que tiene en inglés el término «follow-up» (además de «complementario», significa «de continuación» o «de seguimiento»), lo cual no sucede en este caso, y el consiguiente examen de la posibilidad de nombrar el producto «bebida para lactantes de más edad»
- La consideración de que el producto para niños pequeños está destinado a su uso como parte de una dieta diversificada, mientras que el producto para lactantes de más edad podría formar parte de los alimentos generales que cubren las necesidades nutricionales de este grupo de edad

65. El Comité hizo constar que se podría examinar la estructura de la *Norma* conforme a lo debatido en la 38.ª reunión del CCNFSDU.

66. El Comité señaló que resultaba prematuro debatir el nombre del producto para niños pequeños y el ámbito de aplicación y acordó que se realizase un intercambio general de opiniones sobre el preámbulo para informar el trabajo en curso.

67. El Comité confirmó su decisión de que la *Norma* dispusiera de un preámbulo. No obstante, la dirección manifestó la necesidad de abordar primero varias cuestiones fundamentales: si se debía disponer de referencias específicas a las resoluciones de la AMS y las directrices de la OMS o contar con una referencia más general; el hecho de que algunas resoluciones de la AMS rebasaran el mandato del Codex, por lo que resultaba inadecuado hacer referencia a ellas; y si era necesario contar con el asesoramiento del CCEXEC o de la CAC antes de perfilar la redacción del preámbulo.

68. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones manifestadas por las delegaciones pero no alcanzó ninguna decisión al respecto:

- Era necesario mencionar expresamente las resoluciones de la AMS pertinentes, como las resoluciones 69.9, 55.25 y 39.28, el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna*, la *Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño* y las *Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños*, ya fuera en el preámbulo, ya en el ámbito de aplicación, puesto que dichas referencias otorgarían credibilidad a las normas del Codex.

- La inclusión de las referencias a las resoluciones de la AMS podría tener implicaciones sobre lo dispuesto por la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la decisión sobre el preámbulo era prematura, a la luz de los debates en curso mantenidos en el seno de la CAC sobre las políticas de la OMS y de la FAO en relación con el trabajo del Codex.
- No era función del Codex incluir referencias a políticas de la OMS y a algunas resoluciones de la AMS, ya que pueden sobrepasar el ámbito de aplicación de la *Norma* y el mandato del Codex. Además, dicha inclusión podría establecer un precedente peligroso y socavar la credibilidad de las normas del Codex.
- Existían precedentes de la inclusión de resoluciones de la AMS y de directrices de la OMS en el Codex y se debía recordar que el preámbulo constituía una introducción a la *Norma* que permitía establecer el contexto de la misma.
- Los Gobiernos que habían adoptado el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* de 1981 tenían la obligación de fomentar la lactancia natural más allá de los 6 meses de edad y la referencia a las políticas pertinentes de la OMS en este sentido servía de recordatorio a los Gobiernos.
- Las resoluciones de la AMS establecían que el Codex debía prestar la máxima consideración a las resoluciones de la AMS.
- Era prematuro debatir el preámbulo y dicho debate podría ser informado una vez se aclarase la estructura de la *Norma*.

69. La Secretaría aclaró que el CCEXEC había concluido, en su 73.<sup>a</sup> reunión, el debate sobre las relaciones entre las políticas, las estrategias y las directrices de la FAO y la OMS y el trabajo del Codex<sup>8</sup>, y que la CAC no debía debatir sobre la coherencia de las políticas sino sobre cuestiones planteadas por la FAO y la OMS en relación con políticas y a otras cuestiones afines<sup>9</sup>. El objetivo era informar a los miembros acerca de las políticas de la OMS y la FAO y de otras cuestiones afines para que se pudiera tener en cuenta el trabajo de la FAO y la OMS tanto a nivel nacional como a otros niveles, incluido el Codex.

70. Asimismo, el Comité señaló que resultaba prematuro solicitar el asesoramiento del CCEXEC y que se debía continuar el trabajo sobre el preámbulo, el ámbito de aplicación, el nombre de los productos y las definiciones al objeto de evaluar si eran necesarias más orientaciones. El Comité también recordó que, en su 38.<sup>a</sup> reunión<sup>10</sup>, se había acordado que la referencia a las directrices de la OMS y las resoluciones de la AMS pertinentes podía incluirse en un preámbulo a la *Norma* o en el ámbito de aplicación.

## Conclusión

71. El Comité acordó lo siguiente:

- Remitir los requisitos sobre la composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños acordados en esta reunión y en reuniones previas al trámite 5 para su adopción en el 41.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (Apéndice II)
- Conservar el preámbulo entre corchetes para someterlo a un nuevo debate en la siguiente reunión del CCNFSDU
- Volver a establecer el GTe dirigido por Nueva Zelandia y codirigido por Francia e Indonesia, con el inglés como idioma de trabajo y con el siguiente mandato:
  - i. Finalizar los requisitos de etiquetado para los preparados complementarios para lactantes de más edad (véase el apéndice III)
  - ii. Finalizar los requisitos de etiquetado para [nombre del producto] para niños pequeños (véase el apéndice III)
  - iii. Examinar las opciones sobre la estructura de la *Norma* o *Normas* (esto es, si debe haber una única norma o dos normas separadas para los productos destinados a los dos grupos de edad)
  - iv. Elaborar una propuesta para las secciones del ámbito de aplicación para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños de conformidad con los debates mantenidos durante la 39.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU
  - v. Finalizar las definiciones de los productos de la sección 2.1 para los preparados complementarios para lactantes de más edad y para [nombre del producto] para niños pequeños y concluir el nombre para el producto para niños pequeños

<sup>8</sup> Párrs. 161-170 de REP17/EXEC2.

<sup>9</sup> Párrs. 168-184 de REP17/CAC.

<sup>10</sup> Párr. 113 ii de REP17/NFSDU

**ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE BIOENRIQUECIMIENTO (tema 5 del programa)<sup>11</sup>**

72. Zimbabue presentó el tema en calidad de director del GTe y señaló que este grupo de trabajo se había centrado en el desarrollo de los cinco criterios con el objetivo de facilitar la elaboración del proyecto de definición. Como resultado de su trabajo, el GTe había formulado seis recomendaciones (cinco relacionadas con el proyecto de criterios y una sobre el proyecto de definición) para que las examinara el Comité.
73. La presidenta del Comité recordó al Comité las otras cuestiones pendientes planteadas en la 38.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU: el uso que se daría a la definición y su ubicación; e incidió en la necesidad de examinarlas. Sin embargo, propuso que el Comité examinara primero el proyecto de definición (recomendación 6), ya que los criterios habían sido objeto de debate en varias ocasiones y se trataba de herramientas destinadas a asistir al GTe en la elaboración del proyecto de definición. También aclaró que no todo el texto específico de los cinco criterios debía formar parte forzosamente de la definición.
74. El Comité aceptó la propuesta de la dirección de examinar primero la definición (recomendación 6) y tomó nota de las siguientes observaciones generales y específicas realizadas por las delegaciones.

**Observaciones generales**

75. La UE y sus Estados miembros, respaldados por dos delegaciones, observaron que, antes de emprender la tarea de elaboración de la definición, convenía aclarar el uso que se le daría, la finalidad del trabajo y la ubicación adecuada para dicha definición, tal como había solicitado la CAC en su 38.<sup>o</sup> período de sesiones tras conocer las recomendaciones del CCEXEC. La respuesta a estas preguntas suponía una condición previa para que el trabajo sobre la definición pudiera avanzar de manera sustancial. Estas delegaciones también señalaron que la UE había adoptado normativa vinculante sobre el término *bio*, en la cual el término se reservaba para la producción ecológica. Por tanto, resultaría imposible respaldar ninguna declaración de propiedades sobre el bioenriquecimiento en el etiquetado de alimentos que no provinieran de la agricultura ecológica. Además, no era necesario invertir los recursos del Comité en la elaboración de una definición del bioenriquecimiento, puesto que dicha definición ya existía en el glosario terminológico del sitio web de la OMS.
76. Algunos observadores manifestaron su acuerdo con las opiniones expresadas por la UE. Además, se hizo constar que no existía ninguna definición del Codex para el término «enriquecimiento convencional». Varios observadores y una delegación indicaron que la definición abriría las puertas al uso de tecnologías que consideraban nocivas, entre ellas, la modificación genética. Estos observadores propusieron que se interrumpiera este trabajo y manifestaron la opinión de que la definición también fomentaría un enfoque basado en un único nutriente en lugar de una dieta diversificada.
77. El observador de la NHF presentó objeciones a la inclusión en la definición de las expresiones «cualquier posible fuente de alimento» y «cualquier método de producción» y de la nota 5 a pie de página asociada («los métodos de producción deben ser determinados por las autoridades nacionales»). En su opinión, esto permitiría que se usaran en el bioenriquecimiento técnicas empleadas en la modificación genética, lo que podría llevar a engaño a los consumidores, ya que estos podrían considerar el bioenriquecimiento un proceso natural para la mejora del contenido de nutrientes de los alimentos. LA NHF también se opuso al propio término de bioenriquecimiento, puesto que «bio» es un término técnico que se utiliza con el significado de «orgánico» y la similitud entre ambos términos podría generar confusión en los consumidores.
78. La observadora del IFPRI reiteró su opinión expresada en la reunión anterior del Comité: el bioenriquecimiento se centraba en la mejora genética convencional de los cultivos como estrategia para combatir las carencias de micronutrientes en la población. Explicó al respecto que es posible que en otros países se usaran denominaciones alternativas pero equivalentes al bioenriquecimiento, como el agroenriquecimiento, la agrofortificación o el enriquecimiento o la fortificación nutricionales. Para que la definición resultara más clara, esta observadora propuso que el Comité examinara la posibilidad de introducir a tal efecto una nota al pie en los siguientes términos: «*Es posible que algunos Estados miembros prefieran usar los términos equivalentes agroenriquecimiento, agrofortificación, enriquecimiento nutricional o fortificación nutricional*».
79. Una delegación destacó la importancia de la definición del bioenriquecimiento para la elaboración de las normativas y políticas de los países, sobre todo, teniendo en cuenta que en la actualidad se empleaba el bioenriquecimiento para aumentar el contenido de vitamina A de la mandioca, entre otros fines.

<sup>11</sup> CX/NFSDU 17/39/5; CX/NFSDU 17/39/5-Add.1 (observaciones de Albania, Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, EE. UU., Egipto, Filipinas, la India, Nueva Zelandia, Paraguay, Suiza, Tailandia, la FAO, la IBFAN, el ICBA, el ICGMA y la IFU); CX/NFSDU 17/39/5-Add.2 (Kenia, Malasia, Tanzania y la IACFO); CRD 8 (Nicaragua, Nigeria, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 16 (Sierra Leona); CRD 22 (NHF); CRD 25 (Malí) y CRD 26 (México).

80. Habida cuenta de las posibles limitaciones del uso del término bioenriquecimiento en países o regiones en los que se asocia a la agricultura ecológica, el Comité acordó que se estudiara la posibilidad de usar uno o varios términos alternativos a este.
81. En respuesta a la pregunta sobre la definición del bioenriquecimiento anotada en la biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OMS (eLENA), la representante de la OMS aclaró que esta biblioteca disponía de una página dedicada al bioenriquecimiento de los alimentos básicos en la que podía encontrarse información sobre esta práctica. No obstante, dejó claro que no se disponía por el momento de ninguna directriz de la OMS sobre el bioenriquecimiento y que, a pesar de que la consulta técnica FAO/OMS de 2016 había revisado, entre otras cuestiones, la definición del bioenriquecimiento de los alimentos básicos, no se trataba de una reunión de expertos para la elaboración de directrices y, por tanto, no había formulado recomendaciones definitivas.
82. Tal como explicó la presidenta del Comité, la solicitud de inicio de un nuevo trabajo había partido del CCFL y, por tanto, el CCFL era el comité idóneo para recomendar el uso que debía darse a la definición y su ubicación adecuada, aunque el CCNFSDU podía remitir propuestas al CCFL. Por otra parte, se aclaró que la definición debía excluir los piensos.

### Observaciones específicas

83. El Comité examinó el anteproyecto de definición y se intercambiaron opiniones sobre los siguientes aspectos:
- *“Posibles organismos de procedencia”*
84. Se acordó que la definición fuera sencilla, clara y concisa; y que se incluyeran ejemplos de los posibles organismos de procedencia (esto es, animales, vegetales, hongos, levaduras y bacterias) en una nota al pie.
- *“Nutriente”*
85. Se indicó que el término “nutriente”, tal como se definía en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985), era más adecuado para la definición. Por tanto, el Comité hizo constar que, tanto en la definición como en la nota 2 a pie de página asociada, se debía usar *nutriente* en lugar de *nutriente esencial* (tal como se define en los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987)).
- *“Sustancia afín”*
86. Se explicó que la inclusión del término “sustancia afín” tenía por objeto dar cabida a otras sustancias, como los fitoquímicos y los factores antinutritivos, que pudieran quedar excluidos de la definición de “nutriente”. Sin embargo, se expresó preocupación por la posibilidad de que, al incluirse en la definición el término “sustancia afín”, se ampliara el alcance de la misma y se complicara la situación. Por tanto, dichas sustancias debían definirse de manera clara.
87. La representante de la FAO indicó que sería necesario aclarar expresamente qué sustancias entrarían en la categoría de las sustancias afines y cómo se evaluarían las implicaciones para la salud de las mismas. Por estos motivos, sugirió que se volviera a examinar este parámetro.
88. Por todo lo expuesto, se propuso excluir las sustancias afines de la definición.
- *Aumento de la cantidad de un nutriente en un nivel medible y aumento de la biodisponibilidad de un nutriente*
89. Se mencionó que los efectos positivos previstos sobre la salud podían conseguirse mediante un aumento cuantitativo de determinados nutrientes o por medio de una reducción de ciertos antinutrientes (por ejemplo, los fitatos) que incrementara la biodisponibilidad de los nutrientes. Sin embargo, desde el punto de vista de la aplicación de la norma, resultaría más sencillo medir el aumento de la cantidad de nutrientes que la biodisponibilidad. Por tanto, la definición debía centrarse en el resultado esperado; es decir, en los niveles medibles, aunque también debía tener en cuenta la biodisponibilidad de los nutrientes.
- *Nota 4 a pie de página: fin previsto*
90. El Comité examinó la idoneidad de los principios incluidos en el punto 3.1.1 del documento CXG 9-1987 y confirmó que la finalidad del bioenriquecimiento era la mejora de la calidad nutricional y que los principios incluidos en la lista resultaban aplicables y adecuados para la definición. Para garantizar la claridad y la precisión de la definición, se propuso incluir los principios por medio de una lista en la nota al pie, tal como sigue:
- a) prevenir/reducir el riesgo o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes esenciales en la población;



- b) reducir el riesgo o corregir un estado nutricional insuficiente o las ingestas insuficientes de uno o más nutrientes esenciales en la población;
- c) cubrir las necesidades o las ingestas recomendadas de uno o más nutrientes esenciales;
- d) mantener o mejorar la salud; y/o
- e) mantener o mejorar la calidad nutricional de los alimentos.

- *Método de producción*

91. Algunas delegaciones opinaban que los métodos de producción no debían formar parte de la definición por su potencial para crear barreras al comercio, ya que las autoridades competentes exigirían la verificación de los mismos. Otras delegaciones indicaron que la definición únicamente debía resultar aplicable a la mejora vegetal convencional y debía excluir las técnicas de modificación genética.

**Otras consideraciones**

- *Alergenicidad*

92. Se expresaron preocupaciones por el posible aumento de los alérgenos en los alimentos y se subrayó la necesidad de especificar la población destinataria de los productos obtenidos mediante el bioenriquecimiento. Se aclaró al respecto que la alergenidad debía abordarse mediante el etiquetado.

**Conclusión**

93. El Comité observó que varios aspectos de la definición exigían un examen más detallado, al igual que las cuestiones relativas a la ubicación y el uso correcto de la definición, y acordó volver a crear el GTe, dirigido por Zimbabue y codirigido por Sudáfrica, con el inglés y el francés como idiomas de trabajo y con los siguientes mandatos:
- a) Perfeccionar el texto del proyecto de definición y de sus notas al pie asociadas sobre la base de las observaciones presentadas y de las recomendaciones formuladas en la 39.ª reunión del CCNFSDU (Apéndice IV).
  - b) Estudiar posibles términos alternativos al bioenriquecimiento.
  - c) Examinar la solicitud que la CAC realizó al CCNFSDU en su 38.º período de sesiones para que aclarase cómo se utilizaría la definición y dónde habría de integrarse.

**ANTEPROYECTO DE VRN-ENT PARA LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 DE CADENA LARGA EPA Y DHA (tema 6 del programa)<sup>12</sup>**

94. La Federación de Rusia, en calidad de codirectora del GTe, presentó el tema y los resultados del GTe.
95. La codirección del GTe informó de lo siguiente:
- El consumo de 250 mg/día de EPA/DHA propuesto por el GTe se basaba en dos consultas mixtas de expertos de la FAO/OMS y una consulta de expertos de la FAO de conformidad con los Principios generales, aplicándose un procedimiento similar al empleado al establecer los VRN-ENT para el sodio y el potasio.
  - Se habían identificado diez OCCR cuya opinión se recomendó tener en cuenta al debatir el VRN-ENT para el EPA y el DHA.
  - Hubo opiniones divergentes sobre la selección de los OCCR, en concreto, sobre si debían o no valorarse las opiniones de los OCCR que no consideraran que existiera evidencia convincente para establecer un valor de referencia de ingesta diaria (VRID).
96. Asimismo, se informó al Comité de que, como parte de la labor del GTe, también se habían examinado los dos documentos del NUGAG (resúmenes).
97. La representante de la OMS también aclaró que, con referencia al VRN-ENT para el sodio y el potasio, el Comité estableció inicialmente unos valores basados en los resultados de la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas (informe TRS 916). No obstante, tras publicarse las directrices actualizadas de la OMS sobre la ingesta de sodio en adultos y niños (2012), el Comité actualizó los valores de conformidad con estas directrices, tal como se indica en la referencia del VRN-ENT para el sodio. Del mismo modo, el VRN-ENT para el potasio se estableció a partir de las directrices de la OMS sobre la ingesta de potasio en adultos y niños (2012), ya que la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 no proporcionó ningún valor específico para este nutriente.

<sup>12</sup> CX/NFSDU 17/39/6; CRD 9 (observaciones de Tailandia, la Unión Europea y la GOED); CRD 23 (Canadá); CRD 29 (Perú).

98. El Comité acogió con agrado el evento paralelo acerca de las revisiones de la evidencia sobre los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) omega 3. En este, se llevaron a cabo revisiones de referencia sobre el trabajo del NUGAG, se examinaron las seis recomendaciones del GTe, se realizaron las siguientes observaciones y se adoptaron las siguientes decisiones:

#### Recomendaciones 1-3

99. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones: a) las revisiones sistemáticas destinadas a la elaboración de unas directrices sobre los AGPI por parte del subgrupo de dieta y salud del NUGAG (documentos del NUGAG) eran muy exhaustivas pero se habían presentado tarde ante el GTe, por lo que se precisaba de más tiempo para examinarlas; y b) deberían ser los evaluadores de riesgos quienes examinasen las revisiones sistemáticas del NUGAG en lugar de los gestores de riesgos del Comité.
100. En respuesta a una pregunta formulada sobre el proceso y el estado de publicación de los documentos del NUGAG, la representante de la OMS explicó que está previsto que las revisiones de los ensayos clínicos aleatorizados que evalúan el efecto de los AGPI omega 3, omega 6 y totales sobre las ENT se publiquen como revisiones Cochrane, mientras que las revisiones de los ensayos clínicos aleatorizados que analizan todos los demás efectos sobre la salud, así como las revisiones de los estudios de cohortes, aparecerán a lo largo de 2018 en publicaciones revisadas por expertos externos.
101. El Comité se mostró de acuerdo con las recomendaciones 1, 2 y 3.

#### Recomendaciones 4-6

102. El Comité hizo constar la explicación de la OMS sobre la inclusión del término «convinciente» en el punto 3.2.2 sobre los VRN-ENT de los Principios generales tras el debate que tuvo lugar en la 32.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU (2010) tomando como base los criterios usados en la Consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas (informe TRS 916). Los criterios para la evaluación de la solidez de la evidencia usando los términos «crítica», «probable», «posible» o «insuficiente» se desarrollaron a partir de los criterios empleados por el *World Cancer Research Fund*, aunque con algunas modificaciones realizadas por la consulta de expertos de 2002 en un intento por evaluar la calidad de la evidencia de un modo más sistemático. No obstante, estos criterios únicamente se utilizaron en la consulta de expertos de 2002 y de nuevo en la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2008 sobre las grasas y los ácidos grasos en la nutrición humana. En cualquier caso, desde la puesta en marcha, en 2010, de cambios en el proceso de elaboración de directrices de la OMS que afectaban a toda la organización, la OMS no ha vuelto a utilizar estos criterios, ya que ahora la evaluación de la calidad de la evidencia debe realizarse empleando la clasificación GRADE (clasificación de la evaluación, desarrollo y valoración de las recomendaciones). Por tanto, la representante sugirió al Comité que examinara la necesidad actual de conservar el término «convinciente».
103. El Comité aprobó las recomendaciones 5 y 6 y decidió que la recomendación 4 debía examinarse con mayor detenimiento. El Comité también acordó que la aclaración de las disposiciones 3.1 y 3.2 del anexo «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) se centrara primero en la resolución del trabajo sobre el establecimiento de un VRN-ENT para el EPA y el DHA, teniendo en cuenta que la interpretación de los principios podría resultar aplicable a futuros VRN-ENT.

#### Conclusión

104. El Comité convino establecer un GTe codirigido por la Federación de Rusia y Chile, que trabajase en inglés con el siguiente mandato:
- (i) Finalizar la evaluación de la evidencia científica más reciente presentada en las revisiones sistemáticas del NUGAG teniendo en cuenta cualquier información adicional de la FAO/OMS
  - (ii) Aclarar, en el marco de la disposición 3.1 del anexo «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985), si, al establecer VRN, pueden tenerse en cuenta las opiniones de los OCCR que no fijaron unos VRID
  - (iii) Debatir el primer punto de la disposición 3.2.2 del anexo «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) y aclarar qué nivel de calidad de la evidencia se considera «evidencia científica convincente/generalmente reconocida y pertinente» según la clasificación GRADE
  - (iv) Debatir si la definición de la evidencia convincente incluida en el informe sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas de la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 resulta aplicable al establecimiento de un VRN-ENT
  - (v) Formular propuestas para la 40.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (tema 7 del programa)<sup>13</sup>**

105. En calidad de director del GTe, Sudáfrica presentó el tema y señaló que la dirección había preparado una propuesta revisada (CRD 15) tomando como base las observaciones presentadas por escrito.
106. El Comité examinó las recomendaciones, realizó propuestas y modificaciones y adoptó las siguientes decisiones:

**Recomendación 1**

107. El Comité debatió brevemente el preámbulo y acordó que se examinaría una vez que se debatiera la parte técnica de las Directrices. Además, tomó nota de la aclaración de la Secretaría, que señaló la necesidad de eliminar el primer párrafo, ya que el texto actual no resultaba adecuado y la referencia al *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria* (CXC 20-1979) se podía insertar en un punto adecuado al final del preámbulo. Otras delegaciones plantearon cuestiones similares.
108. Se mostró preocupación por que las Directrices pudieran ocasionar un aumento de la comercialización y la venta de los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC). Sin embargo, la Secretaría aclaró que el proyecto de documento explicaba de manera nítida que las Directrices para los ATLC proporcionarían una referencia a productores, consumidores y organismos públicos reguladores, y ofrecerá el marco necesario para garantizar la inocuidad y un contenido nutricional adecuado en todos los países para estos productos de asistencia alimentaria destinados a emergencias y, por tanto, no aptos para la venta general. Una delegación no aprobó el uso de los ATLC por no disponerse de suficientes pruebas que respaldaran el uso de los ATLC elaborados de forma comercial para el tratamiento de la malnutrición aguda grave y se mostró muy a favor del uso de alimentos locales para tratar la enfermedad de conformidad con las políticas nacionales. Otra delegación señaló que no se debía dar prioridad a los ATLC y afirmó que los niños con malnutrición aguda grave necesitaban un tratamiento y una asistencia adecuados.

**Recomendación 2: descripción****4.1 Alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)**

109. La definición se modificó para que indicara claramente que los ATLC deben contener cantidades adecuadas de proteínas y otros nutrientes esenciales. Se aclaró que el término «ricos en energía» se asociaba a unas cantidades elevadas de grasa y azúcares y, por tanto, no resultaba necesario citar estos dos nutrientes en la definición. El Comité se mostró, en general, de acuerdo con esta recomendación.

**5. Materias primas e ingredientes**

110. Se acordó lo siguiente:

- Suprimir la expresión «ingredientes en polvo o molidos» y, en su lugar, hacer referencia a los ingredientes en general, ya que así resultaría posible abarcar los ingredientes en forma líquida y se posibilitaría la innovación en los productos y el uso de las tecnologías emergentes
- Respalda la recomendación

**5.1.1 Leche y otros productos lácteos**

111. Se acordó lo siguiente:

- Modificar la sección 5.1.1 («Leche y otros productos lácteos») para incluir «otros productos de origen animal», de modo que se diera cabida a otros ingredientes que se encontraran disponibles localmente
- Hacer referencia a las normas del Codex pertinentes para la leche y los productos lácteos
- Respalda la recomendación

**5.1.2 Legumbres y semillas**

112. Se acordó lo siguiente:

- Sustituir la expresión «frescas y secas» por «semillas», puesto que las materias primas se clasificaban a grandes rasgos en legumbres o semillas (por ejemplo, el sésamo)

---

<sup>13</sup> CX/NFSDU 17/39/7; CX/NFSDU 17/39/7-Add.1 (Albania, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, EE. UU., Egipto, Filipinas, la India, Paraguay, la Federación Europea de Aditivos Alimentarios, HKI, la IBFAN, el ICAAS, la IDF, la IOFI, las ISDI, MSF y UNICEF); CX/NFSDU 17/39/7-Add.2 (Kenia, Malasia, Tailandia, Tanzania y la IACFO); CRD 10 (Nigeria, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 15 (propuesta de la dirección del GTe); CRD 16 (Sierra Leona) y CRD 25 (Mali).

- Incluir la soja entre las materias primas, puesto que se utiliza con frecuencia como fuente de proteínas
113. Un observador indicó que existían numerosas advertencias sobre la alimentación de los niños de entre 6 y 59 meses con productos a base de soja y que dicha información debía tenerse en cuenta.

#### 5.1.3 Grasas y aceites y 5.1.4 Cereales

114. Se aprobaron los cambios propuestos que se detallan en el documento CRD 15.

#### 5.1.5 Vitaminas y minerales

115. Se indicó que la lista de compuestos de nutrientes debía:
- ser una lista abierta, de modo que pudiera actualizarse en función de los nuevos datos científicos.
  - incluir claramente las vitaminas y los minerales recomendados y los que debían evitarse.
  - hacer referencia a la publicación de la OMS de 1999.
116. Se convino que todos los minerales en general debían ser objeto de un examen más exhaustivo.

#### 5.2.1 Carbohidratos disponibles

117. El Comité examinó la nota al pie asociada a los carbohidratos disponibles y tomó nota de las siguientes cuestiones, que deberán ser objeto de un examen futuro:
- La cantidad de azúcares libres en el producto debería limitarse y seguir las directrices de la OMS y las recomendaciones de la AMS.
  - El valor del 20 % era demasiado elevado y debía indicarse en la etiqueta.
  - La nota al pie debería incluir la declaración «*La adición de carbohidratos con efecto edulcorante debe hacerse con poca frecuencia*».
  - El jarabe de glucosa y el jarabe de maíz deberían agruparse, ya que los efectos nocivos descritos sobre la salud eran similares.
118. La representante de la OMS mencionó que existían unas recomendaciones claras sobre la reducción del consumo de azúcares y que se contemplaba la posibilidad de que los avances tecnológicos futuros permitiesen unas reducciones mayores, por lo que quizás la Norma debiera incluir una redacción más clara al respecto para abordar esta cuestión.
119. El representante de UNICEF explicó que normalmente se añadía azúcar a los ATLC para mejorar la palatabilidad del producto, y por motivos tecnológicos para servir de relleno y aglutinante y para retrasar la fecha de caducidad del producto. En la actualidad, únicamente resultaba posible reducir el contenido de azúcar en un 5%. Sin embargo, es posible que los avances tecnológicos futuros permitieran unas reducciones mayores.
120. Un observador comentó que no se debía presionar a los países para que aceptasen los ATLC comercializados a nivel mundial, puesto que los alimentos elaborados localmente podían ser más nutritivos y no necesitar la adición de unos niveles tan elevados de azúcar.
121. El Comité convino que los carbohidratos disponibles debían ser objeto de un examen más exhaustivo.

#### **Contaminantes**

122. La dirección del GTE indicó que la sección cubriría todos los tipos de contaminantes que debían controlarse en los ATLC. Sin embargo, la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) no contenía niveles máximos para los contaminantes en los ATLC. La dirección también tomó nota del proceso por trámites propuesto para abordar la cuestión de los contaminantes.
123. El representante de la OMS expresó su apoyo a las propuestas presentadas en el GTe para controlar los contaminantes en productos como los ATLC e indicó que esto podría realizarse por medio de una referencia cruzada a las normas pertinentes que incluyeran niveles máximos (como la norma CXS 193-1995). Sin embargo, para ayudar y orientar mejor a los productores de ATLC en el cumplimiento de los niveles máximos de contaminantes (establecidos en la norma CXS 193-1995), cabía examinar la conveniencia de incluir los niveles máximos pertinentes de contaminantes en los ATLC en las Directrices. También subrayó la importancia de adoptar unas medidas de gestión de riesgos adecuadas para algunos contaminantes, como las aflatoxinas, que se centraran más en la materia prima en lugar de en el producto acabado.

124. La representante de la FAO hizo hincapié en la importancia de la inocuidad de los ATLC. A pesar de ello, resultaba posible que los niveles máximos no siempre fueran la medida de gestión de riesgos más adecuada. Por tanto, instó al Comité a examinar detenidamente cuáles serían las medidas idóneas para reducir al mínimo la cantidad de contaminantes presentes en los ATLC. La representante de la FAO recordó al Comité que el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) es el comité del Codex que se dedica a todos los aspectos relativos a los contaminantes en los alimentos y, por tanto, convendría que el CCNFSDU solicitara el asesoramiento del CCCF sobre esta cuestión esencial. También le recordó que el mejor modo de controlar los contaminantes es la inspección minuciosa de los ingredientes y de las cadenas de suministro en general, y señaló al respecto que ya se habían adoptado disposiciones pertinentes en varios códigos de prácticas, prácticas agrícolas recomendadas y prácticas de fabricación recomendadas y que los ingredientes empleados en la producción de los ATLC se sometían a unos controles estrictos. Se animó al Comité a examinar la idoneidad de estas disposiciones de manera conjunta con el nivel máximo para los contaminantes en el producto final o en su lugar.
125. La Secretaría aclaró que, a pesar de preferirse la referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*, tal como se indicaba en la sección «Formato de las normas del Codex sobre productos» del *Manual de procedimiento*, se permitían excepciones a esta regla. No obstante, todo nivel máximo seguía precisando de la aprobación por el CCCF y era necesario aportar una justificación clara de los motivos por los que la referencia general a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* no resultaba adecuada. También explicó que todo nivel máximo que se presentara al CCCF debía ir acompañado de una explicación de su justificación científica.
126. Una delegación propuso que se examinara un nivel máximo para la aflatoxina de 5 ppb, tal como se prescribe en la declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud, el Programa Mundial de Alimentos, el Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia que lleva por título «*Community-based Management of Severe Acute Malnutrition*» (Tratamiento extrahospitalario de la malnutrición aguda grave).
127. El Comité se mostró de acuerdo con el proceso por trámites propuesto por el GTe y consideró que serviría de punto de partida del trabajo futuro en este campo.

#### Otras secciones

128. Debido a la falta de tiempo, no fue posible examinar otras secciones.

#### Conclusión

129. El Comité acordó lo siguiente:
- Crear un GTe dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, con el inglés y el francés como idiomas de trabajo (con el respaldo de Francia) y con el cometido de seguir redactando las directrices sobre los ATLC teniendo en cuenta las decisiones adoptadas y las observaciones realizadas en la 39.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU (apéndice V), así como las observaciones presentadas por escrito en dicha reunión, a fin de que se presentaran observaciones y prosiguieran los debates en la próxima reunión.
  - Crear un GTp dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, que deberá reunirse inmediatamente antes de la próxima reunión, con el inglés, el francés y el español como idiomas de trabajo y con el cometido de perfeccionar el anteproyecto de Directrices para los ATLC teniendo en cuenta las conclusiones y las recomendaciones del GTe y las observaciones presentadas antes de la 40.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

#### VRN-N PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS (tema 8 del programa)<sup>14</sup>

130. La dirección presentó el tema y recordó que, pese al interés por continuar este trabajo, el Comité no había podido localizar en las dos reuniones anteriores países dispuestos a liderar el trabajo. La delegación de Australia instó al Comité a seguir adelante con el trabajo y propuso que este se llevara a cabo a través de un GTE, tal como se indicaba en el CRD 2.
131. El Comité convino en continuar con este trabajo y examinó el mandato del GTe presentado por Australia, que modificó para que fuera más claro y más viable.

<sup>14</sup> Párr. 40 de REP17/NFSDU; CRD 2 (documento de debate redactado por Australia); CRD 11 (observaciones de Tailandia, Tanzania, la Unión Africana y las ISDI); CRD 17 (Indonesia) y CRD 25 (Malí).

**Conclusión**

132. El Comité acordó establecer un GTE dirigido por Irlanda y codirigido por México y los Estados Unidos de América, que empleara el inglés y el español como idiomas de trabajo y cuyo mandato fuera el siguiente:
- A. Evaluar la necesidad y el valor de establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños en los textos del Codex en relación con:
    - i. la finalidad de dichos VRN-N en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) y en los textos del Codex sobre regímenes especiales destinados a los lactantes de más edad y a los niños pequeños; y
    - ii. los grupos de edad específicos a los que se aplicarían estos VRN-N.
- Si se observa una necesidad en virtud del mandato A:
- B. Analizar las disposiciones sobre etiquetado nutricional de los textos del Codex en virtud del mandato A(i) y, cuando corresponda, preparar una solicitud para que el CCFL proporcione asesoramiento sobre la posibilidad de realizar enmiendas que aporten mayor claridad

**ADITIVOS ALIMENTARIOS: MECANISMO/MARCO PARA EXAMINAR LA JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA Y OTRAS CUESTIONES (tema 9 del programa)<sup>15</sup>**

133. La UE, en calidad de directora del GTE, analizó el proceso seguido por el GTe y presentó sus resultados.
134. El Comité examinó las tres recomendaciones del GTe, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

**Recomendación 1: ámbito de aplicación**

135. Un observador opinó que el ámbito de aplicación debía limitarse a las normas para alimentos destinados a lactantes y niños pequeños.
136. El Comité acordó que todos los alimentos incluidos en su mandato debían quedar cubiertos por el marco.

**Recomendación 2: criterios (anexo A)**

137. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones: 1) las preguntas incluidas en el anexo A resultaban demasiado complejas y difíciles de entender; 2) algunas preguntas sobrepasaban el ámbito de la justificación tecnológica y debían ser examinadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA); y 3) los tres subtítulos resultaban innecesarios.
138. Tras explicar los motivos que justificaban las tres secciones del anexo A; a saber, que la sección I servía para comprobar el cumplimiento de los requisitos y el uso previsto, la sección II pretendía verificar la conformidad con el enfoque sobre el uso de aditivos en alimentos destinados a lactantes y niños pequeños y el objetivo de la sección III era verificar la conformidad con la sección 3.2 del preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)*, la UE indicó que el orden de las secciones II y III podía intercambiarse en función de la decisión que se tomara sobre el ámbito de aplicación.
139. El Comité convino en utilizar el anexo A, las observaciones aportadas durante la reunión y aquellas reflejadas en los documentos de sala como base para un examen más exhaustivo.

**Recomendación 3: continuación del trabajo sobre el marco**

140. En respuesta a la preocupación sobre la posibilidad de que el marco afectara a algunos alimentos para regímenes especiales, como los alimentos sin gluten, se aclaró que, al elaborar el marco, el objetivo era evaluar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios que debían ser evaluados por el JECFA y no evitar el uso de aditivos alimentarios.
141. El Comité convino continuar el trabajo sobre el marco.
142. En lo referente a la lista de aditivos alimentarios propuesta para probar el marco, el Comité tomó nota de las siguientes explicaciones y posturas:

---

<sup>15</sup> CX/NFSDU 17/39/8; CRD 6 (ISDI); CRD 12 (Canadá, EE. UU. y la Unión Europea) y CRD 17 (Indonesia).

- Se expresaron preocupaciones sobre varias disposiciones adoptadas sobre los aditivos alimentarios en alimentos destinados a lactantes menores de 12 semanas debido a la ausencia de una evaluación adecuada de la inocuidad (véase el documento CRD 15 de la 49.ª reunión del CCFA). Al mismo tiempo, se solicitó al Comité que examinara esta cuestión en su trabajo en curso sobre la justificación tecnológica. Dependiendo de los resultados de la evaluación de la justificación tecnológica, estos aditivos alimentarios debían eliminarse de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) o incluirse en la lista de prioridades del JECFA.
- La prueba del marco debía centrarse primero en la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418); y los aditivos alimentarios del documento CRD 15 de la 49.ª reunión del CCFA solo debían examinarse una vez que se hubiera probado el marco con estos tres aditivos alimentarios.
- El marco debería poder aplicarse a las solicitudes de nuevos aditivos alimentarios y no se debería posponer la decisión sobre la pectina ni sobre la goma xantana, puesto que el JECFA ya había llevado a cabo evaluaciones sobre su inocuidad y se habían aportado justificaciones tecnológicas suficientes.

143. Como solución de compromiso, el Comité acordó evaluar los aditivos alimentarios pertinentes del documento CRD 15 de la 49.ª reunión del CCFA en el siguiente trámite.

### Conclusión

144. El Comité decidió crear un GTe dirigido por la UE y codirigido por la Federación de Rusia, que empleara el inglés como idioma de trabajo y cuyo mandato fuera el siguiente:
- (i) Seguir trabajando en un mecanismo o un marco para examinar la justificación tecnológica sobre la base del documento CX/NFSDU 17/39/8 y teniendo en cuenta las observaciones de los documentos de sala y los debates de la 39.ª reunión del CCNFSDU
  - (ii) Probar el marco acordado con el uso propuesto para la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418)

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (tema 10 del programa)<sup>16</sup>

145. Canadá presentó el tema y recordó que, en la 38.ª reunión del CCNFSDU, se había presentado un valor de 1 g por cada 100 g de grasa para la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*» y que se habían remitido al CCMAS tres métodos analíticos para la determinación de los AGT para que los examinase. Asimismo, Canadá informó al Comité de que el CCMAS, en su 38.ª reunión, había respondido que los tres métodos analíticos permitían detectar el nivel de la declaración de propiedades propuesta.
146. Además, el documento de debate se había revisado teniendo en cuenta los debates mantenidos en la 38.ª reunión del CCNFSDU y la respuesta obtenida en la 38.ª reunión del CCMAS. El Comité examinó la propuesta actualizada de Canadá según la cual, para que un alimento pudiera portar la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*», este no debía contener más de 1 g por cada 100 g de grasa y debía cumplir las condiciones establecidas para la declaración «bajo contenido» de grasa saturada.

### Debate

147. Hubo un consenso generalizado sobre el valor de 1 g por cada 100 g de grasa. A pesar de estar de acuerdo con el nivel de 1 g por cada 100 g de grasa, varias delegaciones y un observador manifestaron su desaprobación en relación con las condiciones correspondientes a la declaración «bajo contenido» de grasa saturada basándose en una serie de estudios recientes, entre ellos, un estudio de cohortes prospectivo llevado a cabo en dieciocho países de cinco continentes (estudio PURE), en los que se argüía que no se había hallado relación alguna entre el consumo de grasa saturada y las enfermedades cardiovasculares o la mortalidad. Por tanto, consideraban que el enfoque consistente en limitar los productos libres de AGT únicamente a aquellos con un bajo contenido de grasa saturada privaría a los consumidores de la elección de alimentos adecuada.

---

<sup>16</sup> CX/NFSDU 17/39/9; CRD 13 (observaciones de EE. UU., Filipinas, Tailandia, Tanzania y la Unión Africana); CRD 17 (Indonesia); CRD 18 (Malasia); CRD 19 (República de Corea); CRD 20 (IFMA) y CRD 25 (Malí).

148. La representante de la OMS mostró su respaldo a la propuesta de Canadá de incluir las condiciones para la declaración «bajo contenido» de grasa saturada a fin de evitar que se fomentase la sustitución de los AGT por grasas saturadas. Asimismo, argumentó que el estudio PURE citado por algunos Estados miembros como nueva evidencia científica había sido criticado por muchos expertos y que la OMS también lo había revisado detenidamente. Se podría considerar que uno de los puntos fuertes del estudio PURE es el gran tamaño de la muestra y la inclusión de poblaciones de distintos países y regiones de todo el mundo. No obstante, la agrupación de poblaciones tan diversas con hábitos alimenticios tan diferentes, así como otros factores, plantearían dudas y dificultades a la hora de interpretar los resultados presentados en el estudio. Además, la OMS había descubierto varios puntos dudosos en su conclusión, en la que indicaba que una ingesta más elevada de grasa (incluida la grasa saturada) se asociaba a un menor número de casos de ENT y a una menor mortalidad. Una de las principales limitaciones del estudio, entre otras, era la ausencia de una definición clara de los carbohidratos, cuyo consumo se comparaba al de la grasa en la publicación. No quedaba claro qué carbohidratos se habían incluido en los análisis y no parecía que se hubiese hecho distinción alguna entre los carbohidratos con efectos negativos sobre la salud (como, por ejemplo, los azúcares libres y los granos refinados) y los que aportan beneficios para la salud (como, por ejemplo, los granos integrales ricos en fibra, las legumbres, las verduras y la fruta). Por tanto, concluyó que no debía usarse como evidencia para fomentar el consumo de grasa saturada.
149. El Comité también tomó debida nota de las siguientes opiniones adicionales expresadas por algunas delegaciones y algunos observadores:
- La condición de las declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes para la grasa saturada exige que se tengan en cuenta los AGT, por lo que este requisito también debería aplicarse a la declaración «libre de ácidos grasos *trans*» para guardar la coherencia.
  - Los dos estudios de cohortes prospectivos a gran escala —el *Nurses' Health Study* y el *Health Professional Follow-up Study*— revelaron que un aumento de los AGT del 1% se asociaba a un incremento del 10% en el índice de mortalidad total, y que el aumento de la grasa saturada en un 5% se asociaba al mismo resultado: por tanto, parece que se ha subestimado la proporción entre los AGT (1 g) y la grasa saturada (1,5 g).
  - El ingrediente de interés era la grasa *trans* de origen industrial y se debían volver a enviar los métodos al CCMAS para que proporcionase datos de validación para 100 g de grasa.
  - Resultaba más conveniente abordar la cuestión de la grasa *trans* a través de advertencias que mediante declaraciones de propiedades saludables.

### Conclusión

150. El Comité convino en devolver la propuesta al trámite 3 para que se presentasen observaciones y para examinarla más detenidamente en la siguiente reunión (Apéndice VI).

### OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 11 del programa)<sup>17</sup>

#### Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981)*

151. Los Estados Unidos presentaron este tema.
152. El Comité acordó lo siguiente:
- (i) Remitir al CCMAS los métodos para la biotina, la vitamina D y el cloruro para que el CCMAS les adjudique un tipo, los ratifique y los incluya en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999), ya que conforman los métodos científicos más recientes para el análisis de estos nutrientes en los preparados para lactantes y han sido validados en este producto (Apéndice VII)
  - (ii) Solicitar al CCMAS que vuelva a adjudicar un tipo a los métodos existentes para la biotina, la vitamina D y el cloruro que aparecen en la norma CXS 234-1999

#### Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios

153. El observador de la IPA presentó este tema y propuso que se elaboraran directrices sobre los probióticos dentro de un marco armonizado a fin de garantizar y mantener la calidad de los productos probióticos a escala mundial.
154. Argentina manifestó su respaldo a la propuesta y su disposición a liderar el trabajo.

<sup>17</sup> CRD 3 (observaciones de la IPA); CRD 4 (Costa Rica y Paraguay); CRD 14 (EE. UU.); CRD 21 (ISDI) y CRD 27 (Argentina).



155. Habida cuenta de la demora con la que se recibió el documento, las delegaciones no se encontraban en posición de debatir a fondo la propuesta para tomar una decisión informada sobre el inicio del nuevo trabajo.
156. El Comité acordó que Argentina preparara un documento de debate junto con un documento de proyecto a fin de debatirlos en la próxima reunión.

#### **Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes**

157. Costa Rica, tomando la palabra también en nombre de Paraguay, presentó este tema y explicó que las directrices para el establecimiento de perfiles de nutrientes servirían para complementar el trabajo del CCFL sobre el etiquetado de la parte delantera de los envases. Asimismo, propuso establecer un GTe para definir mejor el ámbito de aplicación del nuevo trabajo y perfilar el documento de proyecto. Como alternativa a esto, sugirió publicar una circular para recabar información entre los miembros sobre los modelos de los perfiles nutricionales al objeto de lograr una valoración general.
158. Ecuador afirmó que poseía una vasta experiencia en esta cuestión, por lo cual se prestaba a dirigir el GTe en caso de aprobarse esta propuesta.
159. En respuesta a la pregunta planteada sobre la diferencia entre el etiquetado de la parte delantera de los envases y los perfiles de nutrientes, la representante de la OMS aclaró que los modelos de perfiles de nutrientes constituían una herramienta para clasificar alimentos y que los perfiles servían para implantar varias aplicaciones, entre ellas, el etiquetado de la parte delantera de los envases. Asimismo, esta representante se mostró dispuesta a compartir el catálogo de modelos de perfiles de nutrientes para distintas aplicaciones que había confeccionado la OMS y que debía ser actualizado.
160. Pese a reconocer la importancia de este trabajo, hubo delegaciones que expresaron las siguientes opiniones: a) el documento se había distribuido muy tarde y se precisaba de un plazo de tiempo mayor para realizar consultas y examinarlo; b) es posible que el debate sobre este tema fuese prematuro, puesto que el CCFL aún no había alcanzado ninguna decisión sobre la necesidad de los perfiles de nutrientes; c) quedaban aún temas del programa por tratar y cuestiones pendientes de examen por este Comité; y d) una circular resultaría de utilidad para analizar los distintos sistemas de perfiles de nutrientes y facilitar la comprensión de este trabajo.
161. El Comité acordó lo siguiente:
  - (i) Que el debate sobre este tema se pospusiese hasta su siguiente reunión.
  - (ii) Que Costa Rica analizara las posibles cuestiones pertinentes en caso de que resultase necesario enviar una circular tras la 40.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)**

162. Se informó al Comité de que su 40.<sup>a</sup> reunión tendría lugar en Berlín (Alemania) del 26 al 30 de noviembre de 2018 y de que los preparativos finales estaban pendientes de confirmación por parte del Gobierno anfitrión en concertación con la Secretaría del Codex.

**CORRECCIÓN REMITIDA POR LA OFICINA DEL ASESOR JURÍDICO DE LA OMS**

En relación con la respuesta de la representante de la OMS, recogida en el párrafo 13 del informe, con respecto al significado de determinados verbos operativos utilizados en las resoluciones y decisiones adoptadas por los órganos deliberantes de la OMS, se presenta la siguiente corrección:

- Son los Estados Miembros de la OMS quienes dan significado al lenguaje que utilizan.
- Es más, con arreglo a las prácticas de la OMS, expresiones operativas como «acoge», «acoge con agrado», «toma nota» y «toma nota con reconocimiento» tienen significados diferentes y no son sinónimos de la expresión «aprueba». En ese sentido, las Orientaciones técnicas de la OMS sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños no fueron aprobadas ni refrendadas, sino acogidas con agrado (véase el párrafo 1 de la parte dispositiva de la resolución WHA69.9). La resolución WHA69.9 misma (es decir, la resolución en su conjunto) fue adoptada por consenso el 28 de mayo de 2016 en la octava sesión plenaria de la 69.<sup>a</sup> Asamblea Mundial de la Salud.

## Apéndice I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA**

Dr Pia Noble  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
Germany  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

**VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENTE – VICEPRESIDENTA**

Ms Marie-Luise Trebes  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 (0)228 99 529 3394  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

**ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON - ASSISTANTE DE LA PRÉSIDENTE - ASISTENTE DE LA PRESIDENTA**

Ms Katharina Adler  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4647  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

**MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS****ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Ms Henda Souilamas  
Sous Directrice  
Ministère du Commerce  
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger  
Alger  
Algeria  
Tel: 00 213 662 839 686  
Email: [heliumser19@yahoo.fr](mailto:heliumser19@yahoo.fr)

**ANGOLA**

Mrs Lidia Morais  
1ª Secretária Executiva Adjunta do Codex  
Serviços de Saúde do EMG-FAA  
Codex-Angola/Ministério da Defesa Nacional  
Largo António Jacinto-Ministério da Agricultura  
Luanda  
Angola  
Tel: +244 923 31 66 78  
Email: [codexangola@yahoo.com.br](mailto:codexangola@yahoo.com.br)

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms Alejandra Larre  
Asesora Tecnica  
Punto Focal del Codex - Direccion Nacional de  
Relaciones Agroalimentarias Internacionales  
Ministerio de Agroindustria  
Azopardo 1025  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel: +54-11-4363-6272  
Email: [mlarre@magyp.gob.ar](mailto:mlarre@magyp.gob.ar)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Ms Jenny Hazelton  
Manager, Labelling and Information Standards  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 5423  
Kingston ACT  
Australia  
Tel: +61262712623  
Email: [jenny.hazelton@foodstandards.gov.au](mailto:jenny.hazelton@foodstandards.gov.au)

Ms Gillian Duffy  
Senior Nutritionist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 5423  
Kingston ACT  
Australia  
Tel: +61262712227  
Email: [gillian.duffy@foodstandards.gov.au](mailto:gillian.duffy@foodstandards.gov.au)

Dr Michelle Farnfield  
Group Scientific & Regulatory Affairs Manager  
Aspen Pharmacare Australia Pty Ltd  
34-36 Chandos Street, NSW 2065  
St Leonards  
Australia  
Tel: +61 409 326 645  
Email: [michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au](mailto:michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au)

Ms Victoria Landells  
General Manager Group Regulatory Affairs  
Fonterra Australia Pty Ltd  
327 Ferntree Gully Road  
Mount Waverly, VIC  
Australia  
Tel: +61 3 8541 1327  
Email: [Victoria.Landells@fonterra.com](mailto:Victoria.Landells@fonterra.com)

Prof Barbara Meyer  
Director, Lipid Research Centre  
University of Wollongong  
Building 41, room 316, School of medicine,  
University of Wollongong  
Wollongong, NSW  
Australia  
Tel: +61 2 4221 3459  
Email: [bmeyer@uow.edu.au](mailto:bmeyer@uow.edu.au)

Ms Melissa Toh  
Nestle Australia Ltd  
Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive  
Rhodes, NSW  
Australia  
Tel: +61 411 162 459  
Email: [melissa.toh@au.nestle.com](mailto:melissa.toh@au.nestle.com)

#### AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Lisa-Maria Urban  
Deputy Head of Department  
Federal Ministry of Health and Women's Affairs  
Radetzkystraße 2  
Vienna  
Austria  
Tel: +43171100644793  
Email: [lisa-maria.urban@bmgf.gv.at](mailto:lisa-maria.urban@bmgf.gv.at)

Ms Judith Benedics  
Executive Officer  
Federal Ministry of Health and Women's Affairs  
Radetzkystraße 2  
Vienna  
Austria  
Tel: +43171100644271  
Email: [judith.benedics@bmgf.gv.at](mailto:judith.benedics@bmgf.gv.at)

#### BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Isabelle Laquière  
Regulatory Expert  
Food, Feed and other consumption product  
FPS public health.  
Eurostation - Place victor horta, 40 bte 10  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 524 73 64  
Email: [Isabelle.laquiere@health.belgium.be](mailto:Isabelle.laquiere@health.belgium.be)

#### BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Elisabete Goncalves Dutra  
Technical Assistent  
National Health Surveillance Agency - Anvisa  
SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57- Brasília  
Brazil  
Email: [elisabete.goncalves@anvisa.gov.br](mailto:elisabete.goncalves@anvisa.gov.br)

Ms Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo  
Specialist in Health Surveillance  
National Health Surveillance Agency - Anvisa  
SIA, Trecho 5, área especial 57-71.205-050  
Brasília-DF  
Brazil  
Email: [ana.firmo@anvisa.gov.br](mailto:ana.firmo@anvisa.gov.br)

Mr Alexandre Novachi  
ABIA's Technical Consultant  
ABIA – Brazilian Association of Food Industries  
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar  
São Paulo  
Brazil  
Email: [detec@abia.com.br](mailto:detec@abia.com.br)

Dr Marina Ferreira Rea  
Coordinator for IBFAN/Brasil  
IBFAN/Brasil  
Rua Mourato Coelho, 208.  
Sao Paulo - SP  
Brazil  
Tel: + 55 11 999033801  
Email: [marifrea@usp.br](mailto:marifrea@usp.br)

Dr Virgínia Resende S. Weffort  
Membership Country  
Brazilian Society of Pediatrics  
Universidade Federal do Triangulo Mineiro  
Rua Barão da Ponte Alta, 63  
Uberaba - MG  
Brazil  
Email: [weffort@mednet.com.br](mailto:weffort@mednet.com.br)

Mr Hélio Vannucchi  
University of Sao Paulo  
Av. Bandeirantes, 3900  
Ribeirão Preto - SP  
Brazil  
Email: [hvannucc@fmrp.usp.br](mailto:hvannucc@fmrp.usp.br)

#### **BULGARIA - BULGARIE**

Prof Yanko Ivanov  
Director  
Risk assesment center on food chain  
bul."Tsar Boris" III" № 136 et.11,  
Sofia  
Bulgaria  
Tel: +359 888707720  
Email: [YIvanov@mzh.government.bg](mailto:YIvanov@mzh.government.bg)

#### **BURKINA FASO**

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire  
Cadre Supérieur/Service du Contrôle  
Phytopsanitaire et de la Qualité des Aliments  
Direction de la Protection des Végétaux et du  
Conditionnement  
Ministère de l'Agriculture  
Direction de la Protection des Végétaux et du  
Conditionnement (DPVC) 03 BP 5362  
Ouagadougou, Burkina Faso  
ouagadougou  
Burkina Faso  
Tel: 0022670890010  
Email: [cyrille\\_kam@yahoo.fr](mailto:cyrille_kam@yahoo.fr)

#### **CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA**

Mr Theng Dim  
Deputy Director General  
General Directorate of CAMCONTROL  
Ministry of Commerce  
New building, National Road-1/ Str. No 18;  
Sangkat Viel Sbov, Khan Meanchey, Phnom Penh  
Phnom Penh  
Cambodia  
Tel: +855-12526660  
Email: [dimtheng@gmail.com](mailto:dimtheng@gmail.com)

#### **CANADA - CANADÁ**

Ms Maya Villeneuve  
Associate Director  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway, AA.L.2203E,  
room E346  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-960-4740  
Email: [Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca](mailto:Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca)

Mrs Chantal Martineau  
Manager, regulatory projects  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway A.L. 2203E  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 299 8331  
Email: [chantal.martineau@hc-sc.gc.ca](mailto:chantal.martineau@hc-sc.gc.ca)

Mrs Annie Morvan  
Acting National Manager  
Consumer Protection and Market Fairness Division  
Canadian Food Protection Agency  
1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room 147  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-773-5508  
Email: [annie.morvan@inspection.gc.ca](mailto:annie.morvan@inspection.gc.ca)

#### **CHILE - CHILI**

Ms Cassandra Pacheco Vásquez  
Punto de Contacto del Codex  
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad  
Alimentaria (ACHIPIA)  
Ministerio de Agricultura  
Nueva York 17, piso 4  
Santiago  
Chile  
Tel: +56 2 27979900  
Email: [cassandra.pacheco@achipia.gob.cl](mailto:cassandra.pacheco@achipia.gob.cl)

Mr Héctor Cori Traverso  
Nutrition Science Director LatAm, DSM Nutritional  
Products  
Nutrition Science and Advocacy  
DSM Nutritional Products Chile S.A.  
Nueva Sucre 2544, Ñuñoa  
Santiago  
Chile  
Tel: 56 222375 4179  
Email: [hector.cori@dsm.com](mailto:hector.cori@dsm.com)

**CHINA - CHINE**

Mr Bo Chen  
Deputy Director  
Department of Food Safety Standards  
Risk Surveillance and Assessment NHFPC of  
China  
No1 Nanlu Xizhimen, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-68792402  
Email: [spspgc@126.com](mailto:spspgc@126.com)

Mrs Junhua Han  
Professor  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang  
Beijing  
China  
Email: [Hanjhua@cfsa.net.cn](mailto:Hanjhua@cfsa.net.cn)

Ms Linan Hao  
Senior Manager  
Synlait  
Room 703, Shan Yuan Street , Haidian District  
Beijing  
China  
Email: [lisa.hao@synlait.com](mailto:lisa.hao@synlait.com)

Mr Kwok Wai Ho  
Scientific officer  
Centre for Food Safety, Food and Environmental  
Hygiene Department, HKSAR Government  
3/F,4 Hospital Road, HongKong  
China  
Email: [kwho@fehd.gov.hk](mailto:kwho@fehd.gov.hk)

Mrs Linlin Huo  
Chief Staff Member  
Hangzhou Entry Exit Inspection and Quarantine  
Bureau  
Room No.1810, He Mao Building, No.1116, South  
Xing Fu Road Economic and Technological  
Development Zone  
HangZhou  
China  
Tel: +86-571-56758582  
Email: [82977598@qq.com](mailto:82977598@qq.com)

Mrs Hongru Jiang  
National Institute for Nutrition and Health, Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Email: [jianghr@nih.chinacdc.cn](mailto:jianghr@nih.chinacdc.cn)

Mr Huzhong Li  
Assistant Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
37 Guangqu Road, Building2, Chaoyang, Beijing  
Email: [lihuzhong@cfsa.net.cn](mailto:lihuzhong@cfsa.net.cn)

Ms Dong Liang  
Assistant Researcher  
CHINA National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang  
District  
Beijing  
China  
Email: [liangdong@cfsa.net.cn](mailto:liangdong@cfsa.net.cn)

Mr Gang Wang  
China Nutrition and Health Food Association  
Baoneng Building, Futong East str 12, Chaoyang  
District  
Beijing  
China  
Email: [wgang@cnhfa.org.cn](mailto:wgang@cnhfa.org.cn)

Mr Xiaoming Xu  
Principal Staff Member  
Department of Food Safety Supervision  
China Food and Drug Administration  
No.26 Xida Street, Xuanwu Men, Xicheng District,  
Beijing  
China  
Email: [XUXM@cfda.gov.cn](mailto:XUXM@cfda.gov.cn)

Mr Weixing Yan  
Deputy Director  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Building 2, no 37. Guangqu Road, Chaoyang  
District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-52165426  
Email: [yanweixin@cfsa.net.cn](mailto:yanweixin@cfsa.net.cn)

Mr Zhi Yan  
Consultant  
Department of Science Technology and Standards  
China Food and Drug Administration  
No.26 Xida Street, Xuanwumen, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-88331064  
Email: [yanzhi@cfda.gov.cn](mailto:yanzhi@cfda.gov.cn)

Mr Shian Yin  
Professor  
National Institute for Nutrition and Health, Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-83132932  
Email: [shianyin@126.com](mailto:shianyin@126.com)

Mr Bing Zhang  
Deputy Director  
National Institute for Nutrition and Health, Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-66237008  
Email: [zhangbing@chinacdc.cn](mailto:zhangbing@chinacdc.cn)

Mrs Chaomin Zhao  
Engineer  
Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine  
Bureau of the P.R. China (SHCIQ)  
No.1208, Minsheng Road, Pudong New Area  
Shanghai  
China  
Tel: +86-21-38620527  
Email: [zhaocm@shciq.gov.cn](mailto:zhaocm@shciq.gov.cn)

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Prof Alba Rocio Jimenez Tovar  
Profesional Especializada  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos - INVIMA  
Carrera 10 No. 64 - 28  
Tel: 57-1-2948700 ext 3924  
Email: [ajimenezt@invima.gov.co](mailto:ajimenezt@invima.gov.co)

Ms Diana Carolina Rojas  
Food Engineer, MSc.  
Food and Nutrition  
Industry  
Calle 76 No. 11-17 piso 3  
Bogotá  
Colombia  
Tel: 57 315341494  
Email: [diana.rojas@mjn.com](mailto:diana.rojas@mjn.com)

#### **COSTA RICA**

Mrs Alejandra Chaverri Esquivel  
Unidad de Normalización y Control Dirección de  
Regulación de Productos de Interés Sanitario  
Ministerio de Salud  
San José  
Costa Rica  
Tel: 506 2233 6922  
Email: [alejandra.chaverri@misalud.go.cr](mailto:alejandra.chaverri@misalud.go.cr)

Mrs Melina Flores Rodríguez  
Asesor Codex  
Codex Costa Rica  
Ministerio de Economía Industria y Comercio  
400 m al Oeste de la Contraloría General de la  
República, Sabana Sur .  
San Jose  
Costa Rica  
Tel: 506-25491434  
Email: [mflores@meic.go.cr](mailto:mflores@meic.go.cr)

#### **CUBA**

Mrs Yarisa Domínguez Ayllón  
Jefa Departamento de Nutrición Comunitaria  
Departamento de Nutrición Comunitaria  
Instituto de Higiene Epidemiología y Microbiología  
INHEM  
Infanta No. 1158e/ Clavel y Llinás Centrohabana  
La Habana  
Cuba  
Tel: 78785919  
Email: [yarisa65@yahoo.com](mailto:yarisa65@yahoo.com)

#### **DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA**

Mrs Dagny Løvøll Warming  
Scientific Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Tel: +45 7227 6900  
Email: [dlw@fvst.dk](mailto:dlw@fvst.dk)

Ms Sandra Fisker Tomczyk  
Academic Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Tel: +4572276900  
Email: [sanfi@fvst.dk](mailto:sanfi@fvst.dk)

Mrs Louise Myhre Utzen  
Senior Advisor  
Danish Agriculture and Food Council  
Agro Food Park 13  
Århus N  
Denmark  
Tel: +4533394792  
Email: [lomu@lf.dk](mailto:lomu@lf.dk)

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Carlos Andrés Cisneros Pazmiño  
Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud  
e Igualdad  
Ministerio de Salud Pública  
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia  
Quito  
Ecuador  
Tel: 593-2 381-4400  
Email: [carlos.cisneros@msp.gob.ec](mailto:carlos.cisneros@msp.gob.ec)

#### **EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Eng Mohamed Naser  
Technical Secretariat for Foods for Special Dietary  
Uses Committee  
Food Standards  
Egyptian Organization for Standardization and  
Quality (EOS)  
16 Tadreeb Aimudarbeen St, AlAmeriyah  
Cairo  
Egypt  
Tel: +201281337667  
Email: [atch\\_toto3@yahoo.com](mailto:atch_toto3@yahoo.com)

Prof Mervat Fouad  
Consultant of Herbs and medicinal plants & Foods  
for Special Dietary Uses  
National Nutrition Institute (NNI)  
53, Amman St, Dokki  
Giza  
Egypt  
Tel: +201005016726  
Email: [mevo\\_73@hotmail.com](mailto:mevo_73@hotmail.com)

Dr Adel Ismail  
Research and Development Director  
Hero Middle East & Africa  
New Cairo  
Cairo  
Egypt  
Tel: +201223449563  
Email: [adel.ismail@hero.com.eg](mailto:adel.ismail@hero.com.eg)

Dr Shaimaa Sarhan  
Regulatory Affairs Manager  
Wyeth Nutrition  
Nestle-Egypt  
Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamoaaa  
ElKhames  
New Cairo  
Egypt  
Tel: +201281130888  
Email: [shaimaa.sarhan@eg.nestle.com](mailto:shaimaa.sarhan@eg.nestle.com)

#### **ESTONIA - ESTONIE**

Ms Siret Surva  
Counsellor for Agricultural Affairs  
Permanent Representation of Estonia to the EU  
Rue Guimard 11/13  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 (0) 224 307 027  
Email: [Siret.Surva@mfa.ee](mailto:Siret.Surva@mfa.ee)

Ms Ebe Meitern  
Chief Specialist  
Food Safety Department  
Ministry of Rural Affairs  
Lai tn 39 // Lai tn 41  
Tallinn  
Estonia  
Tel: (+372) 6256 231  
Email: [ebe.meitern@agri.ee](mailto:ebe.meitern@agri.ee)

Mr Alexander Rogge  
Policy Officer - Member of the Estonian Delegation  
General Secretariat of the Council of the European  
Union  
Council of the European Union  
Rue de la Loi, 175  
Bruxelles  
Belgium  
Tel: +32 (0)2 281 5349  
Email: [alexander.rogge@consilium.europa.eu](mailto:alexander.rogge@consilium.europa.eu)

Ms Airika Salumets  
Chief Specialist  
Food Department  
The Veterinary and Food Board  
Väike-Paala 3  
Tallinn  
Estonia  
Tel: +372 5694 1551  
Email: [airika.salumets@vet.agri.ee](mailto:airika.salumets@vet.agri.ee)



**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -  
UNIÓN EUROPEA**

Ms Barbara Moretti  
A Administrator  
DG SANCO  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels  
Belgium  
Email: [barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:barbara.moretti@ec.europa.eu)

Ms Stephanie Bodenbach  
Administrator  
DG Sante E 1  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-80938  
Email: [Stephanie.BODENBACH@ec.europa.eu](mailto:Stephanie.BODENBACH@ec.europa.eu)

Mr Valeriu Curtui  
Head of Unit  
Head of Nutrition Unit  
EFSA  
Via Carlo Magno 1A,  
Parma  
Italy  
Tel: +39 0521 036 526  
Email: [Valeriu.CURTUI@efsa.europa.eu](mailto:Valeriu.CURTUI@efsa.europa.eu)

Mr Sebastien Goux  
Deputy Head of Unit  
Directorate General Health and Food Safety  
European Commission  
Rue Froissart 101 Office: 02/048  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-21555  
Email: [sebastien.goux@ec.europa.eu](mailto:sebastien.goux@ec.europa.eu)

Ms Fruzsina Nyemecz  
Administrator  
DG Sante E 1  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-72461  
Email: [Fruzsina.NYEMECZ@ec.europa.eu](mailto:Fruzsina.NYEMECZ@ec.europa.eu)

Ms Sabine Pelsser  
Administrator  
DG SANTE  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229 84746  
Email: [Sabine.PELSSER@ec.europa.eu](mailto:Sabine.PELSSER@ec.europa.eu)

Mr Jiri Sochor  
Administrator  
Directorate General Health and Food Safety  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-76930  
Email: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
Senior Officer, Food Policy  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O.Box 30 00023 Government FINLAND  
Finland  
Tel: +358 295 162 145  
Email: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE - FRANCIA**

Ms Alice Stengel  
DGCCRF  
Ministère de l'économie, de l'industrie et du  
numérique  
59, bd Vincent Auriol  
Paris  
France  
Tel: 00 33 1 44 97 33 25  
Email: [Alice.STENGEL@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:Alice.STENGEL@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mrs Magali Bocquet  
Secrétaire générale SFNS  
@NutSpecialisee  
9, bd Malesherbes 75008  
PARIS  
France  
Tel: 00 33(0) 6 16 75 35 97  
Email: [mbocquet@alliance7.com](mailto:mbocquet@alliance7.com)

Mrs Mathilde Bridier  
Director of quality department  
Nutriset  
Email: [mbridier@nutriset.fr](mailto:mbridier@nutriset.fr)

Mr Thomas Couaillet  
Deputy General Manager  
Nutriset  
Hameau du Bois Ricard  
Malaunay  
France  
Tel: +33 2 32 93 82 82  
Email: [tcouaillet@nutriset.fr](mailto:tcouaillet@nutriset.fr)

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mrs Anja Broenstrup  
Federal Ministry for Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4245  
Email: [anja.broenstrup@bmel.bund.de](mailto:anja.broenstrup@bmel.bund.de)

Dr Carolin Bendadani  
Food Chemist  
Federal Office of Consumer Protection and Food  
Safety (BVL)  
Mauerstr. 39 – 42  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 18444 101117  
Email: [carolin.bendadani@bvl.bund.de](mailto:carolin.bendadani@bvl.bund.de)

Dr Evelyn Breitweg-Lehmann  
Head of Unit  
Federal Office of Consumer Protection and Food  
Safety (BVL)  
Mauerstr. 39 – 42  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 18444 10100  
Email: [Evelyn.Breitweg-Lehmann@bvl.bund.de](mailto:Evelyn.Breitweg-Lehmann@bvl.bund.de)

Ms Claudia Callies-Klöpffel  
Manager Global Regulatory & External Affairs  
Human Nutrition  
BASF SE  
Chemiestraße 22  
Lampertheim  
Germany  
Tel: +49 621 60 58377  
Email: [claudia.callies-kluepfel@basf.com](mailto:claudia.callies-kluepfel@basf.com)

Ms Klara Jirzik  
Food Chemist  
Federal Office of Consumer Protection and Food  
Safety (BVL)  
Mauerstr. 39 - 42  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 18444 10128  
Email: [klara.jirzik@bvl.bund.de](mailto:klara.jirzik@bvl.bund.de)

Dr Gert Krabichler  
Representing  
Merck Consumer Health Darmstadt  
Food-PharmaOTC Consult Bettingerstr. 116  
Grenzach  
Germany  
Tel: +49(0)160 97278931  
Email: [gert.krabichler@merckgroup.com](mailto:gert.krabichler@merckgroup.com)

Mr Norbert Pahne  
Managing Director  
Federation of German Dietetic Foods  
Godesberger Allee 142 - 145  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 3085110  
Email: [pahne@diaetverband.de](mailto:pahne@diaetverband.de)

Ms Antje Preussker  
Manager Scientific and Regulatory Affairs  
German Federation for Food Law and Food  
Science  
Claire-Waldoff-Strasse 7  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 206143 146  
Email: [apreussker@bll.de](mailto:apreussker@bll.de)

Mr Niklas Schulze Icking  
Deputy Head of Division  
German Codex Contact Point  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Wilhelmstr. 54  
Berlin  
Germany  
Tel: +4930185293515  
Email: [niklas.schulze-icking@bmel.bund.de](mailto:niklas.schulze-icking@bmel.bund.de)

Ms Inken Stark  
Jurist  
Federation of German Dietetic Foods  
Godesberger Allee 142 - 145  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 3085111  
Email: [stark@diaetverband.de](mailto:stark@diaetverband.de)

Ms Sabine Sulzer  
Manager Regulatory and Scientific Affairs  
Nestlé Deutschland AG  
Lyoner Straße 23  
Frankfurt am Main  
Germany  
Tel: +49 69 6671 2276  
Email: [sabine.sulzer@de.nestle.com](mailto:sabine.sulzer@de.nestle.com)

Dr Susanne Veith  
EU Government Affairs Manager  
DuPont Deutschland Holding GmbH & Co. KG  
Unter den Linden 21  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 (0) 30-2092-4130  
Email: [Susanne.Veith@dupontholding.com](mailto:Susanne.Veith@dupontholding.com)

Dr Anke Weissenborn  
Unit Nutritional Risks, Allergies and Novel Foods  
Department of Food Safety  
German Federal Institute for Risk Assessment  
Max-Dohrn-Strasse 8-10  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 18412-3812  
Email: [Anke.Weissenborn@bfr.bund.de](mailto:Anke.Weissenborn@bfr.bund.de)

Mrs Petra Wendorf-Ams  
Nutricia Research Early Nutrition Team  
Milupa Nutricia GmbH  
Germany  
Tel: 0049 6172 99 1186  
Email: [petra.wendorf-ams@danone.com](mailto:petra.wendorf-ams@danone.com)

## **GHANA**

Ms Maria Aba Lovelace-Johnson  
Chief Regulatory Officer  
Head Food Enforcement Department  
Food and Drugs Authority  
P. O. BOX CT 2783 Cantonments  
Accra  
Ghana  
Tel: +233 208115619  
Email: [mariluv2004@hotmail.com](mailto:mariluv2004@hotmail.com)

Mrs Gloria Aba Aryee  
Principal Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
P. O. BOX CT 2783 Cantonments  
Accra  
Ghana  
Tel: +233 243 089522  
Email: [ampaabagh@yahoo.com](mailto:ampaabagh@yahoo.com)

## **GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Mr Emmanouil Soultanopoulos  
Embassy of Greece in Berlin  
Email: [ecocom-berlin@mfa.gr](mailto:ecocom-berlin@mfa.gr)

## **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRIA**

Dr Éva Barna  
Expert Registration Referent  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Albert Flórián út 3/a  
Budapest  
Hungary  
Tel: +36 1 476 6450  
Email: [Barna.Eva@ogyei.gov.hu](mailto:Barna.Eva@ogyei.gov.hu)

## **INDIA - INDE**

Mr Kms Khalsa  
Deputy Secretary  
Food and Public Distribution  
Ministry of Consumer Affairs, Food & PD  
Department of Food & Public Distribution Krishi  
Bhawan.  
New Delhi  
India  
Tel: +91 11 23383046  
Email: [khalsakms@gmail.com](mailto:khalsakms@gmail.com)

Mr Ganesh Vishweshwar Bhat  
Technical Officer  
Ministry of Health and Family Welfare  
Food Standards and Safety Authority of India  
FDA Bhawan, Kotla Road, Near BAL Bhawan  
New Delhi  
India  
Tel: +91 7834988648  
Email: [fssai.ganesh@gmail.com](mailto:fssai.ganesh@gmail.com)

Ms Sukhmani Singh  
Technical Officer -Codex  
Ministry of Health and Family Welfare  
Food Standards and Safety Authority of India  
FDA Bhawan, Kotla Road, 110002  
New Delhi  
India  
Tel: +91 9560517397  
Email: [sukhmax@googlemail.com](mailto:sukhmax@googlemail.com)

**INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Yusra Egayanti  
Deputy Director for Certain Food Standardization  
Directorate of Food Products Standardization  
National Agency of Drug and Food Control  
JI Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62-21-42875584  
Email: [yusra.egayanti@pom.go.id](mailto:yusra.egayanti@pom.go.id)

Mrs Nani Hidayani  
Secretary General  
APPNIA  
Sovereign Plaza 1st Floor Jl. RA Kartini  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 21 29400269  
Email: [appnia@gmail.com](mailto:appnia@gmail.com)

Dr Prima Sehanputri  
Regulatory Affairs  
GAPMMI  
TS Office Tower Lt. 8 Unit 16 Nifarro Park, Jl. Raya  
KM. 18, Pasar Minggu  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +6221 29517511  
Email: [prima.sehanputri@gmail.com](mailto:prima.sehanputri@gmail.com)

Mrs Roch Ratri Wandansari  
Vice Chairman  
Regulatory  
The Indonesian Food and Beverages Association  
ITS Office Tower 8th Fl, Unit 16, Nifarro Park Jl.  
Raya Pasar Minggu Km 18  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 21 2951 7511  
Email: [rwandansari@yahoo.com](mailto:rwandansari@yahoo.com)

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Dr Mary Flynn  
Chief Specialist Public Health Nutrition  
Food Safety Authority of Ireland  
The Exchange George's Dock IFSC, Dublin 1 D01  
P2V6  
Dublin  
Ireland  
Tel: +353 1 8171315  
Email: [akursite@fsai.ie](mailto:akursite@fsai.ie)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Ciro Impagnatiello  
Codex Contact Point  
Department of the European Union and  
International Policies and of the Rural  
Development  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46654058  
Email: [c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Dr Megumi Haga  
Deputy Director  
Food Labelling Division  
Consumer Affairs Agency  
3-1-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3507-8800  
Email: [g.codex-j@caa.go.jp](mailto:g.codex-j@caa.go.jp)

Mr Yoshiaki Sakai  
Technical Officer  
Office of International Food Safety Pharmaceutical  
Safety and Environmental Health Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: '+81-3-3595-2326  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Dr Yoshiko Ishimi  
Senior Adviser  
National Institute of Health and Nutrition, National  
Institutes of Biomedical Innovation, Health and  
Nutrition  
1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: '+81 3 3203 5721  
Email: [ishimi@nibiohn.go.jp](mailto:ishimi@nibiohn.go.jp)

Prof Satoshi Ishizuka  
 Adviser  
 Laboratory of Nutritional Biochemistry Research  
 Faculty of Agriculture  
 Hokkaido University  
 Kita 9, Nishi 9, Kita-ku, Sapporo  
 Hokkaido  
 Japan  
 Tel: +81-11-706-2811  
 Email: [g.codex-j@caa.go.jp](mailto:g.codex-j@caa.go.jp)

Ms Aya Orito-Nozawa  
 Section Chief  
 Food Safety Policy Division, Food Safety and  
 Consumer Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo  
 Japan  
 Tel: '+81-3-3502-8732  
 Email: [aya\\_orito460@maff.go.jp](mailto:aya_orito460@maff.go.jp)

Dr Hiroshi Tsuchita  
 Director  
 Nutrition Food Department  
 Japan Health & Nutrition Food Association  
 2-7-27, Ichigaya Sadohara-cho, Shinjuku-ku,  
 Tokyo  
 Japan  
 Tel: '+81 3 3268 3132  
 Email: [h.tsuchita@jhnfa.org](mailto:h.tsuchita@jhnfa.org)

#### **KENYA**

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango  
 FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Codex Contact  
 Point  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O.Box 54974  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254 722268 225/+254206948303  
 Email: [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)

Mr Peter Mutua  
 Principle standard officer  
 Standard development  
 KENYA BUREAU OF STANDARDS  
 P.O.BOX 54974 POPO ROAD OFF MOMBASA  
 ROAD  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254-20 6948000  
 Email: [mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

Mr James Ojiambo Olumbe  
 Regulatory and scientific affairs Manager  
 Regulatory Affairs  
 Nestle Kenya Limited  
 P.O.Box 30265 Nairobi  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254 20 3990000  
 Email: [james.ojiambo@ke.nestle.com](mailto:james.ojiambo@ke.nestle.com)

#### **KUWAIT - KOWEÏT**

Dr Mona Alsumaie  
 Director  
 Department of Education and Community Nutrition  
 Promotion  
 Public Authority of Food and Nutrition  
 Kuwait, Sabah Alsalem area  
 Mubarak Alkabeer  
 Kuwait  
 Tel: +965 99373776  
 Email: [m.alsumaie@gmail.com](mailto:m.alsumaie@gmail.com)

#### **LEBANON – LIBAN – LÍBANO**

Ms Mariam Eid  
 Vice-chair of the Codex Alimentarius Commission  
 Head of Department  
 Agro-Industries  
 Ministry of Agriculture  
 Beirut  
 Lebanon  
 Tel: 009613567542  
 Email: [meid@agriculture.gov.lb](mailto:meid@agriculture.gov.lb)

#### **LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA**

Dr Indre Makarskiene  
 Senior Specialist  
 Public Health Department  
 Ministry of Health  
 Vilniaus Str. 33  
 Vilnius  
 Lithuania  
 Tel: +370 5 219 3337  
 Email: [indre.makarskiene@sam.lt](mailto:indre.makarskiene@sam.lt)

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Ms Zalma Abdul Razak  
Director  
Nutrition Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 1, Block E3, Parcel E, Federal Government  
Administration Centre  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603-8892 4556  
Email: [zalma@moh.gov.my](mailto:zalma@moh.gov.my)

Ms Norrani Eksan  
Deputy Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma No 26, Jalan Persiaran  
Perdana, Precint 3  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603 88850794  
Email: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

Ms Rohaya Mamat  
Director  
Regulatory Affairs  
Federation of Malaysian Manufacturers  
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9,  
Bandar Sri Damansara  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +6012-4880110  
Email: [rohaya.mamat@mjn.com](mailto:rohaya.mamat@mjn.com)

Dr Kanga Rani Selvaduray  
Head of Nutrition Unit  
Product Development and Advisory Services  
Division  
Malaysia Palm Oil Board  
No 6, Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi  
Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-87694216  
Email: [krani@mpob.gov.my](mailto:krani@mpob.gov.my)

**MALI - MALÍ**

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga  
Directrice Générale  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
Aliments  
Centre Commercial, Quartier du Fleuve BPE: 2362  
Bamako  
Mali  
Tel: +223 66741504 /+223 20220747  
Email: [dkiteoumou24@yahoo.fr](mailto:dkiteoumou24@yahoo.fr)

Mr Mahmoud Abdoul Camara  
Chargé du Service Central de Liaison du Codex  
pour le Mali  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
Aliments  
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve  
BPE: 2362 Bamako  
Mali  
Tel: +223 20 22 07 54 , +223 663245  
Email: [camara27@hotmail.com](mailto:camara27@hotmail.com)

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte  
Director General Adjunto  
Comisión de Fomento Sanitario  
Comisión Federal para la Protección contra  
Riesgos Sanitarios, COFEPRIS  
Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles, Del. Benito  
Juárez , Ciudad de México, México  
Ciudad de México  
Mexico  
Email: [aververyvargas@cofepris.gob.mx](mailto:aververyvargas@cofepris.gob.mx)

Mr Javier Luna  
Chairman of ANIPRON  
Mexican Trade Association for Natural Products  
CDMX  
Mexico  
Email: [javier\\_luna\\_carrasco@hotmail.com](mailto:javier_luna_carrasco@hotmail.com)

Mr Carlos Almanza  
Coordinador del Comité de Industria para la  
Atención de Codex Alimentarius  
Confederación de Cámaras Industriales (CIACA-  
CONCAMIN)  
Manuel Ma. Contreras 133  
CDMX  
Mexico  
Email: [Carlos.almanza@abbott.com](mailto:Carlos.almanza@abbott.com)

Ms Ana Laura Castro Becerra  
 Representante  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
 CANILEC  
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,  
 Delegación Miguel Hidalgo.  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [ana\\_laura283@yahoo.com.mx](mailto:ana_laura283@yahoo.com.mx)

Ms Magda Cristina García Domínguez  
 Sr. Manager Regulatory Science, México  
 Mead Johnson Nutrition  
 Lago Zurich No. 245, Edificio Presa Falcón, Piso  
 11, Col. Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [magcristine@hotmail.com](mailto:magcristine@hotmail.com)

Ms Angélica Carmina Martínez Méndez  
 Gerente de Asuntos Regulatorios North Latam  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
 CANILEC  
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,  
 Delegación Miguel Hidalgo.  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [AngelicaKarmina.MARTINEZ@danone.com](mailto:AngelicaKarmina.MARTINEZ@danone.com)

Ms Xochitl Morales Macedo  
 Representante  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
 CANILEC  
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,  
 Delegación Miguel Hidalgo  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [xochitlmoralesmacedo@gmail.com](mailto:xochitlmoralesmacedo@gmail.com)

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mr El Mekroum Brahim  
 Chef de Département  
 Département Recherche et Développement  
 Société les Eaux Minérale d'Oulmes  
 les Eaux Minérales d'Oulmes S.A 20180  
 Bouskoura  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: +212 661326698  
 Email: [elmekroum@oulmes.ma](mailto:elmekroum@oulmes.ma)

Mrs Khadija Haddad  
 Cadre au Service du Contrôle des Produits  
 Végétaux et d'origine Végétale  
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
 Alimentaires  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: 0661144014  
 Email: [haddad\\_khadija@yahoo.fr](mailto:haddad_khadija@yahoo.fr)

Dr Beqqali Himdi Ihssane  
 Chef de la Division de la Normalisation et des  
 questions SPS  
 Département de l'Agriculture  
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
 Alimentaires  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal Rabat  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: +212 537 676513  
 Email: [ihssanebeqqali@gmail.com](mailto:ihssanebeqqali@gmail.com)

Mr Tannaoui Mohamed  
 Chef de la Section Agricole  
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime  
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
 Chimiques  
 25, Rue Nichakra (ex rue de Tours)  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: +212 522 302007  
 Email: [tannaoui1@yahoo.fr](mailto:tannaoui1@yahoo.fr)

Ms Bentahila Nawal  
 Présidente de l'AMNI  
 Association Marocaine de la Nutrition Infantile  
 Casablanca Business Center Mandarouna 300,  
 6ème étage N°63 Sidi Maârouf  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: +212 661868220  
 Email: [nawal.bentahila@amni.ma](mailto:nawal.bentahila@amni.ma)

Prof Mouane Nezha  
 Professeur en Pédiatrie surspécialité  
 Gastroentérologie Nutrition  
 Pédiatrie  
 Hôpital d'enfants Rabat – CH Ibn Sina  
 Hopital d'enfants Avenue Ibn Rochd , Agdal  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: +212 661208173  
 Email: [nezhamouane@hotmail.com](mailto:nezhamouane@hotmail.com)

Mr El Madrassi Youness  
External Relations and policy Application Manager  
NESTLE/AMNI  
CasaNearshore, Bd AL Qods, Shore 10  
Casablanca  
Morocco  
Tel: 00212661101943  
Email: [Youness.elmadrassi@ma.nestle.com](mailto:Youness.elmadrassi@ma.nestle.com)

**NEPAL - NÉPAL**

Mr Suman Dhital  
Senior Food Research Officer  
Department of Food Technology and Quality  
Control  
Ministry of Agricultural Development  
Babarmahal  
Kathmandu  
Nepal  
Tel: 009779842058220  
Email: [dhital8081@gmail.com](mailto:dhital8081@gmail.com)

Dr Atul Upadhyay  
Email: [atul616@yahoo.com](mailto:atul616@yahoo.com)

**NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Ms Erika Smale  
Senior Policy Advisor  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
PO Box 20350  
The Hague  
Netherlands  
Tel: +31 (0)6 11370803  
Email: [bh.smale@minvws.nl](mailto:bh.smale@minvws.nl)

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -  
NUEVA ZELANDIA**

Ms Jenny Reid  
Manager  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [jenny.reid@mpi.govt.nz](mailto:jenny.reid@mpi.govt.nz)

Ms Jane Broughton  
Manager  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 11029, Fitzherbert Dairy Farm Rd  
Palmerston North  
New Zealand  
Email: [jane.broughton@fonterra.com](mailto:jane.broughton@fonterra.com)

Ms Charlotte Channer  
Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [charlotte.channer@mpi.govt.nz](mailto:charlotte.channer@mpi.govt.nz)

Ms Dianne Lowry  
Regulatory and Technical Liaison Manager  
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd  
18 Gallagher Drive  
Hamilton  
New Zealand  
Email: [Dianne.Lowry@dgc.co.nz](mailto:Dianne.Lowry@dgc.co.nz)

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Mrs Adeyinka Elizabeth Akinbinu  
Principal Agric. Superintendent  
Federal Department of Agriculture  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
FCDA Secretariat, Area 11, Garki Abuja FCT  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2348059607576  
Email: [akinadeli@yahoo.com](mailto:akinadeli@yahoo.com)

Mrs Margaret Efiang Eshiett  
Head, Codex Contact Point (Nigeria)  
Standards Organisation of Nigeria  
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty  
Way, Lekki Peninsula- Lekki Phase 1  
Lagos  
Nigeria  
Tel: +2348023179774  
Email: [megesciett@yahoo.com](mailto:megesciett@yahoo.com)

Mrs Olanrewaju Olaotan Olaobaju  
Assistant Chief Regulatory Officer  
Food Safety and Applied Nutrition Directorate  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control (NAFDAC)  
NAFDAC, Wuse Zone 7  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2348034591774  
Email: [olanrewaju.olaobaju@nafdac.gov.ng](mailto:olanrewaju.olaobaju@nafdac.gov.ng)



**NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Svanhild Vaskinn  
Senior Adviser  
Head Office  
Norwegian Food Safety Authority  
Brumunddal  
Norway  
Tel: 0047 22 40 00 00  
Email: [svvas@mattilsynet.no](mailto:svvas@mattilsynet.no)

Mrs Gry Hay  
Senior Adviser, Dr.Philos  
Norwegian Directorate of Health  
Oslo  
Norway  
Tel: 0047 24 16 30 00  
Email: [Gry.Hay@helsedir.no](mailto:Gry.Hay@helsedir.no)

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Helena Alcaraz  
Food and Drug Regulation Officer V  
Food and Drug Administration  
Department of Health  
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang  
Muntinlupa City  
Philippines  
Tel: 0063 9209499432  
Email: [hsalcaraz@fda.gov.ph](mailto:hsalcaraz@fda.gov.ph)

Ms Catherine Sarmiento  
Official Representative  
Infant Nutrition Association of the Philippines  
Infant and Pediatric Nutrition Association of the  
Philippines  
6A, 6/F DAO 1 Condominium, 189 Salcedo Street  
Legaspi Village  
Makati City  
Philippines  
Tel: 639175312771  
Email: [cgsarmiento.rnd@gmail.com](mailto:cgsarmiento.rnd@gmail.com)

**POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Dr Katarzyna Stos  
Deputy Director  
Food Safety and Food Supplements  
National Food and Nutrition Institute  
Powsińska Street 61/63  
Warsaw  
Poland  
Email: [kstos@izz.waw.pl](mailto:kstos@izz.waw.pl)

Ms Anna Janasik  
Main Expert  
International Co-operation Department, Codex  
Contact Point for Poland  
Agricultural and Food Quality Inspection  
30, Wspolna St.  
Warsaw  
Poland  
Tel: +48 22 623 29 03  
Email: [ajanasik@ijhars.gov.pl](mailto:ajanasik@ijhars.gov.pl)

Dr Marta Tomaszewska Pielacha  
Food & Nutrition Director  
Polish Federation of Food Industry Union of  
Employers  
8, Chalubinskiego str.,  
Warsaw  
Poland  
Tel: +48 22 830 70 55  
Email: [m.tomaszewska@pfpz.pl](mailto:m.tomaszewska@pfpz.pl)

**QATAR**

Mr Faisal Al-Bader  
Senior Food Standardizer  
Standards and Metrology Department  
Qatar General Organization for Standardization  
Abou Hamour - Opposite the Medical Commission,  
P.O Box 23277  
Doha  
Qatar  
Tel: 00974 55553566  
Email: [fbader@mme.gov.qa](mailto:fbader@mme.gov.qa)

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE  
CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mrs Hyunsuk Jeong  
Researcher  
Dietary and Nutritional Safety Policy Division  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex  
187, Osongsaegmyeong 2-ro, Osong-eup,  
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do,  
28159, Korea  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: +82 43-719-2260  
Email: [jhs057@korea.kr](mailto:jhs057@korea.kr)

Dr Jungbong Kim  
Senior Scientific Officer  
National Institute of Agricultural Sciences  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
166, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun, Jeollabuk-do  
Wanju-gun  
Republic of Korea  
Tel: 82-10-6263-9274  
Email: [jungbkim@korea.kr](mailto:jungbkim@korea.kr)

Dr Chansoo Lee  
Scientific Officer  
Food Standard  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex  
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: +82 43-719-2420  
Email: [cslee01@korea.kr](mailto:cslee01@korea.kr)

#### **RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr Elena Smirnova  
Scientific Secretary  
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety  
Ustyinskiy proezd 2/14  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 495 698 53 42  
Email: [smirnova@ion.ru](mailto:smirnova@ion.ru)

Dr Julia Kalinova  
Expert  
Consumer Market Participants Union  
1-y Schipkovsky per., 20, 403a  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 (499) 235-74-81  
Email: [yuliya.kalinova@yahoo.com](mailto:yuliya.kalinova@yahoo.com)

Mr Dmitriy Miklin  
Regulatory Affairs Expert  
Consumer Market Participants Union  
1-y Schipkovsky per., 20, 403a  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 (499) 235-74-81  
Email: [miklindm@mail.ru](mailto:miklindm@mail.ru)

Dr Alexey Petrenko  
Expert  
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety  
Ustyinskiy proezd 2/14  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 495 698 53 60  
Email: [codex@ion.ru](mailto:codex@ion.ru)

#### **SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA**

Mr Fahad Albadr  
Senior Nutrition Specialist  
Executive Dept. of Technical Regulations and Standards  
Saudi Food and Drug Authority (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)  
Riyadh  
Saudi Arabia  
Tel: +966112038222  
Email: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

Dr Maty Diagne Camara  
Chef Division Alimentation et Nutrition,  
Coordonnatrice du Comité du Codex sur les Aliments Diététiques ou de Régime  
Ministere Sante et Action Sociale  
Direction de la Santé de la Reproduction et de la Survie de l'Enfant  
Cité Keur Gorgui - VDN  
DAKAR  
Senegal  
Tel: +221 77 566 70 30  
Email: [matydiagne@yahoo.com](mailto:matydiagne@yahoo.com)

Prof Mohamadou Guelaye Sall  
Professeur Titulaire  
Ministere Enseignement Superieur et de la Recherche  
UCAD  
BP 6251  
Dakar  
Senegal  
Email: [mgsall@gmail.com](mailto:mgsall@gmail.com)

Dr Ndeye Khady Toure  
Nutritionniste  
Primature  
Cellule de Lutte Contre la Malnutrition  
Dakar  
Senegal  
Email: [ndiaye@clm.sn](mailto:ndiaye@clm.sn)

**SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah  
Deputy Director  
Regulatory Programmes Department, Regulatory  
Administration Group  
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
52, Jurong Gateway Road, #13-01  
Singapore  
Tel: +656805 2913  
Email: [seah\\_peik\\_ching@ava.gov.sg](mailto:seah_peik_ching@ava.gov.sg)

Ms Yi Ling Tan  
Senior Manager  
Regulatory Programmes Department, Regulatory  
Administration Group  
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
52, Jurong Gateway Road, #14-01  
Singapore  
Tel: +65 6805 2915  
Email: [tan\\_yi\\_ling@ava.gov.sg](mailto:tan_yi_ling@ava.gov.sg)

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Dr Iveta Trusková, Md  
Deputy Director for Professional Activities  
Head of Department on Nutrition and Food Safety  
Public Health Authority of the Slovak Republic  
Trnavská 52  
Bratislava  
Slovakia  
Tel: +421 2 492 84 392  
Email: [iveta.truskova@uvzsr.sk](mailto:iveta.truskova@uvzsr.sk)

Ms Katarina Kromerova, Md  
Deputy Head  
Department on Food Safety  
Public Health Authority of the Slovak Republic  
Trnavská 52  
Bratislava  
Slovakia  
Tel: +421249284327  
Email: [katarina.kromerova@uvzsr.sk](mailto:katarina.kromerova@uvzsr.sk)

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr Gilbert Tshitauzi  
Deputy Director: Nutrition  
Department of Health  
Private Bag X828  
Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 3958513  
Email: [TshitG@health.gov.za](mailto:TshitG@health.gov.za)

Prof Marius Smuts  
Senior Lecturer  
School of Physiology, Nutrition and Consumer  
Science  
North West University  
Private Bag X 6001  
Potchefstroom  
South Africa  
Tel: +2718 299 1111  
Email: [corneliusmuts@gmail.com](mailto:corneliusmuts@gmail.com)

**SRI LANKA**

Dr Sapumal Dhanapala  
Director  
Environmental Health, Occupational Health and  
Food Safety  
Ministry of Health, Nutrition and indigenous  
Medicine  
No.464, T.B Jaya Mawatha, Colombo 10, Sri  
Lanka  
Colombo  
Sri Lanka  
Tel: 0094112672004  
Email: [sapumald@gmail.com](mailto:sapumald@gmail.com)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Ms Thoria Elnageeb Akasha  
Chemist of Food  
Laboratory Sector  
Sudanese Standard & Metrology  
Eljamaa Street  
Khartoum  
Sudan  
Tel: +249912468700  
Email: [elnagaka@hotmail.com](mailto:elnagaka@hotmail.com)

Mrs Maha Ibrahim  
Executive Office Manager  
Sudanese Standard & Metrology Organization  
Eljamaa Street  
Khartoum  
Sudan  
Tel: +249127460726  
Email: [maabmoib2391960@gmail.com](mailto:maabmoib2391960@gmail.com)

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Ms Cecilia Wanhainen  
Principal Regulatory Officer  
National Food Agency  
Box 622  
Uppsala  
Sweden  
Tel: +46 18 17 55 00  
Email: [cecilia.wanhainen@slv.se](mailto:cecilia.wanhainen@slv.se)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mr Didier Lusuardi  
Scientific Officer  
Food and Nutrition  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Bern  
Switzerland  
Email: [Didier.Lusuardi@blv.admin.ch](mailto:Didier.Lusuardi@blv.admin.ch)

Dr Dirk Cremer  
Regulatory Affairs Manager  
DSM Nutritional Products Europe Ltd., Human  
Nutrition and Health  
P.O. Box 2676 Bldg. 242/2nd floor  
Basel  
Switzerland  
Tel: +41 61 815 79 65  
Email: [dirk.cremer@dsm.com](mailto:dirk.cremer@dsm.com)

Prof Manfred Eggersdorfer  
DSM Nutrition Products  
P.O. Box 2676  
Basel  
Switzerland  
Email: [manfred.eggersdorfer@dsm.com](mailto:manfred.eggersdorfer@dsm.com)

Dr Karola Krell Zbinden  
Managing Director  
Swiss Association of Nutrition Industries - SANI  
Worbstr. 52  
Muri bei Bern  
Switzerland  
Email: [karola.krell@mepartners.ch](mailto:karola.krell@mepartners.ch)

Mrs Marie-France Pagerey  
CT-Regulatory and Scientific Affairs  
Nestec SA  
Avenue Nestlé 55 Post Box  
Vevey  
Switzerland  
Tel: +41 21 924 64 29  
Email: [MarieFrance.Pagerey@nestle.com](mailto:MarieFrance.Pagerey@nestle.com)

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Prof Kraisd Tontisirin  
Senior Advisor  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +66 (2) 561 2277  
Email: [kraisid.tontisirin@gmail.com](mailto:kraisid.tontisirin@gmail.com)

Ms Mayuree Ditmeytharaj  
Food and Drug Technical Officer, Professional  
Level  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanond Road  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: +66 (2) 590 7185  
Email: [bankyindy@gmail.com](mailto:bankyindy@gmail.com)

Dr Pichet Itkor  
Vice Chairman  
Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C  
4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +66 (2) 725 1093  
Email: [Pichet.itkor@mjn.com](mailto:Pichet.itkor@mjn.com)

Ms Malee Jirawongsy  
Food and Drug Technical Officer, Expert Level  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Mueang Nonthaburi District  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: +6625907249  
Email: [fdamasy@gmail.com](mailto:fdamasy@gmail.com)

Ms Sanida Khoonpanich  
Standards Officer, Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1445  
Email: [sanida.sk@gmail.com](mailto:sanida.sk@gmail.com)

**TOGO**

Dr Tchala Kazia  
Codex Contact Point  
Agriculture  
Ministry of Agriculture  
1, rue de l'Espérance  
Lome  
Togo  
Tel: +22890023325  
Email: [kaziatchala@yahoo.fr](mailto:kaziatchala@yahoo.fr)

**TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

Mr Dursun Kodaz  
Engineer  
The General Directorate of Food and Control  
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock  
Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu  
Ankara  
Turkey  
Tel: 00903122587755  
Email: [dursun.kodaz@tarim.gov.tr](mailto:dursun.kodaz@tarim.gov.tr)

**UGANDA - OUGANDA**

Ms Irene Wanyenya  
Food Safety Officer  
Food Desk  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 712 478333  
Email: [iwanyenya@nda.or.ug](mailto:iwanyenya@nda.or.ug)

Mr Brian Rwabogo  
Director  
Reco Industries  
Plot 34, Makubuya Road, Kampala  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256792194007  
Email: [brian@reco-industries.com](mailto:brian@reco-industries.com)

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

Ms Pendi Najran  
Senior Scientific Officer  
Department for Environment, Food and Rural Affairs  
Area 1A, Nobel House 17, Smith Square  
London  
United Kingdom  
Tel: + 44 (0) 2080263867  
Email: [pendi.najran@defra.gsi.gov.uk](mailto:pendi.najran@defra.gsi.gov.uk)

Mrs Debby Webb  
Department of Health, Population Health  
Directorate 6th floor, 39 Victoria Street  
London  
United Kingdom  
Tel: 020 7972 4742  
Email: [debby.webb@defra.gsi.gov.uk](mailto:debby.webb@defra.gsi.gov.uk)

Ms Beth White  
Policy Advisor  
Department for Environment, Food and Rural Affairs Area 1A, Nobel House 17, Smith Square  
London  
United Kingdom  
Tel: 02080268845  
Email: [bethany.white@defra.gsi.gov.uk](mailto:bethany.white@defra.gsi.gov.uk)

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

Dr Douglas Balentine  
Director  
Office of Nutrition and Food Labeling  
U.S. Food and Drug Administration  
5001 Campus Drive, HPS-830  
College Park, MD  
United States of America  
Tel: 240 402 2373  
Email: [douglas.balentine@fda.hhs.gov](mailto:douglas.balentine@fda.hhs.gov)

Dr Paul Hanlon  
Associate Director  
Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road  
Columbus, Ohio  
United States of America  
Tel: +1 614-624-3213  
Email: [paul.hanlon@abbott.com](mailto:paul.hanlon@abbott.com)

Mr John Allan  
Vice President  
Regulatory Affairs & International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, Dc  
United States of America  
Tel: +1/202/220-3519  
Email: [JAllan@idfa.org](mailto:JAllan@idfa.org)

Ms Jeniece Alvey  
Nutrition Advisor  
Bureau for Global Health, Office of Maternal, Child  
Health and Nutrition  
USAID  
Washington DC  
United States of America  
Tel: 1-202-808-3784  
Email: [jalvey@usaid.gov](mailto:jalvey@usaid.gov)

Ms Joanna Brown  
International Economist  
U.S. Department of Agriculture  
Foreign Agriculture Service  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: (202) 690-0131  
Email: [joanna.brown@fas.usda.gov](mailto:joanna.brown@fas.usda.gov)

Ms Julie Callahan  
Senior Director, Agricultural Affairs  
Executive Office of the President  
Office of the U.S. Trade Representative  
600 17th Street NW  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: +1 202-395-9582  
Email: [JCallahan@ustr.eop.gov](mailto:JCallahan@ustr.eop.gov)

Dr Susan Carlson  
AJ Rice Professor of Nutrition, Director  
PhD Program in Medical Nutrition Science  
Univ. of Kansas Medical Center  
3901 Rainbow Blvd  
Kansas City  
United States of America  
Tel: 913 588 5359  
Email: [scarlson@kumc.edu](mailto:scarlson@kumc.edu)

Mrs Doreen Chen-Moulec  
International Issues Analyst  
Food Safety and Inspection Service; Office of  
CODEX  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202-720-4063  
Email: [Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov](mailto:Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov)

Dr Carolyn Chung  
Nutritionist  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway, HPS-830  
College Park, MD  
United States of America  
Tel: 202 402 3068  
Email: [carolyn.chung@fda.hhs.gov](mailto:carolyn.chung@fda.hhs.gov)

Ms Audrae Erickson  
Vice President External and Public Affairs  
Mead Johnson Nutrition 601 13th Street, NW,  
Suite 730 South  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: (202) 393-4741  
Email: [audre.erickson@mjn.com](mailto:audre.erickson@mjn.com)

Ms Mallory Gage  
Gage & Associates  
United States of America  
Tel: +1/202-320-9281  
Email: [mallorylgage@gmail.com](mailto:mallorylgage@gmail.com)

Dr Cheryl Issa  
Public Health Nutritionist  
Infant Formula and Medical Foods, Staff HFS-850  
Office of Food Safety and Applied Nutrition, U.S.  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: 124041441  
Email: [cheryl.issa@fda.hhs.gov](mailto:cheryl.issa@fda.hhs.gov)

Ms Mary Frances Lowe  
US Codex Manager  
Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Services  
1400 Independence Avenue, SW Room 4861-S  
Bldg.  
Washington  
United States of America  
Tel: +1-202-205-7760  
Email: [maryfrances.lowe@fsis.usda.gov](mailto:maryfrances.lowe@fsis.usda.gov)

Dr Julie Moss  
Deputy Director, International Affairs Staff  
Health and Human Services  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway HFS-550  
College Park  
United States of America  
Tel: 240-402-2031  
Email: [julie.moss@fda.hhs.gov](mailto:julie.moss@fda.hhs.gov)

Ms Mardi Mountford  
Executive Vice President  
International Formula Council  
1100 Johnson Ferry Road, Suite 300  
Atlanta, GA  
United States of America  
Tel: 1404 252 3663  
Email: [mmountford@kellencompany.com](mailto:mmountford@kellencompany.com)

Dr Pamela Pehrsson  
Research Leader  
USDA  
ARS-Nutrient Data Laboratory  
10300 Baltimore Avenue Bldg. 005, Room 105  
Beltsville  
United States of America  
Tel: 3015040635  
Email: [pamela.pehrsson@ars.usda.gov](mailto:pamela.pehrsson@ars.usda.gov)

Dr Rufino Perez  
USAID/FFP Senior Food Technology Advisor  
U.S. Agency for International Development  
Office for Food for Peace  
180 West Manchester Drive  
Wheeling, IL  
United States of America  
Tel: 571 225 4287  
Email: [ruperez@usaid.gov](mailto:ruperez@usaid.gov)

## VIET NAM

Mrs Thi Ngoc Dung Huynh  
Manager  
VINAMILK  
No.10, Tan Trao Street, Tan Phu Ward, District 7  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Email: [htndung@vinamilk.com.vn](mailto:htndung@vinamilk.com.vn)

Mrs Huyen Trang Ngo  
Manager  
Product Management Department  
Eneright Vietnam Corporation  
Villa 01, Lot 96, C2 Gamuda Gardens, Yen So  
Ward, Hoang Mai District  
Hanoi  
Viet Nam  
Email: [ngohuyentrang238@gmail.com](mailto:ngohuyentrang238@gmail.com)

Mr Quoc Khanh Nguyen  
Executive Director – R&D  
VINAMILK  
No 10, Tan Trao street, Tan Phu ward, District 7  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Tel:  
Email: [ngkhanh@vinamilk.com.vn](mailto:ngkhanh@vinamilk.com.vn)

Mr Hong Uy Nguyen  
Director  
Abbott Laboratories SA  
Handi Resco building 521 Kim Mã, Hà Nội  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0913215626  
Email: [honguy.nguyen@abbott.com](mailto:honguy.nguyen@abbott.com)

Mrs Thuy Trang Nguyen  
Regulatory Affairs Manager  
Mead Johnson Nutrition Company  
No. 1 Thang Long Boulevard  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0933805098  
Email: [trang.nguyenthuy@mjn.com](mailto:trang.nguyenthuy@mjn.com)

Mrs Thi Ngoc Pham  
Deputy of General Secretary  
Vietnam Dairy Association  
205 Giang Vo Street, Dong Da District  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0915247896  
Email: [phamngocthanhtra@yahoo.com.vn](mailto:phamngocthanhtra@yahoo.com.vn)

Mrs Nguyen Thi Minh Ha  
Deputy Head  
Ministry of Health  
Vietnam Codex Office  
Lane 135 Nui Truc Street, Ba Dinh District.  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0917298786  
Email: [codexvn@vfa.gov.vn](mailto:codexvn@vfa.gov.vn)

Mrs Thi Thuy Thu Truong  
 Director  
 Center for Food Safety Application  
 Vietnam Food Administration  
 135 Nui Truc Street  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Tel: 0989211268  
 Email: [Thuythu\\_vfa@yahoo.com](mailto:Thuythu_vfa@yahoo.com)

Mr Ngoc Quynh Vu  
 Secretary General  
 Vietnam Dairy Association  
 205 Giang Vo Street, Dong Da District  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Tel: 913 552166  
 Email: [vungocquynh@vda.org.vn](mailto:vungocquynh@vda.org.vn)

## ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu  
 Deputy Director-Food Control  
 Gvt Analyst Laboratory  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O.Box CY 231, Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Tel: +263 772 426 084  
 Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

Mrs Monica Muti  
 Manager  
 National Nutrition  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O.Box CY112, Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Email: [nationalnutrition2@gmail.com](mailto:nationalnutrition2@gmail.com)

## SPECIAL OBSERVERS - OBSERVATEURS SPÉCIAUX - OBSERVADORES ESPECIALES

### PALESTINE – PALESTINA

Mr Mousa Alhalayqa  
 Director of Nutrition Department  
 Ministry of Health  
 Tel: +970 562 401848  
 Email: [m\\_alhalayka@yahoo.com](mailto:m_alhalayka@yahoo.com)

Ms Ghada Braika  
 Technical Consultant  
 Tel: +970 562 666147  
 Email: [ghada.breaka@gmail.com](mailto:ghada.breaka@gmail.com)

## OBSERVER ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES - ORGANIZACIONES OBSERVADORAS

### AFRICAN UNION (AU)

Mr John Oppong-Otoo  
 Food Safety Officer  
 Standards and Trade Secretariat, Interafrican  
 Bureau for Animal Resources  
 African Union  
 Kenindia Business Park Westlands Road  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254203674338  
 Email: [john.opping-otoo@au-ibar.org](mailto:john.opping-otoo@au-ibar.org)

### ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA/EFLA)

Mrs Nicole Coutrelis  
 European Food Law Association (EFLA)  
 Email: [secretariat@efla-aeda.org](mailto:secretariat@efla-aeda.org)

### AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Mr Darryl Sullivan  
 Secretary  
 AOAC INTERNATIONAL  
 2275 Research Blvd, Suite 300  
 Rockville  
 United States of America  
 Email: [darryl.sullivan@covance.com](mailto:darryl.sullivan@covance.com)



Mr Wayne Wargo  
Principal Res Scientist  
AR&D and Food Safety  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road, D104110/RP4-2  
Columbus  
United States of America  
Email: [wayne.wargo@abbott.com](mailto:wayne.wargo@abbott.com)

#### **AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)**

Dr Scott Bloomer  
Director, Technical Services  
American Oil Chemists' Society  
2710 Boulder Drive  
Urbana  
United States of America  
Tel: 2176934830  
Email: [scott.bloomer@aocs.org](mailto:scott.bloomer@aocs.org)

#### **ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)**

Mrs Hertha Deutsch  
Codex and Regulatory Affairs  
AOECS  
Anton-Baumgartner-Strasse 44/C5/2302  
Vienna  
Austria  
Tel: +43/1 66 71 887  
Email: [hertha.deutsch@gmx.at](mailto:hertha.deutsch@gmx.at)

#### **CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Mr Wim Caers  
Director, Product Assurance & Reg. Affairs  
Calorie Control Council  
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway London WC2B 6AT  
UK  
London  
United Kingdom  
Email: [wim.caers@tateandlyle.com](mailto:wim.caers@tateandlyle.com)

#### **COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)**

Dr James Griffiths  
Vice President  
Science & International Affairs  
CRN  
1828 L St., NW Ste. 510  
Washington  
United States of America  
Tel: 202-204-7662  
Email: [jgriffiths@crnusa.org](mailto:jgriffiths@crnusa.org)

Mr Paul Bolar  
Vice President  
Quality and Regulatory Affairs  
CRN - Pharmavite LLC  
8510 Balboa Blvd, Suite 300  
Northridge  
United States of America  
Tel: 818-221-6260  
Email: [pbolar@pharmavite.net](mailto:pbolar@pharmavite.net)

Ms Maya English  
Manager  
Education  
CRN  
1828 L St., NW Ste. 510  
Washington  
United States of America  
Tel: 202-204-7687  
Email: [menglish@crnusa.org](mailto:menglish@crnusa.org)

Mr Harvey Kamil  
Vice Chairman  
CRN - NBTY, Inc.  
NBTY, Inc. 2100 Smithtown Avenue  
Ronkonkoma  
United States of America  
Tel: 631-200-2020  
Email: [hkamil@nbty.com](mailto:hkamil@nbty.com)

Dr Daniel Marsman  
Head, Product Safety  
Product Safety  
CRN - Procter & Gamble  
P&G 8700 Mason-Montgomery Road  
Mason  
United States of America  
Tel: 513-698-6088  
Email: [marsman.ds@pg.com](mailto:marsman.ds@pg.com)

#### **EARLY NUTRITION ACADEMY (ENA)**

Prof Berthold Koletzko  
Professor of Paediatrics  
LMU Ludwig-Maximilians-Universität Munich  
ESPGHAN  
Dr. von Haunersches Kinderspital Lindwurmstr. 4  
München  
Germany  
Tel: +49 89 4400 52826  
Email: [office.koletzko@med.lmu.de](mailto:office.koletzko@med.lmu.de)

**EUROPEAN ASSOCIATION OF POLYOL PRODUCERS (EPA)**

Mrs Isabel Ortiz  
Member  
EPA - European Association of Polyol Producers  
Avenue de Tervuren 13 A  
Brussels  
Belgium  
Email: [epa@ecco-eu.com](mailto:epa@ecco-eu.com)

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

Prof Alexandre Lapillonne  
ESPGHAN  
Email: [office@espghan.org](mailto:office@espghan.org)

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS )**

Ms Catherine Mignot  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [catherine.mignot@dsm.com](mailto:catherine.mignot@dsm.com)

Ms Caroline Bustandi  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [caroline.bustandi@beneo.com](mailto:caroline.bustandi@beneo.com)

Prof Stewart Forsyth  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [info@specialtyfoodingredients.eu](mailto:info@specialtyfoodingredients.eu)

Mr Petr Mensik  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [nutrition@specialtyfoodingredients.eu](mailto:nutrition@specialtyfoodingredients.eu)

Dr Stephane Pasteau  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [Stephane\\_Pasteau@cargill.com](mailto:Stephane_Pasteau@cargill.com)

**EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)**

Mrs Susanne Meyer  
Secretary General  
EUVEPRO  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Email: [euvepro@kellencompany.com](mailto:euvepro@kellencompany.com)

**FOODDRINKEUROPE**

Ms Sara Lamonaca  
Manager  
Nutrition and Health  
FoodDrinkEurope  
Email: [s.lamonaca@fooddrinkeurope.eu](mailto:s.lamonaca@fooddrinkeurope.eu)

Mrs Annie Loc'h  
Danone  
Email: [annie.loch@danone.com](mailto:annie.loch@danone.com)

Ms Aleksandra Wesolowska  
Email: [awesolowska@coca-cola.com](mailto:awesolowska@coca-cola.com)

**GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S (GOED)**

Dr Harry Rice  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah  
84105  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [harry@goedomega3.com](mailto:harry@goedomega3.com)

Dr Aldo Bernasconi  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [aldo@goedomega3.com](mailto:aldo@goedomega3.com)

Mr Paul Browner  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [paul.browner@dsm.com](mailto:paul.browner@dsm.com)

Ms Sheila Gautier  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
(GOED)  
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah  
84105  
United States of America  
Email: [sheila.gautier@dsm.com](mailto:sheila.gautier@dsm.com)

Mr David Pineda Ereno  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
(GOED)  
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah  
United States of America  
Email: [davidpineda@dpeic.com](mailto:davidpineda@dpeic.com)

#### **HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)**

Ms Jane Badham  
Consultant  
Hellen Keller International  
PO Box 67396 Bryanston 2021 South Africa  
Johannesburg  
South Africa  
Tel: 27114630679  
Email: [jane@jbconsultancy.co.za](mailto:jane@jbconsultancy.co.za)

Dr Elhadji Issakha Diop  
Regional Nutrition Specialist  
Helen Keller International  
Yoff Toundoup Rya Lot 122| 29898 Dakar-Yoff  
Senegal  
Dakar  
Senegal  
Tel: +221 33 869 10 63  
Email: [EDiop@hki.org](mailto:EDiop@hki.org)

Dr Chessa Lutter  
Consultant  
Helen Keller International  
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006 USA  
Washington  
United States of America  
Email: [chessa.lutter@gmail.com](mailto:chessa.lutter@gmail.com)

Mrs Elizabeth Zehner  
Director - ARCH Project  
Helen Keller International  
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006.  
United States  
Washington DC  
United States of America  
Email: [EZehner@hki.org](mailto:EZehner@hki.org)

#### **INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)**

Ms Patti Rundall  
Policy Director Baby Milk Action/IBFAN Global  
Advocacy/ IACFO  
Baby Milk Action IACFO  
4 Brooklands Avenue  
Cambridge  
United Kingdom  
Tel: +441223240483  
Email: [prundall@babymilkaction.org](mailto:prundall@babymilkaction.org)

#### **INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms Cynthia Rousselot  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Tomoji Igarashi  
Member  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Simon Pettman  
Executive Director  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mrs Michelle Stout  
Board Member  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
One Pancras Square  
London  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)**

Dr Jai Prakash Dadhich  
National Coordinator  
BPNI  
BP-33, Pitampura  
Delhi  
India  
Email: [jpdadhich@bpni.org](mailto:jpdadhich@bpni.org)

Ms Elisabeth Sterken  
Director  
INFACT Canada/IBFAN North America  
63 Butch's Lane  
Rockport  
Canada  
Email: [esterken@infactcanada.ca](mailto:esterken@infactcanada.ca)

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist  
Quality Assurance Division  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
CO-OP Plaza, Shibuya, Shibuya-Ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81 3-5778-8109  
Email: [kazuo.onitake@jccu.coop](mailto:kazuo.onitake@jccu.coop)

Mr Hitoshi Inoue  
Assistant Manager  
Safety Policy Service  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
CO-OP Plaza, 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-5778-8109  
Email: [hitoshi.72.inoue@jccu.coop](mailto:hitoshi.72.inoue@jccu.coop)

**INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE (ICAAS)**

Dr Masashi Nagata  
Email: [ICAAS@kellencompany.com](mailto:ICAAS@kellencompany.com)

Dr Kaori Ono  
ICAAS - International Council on Amino Acid Science  
Email: [ICAAS@kelleneurope.com](mailto:ICAAS@kelleneurope.com)

Mr Miro Smriga  
Email: [miro\\_smriga@ajinomoto.com](mailto:miro_smriga@ajinomoto.com)

Mr Keiji Takahashi  
Email: [ICAAS@kellencompany.com](mailto:ICAAS@kellencompany.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms Joanna Skinner  
Manager, Regulatory Labeling & Nutrition  
Global Scientific & Regulatory Affairs  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta  
United States of America  
Tel: +14048592480  
Email: [joskinner@coca-cola.com](mailto:joskinner@coca-cola.com)

Dr Suzan Baaghil  
Manager  
Scientific and Regulatory Affairs  
PepsiCo  
Al-Zaben Building, Tahlia Street, P.O.Box 11414  
Jeddah  
Saudi Arabia  
Email: [suzanne.baaghil@pepsico.com](mailto:suzanne.baaghil@pepsico.com)

Dr Tatsuya Ehara  
Technical Advisor  
Morinaga Milk Industry Co.,LTD  
5-1-83, Higashihar Kanagawa pref.  
Zama city  
Japan  
Tel: +81-462-52-3046  
Email: [t-ehara@morinagamilk.co.jp](mailto:t-ehara@morinagamilk.co.jp)

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)**

Mr Christophe Lepretre  
Executive Director Regulatory and Scientific Affairs  
International Chewing Gum Association  
54, Avenue Louise  
Brussels  
Belgium  
Tel: 0032 2 645 5078  
Email: [lepretre@khlaw.com](mailto:lepretre@khlaw.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Ms Melissa San Miguel  
Senior Director  
Global Strategies  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I ST NW  
Washington  
United States of America  
Tel: +1 202-639-5982  
Email: [MSanMiguel@gmaonline.org](mailto:MSanMiguel@gmaonline.org)

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION  
(IDF/FIL)**

Ms Luisa Candido  
Nutrition and Technical Manager  
Dairy UK  
United Kingdom  
Email: [lcandido@dairyUK.org](mailto:lcandido@dairyUK.org)

Ms Mélanie Lambert  
Regulatory Affairs Officer  
ATLA, French Dairy Processors' Association  
42, rue de Chateaudun F-75009 Paris , France  
Email: [melanie.janin@atla.asso.fr](mailto:melanie.janin@atla.asso.fr)

Ms Laurence Rycken  
Technical Manager  
International Dairy Federation  
Boulevard Auguste Reyers 70B  
Brussels  
Belgium  
Email: [lrycken@fil-idf.org](mailto:lrycken@fil-idf.org)

Mr Harrie Van Den Bijgaart  
Operations Manager Laboratories  
Qlip B.V.  
Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119  
Zutphen  
Netherlands  
Tel: +31887547010  
Email: [bijgaart@qlip.nl](mailto:bijgaart@qlip.nl)

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Mrs Siska Pottie  
Secretary General  
IFMA  
Email: [siska.pottie@imace.org](mailto:siska.pottie@imace.org)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Prof Rosemary Walzem, RD, PhD  
Department of Poultry Science and Faculty of  
Nutrition  
Institute of Food Technologists  
101 Kleberg Center MS 2472 Texas A&M  
University College Station, TX 77843-2472  
Texas A&M University  
United States of America  
Tel: 979.847.7361  
Email: [rwalzem@tamu.edu](mailto:rwalzem@tamu.edu)

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE  
JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Mr John Collins  
Executive Director  
IFU - International Fruit and Veg. Juice  
Association  
57 Royal Sands Weston Super Mare  
Somerset  
United Kingdom  
Tel: +44 1934 627 844  
Email: [john@ifu-fruitjuice.com](mailto:john@ifu-fruitjuice.com)

**INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT  
ASSOCIATION (ILCA)**

Mrs Maryse Arendt  
Lactation Consultant IBCLC  
ILCA Liaison to Codex  
ILCA  
17 rue Charlemagne  
Luxembourg  
Luxembourg  
Email: [maryse.arendt@pt.lu](mailto:maryse.arendt@pt.lu)

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE  
(ILSI)**

Dr Flavia Goldfinger  
Executive Director  
ILSI Brasil  
Rua Dr. Paulo Ferraz da Costa Agular 1600 apt  
62C Osasco  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11989752275  
Email: [flavia@ilsi.org.br](mailto:flavia@ilsi.org.br)

Dr Rubens Feferbaum  
Professor  
Child Institute  
University of Sao Paulo  
Instituto da Crianca Faculadede de Medicina  
Universidade de Sao Paulo  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11-38625346  
Email: [rfeferbaum@uol.com.br](mailto:rfeferbaum@uol.com.br)

Mr Takashi Shimizu  
Department Manager  
R&D Division  
Morinaga Milk industry Co., LTD  
5-1-83 Hashihara Zama  
Kanagawa  
Japan  
Tel: 81-46-252-3046  
Email: [t\\_simizu@morinagamilk.co.jp](mailto:t_simizu@morinagamilk.co.jp)

Mr Shigeru Taniguchi  
Executive Officer  
R&D Division  
Meiji Company, Ltd.  
540 Naruda Odawara  
Kanagawa  
Japan  
Tel: 81-465-37-3674  
Email: [shigeru.taniguchi@meiji.com](mailto:shigeru.taniguchi@meiji.com)

#### **INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION (IPA)**

Mrs Aliah Abdul Wahab  
Regional Regulatory Affairs Director, APAC  
CHR. Hansen Singapore Pte Ltd  
Email: [SGAAW@chr-hansen.com](mailto:SGAAW@chr-hansen.com)

Dr Bart Degeest  
Managing Director  
Yakult Belgium  
Email: [bdegeest@yakult.be](mailto:bdegeest@yakult.be)

Mrs Marjon Dey-Wolters  
Regulatory Affairs Manager  
Head office and Production  
Yakult Europe  
Email: [mwolters@yakulteuropa.com](mailto:mwolters@yakulteuropa.com)

Mr George Paraskevacos  
Executive Director  
International Probiotics Association (IPA)  
1824 S. Robertson  
Los Angeles  
United States of America  
Tel: 514-571-5949  
Email: [george@internationalprobiotics.org](mailto:george@internationalprobiotics.org)

Mrs Rosanna Pecere  
Executive Director  
IPA EUROPE  
Ave d'Auderghem 22-28  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 549 50 81  
Email: [r.pecere@ipaeurope.org](mailto:r.pecere@ipaeurope.org)

Mr Huub Scheres  
Director of External Affairs  
Dupont Nutrition and Health  
Archimedesweg 30  
Leiden  
Netherlands  
Tel: +3171  
Email: [Huib.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

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

Mr Michael Barry  
President  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Cristine Bradley  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Jan Carey  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Edita De Leon  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Mary Friel  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Marie-Odile Gailing  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Louise Gottsche  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Kaushik Janakiraman  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Jean Christophe Kremer  
Secretary General  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Marieke Lugt  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Nuria Moreno Otero  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Sabine Seggelke  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

#### **INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE**

Ms Marilia Nutti  
HarvestPlus Manager for Latin America and the  
Caribbean  
HarvestPlus-IFPRI  
Email: [m.nutti@cgiar.org](mailto:m.nutti@cgiar.org)

Dr Anne Mackenzie  
Head, Standards and Regulatory  
HarvestPlus  
IFPRI  
6442 Aston Rd.  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 6920211  
Email: [a.mackenzie@cgiar.org](mailto:a.mackenzie@cgiar.org)

#### **MÉDECINS SANS FRONTIÈRES INTERNATIONAL MSF (MSF)**

Mrs Odile Caron  
Quality  
MSF International / Doctors without Borders  
Email: [odile.caron@msf.org](mailto:odile.caron@msf.org)

#### **NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)**

Mr Scott Tips  
President  
National Health Federation  
PO Box 688  
Monrovia  
United States of America  
Tel: 6263572181  
Email: [starsend24@gmail.com](mailto:starsend24@gmail.com)

Ms Katherine Carroll  
Executive Director  
California  
National Health Federation  
PO Box 688  
Monrovia  
United States of America  
Tel: 16263572181  
Email: [katacarroll@gmail.com](mailto:katacarroll@gmail.com)

#### **SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)**

Ms Aurélie Perrichet  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [a.perrichet@specialisednutritioneurope.eu](mailto:a.perrichet@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Laure De Hauteclocque  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Wioleta Dzieszuk-Brzozowska  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Mr Xavier Lavigne  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Sasha Lazidu  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Mareike Preller  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

#### **UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**

Mrs Kristie Laurvick  
Senior Manager, Food Standards  
Food Standards  
U. S. Pharmacopeial Convention (USP)  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville MD  
United States of America  
Tel: +13018168356  
Email: [kxb@usp.org](mailto:kxb@usp.org)

#### **UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF) (UNICEF)**

Ms Alison Fleet  
Technical Specialist  
Nutrition  
UNICEF  
Oceanvej 10-12  
Copenhagen  
Denmark  
Tel: +45 45335642  
Email: [afleet@unicef.org](mailto:afleet@unicef.org)

#### **FAO PERSONNEL PERSONNEL DE LA FAO PERSONAL DE LA FAO**

Dr Warren Lee  
Senior Nutrition Officer & Group Leader  
Nutrition and Food Systems Division (ESN)  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 570 54077  
Email: [warren.lee@fao.org](mailto:warren.lee@fao.org)

Mr Markus Lipp  
Senior Food Safety Officer  
Agriculture and Consumer Protection Department  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Email: [Markus.Lipp@fao.org](mailto:Markus.Lipp@fao.org)

Ms Maria Xipsiti  
Nutrition Officer  
Nutrition and Food Systems Division  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: 0657056060  
Email: [maria.xipsiti@fao.org](mailto:maria.xipsiti@fao.org)

#### **WHO PERSONNEL PERSONNEL DE L'OMS PERSONAL DE LA OMS**

Dr Chizuru Nishida  
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice  
(NPU)  
Department of Nutrition for Health and  
Development (NHD)  
World Health Organization  
Email: [nishidac@who.int](mailto:nishidac@who.int)

Dr Lee Hooper  
Reader in Research Synthesis, Nutrition and  
Hydration  
Norwich Medical School  
University of East Anglia NR4 7TJ Norwich United  
Kingdom of Great Britain and Northern Ireland  
United Kingdom  
Tel: +44 1603 591 268  
Email: [l.hooper@uea.ac.uk](mailto:l.hooper@uea.ac.uk)



Dr Cintia Lombardi  
Specialist, Prevention of Childhood and Adolescent  
Obesity  
Department of Noncommunicable Diseases and  
Mental Health  
525 23rd Street NW Washington DC 20037 USA  
Tel: +1 202 974-3280  
Email: [lombardic@who.int](mailto:lombardic@who.int)

Dr Jason Montez  
Technical Officer  
Department of Nutrition for Health and  
Development (NHD)  
WORLD HEALTH ORGANIZATION  
AVENUE APPIA, 20  
GENEVA 27  
Switzerland  
Email: [montezi@who.int](mailto:montezi@who.int)

Mr Kim Petersen  
Scientist  
Food Safety and Zoonoses Department (FOS)  
World Health Organization  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Switzerland  
Tel: +41227911439  
Email: [kpetersen@who.int](mailto:kpetersen@who.int)

Mr Marcus Stahlhofer  
Technical Officer  
Department of Maternal, Newborn, Child and  
Adolescent Health &  
WORLD HEALTH ORGANIZATION  
20, AVENUE APPIA  
GENEVA 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 2909  
Email: [stahlhoferm@who.int](mailto:stahlhoferm@who.int)

**CODEX SECRETARIAT  
SECRETARIAT DU CODEX  
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mrs Verna Carolissen-Mackay  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 5629  
Email: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 6626  
Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Dr Rain Yamamoto  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Codex Alimentarius Commission  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: (+39) 06 5705 5868  
Email: [rain.yamamoto@fao.org](mailto:rain.yamamoto@fao.org)

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food  
and Agriculture Organization of the UN  
Viale delle Terme di Caracalla Rome Italy  
Roma  
Italy  
Tel: +39 06570 53218  
Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

**CCNFSDU SECRETARIAT  
SECRETARIAT DU CCNFSDU  
SECRETARÍA DEL CCNFSDU**

Ms Alina Steinert  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4459  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

Mrs Ursula Siebert  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4109  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

## Apéndice II

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987)**

**—COMPOSICIÓN ESENCIAL—**

(para su adopción en el trámite 5)

**SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD**

**3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Composición esencial**

- 3.1.1 Los preparados complementarios para lactantes de más edad son productos a base de leche de vaca o de otros animales o mezclas de estas y/u otros ingredientes que se ha demostrado que son inocuos e idóneos para la alimentación de los lactantes de más edad. Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de los preparados complementarios para lactantes de más edad para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los lactantes de más edad.
- 3.1.2 Cuando el producto esté listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 ml, no menos de 60 kcal (250 kJ) y no más de 70 kcal (295 kJ) de energía.
- 3.1.3 El preparado complementario listo para el consumo deberá contener, por 100 kcal (100 kJ), las siguientes cantidades mínimas y máximas o niveles superiores de referencia <sup>1</sup>, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación.

**a) Proteínas<sup>2), 3), 4)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	1,8 <sup>5), 6)</sup>	3,0	-
g/100 kJ	0,43 <sup>5), 6)</sup>	0,72	-

<sup>2)</sup> Para los fines de la presente *Norma*, el cálculo del contenido de proteínas del producto final listo para el consumo deberá basarse en N x 6,25, salvo que se proporcione una justificación científica para el uso de un factor de conversión diferente aplicable a un determinado producto. Los niveles establecidos para las proteínas en esta *Norma* se basan en el factor de conversión de nitrógeno de 6,25. A efectos informativos, el valor de 6,38 se usa como factor específico apropiado para la conversión del nitrógeno en proteínas en otras normas del Codex para productos lácteos.

<sup>3)</sup> Para un valor energético equivalente, el preparado debe contener una cantidad disponible de cada aminoácido esencial y semiesencial igual al menos a la que contiene la proteína de referencia (leche materna, según se define en el anexo I de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* [CODEX STAN 72-1981]); no obstante, a efectos de cálculo, las concentraciones de tirosina y fenilalanina y las concentraciones de metionina y sisteina pueden sumarse.

<sup>4)</sup> Podrán añadirse al preparado complementario aminoácidos aislados únicamente a fin de mejorar su valor nutritivo para los lactantes. Para mejorar la calidad de las proteínas, podrán añadirse aminoácidos esenciales y semiesenciales, pero solo en las cantidades necesarias a tal efecto. Tan solo podrán utilizarse las formas L de los aminoácidos.

<sup>5)</sup> El valor mínimo se aplica a las proteínas de la leche de vaca y de cabra. En los preparados complementarios a base de proteínas lácteas no provenientes de la leche de vaca ni de la leche de cabra tal vez sea necesario aplicar otros valores mínimos. En los preparados complementarios a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 2,25 g/100 kcal (0,54 g/100 kJ).

<sup>6)</sup> Se puede aceptar un nivel mínimo de proteínas más bajo, de entre 1,6 y 1,8 g/100 kcal (0,38 y 0,43 g/100 kJ) en los preparados complementarios a base de proteínas de la leche no hidrolizadas. La inocuidad y la idoneidad de tales preparados complementarios y de los preparados complementarios a base de proteínas hidrolizadas deberán ser evaluadas y estos productos deberán ser evaluados por una autoridad nacional o regional competente en función de la evidencia clínica.

**b) Lípidos**

**Contenido total de grasas<sup>7), 8)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	4,4	6,0	-
g/100 kJ	1,1	1,4	-

<sup>7)</sup> En los preparados complementarios para lactantes de más edad no se utilizarán aceites ni grasas parcialmente hidrogenados.

<sup>8)</sup> Los ácidos láurico y mirístico son constituyentes de las grasas, pero en conjunto no deberán superar el 20 % del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácidos grasos *trans* no deberá superar el 3 % del contenido total de ácidos grasos. Los ácidos grasos *trans* son componentes endógenos de la grasa de leche. La aceptación de ácidos grasos *trans* hasta un nivel del 3 % tiene por objeto permitir el uso de grasa de leche en los preparados para lactantes. El contenido de ácido erúico no deberá superar el 1 % del contenido total de ácidos grasos. El contenido total de fosfolípidos no debería superar los 300 mg/100 kcal (72 mg/100 kJ).

**Ácido linoleico**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	300	-	1400
mg/100 kJ	72	-	335

**Ácido  $\alpha$ -linolénico**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	50	S.E.*	-
mg/100 kJ	12	S.E.	-

\*S.E. = sin especificar

**Proporción de ácido linoleico/ $\alpha$ -linolénico**

Mín.	Máx.
5:1	15:1

**c) Carbohidratos****Carbohidratos disponibles<sup>9)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	9,0	14,0	-
g/100 kJ	2,2	3,3	-

<sup>9)</sup> La lactosa y los polímeros de glucosa deberán ser los carbohidratos preferidos para los preparados a base de proteínas de la leche de vaca y de proteínas hidrolizadas. Solo podrán añadirse almidones naturalmente exentos de gluten precocidos y/o gelatinizados. No deberán añadirse sacarosa ni fructosa, salvo que sean necesarias como fuente de carbohidratos y siempre que la suma de estas no supere el 20 % del contenido total de carbohidratos.

**d) Vitaminas****Vitamina A**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu$ g RE <sup>10)</sup> /100 kcal	75	180	-
$\mu$ g RE <sup>10)</sup> /100 kJ	18	43	-

<sup>10)</sup> Expresada como equivalentes de retinol (RE)

1  $\mu$ g RE = 3,33 UI de vitamina A = 1  $\mu$ g de retinol trans. El contenido de retinol lo proporcionará el retinol preformado, mientras que no deberá incluirse ningún contenido de carotenoides en el cálculo y la declaración de la actividad de la vitamina A.

**Vitamina D**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu$ g <sup>11)</sup> /100 kcal	1,0	3,0	-
$\mu$ g <sup>11)</sup> /100 kJ	0,24	0,72	-

<sup>11)</sup> Calciferol. 1  $\mu$ g de calciferol = 40 UI de vitamina D.

**Vitamina E**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg $\alpha$ -TE <sup>12)</sup> /100 kcal	0,5 <sup>13)</sup>	-	5
mg $\alpha$ -TE <sup>12)</sup> /100 kJ	0,12 <sup>13)</sup>	-	1,2

<sup>12)</sup> 1 mg  $\alpha$ -TE (equivalentes de alfa-tocoferol) = 1 mg d- $\alpha$ -tocoferol.

<sup>13)</sup> El contenido de vitamina E deberá ser como mínimo de 0,5 mg  $\alpha$ -TE por g de ácidos grasos poliinsaturados (AGPI), aplicando los siguientes factores de equivalencia para adaptar el contenido mínimo de vitamina E al número de dobles enlaces de ácidos grasos en el preparado: 0,5 mg  $\alpha$ -TE/g de ácido linoleico (18:2 n-6); 0,75 mg  $\alpha$ -TE/g de ácido  $\alpha$ -linolénico (18:3 n-3); 1,0 mg  $\alpha$ -TE/g de ácido araquidónico (20:4 n-6); 1,25 mg  $\alpha$ -TE/g de ácido eicosapentaenoico (20:5 n-3); 1,5 mg  $\alpha$ -TE/g de ácido docosahexaenoico (22:6 n-3).

**Vitamina K**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu$ g/100 kcal	4	-	27
$\mu$ g/100 kJ	1,0	-	6,5

**Tiamina**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR

µg/100 kcal	60	-	300
µg/100 kJ	14	-	72

**Riboflavina**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	80	-	500
µg/100 kJ	19	-	119

**Niacina<sup>14)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	300	-	1500
µg/100 kJ	72	-	360

<sup>14)</sup> La niacina se refiere a la niacina preformada.

**Vitamina B<sub>6</sub>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	35	-	175
µg/100 kJ	8,4	-	41,8

**Vitamina B<sub>12</sub>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	0,1	-	1,5
µg/100 kJ	0,024	-	0,36

**Ácido pantoténico**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	400	-	2000
µg/100 kJ	96	-	478

**Ácido fólico**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	10	-	50
µg/100 kJ	2,4	-	12

**Vitamina C<sup>15)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	10	-	70 <sup>16)</sup>
mg/100 kJ	2,4	-	17 <sup>16)</sup>

<sup>15)</sup> Expresada como ácido L-ascórbico.

<sup>16)</sup> Este NSR se ha establecido teniendo en cuenta las posibles pérdidas elevadas a lo largo del tiempo de almacenamiento de los preparados líquidos; en el caso de los productos en polvo, debería procurarse conseguir niveles superiores más bajos.

**Biotina**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	1,5	-	10
µg/100 kJ	0,4	-	2,4

**e) Minerales y oligoelementos****Hierro<sup>17)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	1,0	2,0	-
mg/100 kJ	0,24	0,48	-

<sup>17)</sup> En los preparados complementarios a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ) y un valor máximo de 2,5 mg/100 kcal (0,6 mg/100 kJ).

**Calcio**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	50	-	180

mg/100 kJ	12	-	43
-----------	----	---	----

**Fósforo**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	25	-	100 <sup>18)</sup>
mg/100 kJ	6	-	24 <sup>18)</sup>

<sup>18)</sup> Este NSR debería ajustarse en razón de necesidades más altas en el caso de los preparados complementarios a base de aislados de proteínas de soja.

**Proporción de calcio/fósforo**

Mín.	Máx.
1:1	2:1

**Magnesio**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	5	-	15
mg/100 kJ	1,2	-	3,6

**Sodio**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	20	60	-
mg/100 kJ	5	14	-

**Cloruro**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	50	160	-
mg/100 kJ	12	38	-

**Potasio**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	60	180	-
mg/100 kJ	14	43	-

**Manganeso**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	1,0	-	100
µg/100 kJ	0,24	-	24

**Yodo**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	10	-	60
µg/100 kJ	2,4	-	14,3

**Selenio**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	2	-	9
µg/100 kJ	0,48	-	2,2

**Cobre<sup>19)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,4	-	29

<sup>19)</sup> En las regiones con un suministro hídrico con elevado contenido de cobre tal vez sea necesario ajustar estos niveles en los preparados complementarios.

**Zinc<sup>20)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	0,5	-	1,5
mg/100 kJ	0,12	-	0,36

20) En los preparados complementarios a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 0,75 mg/100 kcal (0,18 mg/100 kJ).

### 3.2 Ingredientes facultativos

- 3.2.1** Además de los requisitos de composición indicados en el punto 3.1.3 de la sección A, se podrán añadir otros ingredientes o sustancias a los preparados complementarios para lactantes de más edad cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas y demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida.
- 3.2.2** Cuando se añada cualquiera de estos ingredientes o sustancias, el preparado deberá contener cantidades suficientes para lograr el efecto deseado, sobre la base de las cantidades presentes en la leche humana.
- 3.2.3** Podrán añadirse las sustancias que se indican a continuación, de conformidad con la legislación nacional, en cuyo caso su contenido por 100 kcal (100 kJ) en el preparado complementario listo para el consumo no deberá superar los límites que se indican a continuación. Esta lista no pretende ser una lista exhaustiva, sino una que ofrece orientación a las autoridades nacionales o regionales competentes sobre los niveles adecuados cuando se añaden estas sustancias.

#### Taurina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	12	-
mg/100 kJ	-	3	-

#### Total de nucleótidos

Los niveles tal vez deban ser determinados por las autoridades nacionales.

#### Ácido docosahexaenoico<sup>21)</sup>

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	30
mg/100 kJ	-	-	7,2

<sup>21)</sup> Si se añade ácido docosahexaenoico (22:6n-3) a los preparados complementarios, deberá alcanzarse un nivel mínimo de 20 mg/100 kcal (4,8 mg/100 kJ) y el contenido de ácido araquidónico (20:4n-6) deberá alcanzar por lo menos la misma concentración que el DHA. El contenido de ácido eicosapentaenoico (20:5n-3), que puede encontrarse en fuentes de AGPI-CL, no debería superar el contenido de ácido docosahexaenoico. Las autoridades nacionales o regionales competentes podrán apartarse de las condiciones anteriores, según convenga en función de las necesidades nutricionales.

#### Colina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	50
mg/100 kJ	-	-	12

#### Mioinositol

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	40
mg/100 kJ	-	-	9,6

#### L-carnitina

Los niveles tal vez deban ser determinados por las autoridades nacionales.

#### Cultivos productores de ácido láctico L(+)

Podrán emplearse únicamente cultivos que produzcan ácido láctico L(+) para elaborar preparados complementarios acidulados para lactantes de más edad. El preparado final acidulado no deberá contener cantidades importantes de cultivos productores de ácido láctico L(+) viables y las cantidades residuales no deberán representar ningún riesgo para la salud.

La inocuidad e idoneidad de la adición de determinadas cepas de cultivos que produzcan ácido láctico L(+) para determinados efectos fisiológicos beneficiosos, en su nivel de uso, deberán haber sido demostradas mediante una evaluación clínica y una evidencia científica generalmente reconocida. Cuando se añadan

---

para este fin, el producto final listo para el consumo deberá contener cantidades suficientes de cultivos viables para lograr el efecto deseado.

**SECCIÓN B: [NOMBRE DEL PRODUCTO] PARA NIÑOS PEQUEÑOS****3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 Composición esencial**

3.1.1 **[Nombre del producto] para niños pequeños** son productos a base de leche de vaca o de otros animales o mezclas de estas y/u otros ingredientes que se ha demostrado que son inocuos e idóneos para la alimentación de los niños pequeños. Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de [nombre del producto] para niños pequeños para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los niños pequeños.

3.1.2 Cuando el producto esté listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 ml, no menos de 60 kcal (250 kJ) y no más de 70 kcal (295 kJ) de energía. Las autoridades nacionales o regionales podrán apartarse del contenido mínimo de energía en función de las directrices dietéticas nacionales o regionales y teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de la población local.

3.1.3 [Nombre del producto] para niños pequeños listo para el consumo deberá contener, por 100 kcal (100 kJ), las siguientes cantidades mínimas y máximas o niveles superiores de referencia\*, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación. Los principios generales adoptados para el establecimiento de estas cantidades se indican en el anexo I de la presente *Norma*.

**a) Proteínas<sup>1), 2)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	1,8	-	-
g/100 kJ	0,43	-	-

<sup>1)</sup> Para los fines de la presente *Norma*, el cálculo del contenido de proteínas del producto final listo para el consumo deberá basarse en N x 6,25, salvo que se proporcione una justificación científica para el uso de un factor de conversión diferente aplicable a un determinado producto. Los niveles establecidos para las proteínas en esta *Norma* se basan en el factor de conversión de nitrógeno de 6,25. A efectos informativos, el valor de 6,38 se usa como factor específico apropiado para la conversión del nitrógeno en proteínas en otras normas del Codex para productos lácteos.

<sup>2)</sup> Cuando se utilice el método REP, la calidad de la proteína no deberá ser inferior al 85 % de la calidad de la caseína.

La calidad de las proteínas deberá determinarse provisionalmente utilizando los métodos REP o PDCAAS, así como otros métodos que pudieran estar disponibles en el futuro.

**b) Lípidos<sup>3)</sup>****Contenido total de grasas**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	3,5	-	-
g/100 kJ	0,84	-	-

**Ácido  $\alpha$ -linolénico**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	50	-	-
mg/100 kJ	12	-	-

**Ácido linoleico**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	300	-	-
mg/100 kJ	72	-	-

<sup>3)</sup> En [nombre del producto] para niños pequeños no se utilizarán aceites ni grasas parcialmente hidrogenados.

**c) Carbohidratos**

\* Los niveles superiores de referencia (NSR) se aplican a los nutrientes sobre los que no se dispone de suficiente información para realizar una evaluación de riesgos basada en conocimientos científicos. Dichos niveles son valores derivados considerando las necesidades nutricionales de los niños pequeños y un historial establecido de uso aparentemente inocuo. Pueden ajustarse de acuerdo con los progresos científicos y tecnológicos pertinentes. La finalidad de los NSR es proporcionar orientación a los fabricantes, y no deberían interpretarse como valores deseables. El contenido de nutrientes en [nombre del producto] para niños pequeños no debería por lo general superar los NSR a menos que no puedan evitarse niveles de nutrientes más elevados debido a su contenido alto o variable en los ingredientes de [nombre del producto] para niños pequeños o debido a razones técnicas. Cuando un tipo o forma de producto ha contenido normalmente niveles inferiores a los NSR, los fabricantes no deberían aumentar los niveles de nutrientes a fin de aproximarse a los NSR.



**Carbohidratos disponibles<sup>4)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo <sup>5)</sup>	NSR
g/100 kcal	-	12,5	-
g/100 kJ	-	3,0	-

4) [La lactosa deberá ser el carbohidrato preferido en [nombre del producto] a base de proteínas de la leche. En los productos que no se hayan elaborado a base de proteínas de la leche, se deberá dar preferencia a las fuentes de carbohidratos (como el almidón) que no contribuyan al sabor dulce.

Los monosacáridos y los disacáridos distintos de la lactosa, cuando se añadan como ingredientes o como constituyentes de ingredientes o se aumente por cualquier otro medio su cantidad por encima de la aportada por los ingredientes, no deberán superar la cantidad de 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ) de carbohidratos disponibles. Las autoridades nacionales o regionales podrán limitar este nivel a 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). No deberán añadirse sacarosa ni fructosa ni otros carbohidratos que contribuyan al sabor dulce de [nombre del producto], a menos que sean necesarios como fuentes de carbohidratos. No deberán añadirse otros ingredientes distintos de los carbohidratos con fines edulcorantes. ]

5) En [nombre del producto] para niños pequeños con un nivel de proteínas inferior a 3 g/100 kcal, las autoridades nacionales o regionales competentes podrán permitir un nivel máximo para los carbohidratos disponibles de hasta 14 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ).

**d) Vitaminas y minerales****Hierro<sup>6)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	1,0	3,0	-
mg/100 kJ	0,24	0,72	-

6) En [nombre del producto] a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).

**Vitamina C<sup>7)</sup>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	10	-	70
mg/100 kJ	2,4	-	17

7) Expresada como ácido L-ascórbico.

**Calcio**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	90	-	280
mg/100 kJ	22	-	67

**Riboflavina**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	80	-	650
µg/100 kJ	19	-	155

**Vitamina B<sub>12</sub>**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	0,1	-	2,0
µg/100 kJ	0,024	-	0,48

**Zinc**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	0,5	-	1,5
mg/100 kJ	0,12	-	0,36

**Vitamina A**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg RE <sup>8)</sup> /100 kcal	60	180	-
µg RE <sup>8)</sup> /100 kJ	14	43	-

8) Expresada como equivalentes de retinol (RE)

1 µg RE = 3,33 UI de vitamina A = 1 µg de retinol totalmente *trans*. El contenido de retinol lo proporcionará el retinol preformado, mientras que no deberá incluirse ningún contenido de carotenoides en el cálculo y la declaración de la actividad de la vitamina A.

### [Vitamina D<sub>3</sub><sup>9)</sup>

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg <sup>10)</sup> /100 kcal	[1,5]	[4,5]	-
µg <sup>10)</sup> /100 kJ	[0,36]	[1,08]	-

<sup>9)</sup> Las autoridades nacionales o regionales competentes podrán apartarse de las condiciones, según convenga en función de las necesidades nutricionales de su correspondiente población.]

<sup>10)</sup> Calciferol. 1 µg de calciferol = 40 UI de vitamina D.

El **cloruro de sodio** no deberá añadirse a [nombre del producto] para niños pequeños.

**3.1.4** Las autoridades nacionales o regionales podrán añadir requisitos obligatorios para los nutrientes esenciales incluidos en el punto 3.1.3 de la sección B. Los nutrientes obligatorios adicionales deberán elegirse a partir de la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad incluida en el punto 3.1.3 de la sección A. Si se añaden nutrientes obligatorios adicionales, los niveles de nutrientes deben basarse en la composición de nutrientes de los preparados complementarios para lactantes de más edad (punto 3.1.3 de la sección A), que se basa en la composición de la leche materna y tiene en cuenta los niveles de nutrientes inherentes en la leche de vaca.

Todos los niveles de nutrientes podrán modificarse si la población local presenta unas necesidades nutricionales y existe una justificación científica que fundamenten la desviación.

### 3.2 Ingredientes facultativos

**3.2.1** Además de los requisitos de composición esencial indicados en el punto 3.1.3 de la sección B, se podrán añadir otros ingredientes, sustancias o nutrientes a [nombre del producto] para niños pequeños cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas por las autoridades nacionales o regionales y hayan sido demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida. También se permiten los ingredientes facultativos incluidos en el punto 3.2.3 de la sección A.

**3.2.2** Cuando se añada cualquiera de estos ingredientes, sustancias o nutrientes, el preparado deberá contener cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

**3.2.3.** También podrán añadirse nutrientes adicionales a [nombre del producto] para niños pequeños siempre que estos nutrientes se elijan a partir de la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad y los niveles respeten los valores mínimos, los valores máximos y los NSR estipulados para los preparados complementarios para lactantes de más edad (punto 3.1.3 de la sección A) y tengan en cuenta los niveles de nutrientes inherentes en la leche de vaca; o sean modificados por las autoridades nacionales o regionales si la población local presenta unas necesidades nutricionales y existe una justificación científica que fundamenten la desviación.

## Apéndice III

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987)****—OTRAS SECCIONES—**

(para un nuevo examen por el GTE)

**PREÁMBULO**

[La Comisión del Codex Alimentarius confirma la necesidad de **[proteger y respaldar/reconocer]** la lactancia como un medio incomparable para proporcionar un alimento ideal para el crecimiento y el desarrollo saludables de los lactantes. Al mismo tiempo, el Codex reconoce que numerosos preparados se han elaborado o destinado al uso, cuando fuera **[necesario/pertinente]**, como sucedáneos de la leche materna para cubrir las necesidades nutricionales normales de los lactantes, siempre que se preparen en condiciones higiénicas y se suministren en las cantidades adecuadas. Además, también se han elaborado varios productos específicamente destinados a los niños pequeños que son adecuados para su transición a un régimen alimentario más diversificado basado en alimentos preparados en el hogar y estos productos no deben desalentar la práctica de la lactancia natural.

La elaboración, la distribución, la venta y el uso de preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños deben seguir las políticas nacionales sobre salud y nutrición y la normativa nacional o regional pertinente, además de tener en cuenta, **[cuando proceda,]** las recomendaciones realizadas en el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* (1981) y la *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño*. Las directrices y las políticas pertinentes de la OMS y las resoluciones pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS) que hayan recibido **[la aprobación/el respaldo]** de los Estados miembros **[también pueden servir/sirven]** de orientación a los distintos países en este contexto.

La presente *Norma* está dividida en dos secciones. La sección A se refiere a los preparados complementarios para lactantes de más edad (6 a 12 meses) y la sección B trata de [nombre del producto] para niños pequeños (12 a 36 meses). No se aplica a los productos regulados por la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes del Codex* (CODEX STAN 72-1981).]

**SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD****1 [ÁMBITO DE APLICACIÓN]**

- 1.1 Esta sección de la *Norma* se aplica a los preparados complementarios para lactantes de más edad definidos en la sección 2.1, en forma líquida o en polvo.
- 1.2 Esta sección de la *Norma* contiene los requisitos de composición, calidad, inocuidad, {etiquetado y análisis} relativos a los preparados complementarios para los lactantes de más edad.
- 1.3 Solo **[deberán presentarse/se presentarán]** como preparados complementarios para lactantes de más edad los productos que cumplan con los criterios establecidos en las disposiciones de esta sección de la presente *Norma*.]

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

- 2.1.1 [Por **preparados complementarios para lactantes de más edad** se entiende todo producto **especialmente** fabricado para ser utilizado **como sucedáneo de la leche materna**, como parte líquida de un régimen alimentario progresivamente diversificado de lactantes de más edad cuando se introduce la alimentación complementaria.]
- 2.1.2 Los preparados complementarios {para lactantes de más edad} se elaboran por medios físicos exclusivamente y se envasan para evitar su putrefacción y contaminación en todas las condiciones normales de manipulación, conservación y distribución en el país en que se vende el producto.

**2.2 Otras definiciones**

- 2.2.1 Por **lactantes** se entienden los niños no mayores de 12 meses de edad.
- 2.2.2 Por **lactantes de más edad** se entienden los niños entre 6 y 12 meses de edad.

**9 [ETIQUETADO]**

Se aplicarán a los preparados complementarios para lactantes de más edad los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados del Codex (CODEX STAN 1-1985)*, las *Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)* y las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997)*. [Entre esos requisitos figura la prohibición de realizar declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes y niños pequeños excepto en los casos específicamente previstos en las normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional.]

### 9.1 Nombre del producto

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

9.1.2 El producto se denominará «preparado complementario para lactantes de más edad», tal como se define en la sección 2.1, o cualquier otra denominación apropiada que indique la verdadera naturaleza del producto, de conformidad con las costumbres del país [o de la región].

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

a) Si el origen de las proteínas[\*] es exclusivamente la leche [de nombre del animal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de [proteína de] leche [de nombre del animal]».

b) Si el origen de las proteínas [\*] es exclusivamente [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de [proteína de] [nombre del vegetal]».

**c) Si el origen de las proteínas\* es tanto la leche [de nombre del animal] como [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de proteína de leche [de nombre del animal] y proteína de [nombre del vegetal]» o «preparado complementario para lactantes de más edad a base de proteína de [nombre del vegetal] y proteína de leche [de nombre del animal]».**

[\* Se aclara que la adición de distintos aminoácidos, cuando sean necesarios para mejorar la calidad de las proteínas, no impide el uso de las opciones de etiquetado anteriores.]

9.1.5 Todo producto que no contenga leche ni ningún derivado lácteo [deberá] [podrá] etiquetarse con la expresión «no contiene leche ni productos lácteos», o una frase equivalente.

### 9.2 Lista de ingredientes

9.2.1 En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, [~~incluidos los ingredientes facultativos,~~] por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, estos ingredientes se podrán indicar como grupos separados de vitaminas o de minerales. Dentro de tales grupos no será necesario indicar las vitaminas y los minerales por orden decreciente de proporciones.

9.2.2 Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios. **Además, podrán incluirse en la etiqueta clases funcionales apropiadas de estos ingredientes y aditivos.** [~~Además, para los aditivos alimentarios, podrá indicarse opcionalmente el número del SIN de los aditivos alimentarios el número del SIN.~~]

### 9.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de información nutricional [de los preparados complementarios para lactantes de más edad] deberá contener las siguientes informaciones, en el orden en que aquí se indican:

- la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, [así como] [ø] por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta;
- la cantidad total de cada vitamina y mineral indicados en el apartado 3.1.3 de la sección A, y de cualquier otro ingrediente indicado en la lista del apartado 3.2 de la sección A, por 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, [así como] [ø] por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado según las instrucciones indicadas en la etiqueta;
- además, se permitirá la declaración del contenido de nutrientes por cada 100 kcal (o por 100 kJ).

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

9.4.1 **a)** Se indicará la fecha precedida por **«Consumir preferiblemente antes del»** o **«Consumir preferentemente antes del»** especificando el día, mes y año, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, [se indicarán] [al menos] el mes y el año. [El día y el año se indicarán con números no cifrados, pudiendo utilizarse 2 o 4 dígitos para el año, y el mes se indicará con letras, caracteres o números. Cuando solo se empleen números para indicar la fecha o cuando el año se exprese únicamente por medio de dos dígitos, la autoridad competente deberá determinar si exige que la secuencia de día, mes y año se señale mediante abreviaturas pertinentes que acompañen al marcado de la fecha (p. ej., DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM).]

**b)** Cuando se trate de productos para los que solo se requiera la declaración del mes y el año, [la fecha se indicará con la expresión «Consumir preferiblemente antes de finales de <introducir fecha>» o «Consumir preferentemente antes de finales de <introducir fecha>»].

9.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si [cuando sean necesarias para asegurar la integridad del alimento o cuando] de su cumplimiento dependa la validez de la fecha.

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

#### 9.5 Instrucciones de uso

9.5.1 Los productos [listos para el consumo] en forma líquida **deberán** ~~podrán~~ utilizarse directamente. ~~o, en el caso de productos~~ **Los productos** líquidos concentrados [y productos en polvo], deberán prepararse con agua **potable** inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de suministrarlos de acuerdo con las instrucciones de uso. ~~[Los productos en polvo deberían reconstituirse con agua inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de la preparación.]~~ Se darán instrucciones adecuadas para la preparación y manipulación apropiadas de conformidad con las buenas prácticas de higiene.

9.5.2 En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas para la preparación y el uso apropiados del producto, así como para su conservación y su eliminación después de su preparación, es decir que deberá desecharse el [producto] sobrante.

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

9.5.4 Las instrucciones deberían incluir una advertencia acerca de los peligros para la salud que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados.

9.5.5 En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas sobre la conservación del producto después de que se haya abierto el envase.

**[9.5.6** La etiqueta de los preparados complementarios para lactantes de más edad deberá contener una declaración de que el producto no se introducirá antes del sexto mes de vida, [de que el producto no deberá usarse como única fuente de nutrientes] y de que los lactantes de más edad deberán recibir alimentos complementarios además del producto.]

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

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

- {a) Las palabras «aviso importante» o una expresión equivalente}
- b) La declaración «la leche materna es el mejor alimento para su niño» o una declaración similar que indique la superioridad de la lactancia materna o la leche materna
- {c) Una declaración de que el producto deberá utilizarse solamente conforme al asesoramiento proporcionado por un trabajador sanitario [independiente] acerca de la necesidad de su uso [**incluida cualquier excepción a la introducción a los seis meses de edad,**] y del método de uso apropiado}
- {d) La declaración «el uso de este producto no deberá reemplazar la leche materna ni conducir a la interrupción de la lactancia materna continuada»}

- [9.6.2]** La etiqueta no deberá contener imágenes de lactantes o mujeres ni ninguna otra imagen[,] e texto ~~que idealice el uso de preparados complementarios. La etiqueta no deberá contener fotografías, imágenes, textos ni declaraciones o~~ declaración que pueda:
- 9.6.2.1** idealizar el uso de los preparados complementarios para lactantes de más edad;
  - 9.6.2.2** sugerir el consumo del producto por lactantes menores de seis meses de edad (incluidas las referencias a hitos y fases);
  - 9.6.2.3** recomendar o promover la alimentación con biberón;
  - 9.6.2.4** afectar negativamente a la práctica de la lactancia materna o desalentar dicha práctica, ~~establecer una comparación con la leche materna,~~ o sugerir que el producto es ~~prácticamente~~ equivalente o superior a la leche materna;
  - 9.6.2.5** contener la aprobación de un profesional u organismo o algo que pueda interpretarse como tal, a menos que esto haya sido autorizado específicamente por los organismos reguladores nacionales, regionales o internacionales pertinentes.}]
- 9.6.3** No se utilizarán términos como «humanizado», «maternalizado» u otros términos análogos. ~~[Además, el producto no deberá compararse con la leche materna.]~~
- [9.6.4]** Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios para lactantes de más edad, [nombre del producto] para niños pequeños y preparados para usos medicinales especiales[, y de manera que los consumidores los distinguan claramente, en particular por el texto, las imágenes y los colores utilizados.]]

## **SECCIÓN B: [NOMBRE DEL PRODUCTO] PARA NIÑOS PEQUEÑOS**

### **1 [ÁMBITO DE APLICACIÓN]**

- 1.1 Esta sección de la *Norma* se aplica a [nombre del producto] para niños pequeños definidos en la sección 2.1, en forma líquida o en polvo.
- 1.2 Esta sección de la *Norma* contiene los requisitos de composición, calidad, inocuidad, {etiquetado y análisis} relativos a [nombre del producto] para niños pequeños.
- 1.3 Solo **[deberán presentarse/se presentarán]** como} [nombre del producto] para niños pequeños los productos que cumplan con los criterios establecidos en las disposiciones de esta sección de la presente *Norma*.]

### **2 DESCRIPCIÓN**

#### **2.1 Definición del producto**

- 2.1.1 [Por **[nombre del producto] para niños pequeños** se entiende todo producto ~~especialmente elaborado y~~ fabricado para ser utilizado **[como sucedáneo de la leche materna,]** como parte líquida del régimen alimentario ~~[progresivamente]~~ [diversificado] de los niños pequeños ~~[a fin de contribuir a las necesidades nutricionales de los niños pequeños]~~ [cuando las ingestas de nutrientes puedan no ser suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales].]
- 2.1.2 **[Nombre del producto] para niños pequeños** se elaboran por medios físicos exclusivamente y se envasan para evitar su putrefacción y contaminación en todas las condiciones normales de manipulación, conservación y distribución en el país en que se vende el producto.

#### **2.2 Otras definiciones**

- 2.2.1 Por **niños pequeños** se entienden las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

### **9 [ETIQUETADO]**

Se aplicarán a [nombre del producto] para niños pequeños los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* del Codex (CODEX STAN 1-1985), las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) y las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997). Entre esos requisitos figura la prohibición de realizar declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes y niños pequeños excepto en los casos específicamente previstos en las normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional.

#### **9.1 Nombre del producto**

- 9.1.1 El texto de la etiqueta y toda otra información que acompañe el producto deberán estar escritos en el idioma o los idiomas apropiados.
- 9.1.2 El producto se denominará «[nombre del producto] para niños pequeños», tal como se define en la sección 2.1, o cualquier otra denominación apropiada que indique la verdadera naturaleza del producto, de conformidad con las costumbres del país [o de la región].
- 9.1.3 En la etiqueta se indicará claramente el origen de las proteínas que contiene el producto.

9.1.4 OPCIÓN 1: Dividir la disposición 9.1.4 en dos:

9.1.4(a) Si el origen de las proteínas[\*] es exclusivamente la leche [de nombre del animal], el producto podrá

etiquetarse «[nombre del producto] para niños pequeños a base de [proteína de] leche [de nombre del animal]».

9.1.4(b) Si el origen de las proteínas[\*] es exclusivamente [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «[nombre del producto] para niños pequeños a base de [proteína de] [nombre del vegetal]».

[\* Se aclara que la adición de distintos aminoácidos, cuando sean necesarios para mejorar la calidad de las proteínas, no impide el uso de las opciones de etiquetado anteriores.]

**o bien**

OPCIÓN 2: Eliminar la disposición 9.1.4 por estar cubierta por la disposición 9.1.3.

9.1.5 Todo producto que no contenga leche ni ningún derivado lácteo **[deberá] [podrá]** etiquetarse con la expresión «no contiene leche ni productos lácteos», o una frase equivalente.

## 9.2 Lista de ingredientes

- 9.2.1** En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes [~~incluidos los ingredientes facultativos~~], por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, estos ingredientes se podrán indicar como grupos separados de vitaminas o de minerales. Dentro de tales grupos no será necesario indicar las vitaminas y los minerales por orden decreciente de proporciones.
- 9.2.2** Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios. {Además, para los aditivos alimentarios, podrá indicarse opcionalmente el número del SIN.}

## 9.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de información nutricional {de [nombre del producto] para niños pequeños} deberá contener las siguientes informaciones, en el orden en que aquí se indican:

- a) la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, {así como} {ø} por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta;
- b) la cantidad total de cada vitamina y mineral indicados en el apartado 3.1.3 de la sección B, y de cualquier otro ingrediente indicado en la lista del apartado 3.2 de la sección B, por 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, {así como} {ø} por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado según las instrucciones indicadas en la etiqueta;
- c) además, se permitirá la declaración del contenido de nutrientes por {tamaño de porción o por} cada 100 kcal (o por 100 kJ).

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

- 9.4.1** Se indicará la fecha precedida por «Consumir preferiblemente antes del» o «Consumir preferentemente antes del» fecha de duración mínima (~~precedida de la expresión “Consumir preferiblemente antes del”~~) especificando el día, mes y año ~~en orden numérico no cifrado~~, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, [se indicarán] [al menos] ~~bastará la indicación del~~ el mes y el año. ~~El mes podrá indicarse por letras en los países en que ese uso no induzca a confusión al consumidor.~~ [El día y el año se indicarán con números no cifrados, pudiendo utilizarse 2 o 4 dígitos para el año, y el mes se indicará con letras, caracteres o números. Cuando solo se empleen números para indicar la fecha o cuando el año se exprese únicamente por medio de dos dígitos, la autoridad competente deberá determinar si exige que la secuencia de día, mes y año se señale mediante abreviaturas pertinentes que acompañen al marcado de la fecha (p. ej., DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM).]

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

- 9.4.2** Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, ~~si~~ [cuando sean necesarias para asegurar la integridad del alimento o cuando] de su cumplimiento dependa la validez de la fecha.

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

## 9.5 Instrucciones de uso

- 9.5.1** Los productos [listos para el consumo] en forma líquida podrán utilizarse directamente o, en el caso de productos líquidos concentrados [y productos en polvo], deberán prepararse con agua inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de suministrarlos de acuerdo con las instrucciones de uso. [~~Los productos en polvo deberían reconstituirse con agua inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de la preparación.~~] Se darán instrucciones adecuadas para la preparación y manipulación apropiadas de conformidad con las buenas prácticas de higiene.
- 9.5.2** En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas para la preparación y el uso apropiados del producto, así como para su conservación y su eliminación después de su preparación, es decir que deberá desecharse el ~~preparado~~ {producto} sobrante.



- 9.5.3** La etiqueta deberá contener instrucciones gráficas claras que ilustren el método de preparación del producto. ~~[No se permitirán las imágenes de biberones en las etiquetas de [nombre del producto] para niños pequeños.]~~
- 9.5.4** ~~{Las instrucciones deberían incluir una advertencia acerca de los peligros para la salud que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados}.~~
- 9.5.5** En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas sobre la conservación del producto después de que se haya abierto el envase.
- {9.5.6}** La etiqueta de [nombre del producto] para niños pequeños deberá contener una declaración de que el producto no se introducirá antes del duodécimo mes de vida y de que deberá consumirse dentro de un régimen alimentario [**diversificado**] ~~{equilibrado}.~~
- 9.6 Requisitos de etiquetado adicionales**
- {9.6.1}** La etiqueta de [nombre del producto] para niños pequeños no deberá contener imágenes, textos ni declaraciones[, **incluidas imágenes de biberones,**] que puedan afectar negativamente a la práctica de la lactancia materna o desalentar dicha práctica, o que idealicen el uso de [nombre del producto] para niños pequeños. No deberán utilizarse en la etiqueta términos como «humanizado», «maternalizado» u otros términos análogos.}]
- {9.6.2}** Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios para lactantes de más edad, [nombre del producto] para niños pequeños y preparados para usos medicinales especiales[, **y de manera que los consumidores los distingan claramente, en particular por el texto, las imágenes y los colores utilizados.** ]

## Apéndice IV

## ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DEL BIOENRIQUECIMIENTO

(para un nuevo examen por el GTe)

**Definición**

[El **bioenriquecimiento**\* es el proceso por el que **se aumentan [en un nivel medible] la cantidad o la biodisponibilidad de los nutrientes**<sup>1)</sup>~~cualquier nutriente deen~~ cualquiera de los posibles organismos de procedencia<sup>2)</sup>~~[para]O BIEN [de] O BIEN [y] alimentos se aumentan en un nivel medible para los fines~~ **nutricionales** previstos<sup>3)</sup>. El proceso abarca cualquier método de producción<sup>4)</sup> [y excluye la adición convencional de nutrientes a los alimentos<sup>5)</sup>].

<sup>\*)</sup> **Es posible que algunos Estados miembros prefieran usar los términos equivalentes agroenriquecimiento, agrofortificación, enriquecimiento nutricional o fortificación nutricional.**

<sup>1)</sup> **Nutriente** se define en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) de la siguiente manera: cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento: a) que proporciona energía; o b) que es necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la vida; o c) cuya carencia hará que se produzcan cambios bioquímicos y fisiológicos característicos.

<sup>2)</sup> Por ejemplo, animales, vegetales, hongos, levaduras o bacterias.

<sup>3)</sup> **Fines previstos:**

- prevenir o reducir el riesgo de una deficiencia demostrada en la población, o corregirla;
- reducir el riesgo de un estado nutricional inadecuado o ingestas insuficientes en la población, o corregirlos;
- cubrir las necesidades o las ingestas recomendadas de uno o más nutrientes;
- mantener o mejorar la salud, y/o
- mantener o mejorar la calidad nutricional de los alimentos.

<sup>4)</sup> El **método de producción** deberá ser determinado por la autoridad nacional o regional competente.

<sup>5)</sup> El bioenriquecimiento no incluye el enriquecimiento convencional cubierto por el documento CXG 9/1987.]

## ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ATLC)

(para un nuevo examen por el GTe)

### 1 PREÁMBULO

~~[Los principales objetivos del trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius son proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas justas en el comercio de alimentos mediante la elaboración y la armonización de definiciones y requisitos sobre los alimentos. A fin de lograr estos objetivos, la Comisión del Codex Alimentarius elaboró un Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria (CAC/RCP 20-1979) que incorpora unos principios rigurosos para la protección del consumidor. El objetivo de este código es establecer unas normas de conducta ética para todos los agentes del comercio internacional de alimentos o para aquellos responsables de la elaboración de normas sobre los alimentos y, por tanto, de la protección de la salud de los consumidores y el fomento de prácticas comerciales justas. En este contexto, todos los participantes en el comercio internacional de alimentos, con especial referencia a los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC), se comprometen a aplicar las disposiciones del Código].~~

Los niños que padecen malnutrición aguda grave necesitan **[un tratamiento y una asistencia adecuados]** **O BIEN** [unos alimentos inocuos y gratos al paladar con un elevado contenido de energía y unas cantidades adecuadas de vitaminas, minerales y otros nutrientes esenciales. Estos niños requieren un tratamiento a tiempo y los ATLC constituyen una pieza clave de ese tratamiento]. ~~[Los ATLC son alimentos para usos medicinales especiales, ricos en energía, enriquecidos y listos para el consumo que sirven para el tratamiento dietético de la malnutrición aguda grave en niños].~~ Los ATLC están destinados principalmente a los niños de entre 6 y 59 meses con malnutrición aguda grave que no presente complicaciones. Aunque en la práctica los ATLC son consumidos por otros grupos de edad que presentan diversas formas de malnutrición, las presentes Directrices se centran principalmente en los niños de entre 6 y 59 meses con malnutrición aguda grave. Puesto que los ATLC se prescriben en función del peso, las autoridades nacionales podrán decidir si incluyen los ATLC en sus protocolos nacionales para su uso por otros grupos de edad.

<sup>1</sup> Organización Mundial de la Salud, Programa Mundial de Alimentos, Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2007): «Joint Statement on Community-Based Management of Severe Acute Malnutrition» (Declaración conjunta sobre el tratamiento extrahospitalario de la malnutrición aguda grave).

<sup>2</sup> Organización Mundial de la Salud: «Child growth standards and the identification of severe acute malnutrition in infants and children:

A Joint Statement by the World Health Organization and the United Nations Children's Fund» (Patrones de crecimiento infantil e identificación de la malnutrición aguda grave en lactantes y niños: declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.); Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2009.

<sup>3</sup> Organización Mundial de la Salud: *Directriz: Actualizaciones sobre la atención de la desnutrición aguda severa en lactantes* y *niños*.

Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2013.

<sup>4</sup> Organización Mundial de la Salud: *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño*. Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2003.

<sup>5</sup> Organización Mundial de la Salud: *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna*. Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 1981.

### 4 DESCRIPCIÓN

**4.1 Los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) son alimentos para usos medicinales especiales ricos en energía, enriquecidos y listos para el consumo destinados a que contienen cantidades adecuadas de proteínas y otros nutrientes esenciales para el tratamiento dietético de los niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave que no presenten complicaciones médicas y muestren apetito.** Estos alimentos deben ser blandos o triturables y deben ser fáciles de consumir para los niños sin necesidad de preparación previa.

**4.2 La malnutrición aguda grave se define como una relación entre el peso y la altura (o estatura) inferior a tres puntuaciones z por debajo de la mediana de los patrones de crecimiento de la OMS, un perímetro braquial en el punto medio inferior a 11,5 cm o la presencia de edema bilateral<sup>10</sup>.**

## 5. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Los ATLC están elaborados a base de ingredientes ~~en polvo o molidos~~ que se incorporan a matrices ricas en lípidos [p. ej., cremas ~~o~~ galletas], obteniéndose alimentos con un elevado contenido energético y nutricional. Son ingredientes idóneos para la producción de ATLC las materias primas siguientes, muchas de las cuales se encuentran disponibles localmente, en las condiciones que se especifican más adelante. Los ATLC deben formularse de conformidad con lo dispuesto en la sección 3 de la *Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales* (CXS 180-1991).

### 5.1 Materias primas e ingredientes básicos

#### 5.1.1 Leche y otros productos lácteos **O BIEN «Productos de origen animal»**

La leche y otros productos lácteos usados en la elaboración de los ATLC deben cumplir con la *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CXS 207-1999) y la *Norma para los sueros en polvo* (CXS 289-1995), así como con **otras normas del Codex sobre la leche y los productos lácteos y** otras directrices y códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para estos productos. Entre los códigos de prácticas pertinentes, se incluyen el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).

#### 5.1.2 Legumbres [ ~~frescas y secas~~] y semillas

Las legumbres ~~frescas y secas~~ **y las semillas**, tales como **soja**, lentejas, garbanzos, caupíes, judías, maní, sésamo y otros tipos de legumbres **y semillas**, deben cumplir con ~~la Norma para el maní (CODEX STAN 200-1995), el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el maní (cacahuete) (CAC/RCP 22-1979) y el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015), así como con otros~~ **los** textos pertinentes del Codex Alimentarius, cuando se empleen en la elaboración de los ATLC.

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 el fitato, las lectinas (hemaglutininas), así como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina.

<sup>6</sup> *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CXG 55-2005)

<sup>7</sup> *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981)

<sup>8</sup> *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CXG 8-1991)

<sup>9</sup> *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981)

<sup>10</sup> «WHO child growth standards and the identification of severe acute malnutrition in infants and children. A joint statement by the World Health Organization and the United Nations Children's Fund» (Patrones de crecimiento infantil de la OMS e identificación de la malnutrición aguda grave en lactantes y niños. Declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.). Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2009.]

#### 5.1.3 Grasas y aceites

Las grasas y los aceites usados en la elaboración de los ATLC deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius. Las grasas y los aceites se incorporan en la medida en que lo permita la tecnología para aumentar la densidad energética y aportar ácidos grasos esenciales. [~~Se deben extremar las precauciones para evitar la grasa oxidada, ya que esta afecta negativamente a la nutrición, al sabor y a la conservación~~]. [La composición de grasas y aceites debe permitir que el producto sea fluido durante la elaboración para que alcance una consistencia deseable y garantizar la estabilidad física y química durante la cadena de suministro].

No deberán emplearse en los ATLC grasas y aceites parcialmente hidrogenados~~}, por constituir la principal fuente alimentaria de grasas trans producidas de manera industrial en los alimentos procesados~~].

#### 5.1.4 Cereales

Podrán utilizarse todos los cereales molidos aptos para el consumo humano, siempre que [su elaboración reduzca] ~~estén elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de la fibra~~, cuando ello fuese necesario. ~~y se eliminen o se reduzcan los efectos de~~ **Se deberán eliminar o reducir** los factores antinutricionales, como los fitatos, los taninos 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, al tiempo que se preserva el máximo valor nutricional.

### 5.1.5 Vitaminas y minerales

Todas las vitaminas y los minerales se deberán añadir de conformidad con [los principios de] las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979). **Se pueden encontrar ejemplos de minerales para los ATLC en la publicación de la OMS *Tratamiento de la malnutrición grave: manual para médicos y otros profesionales sanitarios superiores* (1999).**

### 5.2 Otros ingredientes

#### 5.2.1 Carbohidratos [disponibles]<sup>1</sup>

Se puede aumentar la palatabilidad de los ATLC mediante la adición de los carbohidratos disponibles [adecuados].

Los carbohidratos [disponibles] deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius.

No debe usarse miel en los ATLC debido al riesgo de botulismo infantil causado por *Clostridium botulinum*.

<sup>1</sup>[La sacarosa, el almidón vegetal, [la maltodextrina], la glucosa y el jarabe de glucosa] deberán ser los carbohidratos preferidos en los ATLC. [La fructosa y el jarabe de maíz son ingredientes que **[no deben usarse] O BIEN** [deben evitarse] en los ATLC debido a los posibles efectos adversos en los niños con malnutrición aguda grave.] Solo podrán añadirse almidones naturalmente [exentos de gluten] precocidos y/o gelatinizados]. **[La adición de carbohidratos con efecto edulcorante debe hacerse con poca frecuencia.]**

## Apéndice VI

**ANTEPROYECTO DE CONDICIONES PARA UNA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE  
ÁCIDOS GRASOS TRANS» (AGT)  
EN LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES  
(CAC/GL 23-1997)<sup>1</sup>**

(para la presentación de observaciones en el trámite 3)

Componente	Propiedad declarada	Condiciones (no más de)
Ácidos grasos <i>trans</i>	Libre	1 g por cada 100 g de grasa Además, cumplir las condiciones para el «bajo contenido» de grasas saturadas <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Para su introducción entre la grasa saturada y el colesterol dentro del cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997).

<sup>2</sup> De acuerdo con las condiciones del cuadro para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables*, las condiciones para el «bajo contenido» de grasas saturadas son las siguientes: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos), 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10 % de energía procedente de la grasa saturada.

## Apéndice VII

**MÉTODOS DE ANÁLISIS A LA LUZ DE LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y****PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES****(CODEX STAN 72-1981)**

(para su aprobación por el CCMAS)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo propuesto
Preparados para lactantes	Biotina	EN 15607	HPLC	# III
		<b>AOAC 2016.02</b>	<b>HPLC</b>	<b>II</b>
	Vitamina D	AOAC 992.26	HPLC	III
		EN 12821	HPLC	# III
		AOAC 995.05	HPLC	III
		<b>AOAC 2016.05   ISO DIS 20636</b>	<b>LC-MS</b>	<b>II</b>
	Cloruro	AOAC 986.26	Potenciometría	III
		<b>AOAC 2016.03   ISO DIS 21422   IDF 242</b>	<b>Potenciometría</b>	<b>II</b>