

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 6 del programa

CX/NFSDU 06/28/6-Add. 1
Octubre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES 28ª reunión

Chiang Mai, Tailandia, 30 de octubre - 3 de noviembre de 2006

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA USO EN ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

- Observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento -

Observaciones de:

BRASIL

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

VIET NAM

AIDGUM - International Association for the Development of Natural Gums

ISDI - International Special Dietary Foods Industries

BRASIL

LISTA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES QUE CARECEN DE REQUISITOS OFICIALES DE PUREZA

Sugerencia: Brasil propone excluir esta lista del documento en el caso de no estar definidos los requisitos de los niveles de pureza de las composiciones citadas en la misma.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

I. OBSERVACIONES GENERALES

Listas de referencia A, B, y C

Títulos de columnas en los Cuadros A, B, y C

La delegación de Australia ha propuesto dos alternativas para modificar los títulos y subtítulos de los cuadros, alternativas que abordan nuestra solicitud de identificar los productos en las diferentes normas alimentarias. La opción (b) relaciona el uso de fuentes de nutrientes con las normas alimentarias específicas. Estas normas contienen definiciones de los productos regulados por ellas, es decir indican de manera muy explícita los alimentos en los que se pueden utilizar las fuentes de nutrientes. Por esta razón abogamos por modificar el título principal para que diga "Utilización en Normas Alimentarias Aplicables a Lactantes y Niños Pequeños." Si se selecciona la opción (b) conviene subdividir la columna IF en dos subcolumnas -Sección A y Sección B. De esta manera queda claro que la Sección B: Preparados para Usos Medicinales Destinados a los Lactantes forma parte de la Norma para Preparados para Lactantes. Al incluir los preparados de la Sección B como subdivisión en la columna para Preparados para Lactantes, el contenido de la columna actual FSMP debería trasladarse a la columna "IF Sección B". Estamos de acuerdo con la propuesta presentada por Alemania de que el Comité examine si se necesita una columna FSMP para niños pequeños.

Inclusión/supresión de compuestos de nutrientes de los Cuadros A, B, y C

Varias delegaciones recomendaron la inclusión o supresión de compuestos de nutrientes de los Cuadros A, B, y C. Los criterios para la inclusión y la supresión de compuestos de nutrientes se han acordado y están enumerados en la sección 2.1 del Anteproyecto de Revisión de Listas de Referencia de Compuestos de Nutrientes para su Utilización en Alimentos para Fines Dietéticos Especiales Destinados a los Lactantes y Niños Pequeños (CX/NFSDU 06/28/6). Apoyamos los criterios indicados en la sección 2.1. En vista de las observaciones presentadas, podría resultar útil un proceso que facilitara las decisiones del Comité sobre la inclusión o la supresión de compuestos de nutrientes. Proponemos el procedimiento siguiente:

1. La utilización de los compuestos de nutrientes que ya figuran en las Listas de Referencia existentes debería considerarse en general como justificada, dado que su uso ha sido ratificado previamente por el CCNFSDU y la CAC. Los miembros del CCNFSDU que expresan inquietudes por el hecho de que un compuesto de nutriente específico sigue indicándose en las listas deberán presentarle al CCNFSDU datos e información que expliquen por qué tal compuesto ya carece de justificación según los criterios estipulados en la sección 2.1. Si un miembro expresa inquietudes sobre un compuesto de nutriente enumerado en la lista, el CCNFSDU examinará la información presentada y decidirá si existe una justificación para suprimir el compuesto de nutriente en cuestión. Este último

sólo deberá suprimirse de la lista si el CCNFSDU llega a la conclusión de que la evidencia apoya su supresión.

2. En cuanto a los compuestos de nutrientes que no figuran en la Lista de referencia existente, los miembros que proponen la inclusión de tal compuesto tienen que presentar datos e información que justifiquen el uso del compuesto de nutriente en cuestión en los productos regulados por la norma (por ejemplo, preparados para lactantes o alimentos elaborados a base de cereales) de conformidad con los criterios estipulados en la sección 2.1. Si un miembro se opone a la propuesta tendrá que presentarle al CCNFSDU datos e información que expliquen por qué es injustificada la inclusión del compuesto de nutriente específico. El CCNFSDU examinará todos los datos e información presentados y decidirá si hay razón para incluir el compuesto de nutriente en la lista.

Hacemos constar además que entre las normas de pureza relacionadas con algunas sustancias propuestas para su inclusión en las Listas de Referencia figura la categoría GRAS (Generally Regarded as Safe) de EE.UU. como norma de pureza. Quisieramos aclarar que no consideramos las especificaciones de una clasificación GRAS como un requisito nacional de pureza, y solicitamos que "US GRAS (año)" se suprima de la lista de requisitos de pureza.

Inclusión de compuestos de nutrientes que carecen de requisitos de pureza nacionales o internacionales

Varias delegaciones solicitaron que se incluyan sustancias en las Listas de Referencia incluso en ausencia de requisitos oficiales de pureza. Nosotros creemos que los compuestos de nutrientes, para ser incluidos en las Listas de Referencia, deberían cumplir con los requisitos establecidos en la sección 2.1 (incluyendo 2.1(c)). Ignoramos las razones por las que hubieran de admitirse excepciones a estos criterios. Apoyamos la propuesta que hizo la delegación de la CE que si se habían de retirar los compuestos desprovistos de criterios de pureza, sería aconsejable tomar esta decisión una vez que se hubiera completado la lista (ALINORM 06/29/26, párr. 136). Recomendamos que los compuestos de nutrientes que carecen de requisitos nacionales o internacionales de pureza se mantengan entre corchetes y opinamos que los países que desean que estas sustancias se incluyan en las listas deberían esforzarse para establecer requisitos nacionales de pureza de modo que las sustancias en cuestión cumplan con todos los criterios para su inclusión. Si se toman en cuenta excepciones, las razones y los procesos para hacerlas deben ser transparentes y aprobados por todos los países.

Lista de referencia D

Al reintroducir la Lista de referencia D durante la 26ª reunión del CCNFSDU, el Comité había convenido en 1) mantener en esta lista solamente aditivos alimentarios 2) utilizados como "sustancias inertes portadoras de nutrientes" (ALINORM 05/28/26, párr. 138). Apoyamos la recomendación del Comité de limitar el ámbito de aplicación.

Hacemos constar que el CCFA ha propuesto una clase funcional para "sustancias inertes" (ALINORM 06/29/12, Apéndice XV: Anteproyecto de Revisión del Documento del Codex Titulado *Nombres Genéricos y sistema Internacional de Numeración*). La definición de "sustancias inertes", que está entre corchetes, incluye las sustancias inertes portadoras de nutrientes.

II. OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

- 2.2 Se podrán añadir compuestos de nutrientes en las Listas, basándose en los criterios arriba mencionados. Se eliminarán de las Listas los compuestos de nutrientes para los que se determine que ya no cumplen los criterios mencionados. Si un país propone añadir o suprimir un compuesto de nutriente de una lista, deberá proporcionar información acerca de si dicho compuesto satisface o no los criterios que estipula la Sección 2.1.

Observación: Aconsejamos agregar una frase como queda formulada arriba.

Razón: Debería indicarse explícitamente que incumbe a un individuo/país suministrar información cuando se propone la inclusión o la supresión de un compuesto de nutriente.

C: LISTA DE REFERENCIA DE AMINOÁCIDOS Y OTROS NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

Observación: Si se agrega la nota 7 a pie de página, p. 22-23 debería incluir formas libres, hidratadas o anhídricas de los aminoácidos, así como sus sales de clorhidrato, sódicas y potásicas.

Razón: Estamos conscientes de los requisitos de pureza reconocidos internacionalmente para las formas libres, hidratadas y anhídricas de los aminoácidos, así como para sus sales de clorhidrato, sódicas y potásicas. No tenemos noticias de requisitos de pureza reconocidos internacionalmente para las sales cálcicas y magnésicas de los aminoácidos, y proponemos que los requisitos de pureza deben identificarse antes de incluir estas sustancias en la Lista de referencia C.

Observación: Recomendamos suprimir de la Lista de referencia C la utilización propuesta de ácido L-glutámico y L-glutamina en los preparados para lactantes y preparados de continuación.

Razón: La supresión de estas sustancia está justificada por la disposición general que estipula que los aminoácidos esenciales podrán añadirse sólo con el fin de mejorar la calidad de la proteína.

Observación: Hacemos constar que los "antioxidantes" se han introducido como una nueva categoría de compuestos para su consideración en la Lista de referencia C. Aconsejamos no añadir una categoría de "antioxidantes" a las Listas de Referencia.

Razón: La categoría de "antioxidantes" es una clase funcional de aditivos alimentarios. Otros compuestos utilizados como antioxidantes (por ejemplo, el palmitato de ascorbilo y los compuestos de tocoferol) figuran entre los aditivos alimentarios enumerados en la sección 4 del anteproyecto de norma, y los compuestos de la categoría propuesta de antioxidantes también podrían incluirse en la sección 4.

D: LISTA DE REFERENCIA SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS ~~PARA FORMAS ESPECIALES DE~~ NUTRIENTES PARA USAR COMO SUSTANCIAS INERTES PORTADORAS DE NUTRIENTES

Observación: Aconsejamos editar el título como se indica arriba.

Razón: Este título incorpora las dos especificaciones del Comité para el ámbito de aplicación de la Lista de Referencia D, es decir, que la Lista de referencia D debe incluir solamente 1) sustancias que son aditivos alimentarios y 2) que son utilizadas como sustancias inertes portadoras de nutrientes (ALINORM 05/28/26, párr. 128).

Observación: CX/NFSDU 06/28/6--Revisado incluye tres propuestas de párrafos introductorios para el Cuadro D (es decir, la redacción contenida en la versión anterior, la redacción propuesta por las

ISDI/Suiza, y la redacción propuesta por la CE). Recomendamos suprimir del párrafo introductorio la versión anterior y el párrafo introductorio propuesto por las ISDI y Suiza. Aconsejamos conservar el párrafo propuesto por la CE con las enmiendas presentadas a continuación.

Razón: El CCNFSDU convino en que el párrafo introductorio se refiriera solamente a los aditivos alimentarios (ALINORM 06/29/26, párr. 137 y ALINORM 05/28/26, párr. 128). Estos dos párrafos introductorios incluyen el uso de "materias comestibles" y "sustancias" como las sustancias inertes portadoras de nutrientes, lo que está fuera del ámbito de aplicación de la Lista de referencia D acordado por el Comité.

Sometemos a discusión las siguientes enmiendas aplicadas a la propuesta de la CE:

Por razones de estabilidad y seguridad de manipulación, algunas vitaminas y otros nutrientes tienen que ser transformados en preparados idóneos, por ej. ~~soluciones oleaginosas estabilizadas~~, productos recubiertos de ~~gelatina o goma arábica~~, ~~preparados embebidos en grasa o~~ preparados secos ("dry rubbed preparations"). A tal efecto, se pueden utilizar los aditivos alimentarios incluidos en la norma específica del Codex correspondiente. Adicionalmente los siguientes aditivos alimentarios ~~incluidos en la norma específica del Codex~~ podrán emplearse como sustancias inertes portadoras de nutrientes.

Los niveles máximos deben basarse en la cantidad necesaria para conseguir el efecto técnico de una sustancia inerte portadora de nutrientes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

Toda vez que un aditivo alimentario empleado como sustancia inerte portadora de nutrientes también esté permitido en una norma alimentaria del Codex para lactantes y niños pequeños, el nivel máximo en el alimento deberá determinarse por la función con el máximo nivel de utilización aceptable de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

Razones de las enmiendas que se proponen al párrafo introductorio arriba citado:

- Para dejar en claro que las vitaminas también son nutrientes, debería insertarse la palabra "otros" en la primera frase.
- Proponemos suprimir los ejemplos de "soluciones oleaginosas estabilizadas", "gelatina", y "preparados embebidos en grasa" por no aplicarse a aditivos alimentarios utilizados como sustancias inertes portadoras de nutrientes.
- La referencia a "sustancias inertes portadoras de nutrientes" debería añadirse a la tercera y a la quinta frase con el fin de subrayar que estos aditivos alimentarios se utilizan como tales.
- Proponemos que el CCNFSDU defina los criterios válidos para determinar niveles máximos y someta a discusión el proyecto de texto arriba citado.
- Proponemos la última frase para dejar en claro cómo se debería determinar el nivel máximo en un alimento si un aditivo alimentario utilizado como sustancia inerte portadora de nutrientes también se permite para una función tecnológica diferente (por ejemplo, el dióxido de silicón puede utilizarse como agente antiaglutinante en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños y como sustancia inerte portadora de nutrientes).

Ámbito de aplicación de las sustancias por enumerar en el Cuadro D

Observación: Quisiéramos poner en claro que proponemos la supresión de la primera versión del cuadro que incluye sustancias que no son aditivos alimentarios.

Razón: En esta versión del cuadro figuran sustancias que están fuera del ámbito de aplicación acordado por el Comité. Quiere decir que debería limitarse al cuadro a los aditivos alimentarios empleados como sustancias inertes portadoras de nutrientes (ALINORM 05/28/26 párr. 128 y ALINORM 06/29/26 párr. 137). Es un hecho reconocido que algunos ingredientes podrán funcionar también como sustancias inertes portadoras de nutrientes siempre que sean inocuas y aptas para el uso al que están destinados según las disposiciones vigentes en sus normas pertinentes (a saber, IF, FUF, PCBF, CBF) para 1) calidad y pureza de todos los ingredientes y 2) ingredientes facultativos. En consecuencia, los ingredientes están contemplados en la disposición sobre utilización inocua y apropiada en las normas pertinentes y no deberían aparecer por lo tanto en la Lista de referencia D.

Observación: En sus observaciones acerca de la carta circular CL 2005/53 la CE hizo constar que los aditivos alimentarios enumerados a continuación que pueden utilizarse como sustancias inertes portadoras de nutrientes no figuran en todas las normas del Codex sobre alimentos destinados a lactantes y niños pequeños: goma arábica (INS 414), dióxido de silicón (INS 551), manitol (INS 421), octenil succinato sódico de almidón (INS 1450), y L-ascorbato sódico (INS 301). Propuso enumerar estos cinco aditivos alimentarios en el Cuadro D de la Lista de referencia. Los Estados Unidos concuerdan en que el Comité debería contemplar la inclusión de esos y otros aditivos alimentarios en las listas siempre que cumplan con los criterios apropiados, incluyendo la necesidad tecnológica.

Formato del Cuadro D

Observación: En una fase anterior propusimos ampliar el formato del Cuadro D para que guardase conformidad con el formato de los Cuadros A, B, y C. Hacemos constar que el uso de un formato ampliado implicaría la recogida y presentación de una gran cantidad de información específica. Antes de seguir proponiendo el uso de este formato, solicitamos que el Comité aclare si tal especificidad es indispensable o si el uso en todas las normas para alimentos destinados a los lactantes y niños pequeños podría figurar en una columna con notas a pie de cuadro en caso de que una sustancia inerte portadora de nutrientes no fuera adecuada a los productos enumerados en una norma específica (por ejemplo, preparados para lactantes).

Principios de trabajo para elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro D

Observación: Los Estados Unidos, en una fase anterior, propusieron principios de trabajo para elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro D. Hacemos constar que la Comisión ha adoptado recientemente un Proyecto de Preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) en el Trámite 8 y que el CCFA está realizando otros trabajos que pueden repercutir sobre estas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios. A la luz de los desarrollos recientes estamos examinando junto con el delegado de EE.UU. al CCFA los principios de trabajo propuestos anteriormente para elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro D, y anticipamos que probablemente presentaremos observaciones adicionales durante la reunión que se aproxima.

VIET NAM

La lista está en el trámite 3 (véase el Apéndice V del informe) del Procedimiento del Codex y es aceptable.

La delegación alemana seguirá realizando su excelente trabajo.

AIDGUM - International Association for the Development of Natural Gums

AIDGUM, como observador oficial, ha encontrado en los papeles científicos de base elaborados para la 28ª reunión la propuesta de reducir el nivel de goma arábica (goma acacia) en el alimento listo para el consumo de 100 a 10 mg/ kg (ver página 35 del documento CX/NFSDU 06/28/6).

En la primera tabla se indica un nivel de 100 mg/kg para goma arábica (goma acacia). Incluso debería ser de 500 mg/kg igual que el nivel indicado para maltodextrinas, ya que ambos productos se utilizan del mismo modo. Por esta razón el nivel no debería ser de 10 mg/kg.

En vista de su baja viscosidad y su alta solubilidad, la goma arábica (goma acacia) no presenta los problemas de inocuidad que suelen presentar las gomas con alta viscosidad y baja solubilidad.

De hecho, la goma arábica (goma acacia), gracias a sus propiedades prebióticas, ejerce efectos benéficos en alimentos para lactantes y niños.

El JECFA tiene asignada a la goma acacia utilizada con aditivo alimentario una IDA "no especificada", lo que significa que puede utilizarse como aditivo de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). En algunos países, como EE.UU., la goma acacia es reconocida como un componente alimentario seguro (GRAS - Generally Regarded as Safe), y en Francia la AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) ha reconocido la goma acacia (arábica) como fibra dietética soluble con propiedades prebióticas.

ISDI - International Special Dietary Foods Industries

En este documento, las ISDI no reiterarán todas las observaciones hechas en su documento anterior 06/124, sino quisieran centrarse en observaciones adicionales o en observaciones que no se tuvieron en cuenta en el documento del Codex CX/NFSDU 06/28/6-Revisado.

A: LISTA DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y OLIGOELEMENTOS PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

Fuente de nutrientes	Requisitos de pureza determinados por		Empleo en categorías de alimentos para lactantes y niños pequeños					Observaciones de las ISDI
	CAC ²	organismos internacionales y/o nacionales	IF	FUF	PCBF	CBF	FSMP	
4. Que aportan sodio (Na)								
Nueva Zelandia:		USP, Ph Eur, BP, JP	?	?	?	?	?	Suprimir esta sección
4.11 Cloruro de sodio								Los niveles de yodo en los

(yodado)}									alimentos para regímenes especiales deben controlarse estrictamente, por lo que se recomienda adicionar esta sustancia específicamente, y no en forma de sal yodada.
-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

B: LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

Fuente de nutrientes	Requisitos de pureza determinados por		Empleo en categorías de alimentos para lactantes y niños pequeños					Observaciones de las ISDI
	CAC ²	organismos internacionales y/o nacionales	IF	FUF	PCBF	CBF	FSMP	
4. Vitamina E								
4.6 Succinato ácido de dl-alfa tocoferil		NF, MP, MI, USDP, Ph Eur, FCC	-	-	-	-	{√}	Martindale, 29ª edición, 1989
{4.7 dl-alfa tocoferil polietilenglicol 1000 succinato	?	FCC, USP	-	-	-	-	{√}	
10. Que aportan ácido fólico								
10.2 L-metilfolato cálcico		Notificado como GRAS (US FDA)	√	-	-	-	√	Aprobado en la UE e incluido en la Directiva Europea 2001/15/CE sobre sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial

C: LISTA DE REFERENCIA DE AMINOÁCIDOS Y OTROS NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

Fuente de nutrientes	Requisitos de pureza determinados por		Empleo en categorías de alimentos para lactantes y niños pequeños					Observaciones de las ISDI
	CAC ²	organismos internacionales y/o nacionales	IF	FUF	PCBF	CBF	FSMP	
2. Carnitina								

2.3 L-tartrato de carnitina		FCC, Ph Eur	√	√			√	El empleo de este componente también está permitido en la UE para preparados para lactantes y preparados de continuación.
6. Nucleótidos								
6.1 Adenosina 5'-monofosfato (AMP)		FCC , FSANZ	√	√			√	No hay criterios FCC para este componente.
6.5 Sal sódica de uridina 5'-monofosfato		FSANZ, Jap Food Stan	√	√			√	Estos criterios de pureza corresponden a las formas disódicas y no a las formas sódicas.
6.6 Sal sódica de guanosina 5'-monofosfato		FCC, JECFA (2000), FSANZ, Jap Food Stan	√	√			√	
6.7 Sal sódica de inosina 5'-monofosfato		FCC, JECFA (2000), FSANZ, Jap Food Stan	√	√			√	
6.11 Sal disódica de uridina 5'-monofosfato		FSANZ, Jap Food Std	√	√	-	-	√	Food Standards Australia New Zealand (Std 1.3.4) Japan's Specifications and Standards for Food Additives, 7ª ed. (2000)
6.12 Sal disódica de guanosina 5'-monofosfato		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Std	√	√	-	-	√	FCC 5ª ed. (2005), JECFA, Food Standards Australia New Zealand (Std 1.3.4), Japan's Specifications and Standards for Food Additives, 7ª ed. (2000)
6.13 Sal disódica de inosina 5'-monofosfato		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Std	√	√	-	-	√	FCC 5ª ed. (2005), JECFA, Food Standards Australia New Zealand (Std 1.3.4), Japan's Specifications and Standards for Food Additives, 7ª ed. (2000)
9. Demás compuestos								
9.1 ARA (aceite unicelular rico en ácido araquidónico derivado del hongo <i>Mortierella alpina</i>)		US GRAS (2001), FSANZ	{√}	{√}			{√}	Las ISDI no creen que estos ingredientes deberían especificarse concretamente, a menos que se intente elaborar una lista extensa de

[9.2 DHA (aceite unicelular rico en ácido docosahexanoico derivado de la especie de microalgas Cryptocodinium cohnii)]		US GRAS (2001), FSANZ	[-√]	[-√]			[-√]	los fuentes de lípidos utilizados en productos alimentarios para lactantes, dado que estos ingredientes no son puros, sino una mezcla de aceites.
--	--	-----------------------	------	------	--	--	------	---

D: LISTA DE REFERENCIA SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FORMAS ESPECIALES DE NUTRIENTES

	N° del SIN	Aditivo/ sustancia de transferencia	Nivel máximo en el alimento listo para el consumo[mg/kg]	Observaciones de las ISDI
(a)	414	CE: Goma arábica (goma acacia)	100	Las ISDI apoyan la propuesta hecha por la CE y abogan por que se incremente el nivel máximo para goma arábica.
(b)	551	CE: Dióxido de silicona	10	Las ISDI apoyan la propuesta hecha por la CE en cuanto a esta sustancia de transferencia.
(c)	421	CE: Manitol	10	Las ISDI apoyan la propuesta hecha por la CE en cuanto a esta sustancia de transferencia.
(l)		Gelatina de pescado		Las ISDI apoyan la adición de gelatina de pescado dado que se utiliza como sustancia de transferencia para la vitamina E. En vista de que la gelatina de pescado es un ingrediente alimentario, las ISDI creen que no se necesita ningún nivel máximo.
(m)		Triestearato de glicilo		Las ISDI apoyan la adición de tristearato de glicilo dado que se utiliza como sustancia de transferencia para ciertas formas de vitamina E y de ácido ascórbico
(u)	420	ISDI: Sorbitol (sustancia de transferencia en ácido L-ascórbico)	?	Las ISDI quisieran retirar su solicitud en relación con este nutriente.

ANEXO 1: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y ABREVIATURASReferencias bibliográficas de las ISDI:

- “Opinion on substances for nutritional purposes which have been proposed for use in the manufacture of foods for particular nutritional purposes ('Parnuts').” Dictaminada el 12 de mayo del 1999 por el Comité Científico de Alimentación Humana de la UE (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out31_en.pdf)
- Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food (AFC) on a request from the Commission related to Calcium sulphate for use in foods for particular nutritional uses. Dictaminada el 10 de diciembre del 2003 (http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/193/opinion_afc_03_en1.pdf)
- Report on the essential requirements for weaning foods. Adoptado el 27 de octubre del 1989 y el 30 de marzo de 1990 por el Comité Científico de Alimentación Humana de la UE (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_24.pdf)
- Directiva 2001/15/CE de la Comisión, de 15 de febrero de 2001, sobre sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial, modificada por la Directiva 2004/5 (http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/pdf/2001/en_2001L0015_do_001.pdf)
- Directiva 96/5/CE, Euratom de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/pdf/1996/en_1996L0005_do_001.pdf)

Abreviaturas:

IF	Infant formula (preparados para lactantes)
FUF	Follow-up formula (preparados de continuación)
PCBF	Processed Cereal-Based Food (alimento elaborado a base de cereales)
CBF	Canned Baby Food (alimento en conserva para bebés)
FSMP	Food for Special Medical Purposes (alimento para usos medicinales especiales)
BP	British Pharmacopoeia
BPC	British Pharmaceutical Codex
DAB	Deutsches Arzneibuch
DAC	Deutscher Arzneimittel-Codex
FCC	Food Chemicals Codex
FSANZ	Food Standards Australia New Zealand
FU	Farmacopoea Ufficiale della Repubblica Italiana
JP	The Pharmacopoeia of Japan
Jap Food Stan	Japanese Food Standard
NF	The National Formulary/USA
Ph Eur	Pharmacopoeia Europaea
Ph Franç	Pharmacopée Française
Ph Helv	Pharmacopoea Helvetica
Ph Int	International Pharmacopoeia
USP	The United States Pharmacopoeia