

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 08/31/26

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

31º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 30 de junio – 5 de julio de 2008

INFORME DE LA 29ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

Bad Neuenahr-Ahrweiler (Alemania)

12-16 de noviembre de 2007

Nota: El presente informe incluye la circular CL 2007/43-NFSDU

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/20.2

CL 2007/43-NFSDU
Noviembre de 2007

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretario,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma (Italia)

ASUNTO: Distribución del informe de la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 08/31/26)

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

1. Proyecto de norma revisada del Codex relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (ALINORM 08/31/26, párr. 64 y Apéndice III)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen hacer observaciones sobre este texto deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, y enviarlas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (fax: +39 0657054593; correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 1º de abril de 2008.**

2. Proyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (ALINORM 08/31/26, párr. 78 y Apéndice IV)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen hacer observaciones sobre este texto deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, y enviarlas al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (fax: +39 0657054593; correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 1º de abril de 2008.**

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN EN EL TRÁMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO:

Establecimiento y aplicación de principios de análisis de riesgos por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 08/31/26, párr. 121 y Apéndice VI)

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto y las envíen, preferiblemente por correo electrónico, al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (fax: +39 0657054593; correo electrónico: codex@fao.org), con copia al Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk

K1436/S

Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlín (Alemania) (fax: +49 1888 529 – 49 65; correo electrónico: ccnfsdu@bmvel.bund.de) **antes del 1.º de abril de 2008.**

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

1. Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales: Proyecto de cuadro de condiciones respecto del contenido de nutrientes (Parte B, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética) (ALINORM 08/31/6, párr. 41 y Apéndice II)

Al considerar esta cuestión, el Comité convino en que por el momento no era posible seguir avanzando en relación con el documento, pues era preferible conceder más tiempo para la celebración de consultas de ámbito nacional, dado que los documentos científicos no se habían distribuido hasta poco antes del inicio de la reunión. El Comité acordó también solicitar observaciones sobre el modo en que la actualización científica de la FAO y la OMS se aplicaba a la definición de fibra dietética propuesta y su aplicabilidad a las condiciones para la realización de declaraciones de propiedades (los detalles sobre la consideración de la cuestión figuran en los párrafos 22 a 41).

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto y las envíen, preferiblemente por correo electrónico, al Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlín (Alemania) (fax: +49 1888 529 – 49 65; correo electrónico: ccnfsdu@bmvel.bund.de), con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (fax: +39 0657054593; correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 1.º de abril de 2008.**

2. Proyecto de lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (Parte D, lista de referencia de aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes): Disposiciones relativas a la goma arábica (goma acacia) (ALINORM 08/31/26, párrs. 75-78 y Apéndice V)

Tras considerar el contenido de goma arábica que debería preverse en la lista, dado que en la reunión anterior no se había alcanzado un consenso sobre los niveles de 10 mg/kg o 100 mg/kg, el Comité no logró llegar a una conclusión y acordó mantener esos dos niveles entre corchetes (los detalles sobre la consideración de la cuestión figuran en los párrafos 75 a 78).

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales a que formulen por escrito sus observaciones sobre este texto y las envíen, preferiblemente por correo electrónico, al Dr. Rolf Grossklaus, Director and Professor, Federal Institute for Risk Assessment, P.O. Box 33 00 13, 14191 Berlín (Alemania) (fax: +49 1888 529 – 49 65; correo electrónico: ccnfsdu@bmvel.bund.de), con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (fax: +39 0657054593; correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 1º de abril de 2008.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 29ª reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) llegó a las conclusiones que se indican a continuación.

CUESTIONES QUE SE SOMETERÁN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 31º PERÍODO DE SESIONES PARA SU APROBACIÓN FINAL:

El Comité:

- acordó remitir a la Comisión el Proyecto de norma revisada del Codex relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten en el trámite 8 para su aprobación final (ALINORM 08/31/26, párr. 64 y Apéndice III);
- acordó remitir a la Comisión el Proyecto de listas de referencia sobre compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños en el trámite 8 para su aprobación final (ALINORM 08/31/26, párr. 78 y Apéndice IV).

CUESTIONES QUE SE SOMETERÁN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 31º PERÍODO DE SESIONES PARA SU APROBACIÓN PROVISIONAL:

El Comité:

- acordó remitir a la Comisión el establecimiento y la aplicación de principios de análisis de riesgos por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales para su aprobación en el trámite 5 (ALINORM 08/31/26, párr. 121 y Apéndice VI).

CUESTIONES QUE SE SOMETERÁN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 31º PERÍODO DE SESIONES PARA LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

NUEVO TRABAJO

El Comité:

- acordó solicitar a la Comisión en su 31.º período de sesiones, por conducto del Comité Ejecutivo en su 61.ª reunión, que aprobara un nuevo trabajo relativo a la revisión de los valores de referencia de nutrientes con fines de etiquetado. El documento de proyecto se adjunta en el Apéndice VII (párrs. 122-133).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN EN SU 31º PERÍODO DE SESIONES

El Comité:

- acordó devolver el Proyecto de cuadro de condiciones respecto del contenido de nutrientes (Parte B, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética) al trámite 6 y solicitar observaciones por medio de una circular sobre el modo en que la actualización científica de la FAO y la OMS se aplicaba a la definición de fibra dietética propuesta y su aplicabilidad a las condiciones para la realización de declaraciones de propiedades (párrs. 22-41);
- acordó suspender la consideración del documento de debate sobre las normas de producción y elaboración en relación con la calidad nutricional y la inocuidad de los alimentos, dado que esas cuestiones ya estaban cubiertas en los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos y en el Anteproyecto de principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que éste estaba elaborando (párrs. 134-140).

Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (CTFBT)

- de conformidad con los procedimientos habituales de colaboración entre los comités generales y los comités sobre productos, el Comité observó que el Grupo de acción intergubernamental especial sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos había debatido considerablemente el anexo propuesto sobre *Evaluación de la inocuidad de alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o para la salud* y, tras debatir la cuestión, acordó

ratificar el texto propuesto por el Grupo de acción (párrs. 16-21).

CUESTIONES REMITIDAS A OTROS COMITÉS

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

El Comité tomó nota de la aclaración proporcionada por la secretaria del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en relación con la aplicabilidad del concepto de ingesta diaria admisible (IDA) a los lactantes de menos de 12 semanas de edad, presentada en el documento CRD 12, y convino en que no era necesario considerar las disposiciones sobre aditivos alimentarios antes de que el JECFA y el CCFA concluyeran su labor sobre las restantes cuestiones relacionadas con los aditivos que se habían planteado en la 28.^a reunión del Comité (párr. 15).

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

De conformidad con los procedimientos habituales de colaboración entre los comités generales y los comités sobre productos, el Comité decidió remitir al CCMAS las respuestas a algunas preguntas sobre los diversos métodos previstos en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (párrs. 149-159).

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

De conformidad con los procedimientos habituales de colaboración entre los comités generales y los comités sobre productos, el Comité decidió remitir al CCFL, para su ratificación, la sección sobre etiquetado de los alimentos del Proyecto de Norma revisada del Codex relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a las personas intolerantes al gluten (véanse los párrafos 59-60 y el Apéndice III).

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2-3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	4-7
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX	8-21
ÁCIDOS GRASOS TRANS	9
PRIORIZACIÓN DEL TRABAJO	10
DOCUMENTOS DE PROYECTO.....	11
MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LA NORMA REVISADA DEL CODEX PARA PREPARADOS PARA LACTANTES	12-13
EXAMEN DE LA ESTRUCTURA DE LOS COMITÉS DEL CODEX Y DE LOS MANDATOS DE LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX	14
ADITIVOS ALIMENTARIOS EN PREPARADOS PARA LACTANTES	15
EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE PLANTAS ADN RECOMBINANTE MODIFICADAS PARA OBTENER BENEFICIOS NUTRICIONALES Y DE SALUD.....	16-21
DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES RESPECTO DEL CONTENIDO DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA) EN EL TRAMITE 7.....	22-41
PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN EN EL TRÁMITE 7.....	42-64
PROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS EN EL TRÁMITE 7	65-78
ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE LA BASE CIENTÍFICA DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES EN EL TRÁMITE 4.....	79-97
ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES EN EL TRÁMITE 4	98-121
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS PROPUESTAS RELATIVAS A VALORES DE REFERENCIA ADICIONALES O REVISADOS DE NUTRIENTES PARA FINES DE ETIQUETADO.....	122-133
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS NORMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN RELATIVAS A LA CALIDAD NUTRICIONAL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	134-140
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO CON MIRAS A ENMENDAR LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 9-1987)	141-148
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	149-179
MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LA NORMA REVISADA SOBRE PREPARADOS PARA LACTANTES	149-159
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO CON MIRAS A ESTABLECER UNA NORMA PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS CON INSUFICIENCIA PONDERAL.....	160-169

INFORMACIÓN DEL COMITÉ SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS	170-178
CORRECCIÓN DEL INFORME DE LA 28ª REUNIÓN DEL COMITÉ	179
FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN	180

LISTA DE APÉNDICES

	Página	
APÉNDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES	24
APÉNDICE II	DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES RESPECTO DEL CONTENIDO DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA)	50
APÉNDICE III	PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX RELATIVA A LOS ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES DESTINADOS A PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN.....	54
APÉNDICE IV	PROYECTO DE LISTAS DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS	57
APÉNDICE V	ANTEPROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS	76
APÉNDICE VI	ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA LABOR DEL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES	77
APÉNDICE VII	DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE UNA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO CON MIRAS A REVISAR LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES RELATIVOS A LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (CAC/GL 2-1985).....	84

INTRODUCCIÓN

1. La 29ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Bad Neuenahr-Ahrweiler (Alemania) del 12 al 19 de noviembre de 2007 por amable invitación del Gobierno de Alemania. Presidió la reunión el Dr. Rolf Grossklaus, director y catedrático del Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Berlín. A la reunión del Comité asistieron 278 delegados, observadores y asesores en representación de 71 Estados miembros, una organización miembro y 26 organizaciones internacionales.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Gert Lindemann, Secretario de Estado del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección del Consumidor de Alemania, dio la bienvenida a los participantes y señaló la importancia del trabajo del Comité con vistas a garantizar la aplicación de los criterios más estrictos a nivel mundial para proteger la salud de los consumidores, especialmente de los lactantes y los niños, y velar a la vez por la aplicación de prácticas justas en el comercio de alimentos. El Sr. Lindemann destacó la importancia del trabajo del Comité en la aplicación de la Estrategia mundial de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre régimen alimentario, actividad física y salud, y en distintos campos como la lucha contra la malnutrición y la obesidad en todo el mundo. Refiriéndose al programa provisional de la reunión del Comité, el Sr. Lindemann alentó a los delegados a terminar el Proyecto de norma revisada para alimentos exentos de gluten y la lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños con el fin de proteger a esas poblaciones vulnerables. El Sr. Lindemann indicó que era muy importante avanzar en el trabajo sobre la justificación de las declaraciones de propiedades saludables y sobre la aplicación de los Principios de análisis de riesgos por parte del CCNFSDU, así como decidir sobre el trabajo relativo a los valores de referencia de nutrientes con fines de etiquetado de alimentos, ya que estos temas eran fundamentales para la protección de los consumidores frente a declaraciones de propiedades engañosas y erróneas y para la selección de productos en función de información adecuada. En conclusión, el Sr. Lindemann destacó la importancia de lograr un consenso en relación con el trabajo y deseó el mayor éxito a los delegados en sus importantes trabajos.

3. De conformidad con el artículo II.5 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), se informó al Comité acerca del documento CRD 2 sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea (CE) y sus Estados miembros y se señaló que 19 Estados miembros de la CE estaban presentes en la reunión en curso.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

4. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Canadá de que los delegados podrían beneficiarse de la presencia del Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y convino en examinar información de dicho Comité acerca del examen de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS en relación con el tema 11 del programa (“Otros asuntos y trabajos futuros”).

5. El Comité tomó nota asimismo de que la delegación de la India había preparado un documento (CRD 9) que contenía una propuesta de nuevo trabajo relativo a la elaboración de una norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños y acordó examinar la cuestión en relación con el tema 11 (“Otros asuntos y trabajos futuros”).

6. La delegación de la República de Corea señaló a la atención del Comité el hecho de que debería destinarse tiempo suficiente a debatir el tema 8, de manera que el Comité pudiera proporcionar orientación clara sobre los futuros trabajos al respecto.

7. Con estas modificaciones, el Comité aprobó el programa provisional como programa de la 29ª reunión del Comité.

¹ CX/NFSDU 07/29/1; CRD 2 (programa provisional anotado sobre la división de competencias entre la CE y sus Estados miembros de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la CAC); CRD 15 (observaciones de la India).

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

8. El Comité observó que la mayoría de las cuestiones remitidas por la Comisión en su 30º período de sesiones tenía fines informativos, mientras que las demás se debatirían más detalladamente en relación con los temas pertinentes del programa. El Comité observó también que las tareas que le había encomendado la CAC en relación con la aplicación de su Plan Estratégico para 2008-2013, como el examen y la elaboración de normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos, constituían trabajos continuos y que la actividad 2.2 (“Examinar los principios de análisis de riesgos”) se trataría en relación con el tema 7 al mismo tiempo que se examinara la elaboración de principios para la aplicación del análisis de riesgos por parte del CCNFSU. Además, el Comité tomó nota de otras cuestiones que se le habían remitido, como se indica a continuación.

Ácidos grasos trans

9. El representante de la OMS informó al Comité acerca de la actualización científica sobre los ácidos grasos trans (AGT) dirigida por la OMS. A este respecto indicó que en la actualización científica se examinaron los efectos de los AGT en la salud desde la perspectiva epidemiológica y desde la perspectiva experimental, así como la viabilidad de sustituciones alternativas, y señaló que el grupo de expertos examinó los documentos de antecedentes científicos preparados y acordó además elaborar seis artículos de revisión científica sobre los siguientes temas: 1) Antecedentes generales históricos del trabajo relacionado con los AGT y la Estrategia mundial; 2) Evaluación de riesgos de los AGT: epidemiológica/experimental; 3) Cuantificación de las consecuencias y modelo para evaluar alternativas a los AGT; 4) Viabilidad de sustitución de los AGT; 5) Evaluación de los enfoques respecto de la eliminación de los AGT de los suministros de alimentos en los países industrializados y en desarrollo; y 6) Resumen y conclusiones de la actualización científica. El orador indicó que los documentos finales se publicarían muy probablemente en el *European Journal of Clinical Nutrition* a comienzos de 2008.

Priorización del trabajo

10. El Comité señaló que los Criterios generales para el establecimiento de las prioridades de los trabajos presentados en el Manual de procedimiento del Codex cubrían suficientemente las necesidades del Comité y, por lo tanto, no era necesario que el Comité elaborase criterios adicionales para establecer las prioridades en relación con su trabajo.

Documentos de proyecto

11. A propósito de los documentos de proyecto relativos a nuevos trabajos, el Comité señaló que en su 30º período de sesiones la CAC había manifestado la opinión de que algunos documentos de proyecto no tenían calidad suficiente, ya que no proporcionaban explicaciones o justificaciones suficientes respecto de todos los criterios, y había solicitado que en el futuro todos los documentos se elaborasen de acuerdo con las disposiciones expuestas en el Manual de procedimiento del Codex.

Métodos de análisis en la Norma revisada del Codex para preparados para lactantes

12. El Comité recordó que en su 30º período de sesiones la Comisión había adoptado el Proyecto de norma revisada para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes en el entendimiento de que el CCNFSU revisaría la sección sobre métodos de análisis con vistas a presentarla al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para su ratificación. El Comité observó que en el documento CRD 10, preparado por Estados Unidos, se presentaban algunas propuestas pertinentes a las preguntas planteadas en la 28ª reunión del CCMAS y acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión encargado de examinar problemas relacionados con los métodos de análisis y toma de muestras de la Norma revisada para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados los lactantes.

² CX/NFSU 07/29/2; CX/NFSU 07/29/2-Add.1 (cuestiones remitidas por el Grupo de acción intergubernamental sobre biotecnología); CRD 3 (información de la OMS); CRD 15 (observaciones de la India).

13. Algunas delegaciones señalaron a la atención del Comité el hecho de que el documento CRD 10 contenía algunas disposiciones que no eran aceptables para todos los miembros y opinaron que era necesario realizar más trabajos sobre los métodos de análisis y toma de muestras para todos los alimentos para regímenes especiales. Asimismo se facilitó el documento CRD 15, preparado por la CE. Se propuso que el trabajo acerca de esta cuestión se extendiera entre la reunión en curso y la siguiente y se sugirió que un grupo de trabajo electrónico podría encargarse de ello (véase también el tema 11).

Examen de la estructura de los comités del Codex y de los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex

14. La delegación de Australia señaló a la atención de los delegados el hecho de que en su último período de sesiones la Comisión no había podido, debido a las limitaciones de tiempo, finalizar los debates ni aportar conclusiones acerca de la propuesta n.º 10, relativa al trabajo del Comité, y alentó al Comité Ejecutivo y a la Comisión a que finalizasen este debate, que ofrecería orientaciones claras sobre el trabajo que habría de hacer en el futuro el CCNFSDU.

Aditivos alimentarios en preparados para lactantes

15. El Comité tomó nota de la aclaración de la Secretaría del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) a propósito de la aplicabilidad del concepto de ingesta diaria admisible (IDA) a lactantes menores de 12 semanas de acuerdo con el documento CRD 12 y convino en que no era necesario examinar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Comité antes de que el JECFA y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) concluyeran su trabajo sobre los problemas en relación con los aditivos alimentarios planteados en la 28ª reunión del Comité.

Evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales y de salud³

16. El Comité recordó que en su séptima reunión el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex había invitado al CCNFSDU a examinar en su 29.ª reunión el anexo sobre evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales y de salud e hiciera observaciones si fuera necesario, ya que el anexo incluía referencias a ciertos conceptos relacionados con la nutrición.

17. El Dr. H. Yoshikura, Presidente del Grupo de acción, presentó brevemente este anexo y explicó que, al elaborarlo, el Grupo de acción había intentado garantizar su coherencia con otros textos del Codex elaborados por el CCNFSDU y el CCFL, mediante referencias a los textos adecuados elaborados por los mencionados comités, e indicó que el texto del anexo se había acordado después de un meticuloso examen.

18. Aunque estaba de acuerdo en principio con el contenido del documento propuesto, la delegación de Noruega propuso que se modificaran las últimas frases de los párrafos 14 y 17 en aras de la claridad.

19. La delegación de Tailandia señaló a la atención del Comité el hecho de que en la Sección 2 (“Definición”) del documento solo se incluía la definición de “nutriente”, mientras que en el texto se usaban “nivel superior de ingesta” y “biodisponibilidad”, por lo que, en su opinión, deberían definirse también estos términos. La delegación indicó también que en el documento se exigía la determinación de la “biodisponibilidad” tanto de nutrientes como de sustancias no deseables en relación con los seres humanos y opinó que no sería apropiado permitir una evaluación de sustancias no deseables en los seres humanos y que, por consiguiente, se debería permitir la realización de estudios in vitro o en animales con ese fin.

20. Algunas delegaciones señalaron que este anexo incluía referencias pertinentes a los textos elaborados por el CCNFSDU, por lo que propusieron que se ratificara el documento sin otras modificaciones.

21. El Comité observó que el Grupo de acción había debatido el anexo propuesto en grado considerable y, tras discutir la cuestión, acordó ratificar el texto propuesto por el Grupo de acción.

³ ALINORM 08/31/34, Apéndice III.

DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES RESPECTO DEL CONTENIDO DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA) EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del programa)⁴

22. El Comité recordó que en su última reunión había acordado devolver el Proyecto de cuadro de condiciones para las declaraciones de propiedades (fibra dietética) al trámite 6 y enviar una circular a fin de solicitar observaciones y contribuciones adicionales sobre la definición y otras disposiciones relativas a la fibra dietética a la luz de los resultados de la actualización científica de la FAO y la OMS sobre los carbohidratos en la nutrición humana, incluida la definición de fibra dietética, que se habían presentado en la última reunión del Comité.

23. El representante de la OMS informó al Comité de que la OMS y la FAO habían acordado emprender en 2005 una actualización científica de algunas cuestiones fundamentales relacionadas con los carbohidratos en la nutrición humana. Dicha actualización científica de los conocimientos y las pruebas ya existentes acerca de las recomendaciones en vigor se consideró crucial para el proceso con miras a la posible celebración de una consulta de expertos sobre los carbohidratos en la nutrición humana. En julio de 2006, los autores de la documentación científica preparatoria y un grupo de expertos revisores celebraron una reunión en la que examinaron también cuestiones relativas a la fibra dietética, entre otras, y propusieron una definición de la misma.

24. Asimismo, el representante informó al Comité de que la documentación que se había preparado para la actualización científica conjunta FAO/OMS sobre los carbohidratos en la nutrición humana se encontraba disponible como suplemento de la publicación *European Journal of Clinical Nutrition* (volumen 61, suplemento 1, diciembre de 2007), que también se distribuyó a los puntos de contacto del Codex.

25. Las razones sucintas aducidas por los expertos para definir la fibra dietética como “polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal” fueron expuestas por el representante de la OMS durante la 28.ª reunión del CCNFSU. Sin embargo, el Comité solicitó más información sobre el trabajo del grupo de expertos y sobre las cuestiones y los enfoques considerados por el grupo para llegar a sus conclusiones. Por lo tanto, la OMS pidió al profesor J. Cummings, uno de los miembros del grupo de expertos que llevó a cabo la actualización científica para la FAO y la OMS, que participara y aportara información más detallada al Comité. Esta información se presenta en los párrafos 27 a 35.

26. El profesor Cummings subrayó que la actualización científica conjunta de la FAO y la OMS concernía no solo a la fibra, sino al conjunto de todos los carbohidratos. Se examinaron nuevas pruebas de la relevancia para la salud del índice glucémico, la carga glucémica, los azúcares en relación con la obesidad, el almidón resistente, el concepto de los cereales integrales y de los oligosacáridos prebióticos. La mayoría de ellas invade el ámbito tradicional de la fibra y, por lo tanto, al considerar cualquier definición de la misma es preciso situarla en el contexto de los carbohidratos en su conjunto.

27. El grupo de expertos revisó la clasificación de los carbohidratos según su composición química y los dividió en azúcares, oligosacáridos y polisacáridos. El grupo de expertos refrendó la clasificación de la Consulta mixta FAO/OMS de expertos de 1997. Se acordó que todos los componentes alimentarios debían definirse en primer lugar según su composición química. Se consideró que esto era fundamental para el establecimiento de métodos acertados en relación con la medición, el etiquetado, las declaraciones de propiedades saludables y la aplicación de directrices.

28. En este contexto, se debatió la definición de fibra. Se aceptó la importancia de la fibra para la salud en general, por cuanto estaba claramente demostrado que una dieta rica en fibra basada en cereales integrales, fruta y hortalizas protegía contra varias enfermedades crónicas tales como la diabetes, las afecciones

⁴ CL 2007/3-NFSU; CX/NFSU 07/29/3 (observaciones de Argentina, Australia, Costa Rica, República Dominicana, Guatemala, Japón, México, Nueva Zelanda, Filipinas, Estados Unidos de América, INFOODS, AAC, AIDGUM, EDA, IACST, IADSA, ICBA, ICGMA, FIL, IFAC, IFT, ILSI, IUNS); CX/NFSU 07/29/3-Add.1 (observaciones de Brasil); CRD 1 (Informe del Grupo de trabajo sobre la revisión de la Norma para alimentos exentos de gluten); CRD 3 (observaciones de la India, Indonesia, Filipinas); CRD 13 (observaciones de la CIAA).

coronarias y algunos tipos de cáncer. La caracterización de la fibra sigue presentando algunas dificultades. Se estudiaron las definiciones existentes, incluida la propuesta por el CCNFSU. Tras un largo debate, el grupo de expertos decidió definir la fibra como “polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal”.

29. Se juzgaron inadecuados para la definición criterios fisiológicos como la “no digestibilidad”. La inclusión de la “no digestibilidad” presenta varios problemas, ya que no existe consenso sobre la definición de digestibilidad, ni un método para su medición y validación sin un amplio y complicado estudio en los seres humanos. Son muchos los factores que afectan a la digestión intestinal de los componentes alimentarios, como el tiempo de tránsito intestinal, las características de la microflora, un historial de consumo de antibióticos, otros componentes de la dieta y la cantidad consumida. Otros factores, como el procesamiento de los alimentos, las condiciones de almacenamiento, los procesos de cocción y tratamientos físicos como moler los alimentos, también afectan a la digestibilidad.

30. El grupo de expertos convino en que los componentes alimentarios debían definirse en primera instancia según su composición química, no según su función. También se mostró escéptico en cuanto a la inclusión en la definición de las “propiedades” de la fibra, como sus efectos sobre el tiempo de tránsito intestinal, la fermentación y el metabolismo de los lípidos. La fibra no causaba siempre el mismo efecto sobre estos procesos, por lo que se consideraron pertenecientes al terreno de las declaraciones de propiedades saludables; existían muchos factores aparte de la fibra que contribuían a su control.

31. Se consideró que la inclusión de carbohidratos como el almidón resistente y los oligosacáridos prebióticos en la definición de la fibra podría inducir a error a los consumidores. A estos carbohidratos, aunque se les reconocen propiedades importantes, no se les pueden atribuir los beneficios de la fibra como se propuso en un principio. “No existen pruebas claras de que la adición a los alimentos funcionales y elaborados de diversos oligosacáridos o componentes aislados de los cereales integrales, la fruta, las hortalizas o las legumbres proteja contra las enfermedades cardiovasculares y la diabetes”.

32. El profesor Cummings dio respuesta además a algunas de las observaciones presentadas por escrito en relación con la nueva definición propuesta como resultado de la actualización científica conjunta FAO/OMS. Una de ellas hacía referencia al término “intrínsecos”. Existen dos razones para incluir este término en la nueva definición propuesta. En primer lugar, el Instituto de Medicina de los Estados Unidos de América hace una distinción entre la fibra intrínseca y otros tipos de fibra. El grupo de expertos juzgó que esta distinción era razonable. En segundo lugar, como ya se ha señalado, no hay pruebas de que las dietas ricas en almidón resistente, materiales aislados y depurados de la pared celular, goma vegetal y oligosacáridos proporcionen los mismos beneficios para la salud que se atribuyen tradicionalmente a la fibra.

33. Con respecto a la cuestión de la exclusión de la lignina, el profesor Cummings aclaró que ésta no se había incluido en la definición propuesta porque la auténtica lignina es muy difícil de medir. Lo que normalmente se considera lignina en el método de la fibra es la lignina Klasson, que es una mezcla impura de sustancias a menudo sin identificar. Si se descubriera que la auténtica lignina es importante para la salud, tendría que medirse por separado.

34. Por último, se instó al Comité a aplicar un enfoque más amplio de los carbohidratos en el que tuviera cabida la definición de la fibra. La industria alimentaria podrá explotar en beneficio de los consumidores las propiedades recientemente descubiertas de los carbohidratos como componentes de la dieta solo si éstos se definen y miden por separado. La fibra representa un componente único que no se confunde con las otras clases bien definidas de carbohidratos.

35. El Presidente invitó al Comité a hacer observaciones o preguntas generales sobre la actualización científica y a considerar si el debate acerca del Proyecto de cuadro debía posponerse hasta la siguiente reunión, a fin de permitir a los delegados examinar detenidamente las disposiciones relativas a la fibra dietética a la luz de la actualización científica.

36. El Comité tuvo la oportunidad de hacer preguntas sobre la actualización científica y consideró en particular las siguientes cuestiones: la diferencia entre la fibra intrínseca y otros tipos de fibra, las sustancias que no abarcaba la definición de fibra, como el almidón resistente, y otras cuestiones analíticas.

37. Con respecto a la exclusión del almidón resistente de la definición de fibra, el profesor Cummings recordó que siempre cabría la posibilidad de reconocer la presencia de almidón resistente como una declaración de propiedades saludables si existiera una justificación científica adecuada. Otros nutrientes añadidos podrían declararse también en la lista de ingredientes o como parte del etiquetado nutricional.

38. La delegación de la CE señaló que el objetivo del cuadro de condiciones era definir las declaraciones de propiedades nutricionales. Por consiguiente, eran necesarias aclaraciones sobre el modo en que esta actualización científica podría afectar a la definición de la fibra en este contexto.

39. El observador de la IUNS señaló a la atención del Comité los problemas relacionados con la metodología e indicó que la IUNS estaba trabajando con la UIQPA en la metodología analítica para la determinación de la fibra y que este trabajo se completaría en 2008.

40. Varias delegaciones opinaron que necesitarían más tiempo para examinar los resultados de la actualización científica. El Comité convino en que no era posible por el momento hacer más avances sobre el documento y que era preferible conceder más tiempo para realizar consultas a escala nacional, ya que la documentación científica no se había hecho pública hasta poco antes de la reunión. Se señaló que si el documento se mantenía en el trámite 7 no se solicitarían más observaciones y varias delegaciones señalaron que preferirían presentar observaciones. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó devolver el documento al trámite 6 y solicitar observaciones, mediante una circular, acerca de las implicaciones de la actualización científica FAO/OMS en la definición de fibra dietética propuesta y su aplicabilidad a las condiciones para la realización de declaraciones de propiedades.

Estado de tramitación de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales: Proyecto de cuadro de condiciones respecto del contenido de nutrientes (Parte B, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética)

41. El Comité acordó devolver el Proyecto de cuadro (disposiciones sobre la fibra dietética) al trámite 6 para solicitar más observaciones y volver a examinarlo en la siguiente reunión (véase el Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN EN EL TRÁMITE 7 (Tema 4 del programa)⁵

42. El Comité recordó que en su 28ª reunión había acordado devolver el Proyecto de norma revisada para los alimentos exentos de gluten al trámite 6 a fin de solicitar más observaciones y que un grupo de trabajo físico presidido por Suecia y copresidido por Canadá se reuniera antes de la reunión en curso del Comité para revisar las observaciones recibidas y preparar propuestas con objeto de ayudar al pleno a terminar la Norma.

43. Los copresidentes, de Suecia y Canadá, presentaron el documento CRD 1 y explicaron todos los cambios propuestos en el título y en otras secciones de la Norma, que figuraba en el apéndice al citado documento.

44. El Comité felicitó al Grupo de trabajo por su excelente trabajo y decidió examinar la Norma basándose en el documento preparado por el Grupo de trabajo y presentado en el apéndice al CRD 1. El Comité acordó centrar los debates en las secciones sobre las que se habían recibido observaciones y en las que había corchetes. Además de correcciones en la redacción y el formato, el Comité hizo los cambios y recomendaciones que se indican a continuación.

Título

45. El Comité acordó modificar el título de modo que dijera Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten.

⁵ ALINORM 07/30/26, Apéndice IV; CX/NFSDU 07/29/4 (observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Costa Rica, Guatemala, México, Estados Unidos, la AAC, el ISDI, la IWGA, el WGPAT); CX/NFSDU 07/29/4-Add.1 (observaciones de Brasil, AOECs); CX/NFSDU 07/29/4-Add.2 (observaciones de Cuba, Ghana); CRD 1 (informe del Grupo de trabajo); CRD 4 (observaciones de la India, Filipinas); CRD 11 (observaciones de la AAC); CRD 16 (observaciones de Sudáfrica).

Ámbito de aplicación

46. Tras debatir la cuestión, el Comité aceptó la segunda opción relativa al ámbito de aplicación que había propuesto el Grupo de trabajo y aclaró también, en el segundo párrafo, que los alimentos eran para consumo “general” en lugar de “normal” y que los alimentos que estaban naturalmente exentos de gluten podían incluirse igualmente en la Norma para alimentos para regímenes especiales para personas intolerantes al gluten.

Sección 2.1.1 (Alimentos exentos de gluten) y Sección 2.1.2 (Alimentos procesados de forma especial para reducir el contenido de gluten a un nivel comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg)

47. El Comité debatió largamente la definición de alimentos exentos de gluten presentada en esta sección y cómo abordar los problemas de etiquetado relacionados con los alimentos exentos de gluten y los alimentos elaborados de forma especial para reducir el gluten.

48. Varias delegaciones opinaron que el término “exento de gluten” debía reservarse exclusivamente a los productos que contuvieran menos de 20 mg de gluten por kg tal como se venden o distribuyen a los consumidores, o a los productos naturalmente exentos de gluten (con un contenido máximo de 20 mg por kg), y preferían que en la Norma se incluyera solo este grupo de productos. Además, señalaron que el Comité debía ayudar a los celíacos a reducir al mínimo posible la cantidad de gluten en su dieta.

49. Otras varias delegaciones se inclinaron por dos grupos de alimentos: por una parte los alimentos exentos de gluten, con un contenido de 20 mg/kg como máximo, y por otra los productos a base de almidón de trigo procesado de forma especial con un contenido reducido de gluten comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg. Al respecto, señalaron a la atención del Comité el hecho de que ya había en el mercado productos con esos contenidos de gluten, que se llevaban usando como alimentos exentos de gluten desde hacía mucho tiempo sin ninguna consecuencia negativa, y que la retirada de estos productos limitaría la elección de los consumidores en relación con sus dietas.

50. Algunas delegaciones indicaron que había una variación significativa en cuanto a la sensibilidad al gluten entre los celíacos y que esos productos no se comercializaban en todos los países. No obstante, era importante transmitir un mensaje a los consumidores acerca de la verdadera naturaleza de los productos.

51. El Comité tomó nota de que esta cuestión se había debatido ampliamente también en el Grupo de trabajo que, como solución consensuada, introdujo una nota a pie de página en la que se indicaba que el almidón con un contenido de gluten superior a 20 mg/kg no podía etiquetarse como “exento de gluten”, pero que podía utilizarse como ingrediente de un producto exento de gluten siempre que el producto final contuviese menos de 20 mg de gluten por kg. El Comité introdujo la Sección 2.1.2 sobre alimentos con un contenido de gluten comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg.

52. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó que las cuestiones presentadas en la sección titulada “Descripción” referentes a los alimentos exentos de gluten y otros alimentos con un contenido reducido de gluten se tratasen en conjunción con la Sección 4, relativa al etiquetado.

53. El Comité hizo algunos cambios en las secciones 2.1.1 a) y b) y 2.1.2 con el fin de simplificarlas y aclaró una nota a pie de página relativa a la tolerancia a la avena. El Comité acordó especificar que la ingesta de avena no contaminada por trigo, centeno o cebada en los alimentos regulados por la Norma podía determinarse a nivel nacional.

54. El Comité tomó nota de que los términos “alimentos muy bajos en gluten” o “alimentos bajos en gluten” o “alimentos con un contenido reducido de gluten” presentes en el título y el texto de la Sección 2.1.2 podrían dar pie a confusión entre los consumidores de diferentes países y tras debatir la cuestión, decidió cambiar el título de esta sección a “Alimentos procesados de forma especial para reducir el contenido de gluten a un nivel comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg, con los cambios consiguientes en el texto. El Comité hizo también algunos cambios en la redacción del primer párrafo de esta sección y borró los corchetes que encerraban el nivel de 100 mg/kg.

55. El Comité acordó introducir una disposición en el sentido de que las decisiones sobre la comercialización de los productos descritos en esta sección podían tomarse a nivel nacional.

56. La delegación de España expresó sus reservas acerca de la decisión de incluir la Sección 2.1.2 para definir los productos con un contenido de gluten comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg.

57. A la luz de estos cambios, el Comité acordó eliminar la nota 2 a pie de página de la Sección 2.1.1 b), que contenía disposiciones acerca del almidón con un contenido de gluten comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg, pues ya estaba cubierta en la Sección 2.1.2.

Sección 3 (Composición esencial y factores de calidad)

58. El Comité acordó suprimir los corchetes que encerraban “100 mg/kg” en la Sección 3.2 a raíz de su decisión sobre la Sección 2.1.2.

Sección 4 (Etiquetado)

59. En la Sección 4.1, el Comité aclaró que el término “exento de gluten” se refería a los productos descritos en la Sección 2.1.1.

60. Se hicieron diversas propuestas sobre la Sección 4.2 para describir cómo se deben etiquetar los alimentos procesados para reducir el contenido de gluten a un nivel comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó usar la segunda opción de la Sección 4.2 propuesta por el Grupo de trabajo con la adición de la aclaración de que el etiquetado de los productos descritos en la Sección 2.1.2 podía determinarse en el plano nacional, que estos productos no podían llamarse “exentos de gluten” y que los términos usados en el etiquetado de esos productos debían indicar la verdadera naturaleza del producto.

Sección 5 (Métodos de análisis y muestreo)

61. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del observador del WGPAT de reorganizar la Sección 5.1 en aras de la claridad y para que el texto estuviera dispuesto de una forma más lógica y aclaró que, en el análisis cualitativo, la presencia de gluten debía determinarse mediante métodos pertinentes, como el ELISA o el ADN.

62. El Comité convino en hacer hincapié en que los métodos debían validarse con un material de referencia homologado y aclaró que el límite de detección debía ser igual o inferior a 10 mg de gluten por kg. El Comité también eliminó las referencias a la rastreabilidad y a las normas aceptadas internacionalmente en el segundo párrafo.

63. Con referencia a la observación formulada por la delegación de Canadá en cuanto a que el método ELISA R5 Méndez no se ajustaba a la definición de método del Tipo I y la petición de que se solicitara al CCMAS que volviera a considerar el estado de este método, la Secretaría aclaró que esta cuestión había sido suficientemente estudiada por el CCMAS en sus reuniones 26^a y 27^a y que el Comité había llegado a la conclusión de que este método debía considerarse del Tipo I. La Secretaría también recordó que se podían proponer nuevos métodos, a medida que estuvieran disponibles, que satisficieran los criterios presentados en el Manual de Procedimiento del Codex; estos métodos serían examinados por el Comité y remitidos al CCMAS para su aprobación.

Estado de tramitación del Proyecto de norma revisada para alimentos exentos de gluten

64. El Comité convino en remitir el Proyecto de norma revisada relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten a la Comisión, en su 31^o período de sesiones, para su adopción final en el trámite 8 (véase el Apéndice III).

PROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS EN EL TRÁMITE 7 (Tema 5 del programa)⁶

65. El Comité recordó que el Proyecto de lista de referencia había sido adoptado en el trámite 5 por la Comisión en su 29.º período de sesiones y había sido distribuido para que se realizaran observaciones al respecto en el trámite 6. El Comité examinó el texto sección por sección e hizo las siguientes enmiendas y observaciones.

66. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Estados Unidos de añadir una nueva sección acerca de los ingredientes facultativos, ya que en las normas del Codex sobre alimentos para lactantes y niños pequeños no se enumeraban todos los ingredientes facultativos. Se acordó que los ingredientes facultativos debían satisfacer los criterios especificados en la Sección 2.1 así como las disposiciones de las normas del Codex pertinentes.

67. La delegación de México opinó que el hierro reducido por hidrógeno tenía una biodisponibilidad baja y que, por tanto, no debía incluirse en la lista de referencia. No obstante, el Comité decidió mantener esta sustancia, y señaló que la lista era de referencia y que los países podían seleccionar a nivel nacional la fuente de nutrientes más adecuada.

68. La delegación de la India, con referencia a sus observaciones por escrito, propuso la inclusión del feretato sódico como fuente de hierro. El Comité acordó que, con el fin de examinar la inclusión de sustancias adicionales, debían proporcionarse datos relevantes de acuerdo con los criterios establecidos en la Sección 2.1.

69. Se realizaron algunas correcciones en la redacción de todo el texto, incluidas las referencias al uso de algunas sustancias en las normas del Codex y al vademécum farmacológico pertinente.

70. Se aclaró en la nota 7 a pie de página que la última columna hacía referencia a los alimentos para usos medicinales especiales diferentes de los preparados para lactantes, ya que los preparados para lactantes para usos medicinales especiales destinados a los lactantes estaban incluidos en una columna específica.

71. En la Sección 4 (“Que aportan sodio”), se corrigieron las referencias al uso del sulfato de sodio en las normas del Codex. El Comité convino con la propuesta de la delegación de la CE de eliminar el tartrato de sodio debido a la posibilidad de que se superase la IDA y la contribución a la ingesta de sodio derivada de su uso.

72. Tras debatir la cuestión, el Comité aclaró que, en la Sección 10 (“Ácido fólico”), el L-metilfolato cálcico era apropiado exclusivamente en alimentos para usos medicinales especiales y en la Parte B de la Norma para preparados para lactantes.

73. En la Parte C, el Comité convino en incluir el L-metilfolato cálcico en la Parte B de conformidad con los requisitos de pureza disponibles y eliminar la línea 4.6 (“Lecitina”), ya que se trataba de un aditivo. En la Sección 6 (“Nucleótidos”), se eliminaron los corchetes y se mantuvieron todas las sustancias enumeradas.

74. El Comité convino en eliminar toda la sección en la que se enumeraban las sustancias respecto de las cuales no existían requisitos de pureza oficiales, ya que no se había proporcionado información adicional sobre dichas sustancias.

75. En la Parte D (“Lista de referencia”) el Comité recordó que el CCFA había ratificado los aditivos de la Parte B con algunas enmiendas. El Comité debatió acerca de la cantidad que debía consignarse en la lista en relación con la goma arábiga, ya que no se había logrado un consenso en la última reunión respecto a los niveles de 10 mg/kg o 100 mg/kg.

76. La delegación de la CE opinó que el nivel de goma arábiga debía ser 10 mg/kg, ya que no existía ninguna justificación para establecer un nivel superior. La delegación de Estados Unidos señaló que el nivel

⁶ ALINORM 07/29/26, Apéndice V; CL CX/NFSU 07/29/05 (observaciones de Brasil, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Ghana, Guatemala, Estados Unidos de América); CRD 5 (observaciones de la CE, la India, Indonesia, Filipinas).

previsto en la lista de referencia en vigor era 100 mg/kg y que debía mantenerse, ya que no se habían aportado nuevos datos que justificasen un nivel inferior. El observador de la AIDGUM respaldó esta posición y propuso que se aportara información adicional sobre las razones tecnológicas que sustentan el uso de niveles más elevados.

77. El Comité no logró alcanzar una conclusión al respecto y convino en mantener los dos niveles (10 mg/kg y 100 mg/kg) entre corchetes para su posterior examen. No obstante, se acordó que esta cuestión no debía retrasar el avance del Proyecto de lista de referencia revisada, puesto que ya se habían resuelto las demás cuestiones, incluidas las relacionadas con los otros aditivos de la Parte D.

Estado de tramitación del Proyecto de lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños

78. El Comité convino en adelantar el Proyecto de lista de referencia al trámite 8 para su adopción por la CAC en su 31º período de sesiones (véase el Apéndice IV), con la excepción del nivel de goma arábica en la Parte D, que se devolvió al trámite 6 para solicitar nuevas observaciones con vistas a su examen en la siguiente reunión (véase el Apéndice V).

ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE LA BASE CIENTÍFICA DE LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES EN EL TRÁMITE 4 (Tema 6 del programa)⁷

79. El Comité recordó que en su 28ª reunión no había podido examinar detenidamente este tema por falta de tiempo, por lo que acordó mantener el Anteproyecto de recomendaciones en el trámite 4 y examinarlo en su siguiente reunión.

80. La delegación de Francia recordó los antecedentes de la elaboración de las recomendaciones y señaló que el texto había sido reformulado para la última reunión a la luz de las observaciones recibidas y de las orientaciones emitidas por el Comité en reuniones anteriores. La delegación destacó la importancia de la naturaleza de las pruebas científicas tal y como se trataba en la Sección 4 y señaló que los casos especiales se abordaban por separado. Quedaban por aclarar determinadas cuestiones, como el ámbito de aplicación, ya que en distintas reuniones el Comité había adoptado puntos de vista diferentes sobre si las declaraciones de propiedades deberían o no referirse a dietas totales. La cuestión de la reevaluación de las declaraciones de propiedades saludables también requería un nuevo examen, ya que había dos enfoques posibles: la reevaluación de manera regular o únicamente cuando aparecieran nuevas pruebas científicas sustanciales.

81. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Francia y al grupo de redacción por su excelente trabajo sobre unos temas tan complejos y mantuvo un debate general sobre las principales secciones del documento.

Preámbulo

82. El Comité acordó que el Anteproyecto de recomendaciones, una vez finalizado, se incluyera como anexo en las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables. Por consiguiente, el Comité acordó suprimir el Preámbulo al no ser necesaria ninguna referencia adicional a otros textos del Codex, ya que las recomendaciones formarían parte de las Directrices.

Ámbito de aplicación

83. La delegación de la India, refiriéndose a las observaciones que había presentado por escrito, propuso añadir nuevas disposiciones acerca de la utilización de las declaraciones de propiedades saludables en determinadas circunstancias. Sin embargo, el Comité acordó que el objetivo de las Recomendaciones era definir la base científica de las declaraciones de propiedades saludables y que otras cuestiones relacionadas con las declaraciones de propiedades saludables se abordaban en las Directrices adoptadas, las cuales no eran objeto de examen.

⁷ CX/NFSU 07/29/6 (anteriormente CX/NFSU 06/28/7); CX/NFSU 07/29/6-Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Bolivia, Brasil, Estados Unidos, Guatemala, Kenya, Nueva Zelanda, CIAA, IASDA, ISDI, WSRO); CRD 6 (observaciones de Australia, la CE, Cuba, Estados Unidos, Filipinas, la India, Indonesia, Malasia).

84. El Comité debatió sobre la necesidad de incluir consideraciones adicionales acerca de la inocuidad de los alimentos. Tras debatir la cuestión, se acordó mantener el párrafo propuesto al respecto con una enmienda aclaratoria de la redacción.

Definición

85. Se propuso suprimir esta sección, puesto que las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables no se referían a las propiedades en la definición de las declaraciones saludables y de esa forma se garantizaría la coherencia del anexo con las Directrices.

86. Algunas delegaciones destacaron que las sustancias biológicamente activas no estaban definidas y no deberían incluirse en la definición. El Comité acordó que se reemplazase este término por “componentes o sustancias afines”.

87. También se acordó sustituir “dieta total” por “categorías de alimentos”, puesto que se habían excluido las declaraciones sobre las dietas totales.

88. La delegación de Francia señaló que esta definición se había añadido en razón de la inclusión de la dieta total en el ámbito de aplicación de las recomendaciones y que quizá hubiera dejado de ser necesaria.

89. La delegación de Estados Unidos propuso que se reemplazase en todo el texto la frase “propiedades de los alimentos” con la frase “alimento o constituyente alimentario”, empleada en las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables.

Evaluación de la evidencia científica

90. La delegación de Estados Unidos de América opinó que debería haber una descripción más detallada de los estudios clínicos utilizados como base para la justificación de las declaraciones de propiedades saludables y propuso un texto adicional a tal efecto. Así, la delegación propuso añadir un nuevo texto en la Sección 4.1 para describir más detalladamente los requisitos aplicables a estos estudios. La delegación de Malasia propuso incluir una referencia a estudios epidemiológicos en el párrafo 4.1.

91. Varios observadores expresaron la opinión de que no siempre era posible justificar las declaraciones de propiedades saludables por medio de ensayos clínicos bien diseñados. En efecto, temían que no fuese factible ni práctico basar todas las declaraciones de propiedades saludables en pruebas procedentes de estudios con seres humanos, especialmente teniendo en cuenta que muchas declaraciones originales de propiedades saludables estaban basadas en estudios observacionales y en investigaciones epidemiológicas. Asimismo, varios observadores destacaron que determinadas declaraciones habituales, como las relativas a grupos de alimentos tales como las hortalizas, quedarían excluidas en caso de aplicarse tales disposiciones.

92. Tras debatir la cuestión, el Comité reconoció que no sería posible finalizar la revisión del texto sección por sección, a la vista de las cuestiones surgidas en el debate, y examinó de qué forma podía avanzarse.

93. La delegación de Estados Unidos de América propuso reorganizar el documento para seguir los pasos para la justificación de las declaraciones de propiedades saludables e incluir lo siguiente en la Sección 4 (“Evaluación de la evidencia científica”): 4.1, Naturaleza, calidad y alcance de las pruebas; 4.2, Evaluación de la totalidad de las pruebas pertinentes; y 4.3, Casos especiales.

94. La delegación de Francia recordó que la actual estructura estaba basada en las respuestas a una circular y que era necesaria una sección específica para definir el nivel de prueba científica, a la vez que expresó su temor de que se perdiera este aspecto si se reorganizara el documento. La delegación destacó que si bien la ampliación de la sección titulada “Proceso paso a paso” podría proporcionar más información útil, la principal cuestión que debía abordarse era el nivel de prueba necesario para justificar las declaraciones y solicitó orientación al Comité para proseguir la elaboración del documento.

95. La delegación de Australia opinó que la estructura del documento debería corresponder a los diferentes tipos de declaraciones de propiedades saludables descritos en las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables y que la presentación de pruebas científicas justificativas podía variar también significativamente en función del tipo de declaración.

96. El Comité no logró llegar a una conclusión sobre las disposiciones relativas a las pruebas científicas ni sobre la reorganización del texto por el momento y acordó que un grupo de trabajo electrónico dirigido por la delegación de Francia con la asistencia de las delegaciones interesadas, que trabajaría únicamente en inglés, revisara el documento a la luz de las observaciones recibidas.

Estado de tramitación del Anteproyecto de recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables

97. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de recomendaciones al trámite 2/3 para que fuera redactado de nuevo por el grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Francia, solicitar más observaciones al respecto, y examinarlo nuevamente en la siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES EN EL TRÁMITE 4 (Tema 7 del programa)⁸

98. El Comité recordó que la Comisión, en su 30.º período de sesiones, había aprobado una propuesta de trabajo sobre el establecimiento y la aplicación de principios de análisis de riesgos nutricionales.

99. La delegación de Australia presentó el documento y explicó su estructura y contenido. La delegación indicó que las definiciones principales se habían tomado del Manual de procedimiento del Codex y que se habían propuesto dos opciones para el título. Asimismo, señaló que el destino previsto de dicho documento era su aplicación en el marco del Codex y no por parte de los gobiernos.

100. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Australia por la gran calidad de su documento.

Observaciones generales

101. La delegación de Malasia señaló a la atención del Comité la necesidad de usar la misma terminología en los diversos ejemplos y destacó que no todos los ácidos grasos saturados tenían el mismo efecto fisiológico.

102. El representante de la FAO indicó que la OMS y la FAO deberían ser la principal, si no la única, fuente de asesoramiento científico del CCNFSDU y que cabía la posibilidad de que los grupos de expertos internacionales no proporcionasen asesoramiento científico imparcial y objetivo. La OMS y la FAO estaban comprometidas a celebrar, a petición del CCNFSDU, reuniones y consultas de expertos sobre los temas solicitados y a publicar informes de manera oportuna. Para la evaluación de riesgos a nivel mundial, solo se deberían seguir normas de referencia sobre nutrición internacionales, en lugar de regionales o nacionales. Sería necesario elaborar bases de datos internacionales sobre el consumo y la composición de los alimentos con objeto de realizar evaluaciones de riesgos nutricionales a nivel internacional. En cuanto a la inocuidad de los alimentos, el JECFA, por ejemplo, utiliza los 13 grupos de dietas del Programa mixto de vigilancia y evaluación de la contaminación de los alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) para la evaluación de la exposición, lo que podría no ser adecuado para la evaluación de riesgos nutricionales.

103. En respuesta a la aclaración solicitada por la delegación de Estados Unidos de América con respecto a la necesidad de celebrar una consulta de expertos de la OMS y la FAO, el representante de la OMS indicó que dicha sugerencia se había realizado debido a que el propósito del Anteproyecto de principios no estaba claro, concretamente si se estaba elaborando para uso interno del Codex o para los gobiernos. No obstante, tras la explicación dada por la delegación de Australia durante la presentación de su documento, quedó claro que dichos principios se estaban elaborando para uso interno del Codex y no para uso de los gobiernos. El representante de la OMS explicó que para la elaboración de orientación para los gobiernos, por ejemplo para elaborar recomendaciones relativas al enfoque de la evaluación de riesgos nutricionales, la práctica habitual de la OMS consistía en realizar una consulta de expertos con la participación de expertos externos de todo el mundo. Asimismo, el representante de la OMS añadió que su organización era plenamente consciente de que los Estados miembros del Codex manifestaban cada vez más la necesidad de reforzar la función de la

⁸ CX/NFSDU 07/29/7; CX/NFSDU 07/29/7-Add.1 (observaciones de los Estados Unidos de América y la WSRO); CX/NFSDU 07/29/7-Add.2 (observaciones de México); CRD 7 (observaciones de la CE, Filipinas e Indonesia).

FAO y la OMS con miras a ofrecer asesoramiento científico de manera oportuna. La OMS estaba preparada para garantizar la provisión de asesoramiento científico de manera oportuna con el apoyo oportuno de los gobiernos. Un buen ejemplo de ello era el Taller técnico sobre evaluación de riesgos en materia de nutrientes que se celebró en 2005. Con el apoyo de los gobiernos, la FAO y la OMS lograron proporcionar asesoramiento científico a tiempo. Esta cuestión debería considerarse también a la luz de la elaboración de la Iniciativa mundial en pro del asesoramiento científico relativo a la alimentación (GIFSA), que servirá de apoyo para la actividad científica de los órganos de expertos de la FAO y la OMS, incluidas varias consultas de expertos y reuniones relacionadas con la nutrición.

104. El Comité examinó el documento sección por sección y, además de realizar correcciones en la redacción, hizo las siguientes observaciones y modificaciones.

Título

105. El Comité acordó aclarar el título de forma que quedase como “Principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales”, pues reflejaba mejor el contenido del documento y era coherente con los títulos de documentos elaborados por otros comités del Codex con respecto a esta cuestión.

Sección 1 (“Antecedentes”)

106. El representante de la OMS solicitó que se aclarase el segundo párrafo del texto, o se añadiesen algunas palabras en él, para garantizar que las consultas de expertos conjuntas de la FAO y la OMS a las que se hacía referencia en el documento fueran las solicitadas por el CCNFSDU, pero no todas las consultas de expertos de la FAO y la OMS, pues muchas consultas de expertos conjuntas FAO/OMS no eran solo para el Codex, sino para la elaboración de directrices y recomendaciones para los gobiernos, incluidas las relacionadas con las necesidades de nutrientes de los seres humanos, directrices sobre enriquecimiento o directrices sobre complementación.

Sección 2 (“Introducción”)

107. El Comité observó que no estaba clara la relación que tenía el término “concomitantes” con el riesgo, por lo que acordó eliminarlo en el párrafo 3.

108. El Comité acordó modificar “principios nutricionales” por “principios de análisis de riesgos nutricionales” en el párrafo 4 y a lo largo de todo el documento.

109. El Comité también acordó sustituir las palabras “efecto potencialmente positivo en la salud” por “[posible] efecto nutricional o fisiológico” en la nota 2 a pie de página y poner la nota entre corchetes de forma que describiera mejor el posible efecto de una sustancia afín.

Sección 3 (“Alcance y aplicación”)

110. El Comité acordó combinar los párrafos 9 y 10 como sigue: eliminó la referencia a los ejemplos en los dos puntos del párrafo 9, combinó los dos puntos del párrafo 10 y los movió de forma que quedaran como tercer punto del párrafo 9, y puso dicho punto entre corchetes para solicitar más observaciones y examinarlo nuevamente más adelante.

111. El segundo punto del antiguo párrafo 12 se corrigió eliminando “sobre los que se puede realizar una declaración de propiedades saludables” y aclarando que la formulación de los principios generales para la evaluación o la gestión de riesgos relacionados con los alimentos no solo se aplicaba a las declaraciones de propiedades saludables, sino también a las declaraciones de propiedades nutricionales.

112. El párrafo 13 se eliminó debido a que trataba cuestiones que no estaban relacionadas con el análisis de riesgos nutricionales.

Sección IV (“Definiciones”)

113. La delegación de la CE solicitó aclaraciones sobre la situación de las definiciones presentadas e indicó que el Comité tal vez tuviera que revisar algunas de ellas para reflejar con más claridad la evaluación del riesgo nutricional.

Sección 5 (“Principios de análisis de riesgos nutricionales”)

114. El Comité eliminó el párrafo 16 porque ya se trataba en la Sección 1.

115. El Comité acordó combinar los párrafos 31 y 32 eliminando la primera oración del párrafo 31, moviendo la segunda al final del párrafo 32 y poniendo dicha oración entre corchetes. La delegación de México propuso que se añadiera la palabra “estabilidad” después de “disponibilidad” en el párrafo 31.

116. El Comité acordó eliminar el párrafo 33 debido a que el análisis de riesgos nutricionales no estaba comprendido en el mandato del JECFA.

117. El Comité acordó considerar un nuevo párrafo tal y como propuso la delegación de la CE en el documento CRD 7 de forma que se aclarara que las decisiones sobre gestión de riesgos nutricionales deberían tener en cuenta los hábitos alimentarios de diferentes consumidores y puso dicho párrafo entre corchetes para solicitar observaciones y examinarlo más adelante.

Sección 6 (“Selección por el CCNFSDU de un evaluador de riesgos”)

118. El Comité tomó nota de una propuesta de que en algunos casos podría ser necesario recurrir a expertos nacionales, por lo que acordó corregir la última oración del párrafo 38 y agregó las nuevas palabras entre corchetes.

119. La delegación de Malasia manifestó su preocupación con respecto a la inclusión de otras fuentes de asesoramiento científico además de la FAO/OMS e indicó que se debería aclarar si los “expertos nacionales” los proporcionaban los gobiernos o bien otras fuentes.

120. En vista de la eliminación de algunos párrafos, el texto se volvió a numerar en consecuencia.

Estado de tramitación del Anteproyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

121. El Comité reconoció que se había avanzado considerablemente en la revisión del documento y, a pesar del hecho de que varios párrafos quedaron entre corchetes, acordó adelantar el Anteproyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales al trámite 5 para su adopción por la CAC en su 31º período de sesiones (véase el Apéndice VI).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS PROPUESTAS RELATIVAS A VALORES DE REFERENCIA ADICIONALES O REVISADOS DE NUTRIENTES PARA FINES DE ETIQUETADO (Tema 8 del programa)⁹

122. El Comité recordó que un grupo de trabajo electrónico coordinado por la delegación de la República de Corea había sido encargado de revisar el documento de debate sobre los valores de referencia de nutrientes (VRN) para fines de etiquetado abordando los siguientes temas: fijar principios para el establecimiento de los VRN y la necesidad de establecer VRN para distintos grupos de población.

123. La delegación de la República de Corea presentó el documento revisado, en el que se resumían la situación y las prácticas actuales en los Estados miembros, los criterios para establecer VRN para fines de etiquetado de alimentos y para el uso de los VRN por parte de las autoridades nacionales, así como la base para los VRN en los distintos países. La delegación señaló a la atención del Comité el hecho de que era muy importante, antes de proseguir el trabajo, alcanzar un acuerdo firme sobre los nutrientes y grupos de población que debían cubrirse y sobre el uso de VRN. Asimismo, la delegación indicó que en el apéndice del documento se presentaba una propuesta de principios para establecer VRN para la población en general y que el documento de proyecto relativo al nuevo trabajo (CRD 14) estaba preparado, si el Comité decidía comenzar a examinarlo.

⁹ CX/NFSDU 07/29/8; CRD 8 (observaciones de la CE, Filipinas, Indonesia, IADSA); CRD 14 (documento de proyecto sobre un nuevo trabajo con miras a revisar los valores de referencia de vitaminas y minerales preparado por la República de Corea); CRD 16 (observaciones de Sudáfrica).

124. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de la República de Corea por su excelente trabajo y mantuvo un largo debate sobre el alcance del documento y la forma de avanzar.

125. La delegación de Estados Unidos, pese a reconocer la importancia de la elaboración de VRN para lactantes y niños pequeños, destacó que la principal prioridad para el Comité debería ser avanzar en la labor sobre los VRN para la población en general con fines de etiquetado únicamente, ya que la elaboración de VRN para lactantes y niños pequeños requeriría un trabajo preparatorio adicional. Varias delegaciones apoyaron esta opinión.

126. La delegación de la Comunidad Europea manifestó que la revisión de los VRN era un trabajo muy importante, por lo que propuso que continuara con objeto de establecer VRN para la población adulta y también para lactantes y niños pequeños de 6 a 36 meses, y expresó la opinión de que este trabajo podría avanzar de forma paralela. Varias delegaciones apoyaron esta opinión.

127. Algunas delegaciones señalaron que el establecimiento de principios y VRN para lactantes y niños pequeños requería la elaboración de un conjunto distinto de principios, así como datos adicionales. Por consiguiente, propusieron comenzar a trabajar sobre los VRN para la población adulta y ocuparse de los VRN relativos a los lactantes y los niños pequeños en una fase posterior.

128. El Comité acordó que el alcance del documento se limitara a las vitaminas y los minerales y que el uso de VRN debía limitarse a fines de etiquetado.

129. El Comité señaló que sería muy difícil avanzar al mismo tiempo en la elaboración de dos conjuntos de principios y VRN para la población adulta y para los lactantes y niños pequeños y acordó que este trabajo se basara en un proceso para elaborar los principios generales para el establecimiento de VRN para la población en general, como un primer paso. El Comité acordó que el siguiente paso sería un proceso para revisar todos los valores de referencia disponibles, así como su base científica, de acuerdo con los principios acordados, y, en caso necesario, actualizar y ampliar la actual lista de VRN de vitaminas y minerales incluida en las Directrices para el etiquetado nutricional. Una vez finalizado lo anterior, el Comité establecería VRN de vitaminas y minerales para etiquetado para niños de 6 a 36 meses de edad. El Comité comenzaría entonces a trabajar para establecer principios que fueran aplicables a los VRN para este grupo de edad, utilizando como base los principios definidos para los VRN para la población en general y modificándolos según sea necesario. Una vez fijados dichos principios se establecerían los VRN para este grupo de edad. A tal efecto, el Comité acordó también enmendar la Sección 3, relativa a las principales cuestiones que se deben tratar, del documento de proyecto presentado en el CRD 14.

130. El Comité examinó la necesidad de asesoramiento científico para la preparación de VRN para lactantes y niños y, tras debatir la cuestión, acordó enmendar la Sección 7 del documento de proyecto, sobre la identificación de asesoramiento científico, en el sentido de que la necesidad de asesoramiento científico de la FAO y la OMS se determinaría en una fase posterior de la elaboración del documento.

131. El observador de la NHF propuso establecer un VRN adicional para cada nutriente, a fin de proteger al grupo de población con mayor necesidad de cada nutriente; sin embargo, el Comité no apoyó esta propuesta.

132. El Comité acordó solicitar a la Comisión, en su 31.º período de sesiones, que aprobara el nuevo trabajo sobre la revisión de los valores de referencia relativos a las vitaminas y los minerales para fines de etiquetado de alimentos. El documento de proyecto sobre este trabajo se adjunta a este informe como apéndice.

133. El Comité acordó que la delegación de la República de Corea, con el apoyo de otras partes interesadas, preparase un documento revisado, teniendo en cuenta las decisiones tomadas en la reunión en curso del Comité, que sería distribuido para recabar observaciones y examinado en la siguiente reunión del Comité.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS NORMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN RELATIVAS A LA CALIDAD NUTRICIONAL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (Tema 9 del programa)¹⁰

134. El Comité recordó que en su última reunión había acordado que la delegación de Canadá preparase un documento con más explicaciones sobre la elaboración de dichas directrices, que sería examinado en esta reunión.

135. La delegación de Canadá presentó el documento y recordó que en el Proyecto de plan de acción de la OMS y la FAO para la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud, en la Acción 5, párrafo 43 (dirigido al CCNFSDU), se indicaba que el CCNFSDU debía “revisar la necesidad de elaborar directrices destinadas a los Gobiernos sobre la aplicación de principios de nutrición saludable a la producción, elaboración y preparación de alimentos a partir de los objetivos de ingesta de nutrientes de la población en general que adoptó en 2002 la Consulta Mixta de Expertos, teniendo en cuenta los avances que se han producido en las ciencias nutricionales en la última década y los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos”. En el Proyecto de plan de acción se afirmaba que dichas directrices podrían servir de ayuda a la hora de elaborar alimentos aptos para su inclusión en dietas destinadas a reducir el riesgo de enfermedades crónicas. Así, por ejemplo, con objeto de reducir o eliminar los ácidos grasos trans en los alimentos, dichas directrices podrían ofrecer orientación sobre alternativas más saludables.

136. La delegación recordó que las Directrices para uso de los comités del Codex sobre la inclusión de disposiciones acerca de la calidad nutricional en las normas alimentarias y en otros textos del Codex elaboradas por el Comité habían sido adoptadas por la Comisión en 1987 e incluidas en su Manual de procedimiento. Las Directrices se centraban principalmente en la adición de nutrientes esenciales y la recuperación de nutrientes perdidos en los alimentos. El Comité comenzó una revisión de estas Directrices en 1992 para hacer frente a las inquietudes relacionadas con la ingesta excesiva de grasa, azúcares y sodio, así como la ingesta insuficiente de fibra. El trabajo de revisión fue dirigido por Canadá en aquella ocasión. Sin embargo, el trabajo fue interrumpido y las Directrices fueron retiradas del Manual de procedimiento en 1997 después de que el Comité sobre Principios Generales (CCGP) y el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC) reconocieran que las definiciones y los objetivos de las Directrices ya estaban en gran parte cubiertos por los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos y que el asesoramiento sobre políticas de nutrición no formaba parte del mandato del Comité.

137. La delegación destacó que las normas alimentarias deberían fomentar, y no dificultar, la elaboración de alimentos compatibles con la Estrategia mundial. Las normas alimentarias pueden referirse claramente a varias de las recomendaciones de la Estrategia mundial sobre la dieta, tales como limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans, limitar la ingesta de azúcares libres, limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y asegurarse de que la sal sea yodada. Por consiguiente, la opinión de la delegación era que el asesoramiento sobre la producción, elaboración y preparación de alimentos que se ajusten a estas recomendaciones sería de utilidad tanto para los comités del Codex como para las autoridades nacionales. Canadá, sin embargo, señaló que al decidir cómo proceder en relación con este tema el Comité debía considerar también los trabajos ya en curso o propuestos, como el Proyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del CCNFSDU y la revisión propuesta de los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos y el trabajo del CCFL relativo a los nombres comunes normalizados modificados.

138. La delegación de la CE, pese a felicitar a Canadá por su trabajo en el documento de debate, indicó que el asesoramiento sobre políticas de nutrición quedaba fuera del mandato del Comité. Además, las definiciones y los objetivos de las directrices ya estaban en gran parte cubiertos por los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos y se estaba considerando la posibilidad de realizar nuevos trabajos con miras a la revisión de dichos principios. La delegación opinó que las Directrices sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables recientemente aprobadas ya tenían en cuenta

¹⁰ CX/NFSDU 07/29/9.

recomendaciones específicas sobre calidad nutricional e inocuidad elaboradas en el marco de la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud, y que el Comité estaba examinando un proyecto sobre la elaboración y la aplicación de principios para el análisis de riesgos nutricionales, así como un documento de debate sobre las propuestas relativas a valores de referencia adicionales o revisados de nutrientes para fines de etiquetado de los alimentos. Por consiguiente, algunas de las recomendaciones específicas de la estrategia de la OMS podían tenerse en cuenta en los mencionados documentos.

139. La delegación de Estados Unidos expresó la opinión de que numerosas cuestiones incluidas en las Directrices para uso de los comités del Codex sobre la inclusión de disposiciones acerca de la calidad nutricional en las normas alimentarias y textos afines del Codex ya estaban cubiertas por los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos y recordó que el Comité debería examinar su revisión en relación con el siguiente tema del programa y que varias cuestiones esenciales serían examinadas durante la elaboración del Anteproyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del CCNFSDU.

140. En vista de estas propuestas, el Comité acordó abandonar el examen del documento de debate y concluyó que no era necesaria la revisión de las Directrices para uso de los comités del Codex sobre la inclusión de disposiciones acerca de la calidad nutricional en las normas alimentarias y textos afines del Codex.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO CON MIRAS A ENMENDAR LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 9-1987) (Tema 10 del programa)¹¹

141. La delegación de Canadá presentó el documento y señaló que los Principios generales fueron adoptados en 1987 y que desde entonces habían aparecido distintos enfoques o filosofías sobre el control de la adición de vitaminas y minerales a los alimentos, se habían producido cambios en las tecnologías utilizadas para realizar la adición o para aumentar los niveles de vitaminas y minerales en los alimentos, y existía un creciente interés por la adición de sustancias bioactivas no nutrientes a los alimentos. La delegación propuso un nuevo trabajo de revisión de los Principios generales que abordaría tres cuestiones distintas dentro de los Principios: adición o aumento de los niveles de nutrientes esenciales en los alimentos por medios indirectos, incluyendo el bioenriquecimiento; adición discrecional de vitaminas y minerales a los alimentos para proporcionar al consumidor una mayor variedad de alimentos con vitaminas y minerales añadidos, incluyendo la necesidad de establecer niveles máximos y mínimos de adición; y adición de sustancias bioactivas que no son constituyentes esenciales de los alimentos. La delegación indicó que el documento de proyecto para el nuevo trabajo había sido preparado y se había presentado en el documento CX/NFSDU 07/29/10-Add.1 de conformidad con el mandato y los objetivos estratégicos de la Comisión.

142. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Canadá por su trabajo y acordó concentrarse en observaciones generales.

143. La delegación de la CE opinó que los cambiantes hábitos dietéticos de la población y los avances tecnológicos del sector justificarían la actualización de los Principios generales. Sin embargo, expresó la opinión de que, en una primera fase, esta actualización debería centrarse en las cuestiones claramente comprendidas en el ámbito de los actuales Principios generales, a saber, la adición directa de nutrientes a los alimentos. La delegación reconoció la importancia de tener en cuenta las cuestiones derivadas del bioenriquecimiento en la ingesta global de vitaminas, pero se mostró escéptica sobre la capacidad del CCNFSDU para abordar todas las cuestiones que serían pertinentes para el bioenriquecimiento en el marco de estos Principios generales. La delegación se mostró favorable a la sugerencia de introducir el concepto de enriquecimiento discrecional, que permite la adición de nutrientes esenciales por motivos distintos a los recogidos en los Principios generales.

144. Con respecto a la adición de sustancias bioactivas, la delegación consideró que, por el momento, en los Principios generales se debería seguir considerando como una prioridad la adición de nutrientes esenciales y que la inclusión de sustancias bioactivas dificultaría la elaboración de principios comunes.

¹¹ CX/NFSDU 07/29/10.

145. En lo tocante al enriquecimiento discrecional, la delegación consideró que las restricciones a dicho enriquecimiento solo deberían estar justificadas por motivos de seguridad y por la posibilidad de inducir a error al consumidor, y que debería permitirse el enriquecimiento discrecional únicamente con fuentes cuya inocuidad y biodisponibilidad hubieran sido evaluadas. Podía hacerse frente al riesgo de una ingesta excesiva de nutrientes mediante el establecimiento de cantidades máximas de nutrientes añadidos a los alimentos, y estas cantidades máximas deberían establecerse teniendo en cuenta en especial los niveles máximos de ingesta tolerables, determinados mediante evaluaciones de riesgos científicas, y las ingestas procedentes de la dieta. Deberían preverse encuestas nutricionales periódicas para supervisar los cambios en los hábitos dietéticos o las prácticas industriales, lo que requeriría una revisión de dichos niveles.

146. Otras delegaciones destacaron la disponibilidad de nuevas tecnologías y se mostraron favorables a proseguir la elaboración del documento, e hicieron hincapié en la importancia de estos temas para la salud pública.

147. La delegación de Estados Unidos, apoyando las inquietudes expresadas por la delegación de la CE, indicó que el documento describía cómo podían aplicarse los principios a las nuevas tecnologías, y destacó que, en su última reunión, el Grupo de acción sobre alimentos derivados de la biotecnología había señalado que los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987) elaborados por este Comité eran aplicables a los alimentos elaborados por medio de estas nuevas tecnologías. La delegación destacó asimismo que la revisión de los Principios generales podría abrir numerosas cuestiones polémicas sobre las que sería muy difícil alcanzar un acuerdo, ya que no existía una visión común de estos temas.

148. El Comité destacó que el trabajo de revisión podría proseguir en relación con esferas sobre las que fuera posible alcanzar un acuerdo y solicitó a la delegación de Canadá que preparara un documento revisado, reduciendo su alcance a la luz de las observaciones hechas en la presente reunión. El documento revisado sería examinado en la siguiente reunión del Comité.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa)

Métodos de análisis en la Norma revisada sobre preparados para lactantes¹²

149. El Comité recordó que el (CCMAS) no había ratificado los métodos propuestos para ser incluidos en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes y había abordado algunas cuestiones específicas sobre algunos métodos (véase el tema 2 del programa).

150. La delegación de Estados Unidos presentó el informe del Grupo de trabajo que se había reunido durante la reunión e incluyó propuestas para responder a las preguntas del CCMAS. La delegación señaló que no había sido posible llegar a una conclusión sobre todos los problemas y establecer una lista de métodos, dado que para ello era necesaria una atenta revisión de los métodos existentes y las delegaciones tendrían que consultar a sus expertos a nivel nacional. Se propuso, por lo tanto, establecer un Grupo de trabajo electrónico que examinara el resto de los problemas.

151. La delegación de la CE, recordando la sugerencia del CCMAS de sustituir los ensayos microbiológicos por métodos más modernos, propuso remitir al CCMAS, para que los ratificara, varios métodos desarrollados por el CEN para la determinación de vitaminas. La delegación de Estados Unidos indicó que también había propuesto métodos específicos respecto de los nutrientes enumerados en la Sección 3.1 de la Norma revisada sobre preparados para lactantes. Sin embargo, dado que no hubo consenso sobre estas propuestas, el Comité convino en que de momento no se podría enviar ningún método concreto para su ratificación.

152. El Comité debatió el mandato del Grupo de trabajo propuesto en el documento CRD 18, y en particular la posibilidad de revisar otros métodos para alimentos especiales y la necesidad de información adicional a los Principios para la determinación de los métodos de análisis del Codex. No obstante, el Comité convino en que el Grupo de trabajo debía centrarse en la finalización de los métodos aplicables a los preparados para

¹² CRD 10 (observación de Estados Unidos); CRD 15 (observaciones de la CE); CRD 17 (propuestas del Grupo de trabajo activo durante la reunión); CRD 18 (mandato propuesto del Grupo de trabajo electrónico).

lactantes, en el entendimiento de que podrían examinarse otros métodos más adelante, y acordó el mandato siguiente.

153. El Grupo de trabajo electrónico (GTE) deberá elaborar una lista de métodos de análisis para preparados para lactantes para su examen en la 30ª reunión del CCNFSU, en 2008. Para preparar esta lista, el GTE deberá:

- Revisar los métodos de análisis a la luz de las disposiciones enumeradas en la Sección 3.1 de la Norma revisada para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes.
- Seguir los Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex que se incluyen en el Manual de procedimiento, incluyendo los Criterios generales para la selección de métodos de análisis.
- En el GTE, presidido por Nueva Zelandia, podrán participar todos los miembros y observadores; el Grupo trabajará en inglés.

154. El Comité convino con la propuesta de la delegación de Francia de dar algunas respuestas a las preguntas del CCMAS especificadas en los párrafos 82 a 88 del documento ALINORM 07/30/23, dado que había consenso sobre algunas propuestas del GTE incluidas en el documento CRD 17. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó la posición siguiente.

155. La delegación de Estados Unidos indicó que otras respuestas en el documento CRD 17 contenían información de interés para las averiguaciones del CCMAS y en él se indicaban las cuestiones que se habían remitido al GTE.

Párrafos 82 y 83 (métodos para la determinación de la fibra dietética y la PER)

156. Dado que la fibra dietética y la PER no se incluían en la Sección 3.1 (“Composición esencial”), el Comité no recomendó que se incluyera un método relativo a ninguna sustancia o disposición que no se incluyera en la Sección 3.1.

Párrafo 85 (Método para la determinación del sodio y el potasio)

157. El Comité convino en que debían incluirse tanto el método AOAC actualmente usado como el método ISO 8070 IDF 119.2007.

Párrafo 86 (Proteína cruda)

158. El Comité señaló que en el método AOAC 991.20 Nitrógeno (total) en la leche, idéntico al ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001, se especificaba un factor de conversión del nitrógeno de 6,38. Este método también puede utilizarse para analizar el nitrógeno en los preparados de soja para lactantes usando un factor de conversión adecuado. En la Norma revisada figura una nota a pie de página acerca del uso de factores de conversión del nitrógeno para calcular el contenido de proteínas de un preparado para lactantes. De acuerdo con esa nota, el Comité propuso el texto siguiente en relación con el uso del factor de conversión del nitrógeno para su inclusión en la columna “Descripción” o en una nota a pie de página relativas al método.

“El cálculo del contenido de proteínas de los preparados para lactantes elaborados y listos para el consumo puede basarse en $N \times 6,25$, a menos que se proporcione una justificación científica para el uso de otro factor de conversión para un producto en particular. El valor de 6,38 está establecido generalmente como factor específico adecuado para la conversión del nitrógeno en proteína en otros productos lácteos y el valor de 5,71, como factor específico para la conversión del nitrógeno en proteína en otros productos derivados de la soja”.

159. El Comité convino en examinar las demás preguntas del CCMAS más adelante, en la reunión siguiente, en función de las sugerencias del GTE.

Propuesta de nuevo trabajo con miras a establecer una norma para los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños con insuficiencia ponderal¹³

160. La delegación de la India recordó que en su 29° período de sesiones la Comisión había adoptado la Norma revisada para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños. Las observaciones de la India estaban relacionadas con el contenido mínimo de cereales, la densidad energética y el contenido de proteínas en la Norma revisada. Las delegaciones de la India y Tailandia se habían reservado su posición respecto a la decisión de la Comisión de adoptar la Norma revisada. La Comisión convino en solicitar al CCNFSDU que evaluara la necesidad de revisar las secciones 3.2, 3.3 y 3.4 de la Norma revisada.

161. La delegación señaló a la atención del Comité los efectos adversos de la malnutrición, especialmente en los países en desarrollo, que causaba alta mortalidad infantil, en la niñez y materna. Otras consecuencias de la malnutrición podían provocar un elevado nivel de anemia, un escaso aumento de peso durante el embarazo, infecciones agudas y enfermedades crónicas. También afecta significativamente al desarrollo cognitivo y al aprendizaje de los niños y, en consecuencia, incide ulteriormente en el gasto sanitario.

162. Cuando un niño nace con insuficiencia ponderal, se inicia un círculo vicioso intergeneracional de malnutrición. Mientras que la malnutrición es consecuencia de múltiples problemas como la pobreza, la falta de asistencia sanitaria y un consumo escaso de alimentos protectores como leche, cereales, fruta y hortalizas, una alimentación complementaria inadecuada y tardía es una causa importante del comienzo de la malnutrición entre niños de 6 meses a 2 años.

163. La delegación indicó que en la India alrededor del 46 % de los niños entre 0 y 3 años de edad tenían bajo peso y alrededor del 30 % de los niños nacidos en el país de cuyo peso se ha informado tenían poco peso. Las deficiencias de micronutrientes también están muy extendidas y el 79 % de los niños entre 6 meses y 3 años padecen anemia. La delegación indicó que en los países en desarrollo 146 millones de niños menores de 5 años tenían poco peso. De estos, más de la mitad vive en el sur de Asia y 57 millones viven en la India. La delegación hizo hincapié también en que alrededor de 30 000 niños morían a diario, la mayoría de ellos en países en desarrollo. La malnutrición contribuye a estas muertes.

164. La delegación de la India señaló también que mejorar los niveles de calidad nutricional, especialmente en los primeros años, era fundamental para conseguir los Objetivos de Desarrollo del Milenio y que con objeto de reducir la malnutrición infantil a la mitad para 2015 era preciso modificar las prioridades. Asimismo indicó que, si bien para abordar los problemas de desnutrición infantil eran necesarias estrategias múltiples, eran muy importantes las cuestiones relativas a una alimentación complementaria adecuada y oportuna con niveles apropiados de alimentos con densidad nutricional.

165. La delegación de la India, por consiguiente, instó al Comité a que comenzara a trabajar en una norma separada para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños con insuficiencia ponderal, de manera que la composición de densidad energética y nutricional de la norma propuesta ayudara a aliviar la carga de la malnutrición en los países en desarrollo.

166. La delegación de la CE, sin dejar de reconocer la importancia del problema en los países en desarrollo, opinó que la propuesta para este trabajo había llegado al principio de la reunión y que no había habido tiempo suficiente para estudiar esta cuestión detalladamente. La delegación indicó que debían aclararse algunas cuestiones, como la naturaleza de la norma (regional o mundial) y los productos abarcados. La delegación indicó la necesidad de un análisis más profundo del problema y propuso elaborar un documento de proyecto más estructurado sobre la cuestión para su examen en la siguiente reunión del Comité.

167. La delegación de Australia preguntó si las Directrices del Codex existentes sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños podían ayudar a abordar este problema.

168. Algunas delegaciones y varios observadores apoyaron el espíritu del documento y se ofrecieron a colaborar con la India en la elaboración de la versión revisada del documento de apoyo que contenga análisis y propuestas sobre cómo podría abordar este problema el Comité.

¹³ CRD 9 (elaborado por la India).

169. El Comité convino en que la delegación de la India, ayudada por otras partes interesadas¹⁴ que trabajasen de forma electrónica, revisara el documento a la luz de las observaciones formuladas en la reunión en curso y elaborara un documento de proyecto más estructurado para su examen en la siguiente reunión del Comité.

Información del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos

170. La delegación de Canadá, en su calidad de Presidente del CCFL, informó al Comité de las decisiones adoptadas por el CCFL sobre ocho recomendaciones incluidas en el Proyecto de plan de acción de la OMS y la FAO para la aplicación de la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud en relación con el etiquetado. Asimismo se recordó que un grupo de trabajo basado en la presencia física se reuniría antes de la siguiente reunión del CCFL para debatir los problemas pendientes (ALINORM 07/30/22, párrs. 20-64). La delegación opinó que era necesario examinar qué mecanismos estaban disponibles para la comunicación y la cooperación entre comités y solicitar orientación de la OMS y la FAO sobre sus papeles, responsabilidades y obligaciones en la ayuda a la aplicación de la Estrategia mundial en relación con las actividades del Codex.

171. El Presidente agradeció a la delegación de Canadá esta información y recordó que el Comité también estaba intensificando su labor en relación con los problemas nutricionales señalados en la Estrategia mundial, y acogió con agrado la cooperación continuada con el CCFL para garantizar que las normas del Codex fueran coherentes con la Estrategia mundial.

172. La delegación de la CE opinó que el Comité debería examinar el Plan de acción y, a tal fin, establecer un grupo de trabajo basado en la presencia física antes de la próxima reunión para examinar problemas adicionales que puedan surgir de los debates del CCFL, o de cualquier otro problema nutricional pertinente para la Estrategia mundial.

173. La Secretaría recordó que el Comité había cumplido la solicitud de la Comisión relativa a la aplicación de la Estrategia mundial de la OMS, puesto que había respondido de forma específica a las propuestas de la OMS relacionadas con su mandato y en la actualidad estaba examinando trabajo específico de importancia directa para la Estrategia mundial. Ni la Comisión, ni otros comités, ni ninguna delegación habían solicitado que se incluyera en el programa el examen de otros problemas relacionados con la Estrategia mundial antes del inicio de la reunión del Comité o como parte del tema “Otros asuntos y trabajos futuros” cuando se aprobó el programa; se había mencionado únicamente una exposición sobre el trabajo del CCFL con fines informativos. La Secretaría señaló que el CCNFSDU y el CCFL intercambiaban regularmente asesoramiento y cooperaban de forma bastante eficaz, como en el caso de los problemas comunes relativos a la Estrategia mundial (los VRN). En cuanto a los procedimientos y mecanismos, cualquier cuestión dirigida por un comité del Codex a otro comité se señalaba sistemáticamente a la atención de este último en el marco del tema sobre las cuestiones a él remitidas, mientras que la coordinación global del trabajo relativo a la Estrategia mundial era competencia de la Comisión. La Secretaría recordó también que si se establecía un grupo de trabajo, éste debía tener un mandato claro en aplicación de las Directrices para los grupos de trabajo basados en la presencia física.

174. La delegación de los Estados Unidos de América sugirió que para centrar el debate, un Grupo de trabajo podría examinar algunos problemas relativos al trabajo actual relacionado con la Estrategia mundial, como la ampliación de los VRN y la justificación de las declaraciones de propiedades saludables. La delegación de la CE apoyó la sugerencia y propuso también que se examinaran los problemas que pudiesen surgir de los debates del CCFL o de la Comisión.

175. El Presidente señaló que para evitar la confusión era importante establecer un mandato claro si se creaba un grupo de trabajo y recordó que en la actualidad estaban examinándose temas de trabajo importantes relacionados con la Estrategia mundial: la base científica de las declaraciones de propiedades saludables y los VRN con fines de etiquetado. El debate de estas cuestiones en un grupo de trabajo antes de

¹⁴ Australia, Brasil, Ghana, Guatemala, Indonesia, República de Corea, Malasia, México, Sudáfrica, Tailandia, CI, IBFAN, ISDI y NHF.

la reunión podría facilitar el avance en el pleno, como ha sido el caso en otras ocasiones. Varias delegaciones apoyaron el examen de las declaraciones de propiedades saludables y los VRN en un grupo de trabajo.

176. En cuanto a otras cuestiones relacionadas con la Estrategia mundial, el Comité señaló que no era posible de momento anticipar si el CCFL o la Comisión harían alguna pregunta o solicitud al CCNFSDU. El Comité convino, por lo tanto, con la propuesta de la delegación de Francia de introducir una referencia general a otras cuestiones relacionadas con la Estrategia mundial de la OMS, puesto que ello permitiría que el grupo de trabajo examinara cualquier cuestión pertinente si fuera necesario.

177. Tras debatir ulteriormente la cuestión, el Comité acordó convocar un grupo de trabajo basado en la presencia física antes de la siguiente reunión con el mandato siguiente:

Dentro del contexto del mandato del CCNFSDU, se pide al Grupo de trabajo que examine:

- cuestiones pertinentes para la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud que estén siendo examinadas por el CCNFSDU;
 - los VRN y las declaraciones de propiedades saludables;
 - cualquier otra cuestión relacionada con la Estrategia mundial de la OMS.

178. El Comité acordó que el Grupo de trabajo basado en la presencia física, que se convocaría inmediatamente antes de la 30ª reunión, fuera copresidido por las delegaciones de Francia, la República de Corea y Estados Unidos, y que trabajara en español, francés e inglés.

Otros asuntos

Corrección del informe de la 28ª reunión del Comité

179. El Comité señaló que la última frase del párrafo 160 del documento ALINORM 07/30/26 debía eliminarse ya que la delegación de Noruega no había apoyado la propuesta de revisión de la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (secciones 3.2, 3.3 y 3.4) y la frase no se había corregido durante la aprobación del informe en la última reunión del Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 12 del programa)

180. El Comité fue informado de que su 30ª reunión se celebraría en Sudáfrica del 3 al 7 de noviembre de 2008. La fecha quedaba sujeta a confirmación por parte del Gobierno del país anfitrión y de la Secretaría del Codex. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación de Sudáfrica por su amable ofrecimiento para acoger la siguiente reunión del Comité.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento ALINORM 08/31/26
Proyecto de norma revisada del Codex relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten	8	Gobiernos; CAC en su 30° período de sesiones	Párr. 64 y Apéndice III
Proyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños	8	Gobiernos; CAC en su 30° período de sesiones	Párr. 78 y Apéndice IV
Directrices para el uso de declaraciones nutricionales: proyecto de cuadro de condiciones respecto del contenido de nutrientes: Parte B (que contiene disposiciones sobre la fibra dietética)	6	Gobiernos; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párr. 41 y Apéndice II
Anteproyecto de lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños: Parte D (Lista de referencia de aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes: [Disposiciones relativas a la goma arábiga])	6	Gobiernos; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párrs. 75-78 y Apéndice V
Anteproyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	5	Gobiernos; CAC en su 30° período de sesiones; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párr. 121 y Apéndice VI
Anteproyecto de recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables	2/3	Francia con asistencia de un GTE; Gobiernos; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párr. 97
Propuesta de nuevo trabajo con miras a enmendar los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 09-1987)		Canadá; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párrs. 141-148
Propuesta de nuevo trabajo con miras a establecer una norma para los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños con insuficiencia ponderal	-	India con asistencia de un GTE; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párrs. 160-169
Nuevos trabajos			
Valores de referencia de nutrientes (VRN) nuevos o revisados [El documento de proyecto figura en el Apéndice VII del documento CX/NFSDU 08/29/8]	1/2/3	CCEXEC en su 61ª reunión; CAC en su 30.º período de sesiones; República de Corea con asistencia de un GTE; Gobiernos; CCNFSDU en su 30ª reunión	Párrs. 122-133 y Apéndice VII

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

CHAIRPERSON/PRÉSIDENT/PRESIDENTE

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

*ASSISTANTS TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANT AU PRÉSIDENT/
ASISTENTE DEL PRESIDENTE*

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

**MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/
PAÍSES MIEMBROS**

ANGOLA

Dr Esmeralda Mateus Júnior
Coordenadora do Sub-Comité de Higiene dos
Alimentos Nutrição dos Alimentos
Comité Nacional para o Código Alimentar em Angola
Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural,
7º andar Rua comandante Gika
527 Luanda
Angola
Tel.: +244 912 247965
Fax: +244 (2) 2223 23724
E-Mail: secretariado_codex@yahoo.com.br

Dr Lidia Garcia Júnior Morais
2ª Secretária Executiva Adjunta do Comité Nacional
para Código Alimentar em Angola
Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural,
7º andar Rua comandante Gika
527 Luanda
Angola
Tel.: +244 923 316678
Fax: +244 (2) 2223 23724
E-Mail: lidiamorais43@hotmail.com.br

ARGENTINA / ARGENTINE

Prof. María Luz Martínez
Farm./Lic. en Industrias
Administracion Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnologia Médica (ANMAT)
Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
Estados Unidos 25
1101 Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (11) 4340 0800 int 3514
Fax: +54 (11) 4373 2001
E-Mail: mmartin@anmat.gov.ar

Sra. Elizabeth Miriam Kleiman
Lic. en Nutrición
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentos-SAGPYA
Av. Paseo Colón 922 Piso 2 Of. 222
C1063ACW Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (11) 4349 2236
Fax: +54 (11) 4349 2097
E-Mail: ekleim@mecon.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE**Ms Janine Lewis**

Principal Nutritionist

Food Standards Australia New Zealand

P.O. Box 7186

Canberra BC ACT 2610

Australia

Tel.: +61 (2) 6271 2245

Fax: +61 (2) 6271 2278

E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au**Ms Jenny Hazelton**

Manager Public Health Nutrition Standards

Food Standards Australia New Zealand

P.O.Box 7186

Canberra B.C.ACT 2610

Australia

Tel.: +61 (2) 6271 2623

Fax: +61 (2) 6271 2278

E-Mail: jenny.hazelton@foodstandards.gov.au**Mrs Victoria Landells**

Regulatory Strategist – Health and Nutrition

Fonterra

327 Ferntree Gully Road, Mt Waverly

3149 Victoria

Australia

Tel.: +61 (3)8541 1327

Fax: +61 (3) 8541 1462

E-Mail: victoria.landells@fonterra.com**Ms Usha Sriram-Prasad**

Australian Government

Department of Agriculture, Fisheries & Forestry

GPO Box 858

Canberra 2601

Australia ACT

Tel.: +61 (2) 6272 3547

Fax: +61 (2) 6272 4367

E-Mail: usha.sp@daff.gov.au**Ms Jennifer McDonald**

Australian Government

Department of Health and Aging

GPO Box 9848 MPD 15 ACT

2601 Canberra

Australia

Tel.: +61 (2) 6289 7107

E-Mail: jennifer.macdonald@health.gov.au**AUSTRIA/AUTRICHE****Dr Fritz Wagner**

Federal Ministry for Health, Family and Youth

Radetzkystrasse 2

1030 Vienna

Austria

Tel.: +43 (1) 7 11 00 44 26

E-Mail: fritz.wagner@bmgfj.gv.at**BARBADOS / BARBADE****Mrs Cheryl Lewis**

Technical Officer

Barbados National Standards Institution

Flodden, Culloden Road

St. Michael

Barbados, West Indies

Tel. : +1809 246 426 3870

Fax : +1809 246 436 1495

E-Mail : clewis@bnsi.com.bb**BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA****Pascale De Gryse**

Expert

Service public fédéral de la Santé Publique, Sécurité de
la Chaîne alimentaire et Environnement

Eurostation Bloc II Place Victor Hugo 40 bte 10

1060 Bruxelles

Belgium

Tel.: +32 (0) 2 524 7368

Fax: +32 (0) 2 524 7399

E-Mail : pascale.degryse@health.fgov.be**Mr José Bontemps**

Conseiller scientifique et nutritionnel

SPADEL

Rue Colonel Bourg 103

1030 Bruxelles

Belgium

Tel.: +32 (2) 702 3811

Fax: +32 (2) 702 3812

Mr Wim Caers

Regulatory Affairs Manager

Beneo

Aandorenstraat 1

3300 Tienen

Belgium

Tel.: +32 (16) 801 483

Fax: +32 (16) 801 359

E-Mail : wim.caers@beneo-group.com

BENIN/BENIN

Dr. Denis **Mikode**
 Directeur Alimentation et Nutrition Appliquée
 Secrétaire Permanent du Comité National du Codex
 Alimentarius
 BP. 295 Porto Novo
 Benin
 Tel.: +229 9595 8422
 Fax: +229 2021 3963
 E-Mail: admikode@yahoo.fr

BOLIVIA / BOLIVIE

Sr. Edwin **Villegas Villarreal**
 Handelsattaché
 Wichmannstraße 6
 10787 Berlin
 Tel.: +49 (30) 263915 0
 Fax: +49 (30) 263915 15
 E-Mail: embajada.bolivia@berlin.de

BRAZIL / BRESIL / BRASIL

Mrs Elisabete **Gonçalves Dutra**
 Technical Assistant
 National Health Surveillance Agency – Anvisa
 SEPN 511 – Bloco A - Edifício Bittar II
 70750-541 Brasília – DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 6285
 Fax: +55 (61) 3448 6274
 E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Miss Erika **Carvalho**
 Regulatory Affairs Adviser
 ABIA – Brazilian Food Manufacturers Association
 Av Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11° andar
 01451-001 Sao Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 (11) 5508 7564
 Fax: +55 (11) 5508 7503
 E-Mail: erika.carvalho@br.nestle.com

Mrs Tais **Porto Oliveira Bevilaqua**
 Specialist in Health Surveillance
 General Coordination of Food and Nutrition Policy
 Ministry of Health
 SEPN 511, Bl. C. Ed. Bittar IV, 4° andar
 70750-543 Brasília
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 8231
 Fax: +55 (61) 3448 8228
 E-Mail: tais.porto@saude.gov.br

Miss Aline Cristino **Figueiredo**
 Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 Ministry of Health
 SEPN 511, Bl. A, Ed. Bittar II, 2° andar
 70750-541 Brasília
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 6352
 Fax: +55 (61) 3448 6274
 E-Mail: aline.figueiredo@anvisa.gov.br

CANADA/CANADÁ

Dr Mary L'Abbé
 Director
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate, Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, 2203 C
 Ottawa, Ontario
 K1A OL 2
 Canada
 Tel.: +1 (613) 948-8476
 Fax: +1 (613) 948 8470
 E-Mail: mary_labbe@hc-sc.gc.ca

Ms Christina **Zehaluk**
 Head, Special Purpose Foods
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 2203A Banting Research Centre Tunneys Pasture
 K1A OK9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 957 1739
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Dr Anne **MacKenzie**
 Senior Advisor, Vice-President, Programs
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 K1A OY9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 221 7084
 Fax: +1 (613) 221 6656
 E-Mail: amackenzie@inspection.gc.ca

Ms Charmaine **Kuran**
 National Manager
 Nutrition and Health Claims
 Consumer Protection Division
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 K1A OY9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 221 7200
 Fax: +1 (613) 221 7295
 E-Mail: kuranc@inspection.gc.ca

CHILE/CHILI

Dr. Lorena **Rodríguez-Osiac**
 Médico Pediatra Magíster en Nutrición
 Ministerio de Salud
 Mac Iver 459 8° Piss. Dpto. Alimentos y Nutrición
 Santiago
 Chile

Tel.: +56 (2) 5740474

E-Mail: lrdriguez@minsal.cl

Sra. Gisela **Rodríguez Rideau**
 Magister en Ciencias
 Nestlé

Roger de Flor 2800 – Las Cones
 Santiago
 Chile

Tel.: +56 (2) 3384232

E-Mail: gisela.rodriguez@cl.nestsle.com

Sr. Juan Carlos **Sola Alcázar**
 Dietitian

Abbott, Chile
 Av El Salto 5380 Huechuraba
 Santiago
 Chile

Tel.: +56 (2) 750 6043

E-Mail: juan.sola@abbott.com

CHINA/CHINE

Prof. Shi An **Yin**
 Director of the Department of Maternal and
 Child Nutrition
 National Institute for Nutrition and Food Safety
 Chinese Center for Diseases Control and Prevention
 29 Nan Wei Road, Xuanwu District
 Beijing 100050
 P. R. China

Tel.: +86 (10) 8313 2932

Fax: +86 (10) 8313 2021

E-Mail: shianyin@public.bta.net.cn

Dr. Xuejun **Zhao**

Medical Director
 Nutricia China Baby Food
 15th Floor 1504 Westgate Hall
 1038, Nanjing Road West
 Shanghai, 200041
 P. R. China

Tel.: +86 (21) 5899 0899

Fax: +86 (21) 5899 5256

E-Mail: xuejun.zhao@nutricia.com.cn

Prof. Kun **Wu**

Public Health Institution
 Department Director
 Nutrition and Food Hygiene Department,
 Harbin Medical University
 157, Baojian Road, Nangang
 150086 Harbin
 P. R. China

Tel.: +86 (451) 8750 2826

Fax : +86 (451) 8750 2885

E-Mail : wukun@public.hr.hl.cn

Prof. Zhixu **Wang**

Deputy Director
 Institute of Medical Nutrition and Food Hygiene,
 Qingdao University Medical College
 38, Dengzhou Road, Qingdao University Medical
 College

266021 Qingdao

P.R. China

Tel.: +86 (532) 8381 2234

Fax : +86 (532) 8381 2243

E-Mail : zhixuwang@tch.qdu.edu.cn

Mr Hongmin **Xu**

Regulatory Director
 Amway (China) Co.Ltd
 233 Tianhe N. Road
 510613 Guangzhou
 P. R. China

Tel. : +86 (20) 8519 8811

Fax : +86 (29) 3891 2807

E-Mail : nmxtiger@163.com

Mr Jian Bo **Zhang**

Assistant Resercher
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang district
 100021 Beijing
 China

Tel.: +86 (10) 8777 6914

Fax: +86 (10) 6771 1813

E-Mail: zhjb318@sina.com

Mrs Zhaoxia **Shi**

Shanghai Wyeth Nutritional Co., Ltd.
 Beijing Office
 Suit 901, 905-909, China Life Tower
 16 Chaoyangmenwai Avenue
 Chaoyang District Beijing 100020

Tel.: +86 (10) 6580 5237

Fax: +86 (10) 6580 5399

E-Mail: Shis4@wyeth.com

Mr Xudong **Zhang**
Deputy Director
Bureau of Health Supervision
Ministry of Health,
1 Xizhimenwai, Xicheng District
100044 Beijing
China
Tel.: +86 (10) 68792594
Fax: +86 (10) 6879 2408
E-Mail: zhangxd@moh.gov.cn

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Anne **Scott**
Master of Food Science and Technology
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Tel : +45 3395 6142
E-Mail : ansc@fvst.dk

Mr Søren **Langkilde**
Master of Biology
Danisch Veterinary and Food Administration
Division of Nutrition
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Tel.: +45 3395 6143
E-Mail: srbl@fvst.dk

EGYPT / ÉGYPTTE / EGIPTO

Prof Abd el Aziz Mohammed **Hosni**
Deputy Permanent Representative of Egypt
Agricultural Counsellor
Embassy of Arab Republic of Egypt
Via Salaria 267
00199 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 854 8956
Fax: +39 (6) 854 2603
E-Mail: egypt@agrioffegypt.it

ERITREA / ÉRITHRÉE

Mrs Amleset **Hagos**
IYCF Focal Person
Ministry of Health
Asmara
Eritrea
Tel.: +291 (1) 120297
Fax: +291 (1) 121614
E-Mail: amleset@moh.gob.er

ESTONIA / ESTONIE

Ms Ursula **Siim**
Chief Specialist of the Food Safety Bureau, Food and
Veterinary Department
Ministry of Agriculture
39/41 Lai Street
15056 Tallinn
Estonia
Tel.: +372 625 6547
Fax: +372 625 6210
E-Mail: ursula.siim@agri.ee

EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE / COMUNIDAD EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
Head of Unit
European Commission
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 2959 182
Fax: +32 (2) 2961 735
E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Ms Helen **Lee**
European Commission
Directorate-General SANCO
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 299 8668
E-Mail : helen.lee@ec.europa.eu

Ms Ariane **Vander Stappen**
Policy officer
European Commission
Directorate-General SANCO
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 2952 158
Fax: +32 (2) 2951 735
E-Mail: ariane.vander-stappen@ec.europa.eu

Sra. Eva Maria **Zamora Escribano**
Administrator
European Commission
Rue Froissart 101 – 2/60
1040 Brussels
Belgium
Tel :: +32 (2) 299 8682
Fax : +32 (2) 299 8566
E-Mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mrs Bernadette **Klink-Khachan**
 Codex Coordinator
 European Commission
 Rue Froissart 101 – 2/64
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 295 7908
 Fax : +32 (2) 299 8566
 E-Mail: Bernadette.klink-khachan@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Kaisa **Vaihia**
 Senior Advisor
 Ministry of Trade and Industry
 P.O.Box 32
 00023 Government, Finland
 Tel.: +358 (9) 1606 3536
 Fax: +358 (9) 1606 2670
 E-Mail: kaisa.vaihia@ktm.fi

Ms Sirpa **Sarlio-Lähteenkorva**
 Ministerial Adviser
 PhD, Adjunct professor
 Ministry of Social Affairs and Health
 Health Department
 P.O. Box 33
 00023 Government, Finland
 Tel.: +358 (9) 16 07 40 35
 Fax: +358 (9) 16 07 41 44
 E-Mail: sirpa.sarlio-lahteenkorva@stm.fi

Ms Annika **Nurttila**
 Senior Officer
 Finnish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 00790 Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 (50) 5576414
 Fax: +358 (50) 2077 24277
 E-Mail: annika.nurttila@evira.fi

FRANCE / FRANCIA

Mrs Caroline **Jayet**
 Direction générale de la concurrence, de la
 consommation et de la répression des fraudes
 Bureau D 3
 Teledoc 251
 59 bd Vincent Auriol
 75703 Paris 13^e
 France
 Tel. : +33 (1) 4497 2911
 Fax : +33 (1) 4497 3048
 E-Mail : caroline.jayet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Pascal **Audebert**
 Point de Contact du Codex alimentarius en France
 Premier Ministre
 Secrétariat général des Affaires européennes
 2, boulevard Diderot
 75572 Paris Cedex 12
 France
 Tel.: +33 (1) 44 87 16 03
 Fax: +33 (1) 44 87 16 04
 E-Mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

Mrs Murielle **Clémenté**
 Ministère de la Santé de la jeunesse et des sports,
 DGS, Bureau alimentation et nutrition
 14, Avenue Duquesne
 75350 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 4056 4332
 Fax: +33 (1) 4056 5412
 E-Mail: murielle.clemente@sante.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
 Association de la Transformation Laitière Française
 ATLA
 42 Rue de Châteaudun
 75314 Paris Cedex 09
 France
 Tel.: +33 (1) 4970 7269
 Fax: +33 (1) 4280 6362
 E-Mail: trs@atla.asso.fr

Mrs Catherine **Vigreux**
 Société Roquette Freres
 Route de la Gorgue
 62136 Lestrem
 France
 Tel. : +33 (3) 2163 3763
 Fax : +33 (3) 2163 3850
 E-Mail : catherine.vigreux@roquette.com

Mr Jean-Claude **Attale**
 Regulatory Affairs Director
 Cargill Texturizing Solutions
 Tel.: +33 (1) 3061 3741
 Fax: +33 (1) 3904 6799
 E-Mail : jean.claude_attale@cargill.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Pia **Noble**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 46 65
 Fax: +49 (228) 99 49 65
 E-Mail: pia.noble@bmelv.bund.de

Dr. Claudia Dietrich
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 46 65
Fax: +49 (228) 99 49 65
E-Mail: Claudia.dietrich@bmelv.bund.de

Dr. Joachim Bollmann
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 3784
Fax: +49 (228) 99 3743
E-Mail: joachim.bollmann@bmelv.bund.de

Mrs Ingrid Kundoch
Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie
Villemombler Str. 76
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (1888) 615 3513
Fax: +49 (1888) 615 2765
E-Mail: ingrid.kundoch@bmwi.bund.de

Ms Anke Weissenborn
Bundesinstitut für Risikobewertung
Federal Institute for Risk Assessment
Thielallee 88-92
14195 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 8412 3812
Fax: +49 (30) 8412 3715
E-Mail: anke.weissenborn@bfr.bund.de

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

Ms Katrin Woese
Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 66-67
06112 Halle/Saale
Germany
Tel.: +49 (345) 564 3434
Fax: +49 (345) 564 3403
E-Mail: katrin.woese@lav.ms.sachsen-anhalt.de

Mrs Sofia Beisel
Dipl. Oec. troph.
Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Filderhauptstraße 61
70599 Stuttgart
Germany
Tel.: +49 (711) 459981
Fax: +49 (711) 459981-50

Mrs Stefanie Rams
Manager Scientific and Regulatory Affairs
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (288) 8199 3146
Fax: +49 (228) 8199 3246
E-Mail: srams@bll-online.de

Mrs Gertrud Granel
Fachverband der Stärke Industrie e.V.
Königstraße 57
53115 Bonn
Germany
Tel.: +49 32 2212 07261
Fax: +49 30 8871 3398-19
E-Mail: g.granel@verbaende-jess.de

Dr Gert Krabichler
Capsugel – a division of Pfizer
10, rue Timken
France
Tel.:
Fax: +33 3 8941 4811
E-Mail: gert.krabichler@pfizer.com

Dr Michael Packert
Südzucker AG
Gottlieb-Daimler-Str- 12
68165 Mannheim
Tel.: +49 (621) 421 573
Fax_ +49 (621) 421 574
E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

Norbert Pahne
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 308 5110
Fax: +49 (228) 308 5150
E-Mail: diatverband@t-online.de

Dr. Gerda **Jost**
 Manager Corporate & Regulatory Affairs
 Milupa GmbH
 Bahnstr. 14 -30
 61381 Friedrichsdorf
 Germany
 Tel.: +49 6172 991423
 Fax: +49 6172 991250
 E-Mail: gerda.jost@milupa.de

Mrs Constanze **Hiepler**
 Diätverband e.V.
 Association of Manufacturers of Dietetic Foods
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 30851-0
 Fax: +49 (228) 30851-50
 E-Mail: hiepler@diaetverband.de

GHANA

Ms Maria **Lovelace-Johnson**
 Head, Food Safety Management Unit
 Food and Drugs Board
 P.O.Box CT 2783
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 (20) 8115619
 Fax: +233 (21) 660389
 E-Mail: mariluv2004@hotmail.com

GREECE / GRÈCE / GRECIA

Mrs Magdalini **Zika**
 Pharmacist
 Hellenic Food Authority (EFET)
 124 Kifisias Av. & 2
 Iatridou Str. Ampelokipi
 11526 Athens
 Greece
 Tel.: +30 210697 1554
 Fax: + 30 210697 1501
 E-Mail: mzika@efet.gr

GUATEMALA

Ing. Ana **Marroquín**
 Asistente Codex Alimentarius Guatemala
 Miembro del Comité del Codex sobre Nutrición y
 Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
 7a. Avenida 12-90 zona 13
 Edificio Infoagro, 2º nivel, oficina 4
 01013 Guatemala
 Guatemala
 Tel.: +502 2413 7466
 Fax: +502 2434 4619
 E-Mail: ana.marroquin@maga.gob.gt

Dr. Antonio **Ferraté de la Riva**
 Coordinador Nacional Codex Alimentarius Guatemala
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
 7a. Avenida 12-90 zona 13
 Edificio Infoagro, 2º nivel, oficina 4
 01013 Guatemala
 Guatemala
 Tel.: +502 2413 7466
 Fax: +502 2434 4619
 E-Mail: antonio.ferrate@maga.gob.gt

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA

Dr Éva **Barna**
 Head of Department
 National Institute for Food Safety and Nutrition
 Gyáli út 3/a
 1097 Budapest
 Hungary
 Tel.: +36 (1) 476 6444
 Fax: +36 (1) 215 5369
 E-Mail: barna.eva@oeti.antsz.hu

INDIA / INDE

Ms Pradeep **Bolina**
 Joint Secretary to the Government of India
 Ministry of Women and Child Development
 Shastri Bhawan, Dr. Rajendra Prasad Road,
 110001 New Delhi
 India
 Tel.: +91 (11) 2338 1654
 Fax: +91 (11) 2307 0480
 E-Mail: jspb-wcd@nic.in

Mr Shaminder Pal **Singh**
 Head – FICCI Codex Cell,
 Federation of Indian Chambers of Commerce &
 Industry
 Confederation of Indian Food Trade & Industry,
 Federation House, Tansen Marg
 110001 New Delhi
 India
 Tel.: +91 124 4539231
 Fax: +91 124 4539200
 E-Mail: shamindr@gmail.com

Dr G.S. Toteja

Deputy Director General (Senior grade)
 Indian Council of Medical Research
 Ansari Nagar
 New Delhi 110029
 India

Tel.: +91 (11) 2658 8762

Fax: +91 (11) 2658 8762

E-Mail: gstoteja@yahoo.com

Mr Yogesh Kumar Verma

Food Regulatory Affairs Manager
 Confederation of Indian Industry
 23, Lodhi Road Institutional Area
 110003 New Delhi
 India

Tel.: +91 9971 552655

E-Mail: vermayk@indiatimes.com

INDONESIA / INDONÈSIE/INDONESIA**Ms Sri Irawati Susalit**

Director for Food Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No 23
 Jakarta 10560
 Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: iras48@yahoo.com

Mrs Tetty Helfery Sihombing

Head of Subdirector of Certain Food
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23
 10560 Jakarta
 Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: tettyhelfery@yahoo.com

IRAQ**Dr Mohsin AL-Delfi**

Director, Diet Therapy Department
 Nutrition Health Institute, Ministry of Health
 A'adamiya Baghdad
 Baghdad
 Republic of Iraq

Tel.: +964 7901 731620

E-Mail: mohsinaldelfi@yahoo.com

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA**Ms Joan Regan**

Assistant Principal Officer
 Dept. of Health and Children
 Hawkins House
 Hawkins Street
 2 Dublin
 Ireland

Tel.: +353 (1) 6 35 42 47

Fax: +353 (1) 6 35 45 52

E-Mail: Joan_regan@health.irlgov.ie

Dr Mary Flynn

Chief Specialist Public Health Nutrition
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court
 Lower Abbey Court
 1 Dublin
 Ireland

Tel.: +353 (1) 817 1315

Fax: +353 (1) 817 1215

E-Mail: mflynn@fsai.ie

ISRAEL/ISRAËL/**Dr Ziva Stahl**

Director, Nutrition Department
 Ministry of Health
 20 King David Street
 91010 Jerusalem
 Israel

Tel.: +972 (2) 622 8855

Fax: +972 (2) 624 7173

E-Mail: ziva.stahl@moh.health.gov.il

ITALY/ITALIE/ITALIA**Dr Lucia Guidarelli**

Senior Officer
 Dietetics and Nutrition Unit
 Ministero della Salute
 P. za Marconi, 25
 00144 Roma
 Italy

Tel.: +39 (6) 5994 6828

Fax: +39 (6) 5994 6119

E-Mail: l.guidarelli@sanita.it

Mrs Brunella Lo Turco

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 Italy

Tel.: +39 (6) 46656041

Fax: +39 (6) 4880273

E-Mail: qpa6@politicheagricole.it

Dr. SSA Anna Paonessa

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

Dr. Ciro Impagnatiello

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 4665 6046
 Fax: +39 (6) 4880 273
 E-Mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Dr. Chieko Ikeda**

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

Mr. Katsuhiko Choshio

Deputy Director
 Office of Health Policy on newly developed Foods Standards and Evaluation Division,
 Department of Food Safety,
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3595 2327
 Fax: +81 (3) 3501 4867
 E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr. Hiroaki Hamano

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

Mr. Yasuki Matsui

Office of Health Policy on newly developed Foods Standards and Evaluation Division, Department of Food Safety,
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3595 2327
 Fax: +81 (3) 3501 4867
 E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr. Masahiro Miyazako

Associate Director
 International Affairs Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
 100-8950 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3502 8732
 Fax: +81 (3) 3507 4232
 E-Mail: masahiro_miyazako@nm.maff.go.jp

Dr. Hiroshi Tsuchita

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

Mr. Tsuyoshi Urano

Section Chief Risk Assessment Division
 Food Safety Commission Secretariat
 Prudential Tower 6F
 2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8989, Japan
 Tel.: +81 (3) 5251 9169
 Fax: +81 (3) 3591 2236
 E-Mail: codex@cao.go.jp

Dr. Kazuhiko Yamada

Director
 Division of Applied Food Research,
 National Institute of Health and Nutrition
 1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku
 162-8636 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3203-5721
 Fax: +81 (3) 3202 3278
 E-Mail: peaceboy@nih.go.jp

Dr Hiroshi **Yoshikura**
 Adviser
 Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food
 Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3595 2326
 Fax: +81 (3) 3501 7965
 E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

JORDAN / JORDANIE / JORDANIA

Dr Fuad **Daas**
 Food Control Assit. Director
 Jordan Food and Drug Administration
 Food Control Directorate
 3rd Circle – Jabal Amman-
 PO Box 811 951
 11181 Amman
 Jordan
 Tel. : +962 6460 2019
 Fax : +962 6562 6325
 E-Mail : fuad.daas@jfda.jo

Ms Feryal **Hishmeh**
 Nutritionist
 Jordan Food and Drug Administration
 Drug Control Directorate
 3rd Circle – Jabal Amman-
 PO Box 811 951
 11181 Amman
 Jordan
 Tel. : +962 795 247127
 Fax : +962 4618425
 E-Mail: ferial.hishmeh@jfda.jo

KENYA / KENIA

Mrs Anne **Mbugua**
 Chief Nutrition Officer
 Kenyatta National Hospital
 P.O.Box 20723 Nairobi
 254 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 2726300
 E-Mail: anmbugua2003@yahoo.com

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

Dr Oran **Kwon**
 Director
 Devision of Health/Functional Food Standards
 Center for Nutrition & Functional Foods
 Korea Food and Drug Administration
 194 Tongil-No, Eunpyoung-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1316
 Fax: +82 (2) 359 0025
 E-Mail: orank@kfda.go.kr

Prof Namsoo **Chang**
 Ewha Womans University, Dept. of Nutritional Science
 11-1 Daehyun-dong, Seodaemun-ku
 120750 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 3277 3468
 Fax: +82 (2) 3277 2862
 E-Mail: nschang@ewha.ac.kr

Adj. Prof. Hae-Rang **Chung**
 Ewha Womans University
 Dept. of Nutritional Science
 11-1 Daehyun-dong, Seodaemun-ku
 120-750 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 886 0243
 Fax: +82 (2) 6008 6878
 E-Mail: chunghr@empal.com

Dr Jung-Ah **Byun**
 Science Officer
 Daejeon Regional Food & Drug Administration
 120 Seonsa-ro, Seo-Gu
 302-828 Daejeon
 Korea
 Tel.: +82 (42) 480 8786
 Fax: +82 (42) 480 8790
 E-Mail: junga68@kfda.go.kr

Ms Eunju **Lee**
 Deputy Director
 Nutritional Evaluation Team
 Korea Food and Drug Administration
 #194 Tongil-Ro, Eunpyeong-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1678
 Fax: +82 (2) 359 0867
 E-Mail: Eunju@korea.kr

Miss So Yoon **Yun**
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 #194 Tongil-Ro, Eunpyeong-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1317
 Fax: +82 (2) 359 0025
 E-Mail: ysy0614@kfda.go.kr

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA

Ms Indre **Chmieliauskaite**
 Head of Department
 National Nutrition Centre of Ministry of Health
 Kalvariju 153
 LT-08221 Vilnius
 Lithuania
 Tel.: +370 5277 8919
 Fax: +370 5277 8713
 E-Mail: indre@rmc.lt

**MACEDONIA, THE FMR YUG RP / MACÉDONIA L'EX RÈP
YUG / MACEDONIA, LA EX REP. YUGOSLAVA DE**

Dr Arsim **Agushi**
Head of Unit for Quality Insurance
Ministry of Health
Food Directorate
Str. "50-ta Divizija" Nr 6
1000 Skopje
Macedonia
Tel.: + 389 (2) 3296 430
Fax: +389 (2) 3296 823
E-Mail: arsimagusi@yahoo.com

MALAYSIA / MALASIE / MALASIA

Ms Rokiah **Don**
Senior Principal Assitant Director (Nutrition)
Family Health Development Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
Level 7, Block E 10, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 (3) 8883 4083
Fax: +60 (3) 8883 6175
E-Mail: rokiah@moh.gov.my

Ms Norrani **Eksan**
Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E 7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 (3) 8883 3511
Fax: +60 (3) 8883 3815
E-Mail: norrani@moh.gov.my

Dr Tangavelu **Thiagarajan**
Regional Manager
Malaysian Palm Oil Board
3516 International Court, N.W.
20008 Washington D.C.
USA
Tel.: +1 (202) 572 9719
Fax: +1 (202) 572 9783
E-Mail: mpobtas@aol.com

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO

Sr. Javier **Luna**
Subdirector Educativo de Seguimiento de Proyectos de
Fomento
Comisión de Fomento Sanitario
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios Secretaría de Salud
Monterrey #33 5° Piso, Colonia Roma, Delegación
Cuauhtémoc
06700 Ciudad de México
México
Tel.: +52 (55) 5080 5200, ext: 1401
E-Mail: javierluna@salud.gob.mx

Sra. Martha **Galicia**
Consultant
Consejo Mexicano de la Industria de Productos de
Consumo A.C.
Seneca 65
Col. Chapultepec Polanco
11560 Ciudad de México
México
Tel.: +52 (55) 5280 4335
Fax: +52 (55) 5280 4335
E-Mail: mgalicia@conmexico.com.mx

Sra. Claudia **Jaquez**
Coordinadora de Asuntos Regulatorios Nutricionales
Abbot Laboratories de México S.A. De C.V.
Av. Coyoacán No 1622, Colonia del Valle, Delegación
Benito Juárez
03100 Ciudad de México
México
Tel.: +52 (55) 5726 4700
Fax: +52 (55) 5726 4601
E-Mail: claudia.jaquez@abbott.com

Sra. Delia **Altamirano**
Directora de Asuntos Regulatorios
Pepsico Internacional
Bosques de Durazno #67 Piso 9
Col. Bosques de las Lomas
11700 Ciudad de México
México
Tel.: +52 (55) 2582 4746
Fax: +52 (55) 2582 4746
E-Mail: delia.altamirano@pepsico.com.mx

Dr. Pedro **Gutiérrez**
Director de Investigación
Instituto Nacional de Pediatría
Av. Insurgentes sur No 3700 Letra C, 1er. Piso Torre,
Col. Insurgentes Cuicuilco, Delegación Coyoacán
04530 Ciudad de México
México
Tel.: +52 (55) 1084 0906
Fax: +52 (55) 1084 3883
E-Mail: pedrogtzca@prodigy.net.mx

Sra. Zully Corona

Research and Development/Regulatory Affairs
 Grupo Bimbo México
 Prolongación Paseo de la Reforma N° 1000
 Col. Peña Blanca Sasnta Fe. Deleg. Alvaro Obregón
 01210 México D.F.
 México
 Tel. : +52 (55) 5268 6600 ext. 6367
 Fax : +52 (55) 5268 6602
 E-Mail : zcorozur@grupobimbo.com

MONGOLIA / MONGOLIE

Ms Batsaikhan **Enkhtungalag**
 Head, Nutrition & Food Safety team,
 Secretary of the National Codex Team
 Nutrition Research Center, Public Health Institute
 Of the Ministry of Health
 Peace Avenue-17, Bayanzurkh District
 211049 Ulaanbaatar
 Mongolia
 Tel.: +976 (11) 455600
 Fax: +976 (11) 458645
 E-Mail: dulaanuul@hotmail.com

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS

Mr Moha **Bouchebcheb**
 Chef de Service
 Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles
 Techniques et de la Répression des Fraudes
 Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et
 des Pêches Maritimes
 Avenue My Ismail, B.P. 183,
 46000, Safi
 Maroc
 Tel.: +212 2462 8953
 E-Mail: bchebm@menara.ma

Dr Mustapha Mahfoudi

Physician
 Ministry of Health
 Direction de la Population
 Ministère de la Santé
 Km 4.5 Route de Casablanca
 46000 Rabat
 Maroc
 Tel. : +212 3729 9834
 Fax: +212 3729 9834
 E-Mail: mmahfoudi@yahoo.fr

Mr Jamal Ennassir

LOARC
 25, rue Niehakra Rahal
 20000 Casablanca
 Morocco
 Tel.: +212 2230 2196
 Fax: +212 2230 1972
 E-Mail: ennassir-jamal@yahoo.fr

MOZAMBIQUE

Mrs Francisca Barrote Cabral
 Chief of Information Unit in SETSAN Mozambique
 Food Security and Nutrition Secretariat
 Ministerio da Agriculture
 2396 Maputo
 Mozambique
 Tel. : +258 82 3943820
 E-Mail : fcabral@setsan.org.mz

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Mr Bas **Van der Heide**
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 Nutrition, Health Protection and Prevention
 Department
 P.O.Box 20350
 2500 EJ The Hague
 The Netherlands
 Tel.: +31 (70) 340 5619
 Fax: +31 (70) 340 5554
 E-Mail: b.vd.heide@minvws.nl

Dr Jaap Schrijver

Manager Regulatory Affairs Baby Foods
 Royal Numico N.V.
 Schipol Boulevard 105
 P.O.Box 75538
 1118 ZN Schipol Airport
 The Netherlands
 Tel.: +31 (20) 456 9466
 Fax: +31 (20) 456 8466
 E-Mail: jaap.schrijver@numico.com

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny **Reid**
 Assistant Director
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Level 4, Televom Building South Tower
 86 Jervais Quay
 6001 Wellington
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 463 2582
 Fax: +64 (4) 463 2583
 E-Mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

Mr David Roberts

Programme Manager (Nutrition)
 New Zealand Food Safety Authority
 P.O.Box 2835
 Wellington
 New Zealand
 E-Mail: david.roberts@nzfsa.govt.nz

NIGERIA / NIGÉRIA

Mr Dennis **Onyeagocha**
Deputy Director
Foods and Drug Services Dept.
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat Complex Phase III
900244 Abuja
Tel.: +234 (9) 8033 147808
E-Mail: dennyo_2003@yahoo.com

Mr Chris **Ojembe**
Chief Dept. of Food and Drug Services
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat
900244 Abuja
Nigeria
Tel.: +234 (9) 8033 004551

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Mrs Turid **Ose**
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
P.O.Box 383
2381 Brumunddal
Norway
Tel.: +47 2321 67 42
Fax: +47 2321 68 01
E-Mail: tuose@mattilsynet.no

Dr Linda **Granolund**
Nutrition Manager
NBL/Mills DA
Sofienberggata 19, POB 4644 Sofienberg
0506 Oslo
Norway
Tel.: + 47 9901 9418
Fax: +47 2238 2380
E-Mail: linda.granolund@mills.no

Prof Helle Margrete **Meltzer**
Norwegian Institute of Public Health
P.Box 4404 Nydalen
0403 Oslo
Norway
Tel.: +47 2204 2337
Fax: +47 2204 2243
E-Mail: heme@fhi.no

PHILIPPINES / FILIPINAS

Ms Maria Victoria **Pinion**
Nutritionist-Dietitian
Bureau of Food and Drugs – Department of Health
Civic Drive Filinvest Corporate City,
Alabang, Muntinlupa City
1770 Muntinlupa
Philippines
Tel.: +63 (2) 8425606
Fax: +63 (2) 8425606
E-Mail: vdpinion@yahoo.com.ph

Mrs Flerida **Villamor**
#3 Magdalost.
Real Vill. 2
Project 8
Quezon City
Philippines
Tel.: +63 8418152
Fax: +63 8418194
E-Mail: lida.villamor@bms.com

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Prof Hanna **Kunachowicz**
Head of Department of Nutritional Value of Food
Products
National Food and Nutrition Institute
Powsinska 61/63
02903 Warsaw
Poland
Tel.: +48 (22) 5509 708
Fax: +48 (22) 8423 741
E-Mail: h.kunachowicz@izz.waw.pl

Dr Katarzyna **Stos**
Head of Food and Nutrition Safety Laboratory Unit
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska
02-903 Warsaw
Poland
Tel.: +48 (22) 842 2171
Fax: +48 (22) 842 1103
E-Mail: k.stos@izz.waw.pl

Prof Janusz **Ksiazyk**
Head, Dept. Pediatrics
Children's Memorial Health Institute
Dzieci Polskich 20
04-730 Warsaw
Poland
Tel.: +48 (22) 815 1216
Fax: +48 (22) 815 1212
E-Mail: j.ksiazyk@czd.pl

PORTUGAL

Dr Dirce **Silveira**
Senior Technician
Ministry of Health/Instituto Nacional de Saúde
Dr. Ricardo Jorge
Av. Padre Cruz
1649-016 Lisbon
Portugal
Tel.: +351 (21) 751 9354
Fax: +351 (21) 752 6400
E-Mail: dirce.silveira@insa.min-saude.pt

Dr. Luis **Salino**
 Advisor
 Ministry of Agriculture Rural Development and
 Fisheries
 Rua Padre António Vieira, 1
 1099-073 Lisbon
 Portugal
 Tel.: +351 (21) 3819305
 Fax: +351 (21) 3866650
 E-Mail: lsalino@gpp-pt

Mr Kari **Töllikkö**
 Principal Administrator
 General Secretariat of the Council of the European
 Union
 The Portuguese Presidency
 Rue de la Loi 175
 1048 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 281 7841
 Fax: +32 (2) 281 6198
 E-Mail : kari.tollikko@consilium.europa.eu

Mrs Pilar **Velazquez**
 Administrattor
 The Portuguese Presidency
 Rue de la Loi 175
 1048 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 281 6628
 Fax: +32 (2) 281 7928
 E-Mail: pilar.velazquez@consilium.europa.eu

SERBIA
 Prof Ivan **Stankovic**
 Institute of Bromatology, Faculty of Pharmacy
 University of Belgrade
 Vojvode Stepe 450
 11000 Belgrade
 Serbia
 Tel.: +381 (11) 3870 379 ext. 345
 Fax: +381 (11) 3972 840
 E-Mail : istank@eunet.yu

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR
 Ms Lee San **Lim**
 Head, Pre-Market Approval Branch
 Agri-Food and Veterinary Authority
 5, Maxwell Road
 18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 8553
 Fax: +65 6324 4563
 E-Mail: lim_lee_san@ava.gov.sg

**SLOVAK REPUBLIC / SLOVAQUIE / REPÚBLICA
 ESLOVACA**

Dr Iveta **Truskova**
 Public Health Authority of Slovak Republic
 Ministry of Health FSR
 Trnavska 52
 82645 Bratislava
 Slovak Republic
 Tel.: +421 (2) 444 55643
 Fax: +421 (2) 444 55643
 E-Mail: truskova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DE SUD / SUDÁFRICA

Mrs Lynn **Moeng**
 National Department of Health
 Private Bag X828,
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0072
 Fax: +27 (12) 312 3112
 E-Mail: MoengL@health.gov.za

Mrs Andiswa **Ngqaka**
 National Department of Health
 Private Bag X828,
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0873
 Fax: +27 (12) 312 3112
 E-Mail: NgqakA@health.gov.za

Mrs Anne **Pringle**
 Health Products Association
 P.O.Box 68068
 Bryanston 2021
 South Africa
 Tel.: +27 (11) 317 8300
 Fax: +27 (11) 317 8547
 E-Mail: anne@sportron.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Sra. Almudena **Rollán**
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Alcalá, nº 56
 28071 Madrid
 España
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: arollan@wanadoo.es

Sra. Myriam **García Cofrades**
 Secretaria General
 Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de
 Dietética Infantil
 Diego de León, 44
 28006 Madrid
 España
 Tel.: +34 915 301801
 Fax: +34 915 301 801
 E-Mail : mgarcia.andi@telefonica.net

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Mr Awad Mohamed Ahmed **Sokrab**
 Technical Affairs Administration Director
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 Street Baledia
 P.O.Box 13573
 Khartoum
 Sudan
 Tel :: +249 (91) 501 6974
 Fax : +249 (183) 774 852
 E-Mail : awadsokrab@hotmail.com

Mr Ismail Ahmed **Al Kamish**
 Food Control
 Federal Ministry of Health
 P.O.303 Khartoum
 Sudan
 Tel.: + 249 91224 7820
 Fax: +249 15514 5620
 E-Mail: kamish2005@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Kristina **Lagestrand Sjölin**
 Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Food Standards Department
 Box 622
 SE-75126 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 175500
 Fax: +46 (18) 105848
 E-Mail: codex@slv.se

Mrs Ingrid **Lindeberg**
 Senior Administrative Officer
 National Food Administration
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 175500
 Fax: +46 (18) 105848
 E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Ms Elisabeth **Nellen-Regli**
 Resp. for Food for special dietary uses
 Swiss Federal Office of Public Health
 Schwarzenburgstr. 165
 3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 322 9560
 Fax: +41 (31) 322 9574
 E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr Dirk **Cremer**
 Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 P.O.Box 3255, Bldg. 241/421
 4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 (61) 687 3276
 Fax: +41 (61) 688 1635
 E-Mail: dirk.cremer@dsm.com

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

Hervé **Nordmann**
 Scientific & Regulatory Affairs
 Ajinomoto Co. Inc.
 En Crochet 1
 CH 1143 Apples
 Switzerland
 Tel.: +41 (21) 800 3763
 Fax: +41 (21) 800 4087
 E-Mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Dr Philippe **Pittet**
 Deputy Head Regulatory Affairs
 Nestec Ltd.
 Avenue Nestlé 55
 1800 Vevey
 Switzerland
 Tel.: +41 (21) 924 4264
 Fax: +41 (21) 924 4547
 E-Mail: philippe.pittet@nestle.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Dr Songsak **Srianujata**
 Senior Advisor,
 Institute of Nutrition, Mahidol University
 Salaya, Putthamonthon
 Nakhonpathom 73170
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 640 0461 ext. 112
 Fax: +66 (2) 640 0465
 E-Mail: rassn@mahidol.ac.th

Ms Patchanee **Intaraluk**
 Food Control Division
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Road
 Nonthaburi 11000
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 590 7030
 Fax: +66 (2) 591 8460
 E-Mail: meefood@health.moph.go.th

Dr Noppadon **Adjimatera**
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Conventions Center, Zone C,
 4th Floor
 60 New Rachadapisek Road, Klontoe
 Bangkok 10110
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 624 6860
 Fax: +66 (2) 624 6801
 E-Mail: noppadon.adjimatera@intl.pepsico.com

Mr Manat **Larpphon**
 Standards Officer,
 Office of Commodity and System Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajdamnern Nok Avenue
 Bangkok 10200
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 283 1600 ext. 1186
 Fax: +66 (2) 280 3899
 E-Mail: mlarpphon@yahoo.com

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

Ms Claire **Boville**
 Food Standards Agency
 Aviation House
 125, Kingsway
 London, WC2B 6NH
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20) 7276 8168
 Fax: +44 (20) 7276 8193
 E-Mail: claire.boville@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Bindiya **Shah**
 Food Standards Agency
 Aviation House
 125, Kingsway
 London, WC2B 6NH
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20) 7276 8168
 Fax: +44 (20) 7276 8193
 E-Mail: Bindiya.shah@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs Sue **Hattersley**
 Food Standards Agency
 Aviation House
 125, Kingsway
 London, WC2B 6NH
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20) 7276 8168
 Fax: +44 (20) 7276 8193
 E-Mail: sue.hattersley@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS
 D'AMÉRIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**
 Dr Barbara O. **Schneeman**
 Director, Office of Nutritional Products
 Labeling and Dietary Supplements
 Center for Food Safety & Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 (301) 436 2373
 Fax: +1 (301) 436 2636
 E-Mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Dr Allison A. **Yates**
 Director
 Beltsville Human Nutrition Research Center
 Agricultural Research Center
 U.S. Department of Agriculture
 10300 Baltimore Avenue
 Bldg 307C, Rm. 117
 Beltsville, MD 20705
 USA
 Tel.: +1 (301) 504-8157
 Fax: +1 (301) 504-9381
 E-Mail: allison.yates@ars.usda.gov

Dr Sue A. **Anderson**
 Team Leader, Regulations and Review Team
 Infant Formula and Medical Foods Staff
 Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
 Supplements
 Center for Food Safety & Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-850)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 (301) 436 1450
 Fax: +1 (301) 436 2636
 E-Mail: sue.anderson@fda.hhs.gov

Ms Nancy T. **Crane**
Regulatory Review Scientist
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-850)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA

Tel.: +1 (301) 436 1450
Fax: +1(301) 436 2636
E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Mrs Edith **Kennard**
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U. S. Department of Agriculture
Room 4861 – South Building
1400 Independence Avenue S.W.
Washington, DC 20250
USA

Tel.: +1 (202) 205-7760
Fax: +1 (202) 720 3157
E-Mail: edith.kennard@usda.gov

Non-Government Advisors

Mr Michael **Auerbach**
Senior Science Advisor
Corporate Regulatory Affairs
Danisco A/S
565 Taxter Road – Suite 590
Elmsford, NY 10523
USA
Tel.: +1 (800) 255 6837
Fax: +1 (914) 592 1407
E-Mail: michael.auerbach@danisco.com

Dr Sukh D. **Bassi**
Chief Science Officer
Vice President
MGP Ingredients, Inc.
1300 Main Street
P.O.Box 130
Atchison, Kansas 66002
USA
Tel.: +1 (913) 360-5246
Fax: +1 (913) 360-5746
E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

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

Dr Mary H. **Hager**,
Director, Regulatory Affairs
The American Dietetic Association
1120 Connecticut Av. NW, Suite 480
Washington DC 20036,
USA

Tel.: +1 (202) 775 8277
Fax: +1 (202) 775 8284
E-Mail: mhager@eatright.org

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

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

Charlene J. **Rainey**
President
Food Research, Inc.
575 Anton Boulevard, Suite 300
Costa Mesa, California 92626
USA
Tel.: +1 (949) 497 6066
Fax: +1 (714) 523-2556
E-Mail: charlierainey@sbcglobal.net

ZAMBIA / ZAMBIE

Mrs Agnes **Aongola**
Nutrition Specialist
Ministry of Health HQ
Haile Selassie Rd, Ndeke House, Box 32588
10101 Lusaka
Zambia
Tel.: +260 (1) 253179-82
Fax: +260 (1) 253173
E-Mail: aaongola@yahoo.com

ZIMBABWE / ZIMBABUE

Mr Munyaradzi Livingstone **Musiyambiri**
 Chief Government Analyst
 Government Analyst Laboratory
 Ministry of Health & Child Welfare
 P.O.Box CY 231
 Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 (4) 792026/7 / +263 11 874588
 Fax: +263 (4) 708527
 E-Mail: musiml@africaonline.co.zw

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**AAC – ASSOCIATION DES AMIDONNERIES ET CEREALES**

Mr Marcel **Feys**
 AAC
 Avenue des Arts 43
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 289 6760
 Fax : +32 (2) 513 5592
 E-Mail : aaf@aaf-eu.org

ASPPG– ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr Rose **Schraitle**
 Association of the European Self-Medication Industry
 7, Avenue de Tervuren
 B-1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2735 5130
 Fax: +32 2735 5222
 E-Mail: info@aesgp.be

AIDGUM

Prof John **Lupien**
 via Aventina 30
 00153 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 5725 0042
 E-Mail: john@jrlupien.net

Mr Gontran **Dondain**
 President AIDGUM
 129, Chemin de Croisset
 BP 4151
 76723 Rouen Codex 3
 France
 Tel.: +33 232 831818

AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES

Mrs Hertha **Deutsch**
 Chair of AOECS-WG Codex, Labelling and Symbol
 AOECS Association of European Coeliac Societies
 Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
 1230 Vienna, Austria
 Tel.: +43 (1) 667 1887
 Fax: +43 (1) 667 1887
 E-Mail: hertha.deutsch@utanet.at

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Oscar **Ruiz de Imaña**
 Head of Scientific and Regulatory Affairs
 CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 762 0760
 Fax : +32 (2) 771 0026
 E-Mail : oscar.ruiz@cefs.org

Mrs Camille **Perrin**
 Scientific Regulatory Affairs Assistant-Manager
 CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 762 0760
 Fax : +32 (2) 771 0026
Camille.perrin@cefs.org

CIAA

Ms Elena Colgalniceanu
 Manager Consumer Information Diet & Health
 CIAA
 43 Avenue des Arts
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel : +32 (2) 514 1111
 Fax : +32 (2) 511 2905
 E-Mail : e.cogalniceanu@ciao.eu

CONSUMER INTERNATIONAL

Mrs Goski **Alabi**
 Consumer Advocacy Centre
 Lecturer/Research and Conference Coordinator
 Institute of Professional Studies
 P.O.Box 149, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel. : +233 (27) 748 2339
 Fax: +233 (21) 513 3539
 E-Mail : goskia@yahoo.com

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr. John **Hathcock**
Vice President, International & Scientific Affairs
Council fo Responsible Nutrition
1828 L Street, NW
Suite 900
20036 Washington, DC
USA
Tel: +1 (202) 776 7955
Fax: +1 (202) 204 7980
E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Mr Byron **Johnson**
Industry Relations Director
Access Business Group/Nutrilite
7575 Fulton Street East
49355 Ada, MI
USA
Tel: +1 (616) 787 7577
Fax: +1 (616) 787 5625
E-Mail: byron.johnson@accessbusinessgroup.com

Dr Mark **Mansour**
Partner
Foley & Ladner LLP
300 K Street, NW
Suite 500
20007 Washington, DC
USA
Tel.: +1 (202) 672 5585
Fax: +1 (202) 672 5399
E-Mail: mmansour@foley.com

Mr John **Venardos**
Vice President, Worldwide Regulatory & Government
Affairs
Herbalife International of America, Inc.
1800 Century Park East
90067 Century City, CA
USA
Tel.: +1 (310) 203 7746
Fax: +1 (310) 557 3916
E-Mail: johnv@herbalife.com

EFLA - EUROPEAN FOOD LAW ASSICIATION

Mr Matias **Cortes**
Member
EFLA
Rue de la Loi 235
1040 Brussels
Belgium
Tel. : +32 (2) 230 4845
Fax : +32 (2) 230 8206
E-Mail : efla_aeda@hotmail.com

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

Dr Derek **Shrimpton**
Scientific Advisor
EHPM
Rue de l'association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1145
Fax: +32 (2) 223 3064
E-Mail: secretariat@ehpm.be

Mr Peter **van Doorn**
EHPM
Rue de l'association 50
1000 Brussels
Belgium
E-Mail: peter.van.doorn@mcohealth.nl

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

Executive Director

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Mr David Pineda Ereño**

Manager Regulatory Affairs

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Ms Kaori Nakajima**

Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**PhD Hirobumi Ohama**

Scientific Advisor

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Ms Hideko Ikeda**

Scientific Advisor

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Dr Boris Pimentel**

Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Mrs Penny Viner**Secr International Alliance of Dietary/Food
Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Mr Peter F. Zambetti**

Global Business Development Manager

Dietary Supplements

CAPSUGEL

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
NETWORK****Mr Mosadeq Sahebodin**

Coordinator

Institute for Consumer Protection

2nd Floor, Hansrod Building, Jumma Mosque t

Post Louis

Mauritius

Tel.: +230 210 4433

Fax: +230 211 4436

E-Mail: mosadeq53@intnet.mu**ICA - INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE****Mr Kazuo Onitake**

Head of Unit, Safety Policy service

Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU)

Co-op Plaza, 3-29-8

Shibuya, Shubuya-ku,

150-8913 Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 5778 8109

Fax: +81 (3) 5778 8002

E-Mail: kazuo.onitake@jccu.coop

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mrs Helen **Falco**
 Technical Advisor
 International Council of Beverages Associations
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hefalco@na.ko.com

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

Dr. Shuji **Iwata**
 Technical Adviser
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Kuo
 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: shuji_iwata@suntory.co.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Jean **Savigny**
 General Counsel
 c/o Keller and Heckman
 523 avenue Louise
 1050 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 645 5071
 Fax: +32 (2) 645 5050
 E-Mail: savigny@khlaw.be

Mr Christophe **Leprêtre**
 Manager Technical and Regulatory Affairs
 c/o Keller and Heckman
 523 avenue Louise
 1050 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 645 5078
 Fax: +32 (2) 645 5050
 E-Mail: leptretre@khlaw.be

ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS

Mr Robert **Earl**
 Senior Director Nutrition Policy
 ICGMA
 1350 I Street, NW
 2005 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 (202) 639 5970
 Fax : +1 (202) 639 5991
 E-Mail : rearl@greaonline.org

Dr Kenneth **Falci**
 Senior Director
 Scientific Regulatory Operations
 Kellogg Company
 235 Porter Street
 49014 Battle Creek, MI
 USA
 Tel. : +1 (269) 961 3632
 Fax : +1 (269) 660 4549
 E-Mail : ken.falci@kellogg.com

Mrs Phyllis **Tanaka**
 Vice President
 Scientific and Regulatory Affairs
 Food Policy
 Food & Consumer Products of Canada
 885 Don Mills Road, Suite 301
 M3CIV9 Toronto ON
 Canada
 Tel.: +1 (416) 510 8024 extern 2246
 Fax : +1 (416) 510 8043
 E-Mail : phyllist@fcpc.ca

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

Dr Andrée **Bronner**
 Association des Industries des Aliments Diététiques de l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

Ms Leoniek **Robroch**
 Food Legislatioin Officer
 Association des Industries des Aliments Diététiques de l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

Mrs Ruth **Birt**
 Scientific and Regulatory Affairs
 Association des Industries des Aliments Diététiques de
 l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Ms Katrin **Lehmann, Ph.d.**
 Technical Manager Dairy in Nutrition
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
 Meckenheimer Allee 137
 53115 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 982 4316
 Fax: +49 (228) 982 4320
 E-Mail : k.Lehmann@vdm-deutschland.de

Ms Marieke **Lugt**
 Food Legislation Officer
 Corporate Food Safety & Dairy Affairs
 Friesland Foods
 P.O.Box 124
 7940 AC Meppel
 The Netherlands
 Tel.: +31 (522) 276 354
 Fax: +31 (522) 276 475
 E-Mail: marieke.lugt@frieslandfoods.com

Mr Joerg **Seifert**
 Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 706 8643
 Fax: +32 2 733 0413
 E-Mail: jseifert@fil-idf.org

Ms Sandra **Tuijtelaars**
 Nutrition Officer
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 706 8650
 Fax: +32 (2) 733 0413
 E-Mail: STuijtelaars@fil-idf.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
 Prof. Rosemary **Walzem**
 Associate Professor
 Texas A&M University
 Department of Poultry Science and Department of
 Nutrition and Food Science
 College Station, TX 77845
 USA
 Tel.: +1 979-845-7537
 Fax: +1 979-845-1921
 E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu
 Ms Gloria **Brooks-Ray**
 Exponent Food and Chemicals Practice
 P.O.Box 97
 Mountain Lakes NJ 07046
 USA
 Tel.: +1 (973) 334 4652
 E-Mail: gbrooksray@exponent.com

IGTC - INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE

Mrs Yoko **Ogiwara**
 Scientific Advisor
 Ajinomoto Co., Inc.
 Hatchobori 3-9-5 Chuo-ku
 104-0032 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (80) 3258 1900
 Fax: +81 (3) 5250 8403
 E-Mail: yoko_ogiwara@ajinomoto.com

ILSI - INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Dr Eric **Hentges**
 Executive Director, ILSI North America
 One Thomas Circle, NW, 9th Floor
 20005 Washington DC
 USA
 Tel.: +1 (202) 659 0074
 Fax: +1 (202) 659 3617
 E-Mail: ehentges@ils.org

Ms Victoria **Betteridge**
 Group Manager Regulatory Affairs
 Tate & Lyle PLC
 Sugar Quay
 Lower Thames Street
 London EC 3 R 6 DQ
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20) 7977 6295
 E-Mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Prof Dr Julie **Jones**
 ILSI
 College of St Catherine
 St Paul, MN
 4030 Valentine Ct
 55112 Arden Hills MN
 USA
 Tel.: +1 (651) 636 2275
 Fax: +1 (651) 636 2394
 E-Mail: jmjones@stkaate.edu

Ms Olive **Misa**
 Regional Corporate Relations Director-Asia
 Abbott Nutrition International
 Abbott
 102 EDSA corner Madison Street
 Mandaluyong City
 Philippines
 Tel.: +63 (2) 6874236
 Fax: +63 (2) 6340041
 E-Mail: maolivia.misa@abbott.com

Dr Loek **Pijls**
 Senior Scientist
 ILSI Europe
 Av. E. Mounier 83, Box 6
 1200 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 771 0014
 Fax: +32 (2) 762 0044
 E-Mail: lpjils@ilsieurope.be

Dr Susan **Potter**
 Vice President, Health and Nutrition Sciences
 Tate & Lyle
 2200 East Eldorado Street
 Decatur, IL 62525
 USA
 Tel.: +1 (127) 421 2565
 Fax: +1 (127) 421 2936
 E-Mail: susan.potter@tateandlyle.com

Ms Julie **Scott**
 European Regulatory Compliance Manager
 National Starch Food Innovation
 Greencourts Business Park
 333 Styal Road
 Manchester M22 5LW
 United Kingdom
 Tel.: +44 (161) 435 3241
 Fax: +44 (161) 435 3244
 E-Mail: julie.scott@nstarch.com

Prof Barry V. **McCleary**
 Technical Director & Joint Managing Director
 Megazyme International Ireland Limited
 Bray Business Park
 Bray, Co. Wicklow
 Ireland
 Tel.: +353 (1) 286 1220
 Fax: +353 (1) 286 1264
 E-Mail: barry@megazyme.com

Mr Kazuo **Sueki**
 Director, Scientific Information
 ILSI Japan
 Kojimachi R K Bldg. 2.6.7
 Kojimachi, Chiyoda-ku
 102-0083 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5215 3535
 Fax: +81 (3) 5215 3537
 E-Mail: ksueki@ilsijapan.org

Dr Kazuyoshi **Namba**
 Morinaga Milk Industry Co.Ltd
 1-83-5-Chome, Higashihara
 Zama-city, Kanagawa-Pref. 228-8583
 Japan
 Tel.: +81 (46) 252 3057
 Fax: +81 (46) 252 3077
 E-Mail: k_namba@morinagamilk.co.jp

ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Mrs Tova **Almlöf**
 Scientific and Regulatory Affairs
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Lisa **Craig**
 Scientific and Regulatory Affairs
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Marie-Odile **Gailing**
 Scientific and Regulatory Affairs
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Mr Peter **Van Dael**
 Scientific and Regulatory Affairs
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Amandine **Devergies**
 Scientific and Regulatory Affairs
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree@bronner@isdifederation.org

IUNS – INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL SCIENCES
 Prof Dr Ibrahim **Elmadfa**
 President-elect IUNS
 Institute of Nutritional Sciences (Director) University of Vienna
 Althanstraße 14
 1090 Vienna
 Austria
 Tel.: +43 (1) 4277 54911
 Fax: +43 (1) 4277 9549
 E-Mail: ibrahim.elmadfa@univie.ac.at

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION
 Mr Scott C. **Tips**
 President & General Legal Counsel
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel.: +1 (626) 357 2182
 Fax: +1 (626) 303 0642
 E-Mail: scott@rivieramail.com

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

Dr Robert **Verkerk**
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel.: +44 (0) 1306 646551
 Fax: +44 (0) 1306 646552
 E-Mail: robert.verkerk@ntlworld.com

WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY

Dr Martin **Stern**
 Professor of Paediatrics
 University Children's Hospital
 Hoppe-Seyler-Strasse 1
 72076 Tübingen, Germany
 Tel.: +49 (7070) 298 3781
 Fax: +49 (7070) 295 477
 E-Mail: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

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

Dr Lisa **Rogers**
 Technical Officer, Micronutrient Unit
 Department of Nutrition for Health and Development (NHD)
 WHO
 20, Avenue Appia
 1211 Geneva
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 791 1957
 Fax: +41 (22) 791 4156
 E-Mail: rogersl@who.int

Prof John **Cummings**
 WHO Temporary Adviser
 Professor of Experimental Gastroenterology, Pathology and Neuroscience
 Ninewells Hospital and Medical School
 Dundee
 DD 1 9SY
 United Kingdom
 Tel.: +44 (1) 382 632425
 Fax: +44 (1) 382 633952
 E-Mail: j.h.cummings@dundee.ac.uk

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Mrs Ute Ruth **Charrondiere**
Nutrition Officer
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 570 56134
Fax: +39 (6) 570 54593
E-Mail: ruth.charrondiere@fao.org

GERMAN SECRETARIAT

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

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

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

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

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

CODEX SECRETARIAT

Dr Jeronimas **Maskeliunas**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 39 67
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Ms Selma **Doyran**
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 58 26
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
E-Mail: Selma.Doyran@fao.org

Dr Jinjing **Zhang**
Volunteer
Codex Secretariat
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 57054922
Fax: +39 (6) 57054593
E-Mail: jinjing.zhang@fao.org

APÉNDICE II

DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES RESPECTO DEL CONTENIDO DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA)
(En el trámite 6 del procedimiento)

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
B.		NO MENOS DE
Fibra dietética	Fuente	3 g por 100 g o 1,5 g por 100 kcal o [10% de la ingesta recomendada] por porción de alimento*
	Contenido alto	[(Alimentos líquidos: 1,5 g por 100 ml)] 6 g por 100 g o 3 g por 100 kcal o [20% de la ingesta recomendada] por porción de alimento* [(Alimentos líquidos: 3 g por 100 ml)]

* El tamaño de la porción de alimento [y la ingesta recomendada] habrán de determinarse a nivel nacional.

Definición y propiedades de la fibra dietética

Definición

Por fibra dietética se entiende polímeros de carbohidratos¹ con un grado de polimerización (GP) no inferior a 3, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado. Un grado de polimerización no inferior a 3 tiene por objeto excluir los mono y disacáridos. No se pretende reflejar el GP medio de la mezcla. La fibra dietética consta de uno o varios de los siguientes polímeros:

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

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

Propiedades

La fibra dietética generalmente tiene una de las siguientes propiedades:

- Reduce el tiempo de tránsito intestinal e incrementa la masa fecal.
- Fermentable por la microflora del colon.
- Reduce los niveles de colesterol total y/o colesterol LDL en la sangre.
- Reduce los niveles posprandiales de glucosa y/o insulina en la sangre.

Excepto en el caso de los polímeros de carbohidratos comestibles no digeribles que se dan naturalmente en los alimentos tal como se consumen, cuando se haga una declaración o se especifique una propiedad respecto de la fibra dietética, todo efecto fisiológico deberá estar demostrado científicamente por estudios clínicos y otros estudios según proceda. Corresponde a las autoridades nacionales establecer los criterios para cuantificar los efectos fisiológicos.

RECOMENDACIONES A LOS COMITÉS DEL CODEX QUE APLIQUEN ESTA DEFINICIÓN DE FIBRA DIETÉTICA

Los comités del Codex, al hacer uso de esta definición, tal vez deseen considerar lo siguiente:

- Las sustancias que se pretenda presentar como fuente de fibra dietética deberían satisfacer los requisitos de inocuidad alimentaria.
- Los efectos fisiológicos indicados en la definición pueden variar en función de las sustancias presentes en los alimentos, por lo que la justificación para el uso de las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables tiene que adecuarse a esa diversidad.
- Cuando la fibra dietética no proviene de una planta, conviene tal vez tener en cuenta al establecer disposiciones de etiquetado que los consumidores de muchos países consideran en general que los alimentos designados como fuente de fibra dietética son de origen vegetal.

Métodos de análisis relativos a la fibra dietética¹

Denominación	Compuestos cuantificados	Referencia	Tipo	Capítulo ²
AOAC 991.43	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido RS 3) + lignina	<i>Lee et al</i>	Enzimático-gravimétrico	32.1.17
AOAC 985.29	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido RS 3) + lignina	<i>Proskey et al.</i> 1992	Enzimático-gravimétrico	45.4.07
AOAC 994.13	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido RS 3) + lignina	<i>Theander et al.</i>	Enzimático-químico	45.4.11
AOAC 995.16	beta-glucanos	McCleary & Codd, 1991	Enzimático	32
AOAC 2002.02	Fibra resistente de almidón y algas	McCleary & Monaghan, 2002	Enzimático	45.4.15
AOAC 999.03	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	McCleary & Blakeney, 1999 McCleary <i>et al.</i> , 2000	Enzimático y colorimétrico	45.4.06B
AOAC 997.08	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	Hoebregs, 1997	Enzimático y HPAEC	45.4.06A
AOAC 2001.02	Trans-galactooligosacáridos	De Slegte	HPAEC-PAD	45.4.12
AOAC 2001.03	Fibra dietética total en alimentos que contienen maltodextrina resistente		Enzimático-gravimétrico y cromatografía líquida	45.4.13
AOAC 2000.11	Polydextrosa	<i>Craig et al.</i> 2001	HPAEC	45.6.06C

Todos los métodos indicados son técnicas aprobadas por la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC International). Estos métodos presentan la ventaja de ser utilizados en todo el mundo, además de ser fáciles de usar en análisis de rutina.

Los métodos AOAC 985.29 y 991.43 son los métodos generales para medir la “fibra dietética total” en la mayoría de los alimentos. Los demás métodos pueden aplicarse para realizar evaluaciones complementarias de otros componentes o fracciones de fibra que no son cuantificados por los métodos generales debido a su solubilidad en alcohol acuoso, o para analizar determinados alimentos o materias primas para los que resultan menos adecuados los métodos estándar. Los métodos relativos a la fibra dietética total o a la fibra dietética soluble + insoluble dan resultados satisfactorios en relación con los alimentos que no contienen ni

¹ Cuadro presentado en el documento CX/NFSDU 04/3-Add.1.

² *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17ª edición. Volumen II. Horwitz, editor.

oligosacáridos no digeribles adicionados (p. ej. FOS) ni fracciones de almidón resistente³ RS1 y RS2, que no son cuantificados con los citados métodos de la AOAC.

El método AOAC 991.43 incluye parte de las fracciones de almidón resistente (almidones retrogradados, RS3). Por lo tanto, para poder incluir el RS total es necesario analizar los RS de forma independiente y hacer la corrección precisa para tener en cuenta los RS contenidos en los residuos de fibra.

El método Englyst, que no se aplica a escala mundial, es complicado, por lo que puede resultar menos adecuado para el análisis de rutina. Ahora bien, este método u otros similares pueden resultar necesarios en el caso de algunos alimentos difíciles de analizar con los métodos de rutina, entre ellos los preparados para lactantes.

³ El almidón resistente (RS) se define como la fracción del almidón no absorbida en el intestino delgado. Consta de almidón atrapado físicamente (RS1), ciertos tipos de gránulos crudos de almidón (RS2) y amilosa retrogradada (RS3). Los almidones modificados empleados como aditivos alimentarios pueden ser también parcialmente resistentes (RS4).

APÉNDICE III

**PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX RELATIVA A LOS ALIMENTOS PARA
REGÍMENES ESPECIALES DESTINADOS A PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN
(En el trámite 8 del procedimiento)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 La presente Norma se aplica a los alimentos para regímenes especiales que se han formulado, procesado o preparado para cubrir las necesidades dietéticas especiales de las personas intolerantes al gluten.

1.2 En los alimentos para consumo general que por su naturaleza son aptos para las personas con intolerancia al gluten, se puede indicar dicha aptitud de acuerdo con las disposiciones de la Sección 4.3.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definiciones**

Los productos regulados por la presente Norma son los siguientes:

2.1.1 Alimentos exentos de gluten

Los alimentos exentos de gluten son alimentos dietéticos que:

a) están constituidos por, o son elaborados únicamente con, uno o más ingredientes que no contienen trigo (es decir, todas las especies de *Triticum*, como el trigo duro, la espelta y el kamut), centeno, cebada, avena¹ o sus variedades híbridas, y cuyo contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor;

b) están constituidos por uno o más ingredientes procedentes del trigo (es decir, todas las especies de *Triticum*, como el trigo duro, la espelta y el kamut), el centeno, la cebada, la avena¹ o sus variedades híbridas que han sido procesados de forma especial para eliminar el gluten, y cuyo contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor.

2.1.2 Alimentos procesados de forma especial para reducir el contenido de gluten a un nivel comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg

Estos alimentos están constituidos por uno o más ingredientes procedentes del trigo (es decir, todas las especies de *Triticum*, como el trigo duro, la espelta y el kamut), el centeno, la cebada, la avena¹ o sus variedades híbridas que han sido procesados de forma especial para reducir el contenido de gluten a un nivel comprendido entre 20 mg/kg y 100 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor.

Las decisiones relativas a la comercialización de los productos descritos en esta sección podrán adoptarse a nivel nacional.

¹ La avena es tolerada por la mayoría de las personas intolerantes al gluten, pero no por todas. Por consiguiente, la cantidad de avena no contaminada con trigo, centeno o cebada permitida en los alimentos regulados por la presente Norma podrá determinarse a nivel nacional.

2.2 Definiciones auxiliares

2.2.1 Gluten

A los efectos de la presente Norma, se entiende por “gluten” una fracción proteínica del trigo, el centeno, la cebada, la avena¹ o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua y en 0,5M NaCl.

2.2.2 Prolaminas

Por prolaminas se entiende la fracción del gluten que puede extraerse con etanol al 40-70 %. La prolamina del trigo es la gliadina, la del centeno es la secalina, la de la cebada es la hordeína y la de la avena¹ es la avenina.

No obstante, es habitual referirse a la sensibilidad al gluten. Por lo general se considera que el contenido de prolamina del gluten es del 50 %.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 En los productos a los que se hace referencia en la Sección 2.1.1 a) y b), el contenido de gluten no deberá ser superior a 20 mg/kg en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor.

3.2 En los productos a los que se hace referencia en la Sección 2.1.2, el contenido de gluten no deberá ser superior a 100 mg/kg en los alimentos tal como se venden o distribuyen al consumidor.

3.3 Los productos regulados por la presente Norma que sustituyan a alimentos básicos importantes deberían suministrar aproximadamente la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales a los que sustituyen.

3.4 Los productos regulados por la presente Norma deberán prepararse con especial cuidado con arreglo a buenas prácticas de fabricación (BPF) a fin de evitar la contaminación con gluten.

4. ETIQUETADO

Además de las disposiciones generales sobre etiquetado que figuran en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y en la Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985) y de toda otra disposición específica sobre etiquetado que figure en una norma del Codex aplicable al alimento concreto de que se trate, se aplicarán las siguientes disposiciones para el etiquetado de los “alimentos exentos de gluten”:

4.1 En el caso de los productos descritos en la Sección 2.1.1, el término “exento de gluten” deberá aparecer en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

4.2 El etiquetado de los productos descritos en la Sección 2.1.2 debería regularse a nivel nacional. No obstante, estos productos no deben denominarse “exentos de gluten”. Los términos empleados en las etiquetas de esos productos deberían indicar la verdadera naturaleza del alimento y deberán aparecer en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

4.3 Un alimento que por su naturaleza sea apto para su uso como parte de una dieta exenta de gluten no deberá designarse “para regímenes especiales”, “para dietas especiales” o con otro término equivalente. No obstante, en la etiqueta de dicho alimento podrá declararse que “este alimento está exento de gluten por su naturaleza”, siempre y cuando el alimento se ajuste a las disposiciones que regulan la composición esencial de los alimentos exentos de gluten establecidas en la Sección 3.1 y siempre que dicha declaración no confunda al consumidor. Podrán establecerse reglas más detalladas, con el fin de evitar confundir al consumidor, a nivel nacional.

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

5.1 Descripción general de los métodos

- La determinación de la cantidad de gluten presente en los alimentos e ingredientes deberá basarse en un método inmunológico o en otro método que ofrezca como mínimo la misma sensibilidad y especificidad.
- El anticuerpo utilizado debería reaccionar a las fracciones de las proteínas de los cereales que son tóxicas para las personas intolerantes al gluten y no deberían reaccionar a otras proteínas de los cereales ni a otros constituyentes de los alimentos o ingredientes.
- Los métodos utilizados para la determinación deberían validarse y calibrarse en relación con material de referencia certificado, de haberlo.
- El límite de detección debe ser el apropiado con arreglo a la norma técnica y a los métodos más avanzados. Dicho límite debería ser igual o inferior a 10 mg/kg.
- El análisis cualitativo que indique la presencia de gluten deberá basarse en métodos pertinentes (p. ej. métodos de ensayo con sustancias inmunoabsorbentes unidas a enzimas [ELISA] o basados en el ADN).

5.2 Método de determinación del gluten

Método de ensayo con sustancias inmunoabsorbentes unidas a enzimas (ELISA) R5 Méndez.

APÉNDICE IV

PROYECTO DE LISTAS DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS**(En el trámite 8 del procedimiento)****1. PREÁMBULO**

Las listas que figuran a continuación incluyen compuestos de nutrientes que podrán utilizarse con fines nutricionales en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños de conformidad con 1) los criterios y las condiciones de uso indicados más adelante y 2) otros criterios para su uso estipulados en las normas respectivas. Además, respecto de las fuentes de las que se obtiene el compuesto de nutriente, puede excluirse el uso de sustancias específicas en los casos en que se apliquen restricciones de carácter religioso o restricciones dietéticas específicas de otro tipo. Como se indica en las respectivas normas, su uso podrá ser esencial o facultativo.

2. CRITERIOS PARA LA INCLUSIÓN Y LA SUPRESIÓN DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES DE LAS LISTAS DE REFERENCIA

2.1 Los compuestos de nutrientes que hayan de añadirse a los alimentos para lactantes y niños pequeños con fines nutricionales se podrán incluir en las listas solamente en caso de que:

- a) Se haya comprobado que son inocuos y adecuados para el uso a que se destinan como fuente de nutrientes para lactantes y niños pequeños.
- b) Se haya demostrado mediante estudios apropiados con animales y/o seres humanos que los nutrientes están biológicamente disponibles.
- c) Los requisitos de pureza de los compuestos de nutrientes se ajusten a las Especificaciones de identidad y pureza recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius o, a falta de tales especificaciones, a otra especificación reconocida internacionalmente. Si no hubiera tampoco ninguna especificación reconocida internacionalmente, se podrán tener en cuenta los requisitos nacionales de pureza que hayan sido evaluados conforme al procedimiento FAO/OMS u otro procedimiento análogo.
- d) Sea posible demostrar la estabilidad de los compuestos de nutrientes en los alimentos en que se vayan a utilizar.
- e) El cumplimiento de los criterios mencionados deberá demostrarse con arreglo a criterios científicos generalmente aceptados.

2.2 Se podrán añadir compuestos de nutrientes en las listas basándose en los criterios mencionados. Deberán eliminarse de las listas los compuestos de nutrientes que hayan dejado de cumplir los criterios mencionados. Si un país propone que se añada en una lista, o se suprima de ella, un compuesto de nutrientes, debería proporcionar información sobre las razones por las que el compuesto de nutrientes satisface, o no, los criterios establecidos en la Sección 2.1.

3. INGREDIENTES FACULTATIVOS

En las secciones sobre ingredientes facultativos que figuran en las normas del Codex relativas a los alimentos para lactantes y niños pequeños no se especifican todos los ingredientes facultativos que pueden utilizarse en los alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños. Los ingredientes facultativos añadidos con fines nutricionales a los alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños deberían ajustarse a los criterios especificados en la Sección 2.1. Asimismo deberían ajustarse a las disposiciones sobre ingredientes facultativos incluidas en la correspondiente norma del Codex relativa a alimentos para lactantes y niños pequeños.

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		Utilización en normas del Codex para alimentos aplicables a lactantes y niños pequeños					
	CAC ¹	Organismos internacionales y/o nacionales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ para lactantes y niños pequeños
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Que aportan calcio (Ca)								
1.1 Carbonato de calcio	√ (1981)	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.2 Cloruro de calcio	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.3 Dicitrato tricálcico (citrato cálcico)	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√
1.4 Gluconato cálcico	√ (1999)	JECFA (1998), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.5 Glicerofosfato cálcico		FCC, Ph Eur, Ph Franc	√	√	√	√	√	√
1.6 L-lactato de calcio	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur (tri y pentahidrato), BP, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC Comisión del Codex Alimentarius.

² IF Sec. A Sección A de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

³ IF Sec. B Sección B de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

⁴ FUF Preparados de continuación.

⁵ PCBF Alimentos a base de cereales procesados para lactantes y niños pequeños.

⁶ CBF Alimentos envasados para lactantes.

⁷ FSMP Alimentos para usos medicinales especiales distintos de los preparados para lactantes.

1.7	Hidróxido cálcico	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
1.8	Óxido cálcico	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, DAC	-	√	-	√	√	√
1.9	Fosfato diácido de calcio (fosfato cálcico, monobásico)	√ (1997)	JECFA (1996), Ph Int, FCC	√	√	√	√	√	√
1.10	Fosfato ácido de calcio (fosfato cálcico, dibásico)	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.11	Difosfato tricálcico (fosfato cálcico, tribásico)		JECFA (1973), Ph Int, FCC, BP	√	√	√	√	√	√
1.12	Sulfato cálcico	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, Ph Eur (dihidrato), DAB	-	√	-	-	-	√
2. Que aportan hierro (Fe)									
2.1	Carbonato ferroso, estabilizado con sacarosa		DAB	-	√	-	√	√	√
2.2	Fumarato ferroso		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
2.3	Gluconato ferroso	√ (2001)	JECFA (1999), FCC, USP, Ph Eur, DAB, BP	√	√	√	√	√	√
2.4	Lactato ferroso	√ (1991)	JECFA (1989), FCC, NF	√	√	√	√	√	√
2.5	Sulfato ferroso	√ (2001)	JECFA (1999), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

2.6	Citrato ferroamónico	√ (1987)	JECFA (1984), FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
2.7	Citrato férrico		FCC	√	√	√	√	√	√
2.8	Difosfato férrico (pirofosfato)		FCC	√	√	√	√	√	√
2.9	Hierro reducido de hidrógeno		FCC, DAB	-	√	-	√	√	√
2.10	Hierro electrolítico		FCC	-	√	-	√	√	√
2.11	Hierro carbonilo		FCC	-	√	-	√	√	√
2.12	Sacarató férrico		Ph Hely, DAB, ÖAB	-	√	-	√	√	√
2.13	Difosfato férrico de sodio		FCC	-	√	-	√	√	√
2.14	Citrato ferroso		FCC, FSANZ	√	√	√	√	√	√
2.15	Succinato ferroso		MP, MI, FSANZ	√	√	√	√	√	√
2.16	Bisglicinato ferroso		JECFA (2003)	√	√	√	√	√	√
2.17	Ortofosfato férrico		FCC	-	-	-	√	-	-
3. Que aportan magnesio (Mg)									
3.1	Carbonato ácido de magnesio		JECFA (1979), USP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.2	Cloruro magnésico	√ (1979)	JECFA (1979), FCC, USP, Ph Eur (-4,5-hidrato), BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.3	Gluconato magnésico	√ (2001)	JECFA (1998), FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
3.4	Glicerofosfato magnésico		Ph Eur, BPC	-	√	-	√	√	√
3.5	Hidróxido magnésico	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

3.6 Lactato magnésico	√ (1987)	JECFA (1983) (Mg-DL-lactato, Mg-L-lactato)	-	√	-	√	√	√
3.7 Óxido magnésico		JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.8 Fosfato ácido magnésico (fosfato magnésico, dibásico)	√ (1985)	JECFA (1982), FCC, DAB	√	√	√	√	√	√
3.9 Fosfato trimagnésico (fosfato magnésico, tribásico)	√ (1981)	JECFA (1982), FCC	√	√	√	√	√	√
3.10 Sulfato magnésico		Ph Eur (heptahidrato), FCC, USP, JP, BP, DAB, DAC	√	√	√	√	√	√
3.11 Acetato magnésico		Ph Eur, DAC	-	√	-	-	-	√
3.12 Sales de magnesio del ácido cítrico		USP, DAC	√	√	√	√	√	√
3.13 Carbonato de magnesio		JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
4. Que aportan sodio (Na)								
4.1 Carbonato de sodio	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.2 Carbonato ácido de sodio (bicarbonato de sodio)	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.3 Cloruro sódico		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	-	-	√

4.4	Citrato trisódico (citrato sódico)		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.5	Gluconato sódico	√ (1999)	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	√	√	√	-	-	√
4.6	L-lactato de sodio	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.7	Fosfato diácido de sodio (fosfato sódico, monobásico)	√ (1995)	JECFA (1963), FCC, USP, Ph Eur (dihidrato)	√	√	√	-	-	√
4.8	Fosfato ácido disódico (fosfato sódico, dibásico)		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, BP	√	√	√	-	-	√
4.9	Fosfato trisódico (fosfato sódico, tribásico)		JECFA (1975), FCC, DAC	√	√	√	-	-	√
4.10	Hidróxido de sodio	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.11	Sulfato sódico		JECFA (2000), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB, FSANZ	√	√	√	-	-	√
5. Que aportan potasio (K)									
5.1	Carbonato de potasio	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, DAC	√	√	√	-	-	√
5.2	Carbonato ácido de potasio (bicarbonato potásico)	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√

5.3	Cloruro potásico	√ (1983)	JECFA (1979), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.4	Citrato tripotásico (citrato potásico)		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.5	Gluconato potásico	√ (1999)	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√
5.6	Glicerofosfato potásico		FCC	-	√	-	√	√	√
5.7	L-lactato de potasio	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, DAB	√	√	√	√	√	√
5.8	Fosfato diácido de potasio (fosfato potásico, monobásico)	√ (1979)	JECFA (1982), FCC, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
5.9	Fosfato ácido dipotásico (fosfato potásico, dibásico)	√ (1979)	JECFA (1982), FCC, BP	√	√	√	-	-	√
5.10	Fosfato potásico, tribásico	√ (1979)	JECFA (1982)	√	√	√	-	-	√
5.11	Hidróxido de potasio	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, NF, Ph Eur, JP, BP, DAC	√	√	√	-	-	√
6. Que aportan cobre (Cu)									
6.1	Gluconato cúprico (gluconato de cobre)		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
6.2	Sulfato cúprico (sulfato de cobre)	√ (1981)	JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, DAB	√	√	√	√	√	√
6.3	Carbonato cúprico		MI	√	√	√	√	√	√
6.4	Citrato cúprico		FCC, USP	√	√	√	√	√	√

7. Que aportan yodo (I)									
7.1	Yoduro potásico		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.2	Yoduro sódico		Ph Eur, USP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.3	Yodato potásico	√ (1991)	JECFA (1988), FCC	√	√	√	√	√	√
7.4	Yodato sódico		FCC	-	√	-	√	√	√
8. Que aportan zinc (Zn)									
8.1	Acetato de zinc		USP, Ph Eur (dihidrato)	√	√	√	√	√	√
8.2	Cloruro de zinc		USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.3	Gluconato de zinc		FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√
8.4	Lactato de zinc		FCC	√	√	√	√	√	√

8.5	Óxido de zinc		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.6	Sulfato de zinc		FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
8.7	Carbonato de zinc		USP, BP (carbonato hidróxido)	-	√	-	-	-	√
9. Que aportan manganeso (Mn)									
9.1	Cloruro de manganeso (II)		FCC	√	√	√	√	√	√
9.2	Citrato de manganeso (II)		FCC	√	√	√	√	√	√
9.3	Glicerofosfato de manganeso (II)		FCC	-	√	-	√	√	√
9.4	Sulfato de manganeso (II)		FCC, USP, Ph Eur (monohidrato)	√	√	√	√	√	√

9.5	Gluconato de manganeso (II)	FCC	√	√	√	√	√	√
9.6	Carbonato de manganeso (II)	MI	√	√	√	√	√	√
10. Que aportan selenio (Se)								
10.1	Selenato sódico	MI	√	√	√	√	-	√
10.2	Selenito sódico	Ph Eur, USP, MP, MI	√	√	√	√	-	√
10.3	Selenito sódico hidrógeno	DVFA	-	√	-	-	-	√
11. Cromo (Cr III)								
11.1	Sulfato de cromo (III)	USP, MI	-	√	-	-	-	√
11.2	Cloruro de cromo (III)	USP, MI	-	√	-	-	-	√
12. Molibdeno (Mo VI)								
12.1	Molibdato de sodio	Ph Eur (dihidrato), BP, DAB	-	√	-	-	-	√
12.2	Molibdato de amonio	FCC, USP	-	√	-	-	-	√
13. Flúor (F)								
13.1	Fluoruro de sodio	FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	-	√	-	-	-	√
13.2	Fluoruro de potasio	FCC, DAB	-	√	-	-	-	√
13.3	Fluoruro de calcio	DAB	-	√	-	-	-	√

**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		Utilización en normas del Codex para alimentos aplicables a lactantes y niños pequeños					
	CAC ¹	Organismos internacionales y/o nacionales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ para lactantes y niños pequeños
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Vitamina A								
1.1 Todo trans retinol		FCC (vitamina A), USP, Ph Eur (vitamina A)	√	√	√	√	√	√
1.2 Acetato de retinilo		FCC (vitamina A), USP, Ph Eur (vitamina A), Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
1.3 Palmitato de retinilo		FCC (vitamina A), USP, Ph Eur (vitamina A), Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
2. Provitamina A								
2.1 Beta caroteno	√ (1991)	JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
3. Vitamina D								
3.1 Vitamina D ₂ = ergocalciferol		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC Comisión del Codex Alimentarius.

² IF Sec. A Sección A de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

³ IF Sec. B Sección B de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

⁴ FUF Preparados de continuación.

⁵ PCBF Alimentos a base de cereales procesados para lactantes y niños pequeños.

⁶ CBF Alimentos envasados para lactantes.

⁷ FSMP Alimentos para usos medicinales especiales distintos de los preparados para lactantes.

3.2	Vitamina D ₃ = colecalfiferol		Ph Int, FCC, USP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
4. Vitamina E									
4.1	D-alfa-tocoferol	√ (2001)	JECFA (2000), FCC, USP, NF, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
4.2	DL-alfa- tocoferol	√ (1989)	JECFA (1986), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
4.3	D-alfa-tocoferil acetato		FCC, USP, NF, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
4.4	DL-alfa- tocoferil acetato		FCC, USP, NF, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
4.5	Succinato ácido de D-alfa- tocoferil		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
4.6	Succinato ácido de DL-alfa- tocoferil		NF, MP, MI, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
4.7	Succinato de DL-alfa- tocoferil polietileno glicol 1000		FCC, USP	-	√	-	-	-	√
5. Vitamina C									
5.1	Ácido L- ascórbico	√ (1981)	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.2	L-ascorbato cálcico	√ (1983)	JECFA (1981), FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
5.3	Ácido 6- palmitil-L- ascórbico (palmitato de ascorbilo)		JECFA (1973), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

5.4	L-ascorbato sódico		JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, Ph Franc, Jap Food Stan, DAC	√	√	√	√	√	√
5.5	L-ascorbato potásico		FCC	√	√	√	√	√	√
6. Vitamina B₁									
6.1	Hidrocloruro de tiamina cloruro		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
6.2	Tiamina mononitrato		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
7. Vitamina B₂									
7.1	Riboflavina	√ (1991)	JECFA (1987), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.2	Riboflavina-5'- fosfato sódico	√ (1991)	JECFA (1987), USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8. Niacina									
8.1	Amida del ácido nicotínico (nicotinamida)		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.2	Ácido nicotínico		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
9. Vitamina B₆									
9.1	Hidrocloruro de piridoxina		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
9.2	Piridoxal 5- fosfato		MI, FCC, USP	√	√	√	√	√	√

10. Ácido fólico								
10.1 Ácido N- pteroil-L- glutámico		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
10.2 L-metilfolato cálcico	JECFA (2005)		-	√	-	-	-	√
11. Ácido pantoténico								
11.1 D-pantotenato cálcico		FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
11.2 D-pantotenato sódico		Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
11.3 D-pantenol		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
11.4 DL-pantenol		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
12. Vitamina B₁₂								
12.1 Cianocobalami na		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
12.2 Hidroxcob alamina		Ph Int, USP, NF, Ph Eur (hidrocloruro)	√	√	√	√	√	√
13. Vitamina K₁								
13.1 Fitomenadiona (2-metil-3-fítíl- 1,4-naftoquinona; filoquinona/ fitonadiona)		Ph Int, FCC (<u>vitamina K</u>), USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
14. Biotina								
14.1 D-Biotina		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√

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		Utilización en normas del Codex para alimentos aplicables a lactantes y niños pequeños					
	CAC ¹	Organismos internacionales y/o nacionales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ para lactantes y niños pequeños
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Aminoácidos⁸								
1.1 L-arginina		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sólo para mejorar la calidad nutricional de la proteína (cuando ésta sea nutricionalmente inadecuada para el uso a que se le destina)	√	Sólo para mejorar la calidad nutricional de la proteína (cuando ésta sea nutricionalmente inadecuada para el uso a que se le destina)			√
1.2 Clorhidrato de L-arginina		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB		√				√
1.3 L-cistina		FCC, USP, Ph Eur		√				√
1.4 Diclorhidrato de L-cistina		MI		√				√
1.5 L-cisteína		DAB		√				√
1.6 Clorhidrato de L-cisteína		FCC, Ph Eur		√				√
1.7 L-histidina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.8 Clorhidrato de L-histidina		FCC, Ph Eur, DAB		√				√
1.9 L-iso-leucina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.10 Clorhidrato de L-iso-leucina		FCC, USP		√				√
1.11 L-leucina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√

¹ CAC Comisión del Codex Alimentarius.

² IF Sec. A Sección A de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

³ IF Sec. B Sección B de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

⁴ FUF Preparados de continuación.

⁵ PCBF Alimentos a base de cereales procesados para lactantes y niños pequeños.

⁶ CBF Alimentos envasados para lactantes.

⁷ FSMP Alimentos para usos medicinales especiales distintos de los preparados para lactantes.

⁸ Cuando sea aplicable, en los FSMP podrán usarse también las formas libres, hidratadas y anhidras de los aminoácidos, así como las sales de hidrócloruro, sodio y potasio de los aminoácidos.

1.12 Clorhidrato de L-leucina		MI, FCC, USP		√				√
1.13 L-lisina		USP		√				√
1.14 Monoclorhidrato de L-lisina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.15 L-metionina		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.16 L-fenilalanina		FCC, USP, Ph Eur	Sólo para mejorar la calidad nutricional de... (véase arriba)	√	Sólo para mejorar la calidad nutricional de la proteína (cuando ésta sea nutricionalmente inadecuada para el uso a que se le destina)			√
1.17 L-treonina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.18 L-triptófano		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.19 L-tirosina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.20 L-valina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.21 L-alanina		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√	-	-	-	√
1.22 L-arginina L-aspartato		FP	-	√	-	-	-	√
1.23 L-ácido aspártico		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.24 L-citrulina		USP, DAC	-	√	-	-	-	√
1.25 L-ácido glutámico		JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.26 L-glutamina		FCC, USP, DAB	-	√	-	-	-	√
1.27 Glicina		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.28 L-ornitina		MI, FCC	-	√	-	-	-	√
1.29 Monoclorhidrato de L-ornitina		DAB	-	√	-	-	-	√
1.30 L-prolina		FCC, USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√
1.31 L-serina		USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√
1.32 N-acetil-L-cisteína		USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√

1.33 N-acetil-L-metionina		FCC	-	-	-	-	-	√ no para lactantes
1.34 Acetato de L-lisina		FCC, USP, MP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.35 L-aspartato de L-lisina		Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.36 L-glutamato dihidrato de L-lisina		Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.37 L-aspartato de magnesio		Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.38 L-glutamato de calcio	√ (1991)	JECFA, FCC, FSANZ, Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.39 L-glutamato de potasio		JECFA, FCC, FSANZ, Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
2. Carnitina								
2.1 L-carnitina		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
2.2 Hidroclorato de L-carnitina		FCC	√	√	√	√	√	√
2.3 Tartrato de L-carnitina		FCC, Ph Eur	√	√	√	-	-	√
3. Taurina								
3.1 Taurina		USP, JP	√	√	√	-	-	√
4. Colina								
4.1 Colina		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
4.2 Cloruro de colina		FCC, DAC, DAB	√	√	√	√	√	√
4.3 Citrato de colina		NF	√	√	√	√	√	√
4.4 Hidrógenot artrato de colina		DAB	√	√	√	√	√	√
4.5 Bitartrato de colina		FCC, NF, DAB	√	√	√	√	√	√

5. Inosítoles									
5.1	Mio inositol (= mesoinositol)		FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
6. Nucleótidos									
6.1	Adenosina 5-monofosfato (AMP)		FSANZ	√	√	√	-	-	√
6.2	Citidina 5-monofosfato (CMP)		FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√
6.3	Guanosina 5-monofosfato (GMP)		JECFA (1985)	√	√	√	-	-	√
6.4	Inosina 5-monofosfato (IMP)		JECFA (1974)	√	√	√	-	-	√
6.5	Sal disódica de uridina 5-monofosfato		FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√
6.6	Sal disódica de guanosina 5-monofosfato		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√
6.7	Sal disódica de inosina 5-monofosfato		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√

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

Por razones de estabilidad y seguridad de manipulación, algunas vitaminas y otros nutrientes tienen que ser transformados en preparados idóneos, por ejemplo productos recubiertos de goma arábiga o preparados mediante frotamiento en seco (“dry rubbed preparations”). A tal efecto se podrán utilizar los aditivos alimentarios previstos en la norma específica del Codex correspondiente. Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios como sustancias inertes portadoras de nutrientes:

	N.º del SIN	Aditivo/Sustancia inerte	Nivel máximo en el alimento listo para el consumo [mg/kg]
a)	551	Dióxido de silicio amorfo	10
b)	421	Manitol (B ₁₂ frotamiento en seco, 0,1 % sólo)	10
c)	1450	Almidón octenil succinato sódico	100
d)	301	L-ascorbato de sodio (en las capas que recubren preparados nutricionales que contienen <u>ácidos grasos poliinsaturados</u>)	75

Abreviaturas:

BP	=	British Pharmacopoeia
BPC	=	British Pharmaceutical Codex
DAB	=	Deutsches Arzneibuch
DAC	=	Deutscher Arzneimittel-Codex
DVFA	=	Danish Veterinary and Food Administration
FCC	=	Food Chemicals Codex
FSANZ	=	Food Standards Australia New Zealand
FU	=	Farmacopoeia Ufficiale della Repubblica Italiana
JP	=	The Pharmacopoeia of Japan
Jap Food Stan	=	Japanese Food Standard
MI	=	Merck Index
MP	=	Martindale Pharmacopoeia
ÖAB	=	Österreichisches Arzneibuch
Ph Eur	=	Pharmacopoeia Europaea
Ph Franç	=	Pharmacopée Française
Ph Helv	=	Pharmacopoeia Helvetica
Ph Int	=	International Pharmacopoeia
USP	=	The United States Pharmacopoeia

APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIÉTETICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

(En el trámite 6 del procedimiento)

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

	N.º del SIN	Aditivo/Sustancia inerte	Nivel máximo en alimentos para lactantes y niños pequeños listos para el consumo [mg/kg]
[a]	414	Goma arábica (goma acacia)	[10] o [100]

APÉNDICE VI

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA LABOR DEL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**(En el trámite 5 del procedimiento)****SECCIÓN 1 – ANTECEDENTES**

1. Los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* (en adelante, “Principios de aplicación práctica”) ofrecen orientación de carácter general acerca del análisis de riesgos para el Codex Alimentarius. Dichos Principios de aplicación práctica fueron adoptados en 2003 y publicados en este Manual de procedimiento.
2. El objetivo de los Principios de aplicación práctica es “proporcionar orientación a la Comisión del Codex Alimentarius y a los órganos conjuntos y consultas mixtas de expertos de la FAO y la OMS, a fin de que los aspectos de las normas y textos afines del Codex relacionados con la salud e inocuidad de los alimentos se basen en el análisis de riesgos”. Con la referencia a los aspectos relacionados con la salud, además de a la inocuidad de los alimentos, se pretende señalar de modo más claro que el análisis de riesgos se debe aplicar a las cuestiones nutricionales comprendidas en el mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares.

SECCIÓN 2 – INTRODUCCIÓN

3. El análisis de riesgos nutricionales en el marco del Codex hace referencia a los nutrientes¹ y las sustancias afines² y a los riesgos para la salud resultantes de una ingesta insuficiente o excesiva. En el análisis de riesgos nutricionales se aplica el mismo enfoque general que en el análisis de riesgos relativo a la inocuidad de los alimentos tradicional con respecto a la ingesta excesiva de nutrientes y sustancias afines. Sin embargo, a diferencia de muchos constituyentes de los alimentos que están sujetos a ese análisis de riesgos relativo a la inocuidad de los alimentos tradicional, como los aditivos alimentarios, los residuos químicos (plaguicidas y medicamentos veterinarios), los agentes patógenos microbiológicos o los contaminantes, otros constituyentes, como los alérgenos, los nutrientes y otras sustancias afines, son constituyentes inherentes esenciales desde el punto de vista biológico (en el caso de los nutrientes esenciales) o potencialmente beneficiosos para la salud por otros motivos. Por lo tanto, el análisis de riesgos nutricionales incorpora una nueva dimensión al análisis de riesgos tradicional al examinar también los riesgos directamente resultantes de una ingesta insuficiente.
4. Los [*Principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales*] presentados en este documento (en adelante, “Principios de análisis de riesgos nutricionales”) son complementarios de los Principios de aplicación práctica y deberían leerse en conjunción con ellos.

¹ **Nutriente** se define en los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* del Codex (CAC/GL 09-1987) de la siguiente manera:

“Por **nutriente** se entiende cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento:

- a) que proporciona energía; o
- b) que sea necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de una vida sana; o
- c) cuya deficiencia hace que se produzcan cambios bioquímicos y fisiológicos característicos.

Por **nutriente esencial** se entiende toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimento necesario para el crecimiento y desarrollo y el mantenimiento de una vida sana y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo”.

² [Una sustancia afín es un constituyente inherente de los alimentos (distinto de un nutriente) que tiene un [posible] efecto nutricional o fisiológico.]

Estos Principios de análisis de riesgos nutricionales se estructuran con arreglo a los tres componentes de los Principios de aplicación práctica, aunque con un paso inicial adicional para reconocer formalmente la formulación de problemas como una actividad preliminar importante de la gestión de riesgos.

5. Habida cuenta de su importante función respecto de la provisión de asesoramiento científico a la Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares, la FAO y la OMS, y sus consultas conjuntas de expertos [y órganos de expertos], son consideradas la principal fuente de asesoramiento para el Codex Alimentarius en materia de evaluación de los riesgos nutricionales. Sin embargo, ello no excluye la elección de otras fuentes de asesoramiento científico, como organizaciones o grupos de expertos internacionales apropiados, si está justificado.

SECCIÓN 3 – ALCANCE Y APLICACIÓN

6. [Los Principios de análisis de riesgos nutricionales se han establecido para orientar a la Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares —principalmente, pero no sólo, al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)— con respecto a la aplicación del análisis de riesgos nutricionales en su labor. Esta orientación puede sobrepasar los límites del CCNFSDU, ya que el Comité también está encargado, de acuerdo con su cuarto mandato, de “examinar, enmendar si es necesario y ratificar disposiciones sobre aspectos nutricionales” de los alimentos, incluidas las disposiciones resultantes de la aplicación del análisis de riesgos nutricionales elaboradas por otros órganos auxiliares del Codex.]
7. En el análisis de riesgos nutricionales se considera el riesgo de efectos nocivos para la salud resultantes de una ingesta insuficiente o excesiva de nutrientes y sustancias afines, así como la reducción prevista de los riesgos si se aplican las estrategias de gestión propuestas. En situaciones relacionadas con una ingesta insuficiente, puede hacerse referencia a esa reducción de los riesgos como [una forma de] un beneficio nutricional.
8. Los constituyentes alimentarios más importantes para el análisis de riesgos nutricionales son los componentes inherentes de los alimentos y/o los añadidos intencionadamente [y se caracterizan como sigue:
 - nutrientes que pueden reducir el riesgo de dieta inadecuada y aquellos que pueden aumentar el riesgo de efectos nocivos para la salud; o bien,
 - sustancias afines² que pueden aumentar el riesgo de efectos nocivos para la salud si la ingesta es excesiva y que también pueden reducir el riesgo de otros efectos nocivos para la salud de ingerirse en menor cantidad;
 - [nutrientes que aumentan el riesgo de efectos nocivos para la salud que existen en una matriz alimentaria con nutrientes o sustancias afines asociados con la reducción del riesgo de dieta inadecuada o de efectos nocivos para la salud de ingerirse en menor cantidad].]
9. Cuando proceda, la adopción de decisiones relacionadas con las disposiciones sobre el contenido cuantitativo de nutrientes y sustancias afines en determinados textos del Codex podrá guiarse por la aplicación del análisis de riesgos nutricionales cuantitativo.
10. El análisis de riesgos nutricionales debe ser cuantitativo en la mayor medida posible, aunque la aplicación de un enfoque basado en el análisis de riesgos cualitativo con arreglo a los principios del análisis de riesgos nutricionales puede ser de utilidad en la elaboración de textos del Codex en situaciones como las que se describen a continuación:
 - formulación de principios generales relacionados con la composición nutricional (por ejemplo, principios para la adición de nutrientes a los alimentos);
 - formulación de principios generales para la evaluación o la gestión de riesgos relacionados con alimentos respecto de los que se ha pedido autorización para realizar una declaración de propiedades saludables;

- gestión de riesgos mediante la inclusión en la etiqueta de consejos sobre el consumo de alimentos con una determinada composición de nutrientes³, incluidos los alimentos para regímenes especiales;
- asesoramiento sobre los riesgos y el análisis de riesgos (por ejemplo, los riesgos asociados a la reducción considerable, o la eliminación total, del consumo de un determinado alimento básico y nutritivo en respuesta a un peligro alimentario, como la presencia de un contaminante en ese alimento).

SECCIÓN 4 – DEFINICIONES

11. Las *Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos* que figuran en este Manual de procedimiento ofrecen definiciones genéricas adecuadas de análisis de riesgos, evaluación de riesgos, gestión de riesgos, comunicación de riesgos y política de evaluación de riesgos. Cuando se empleen en el contexto del análisis de riesgos nutricionales, estos términos de carácter general deberían ir seguidos del término “nutricionales” y sus respectivas definiciones deberían adaptarse en consecuencia, sustituyendo los términos y las definiciones pertinentes por los que se presentan a continuación.
12. Sin embargo, otras *Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos* han sido modificadas para hacer referencia a la ingesta insuficiente como factor de riesgo nutricional. Asimismo se ofrecen definiciones de algunos términos nuevos para aclarar otras cuestiones. A continuación se presentan las definiciones complementarias nuevas o modificadas.

Riesgo nutricional: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud derivado de la ingesta insuficiente o excesiva de un nutriente o una sustancia afín y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros asociados a los nutrientes presentes en los alimentos.

Efecto nocivo para la salud⁴: Alteración de la morfología, la fisiología, el crecimiento, el desarrollo, la reproducción o la duración de la vida de un organismo, sistema o (sub)población que da lugar a un deterioro de la capacidad funcional, un deterioro de la capacidad de compensación del estrés adicional o una mayor vulnerabilidad a otras influencias.

Peligro asociado a los nutrientes³: Nutriente o sustancia afín presente en un alimento que puede provocar un efecto nocivo para la salud si la ingesta es insuficiente o excesiva.

Determinación del peligro asociado a los nutrientes: Determinación de un peligro asociado a los nutrientes presentes en un alimento o grupo de alimentos dado.

Caracterización del peligro asociado a los nutrientes: Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la naturaleza de los efectos nocivos para la salud derivados de un peligro asociado a los nutrientes.

Evaluación de la relación dosis-respuesta: Determinación de la relación entre la magnitud de la ingesta de un nutriente o sustancia afín, o de la exposición al mismo, (esto es, la dosis) y la gravedad y/o frecuencia de los efectos nocivos para la salud conexos (esto es, la respuesta).

Ingesta máxima⁴: Nivel máximo de ingesta habitual procedente de todas las fuentes de un nutriente o una sustancia afín cuyas probabilidades de provocar efectos nocivos para la salud en los seres humanos se consideran reducidas.

Ingesta máxima observada⁴: Nivel máximo de ingesta observado o administrado en estudios de calidad aceptable. Solo se aplica cuando no se han determinado efectos nocivos para la salud.

Evaluación de la ingesta (exposición): Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la ingesta probable de un nutriente o una sustancia afín a través de los alimentos así como de la ingesta derivada de otras fuentes importantes, como los complementos alimentarios.

³ A los efectos de estos Principios de análisis de riesgos nutricionales, el término descriptivo “asociado a los nutrientes” hace referencia a uno o más nutrientes o sustancias afines, según el caso.

⁴ *A Model for Establishing Upper Levels of Intake for Nutrients and Related Substances*. Informe del taller técnico conjunto FAO/OMS de 2005, OMS, 2006.

Caracterización del riesgo asociado a los nutrientes: Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo para la salud, conocido o potencial, y de su gravedad, en una determinada población, basada en la determinación del peligro asociado a los nutrientes, su caracterización y la evaluación de la ingesta.

Biodisponibilidad⁵: Proporción de un nutriente o una sustancia afín ingeridos que es absorbida y utilizada a través de las vías metabólicas normales. Factores dietéticos como la forma química, las interacciones con otros nutrientes y componentes de los alimentos, el procesamiento y la preparación de los alimentos, así como otros factores intestinales y sistémicos específicos de cada individuo, influyen en la biodisponibilidad.

Mecanismo homeostático⁴: Mecanismo desarrollado mediante un sistema de controles activado por una retroalimentación negativa que permiten mantener las funciones corporales normales en presencia de un entorno nutricional variable.

SECCIÓN 5 – PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES

13. El análisis de riesgos nutricionales consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. Se hace particular hincapié en un paso inicial, la formulación de problemas, como actividad preliminar clave de la gestión de riesgos.

ACTIVIDADES PRELIMINARES DE LA GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

14. En las actividades preliminares de la gestión de riesgos nutricionales deben considerarse las secciones de los Principios de aplicación práctica tituladas “Análisis de riesgos – Aspectos generales” y “Política de evaluación de riesgos”.

Formulación de problemas nutricionales⁴

15. La formulación de problemas nutricionales es necesaria para determinar el propósito de una evaluación de riesgos nutricionales y es un componente clave de la actividad preliminar de la gestión de riesgos nutricionales porque fomenta la interacción entre los gestores y los evaluadores de riesgos que garantiza un entendimiento común del problema y del propósito de la evaluación de riesgos.

16. Entre los aspectos que se deberían considerar figura la posible necesidad de una evaluación de riesgos nutricionales y, en caso afirmativo:

- la prioridad que debería asignársele;
- quiénes deberían realizar los procesos de evaluación, gestión y comunicación de los riesgos nutricionales y participar en ellos;
- la necesidad de elaborar una política de evaluación de riesgos nutricionales;
- la forma en que la evaluación de riesgos nutricionales proporcionará la información necesaria para fundamentar la decisión sobre la gestión de los riesgos nutricionales;
- si hay datos disponibles para emprender una evaluación de riesgos nutricionales;
- la cuantía de los recursos disponibles;
- el plazo para finalizar la evaluación.

17. La información específica que se deberá reunir para la formulación de problemas nutricionales puede incluir:

- un inventario detallado de la información existente;
- las (sub)poblaciones en las que se centrará la evaluación de riesgos, las áreas geográficas o los datos de los consumidores que se van a evaluar;

⁵ Gibson, R. S. “*The role of diet- and host-related factors in nutrient bioavailability and thus in nutrient-based dietary requirement estimates*”. Food and Nutrition Bulletin, 2007; 28 (suppl.): S77-100.

- las vías de exposición pertinentes;
- los criterios de valoración de la salud que se deben tener en cuenta.

EVALUACIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

18. La sección sobre evaluación de riesgos de los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* se aplica en general a la evaluación de riesgos nutricionales. A continuación se indican otros principios para la evaluación de riesgos nutricionales que deben considerarse en el marco del Codex.

Determinación y caracterización de peligros asociados a los nutrientes

19. Estos dos pasos suelen ser válidos a nivel global porque están basados en la bibliografía médica y científica disponible que aporta datos sobre distintos grupos de población. Sin embargo, el carácter global de la caracterización del peligro no excluye la posibilidad de un peligro específico de una (sub)población.
20. En la evaluación de riesgos nutricionales deberían considerarse los peligros asociados a los nutrientes provocados tanto por una ingesta insuficiente como por una ingesta excesiva. Ello puede incluir la consideración de los peligros originados por la ingesta excesiva de otros nutrientes presentes en el vehículo alimentario en examen que agravan el riesgo.
21. En la determinación y la caracterización de peligros asociados a los nutrientes deberían reconocerse las diferencias metodológicas existentes en la evaluación de los riesgos nutricionales derivados de la ingesta insuficiente y excesiva, así como los avances científicos en relación con estos métodos.
22. En la caracterización de peligros asociados a los nutrientes, deberían tenerse en cuenta los mecanismos homeostáticos relativos a los nutrientes esenciales, así como los límites de la capacidad de adaptación homeostática. También puede tenerse en cuenta la biodisponibilidad, incluidos los factores que afectan a la biodisponibilidad de los nutrientes y las sustancias afines, tales como las diferencias en las formas químicas.
23. Entre las normas de referencia sobre nutrientes que pueden emplearse para caracterizar los peligros asociados a los nutrientes en relación con la idoneidad, figuran las medidas de las necesidades medias. La FAO y la OMS han publicado algunas normas de referencia sobre las necesidades medias de nutrientes de aplicación mundial. Asimismo existen normas oficiales de referencia sobre nutrientes de ámbito regional y nacional que se actualizan periódicamente para recoger los avances científicos. Éstas se refieren con mayor frecuencia a los nutrientes que a las sustancias afines.
24. Las normas de referencia sobre nutrientes que se pueden aplicar para caracterizar los peligros asociados a los nutrientes provocados por una ingesta excesiva incluyen las ingestas máximas. La FAO y la OMS han publicado algunas normas de referencia de aplicación mundial relativas a las ingestas máximas. Además, en el futuro se podrá considerar el establecimiento de ingestas máximas e ingestas máximas observadas a nivel internacional que complementen las recomendaciones existentes⁴. Existen también normas de referencia sobre nutrientes, actualizadas periódicamente, promulgadas por autoridades regionales y nacionales. En relación con algunas sustancias afines, las normas elaboradas a partir de un examen sistemático de las pruebas están disponibles únicamente en la bibliografía científica revisada por expertos externos.
25. En la evaluación de los niveles de ingesta insuficientes o excesivos de determinados nutrientes o sustancias afines, debería tenerse en cuenta la disponibilidad de este tipo de fuentes de referencia científica, según proceda. Si se usan estas normas de referencia relativas a nutrientes y sustancias afines en la evaluación de riesgos nutricionales, se debería describir la base de que derivan.

Evaluación de la ingesta y caracterización de riesgos asociados a los nutrientes

26. Estos dos pasos suelen ser específicos de las (sub)poblaciones respecto de las que se prevé realizar una evaluación de riesgos. Las poblaciones pertinentes para el Codex son las poblaciones generales en los países miembros del Codex o grupos de subpoblación concretos en estos países definidos con arreglo a parámetros fisiológicos (por ejemplo, la edad o el estado de salud).
27. La evaluación de la ingesta y la caracterización de riesgos asociados a nutrientes deberían aplicarse a la dieta total. En la medida de lo posible, deberían entrañar la evaluación de la distribución de las ingestas diarias totales habituales de las poblaciones examinadas. Con este enfoque, se reconoce que los riesgos asociados a los nutrientes suelen estar relacionados con la ingesta total procedente de diversas fuentes dietéticas, incluidos los alimentos enriquecidos, los complementos alimentarios⁶ y, en el caso de ciertos minerales, el agua. [También puede tener en cuenta la biodisponibilidad y estabilidad de los nutrientes y sustancias afines en los alimentos consumidos].

GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

28. La sección sobre gestión de riesgos de los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* se aplica en general a la gestión de riesgos nutricionales. A continuación se indican otros principios para la gestión de riesgos nutricionales que deben considerarse en el marco del Codex.
29. La gestión de riesgos nutricionales puede llevarse a cabo aplicando medidas cuantitativas o la orientación cualitativa presentada en los textos del Codex. Esta gestión de riesgos puede entrañar la adopción de decisiones relativas a la composición de nutrientes, el examen de la idoneidad de los alimentos que contienen nutrientes agravantes del riesgo para determinados fines o (sub)poblaciones, el asesoramiento sobre etiquetado destinado a mitigar los riesgos nutricionales para la salud pública y la formulación de principios generales pertinentes.
- [En la adopción de decisiones sobre gestión de riesgos nutricionales debería tenerse en cuenta el efecto real, o probable, en el comportamiento de los consumidores, por ejemplo en los modelos dietéticos y las prácticas de preparación, que son hábitos culturales, con objeto de prever los posibles productos de sustitución y de conseguir una reducción global del riesgo.]
30. La política de evaluación de riesgos nutricionales debería estructurarse correctamente para el evaluador de riesgos seleccionado antes de la realización de la evaluación de riesgos nutricionales.

COMUNICACIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

31. La sección sobre comunicación de riesgos de los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* se aplica en general a la comunicación de riesgos nutricionales.

SECCIÓN 6 – SELECCIÓN POR EL CCNFSU DE UN EVALUADOR DE RIESGOS

32. Habida cuenta de su importante función respecto de la provisión de asesoramiento científico al Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares, la FAO y la OMS son consideradas la principal fuente de asesoramiento para el Codex Alimentarius en materia de evaluación de los riesgos nutricionales. Sin embargo, ello no excluye la elección de otras fuentes de asesoramiento, como organizaciones o grupos de expertos internacionales apropiados [o expertos nacionales pertinentes], cuando ello esté justificado.
33. Todas las peticiones de asesoramiento sobre evaluación de riesgos deberían ir acompañadas de un mandato y, si procede, de una política apropiada de evaluación de riesgos para orientar al evaluador de riesgos. Estos parámetros deberían ser establecidos por el órgano auxiliar pertinente del Codex.

⁶ En las *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* del Codex (CAC/GL 55-2005) se definen los complementos alimentarios como fuentes concentradas de dichos nutrientes o sustancias afines, solos o combinados, que se comercializan en formas como por ejemplo cápsulas, tabletas, polvo, soluciones, que está previsto que se tomen en pequeñas cantidades unitarias medidas y no como alimentos convencionales y cuya finalidad es complementar la ingesta de estos nutrientes o sustancias afines en la alimentación diaria.

SECCIÓN 7 – PROCESO DE REVISIÓN

34. Estos Principios de análisis de riesgos nutricionales deberían ser revisados por el CCNFSDU con la periodicidad adecuada tras su implementación, con el fin de garantizar su actualización y coherencia con [buenas prácticas de reglamentación], y siempre que se enmienden los Principios de aplicación práctica del Codex.

APÉNDICE VII

DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE UNA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO CON MIRAS A REVISAR LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES RELATIVOS A LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (CAC/GL 2-1985)**1. FINALIDAD Y ALCANCE DEL NUEVO TRABAJO PROPUESTO**

En la Sección 3.4.4 de las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993) se estipula que la información numérica sobre las vitaminas, los minerales y las proteínas debe expresarse como porcentaje del valor de referencia consignado en la etiqueta como “valor de referencia de nutrientes” (VRN). Desde la aprobación inicial de estas Directrices en 1985, la Sección 3.4.4 se ha enmendado una vez, en 1993, de conformidad con el Informe de la Consulta mixta FAO/OMS de expertos sobre dosis recomendadas de nutrientes para fines de etiquetado de los alimentos que se celebró en Helsinki (Finlandia) del 12 al 16 de septiembre de 1988. En aquel momento, se indicó que la definición y el examen de esos valores era un proceso continuo, ya que estaban sujetos a revisión por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en función de la divulgación de nuevos datos científicos. El CCFL reconoció asimismo que eran precisos principios generales para guiar las decisiones sobre la selección y modificación de los VRN y solicitó orientación al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) a ese respecto (ALINORM 93/40).

En la actualidad, la lista de VRN que figura en las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional* comprende nueve vitaminas (A, D, C, tiamina, riboflavina, niacina, B₆, folacina y B₁₂), cinco minerales (calcio, magnesio, hierro, zinc, yodo) y las proteínas, que se basaron en general en los aportes dietéticos recomendados de referencia para un hombre adulto. Estos valores se indican como base para expresar el contenido de nutrientes en el etiquetado nutricional en relación con los complementos dietéticos en las *Directrices del Codex para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CAC/GL 55-2005). En las *Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004) se indica asimismo que los VRN constituyen la base de los criterios relativos a las declaraciones de propiedades nutricionales o saludables.

En su 25ª reunión, el CCNFSDU convino en que la lista de VRN que figuraba en las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional* estaba incompleta y debía completarse y actualizarse. Igualmente se señaló que debía elaborarse un conjunto de principios para el establecimiento de los VRN teniendo en cuenta la experiencia de los Estados miembros en el establecimiento de valores de referencia con fines de etiquetado.

La finalidad del nuevo trabajo propuesto es elaborar principios generales, con base científica, para el establecimiento de VRN y revisar la lista de VRN que figura en las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional*, teniendo plenamente en cuenta los trabajos previos en relación con los valores de referencia de nutrientes.

2. RELEVANCIA Y OPORTUNIDAD DEL TRABAJO

En la resolución 57.17 de la Asamblea Mundial de la Salud, por la que se aprobó la Estrategia mundial, se pedía a la Comisión del Codex Alimentarius que siguiera examinando exhaustivamente, en el marco de su mandato operacional, las medidas que se podrían adoptar para mejorar las normas sanitarias aplicables a los alimentos en consonancia con la meta y los objetivos de la Estrategia mundial.

En consecuencia, en su 28.º período de sesiones la Comisión acordó pedir a la OMS y la FAO que preparasen un documento sobre las medidas que podría adoptar el Codex, incluidas propuestas concretas respecto de nuevos trabajos para su consideración por el CCNFSDU y el CCFL. En el 29º período de sesiones de la Comisión se acordó completar un documento que contuviera propuestas concretas sobre posibles medidas en el marco del Codex y distribuirlo para solicitar observaciones y someterlo al examen del CCNFSDU y el CCFL.

Los citados comités examinaron detenidamente las medidas propuestas y convinieron en que el CCNFSDU revisara los VRN relativos a las vitaminas y los minerales que figuraban en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (ALINORM 07/30/26). Por consiguiente, la propuesta de nuevo trabajo es oportuna además de relevante.

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN ABARCARSE

Este trabajo entrañaría un proceso con vistas a elaborar los principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y los minerales aplicables a la población en general, en un primer momento.

El siguiente paso consistiría en un proceso de revisión de todos los valores de referencia disponibles y su base científica con arreglo a los principios acordados y, en caso necesario, de actualización y ampliación de la lista de VRN relativos a las vitaminas y los minerales que figura actualmente en las *Directrices sobre etiquetado nutricional*.

Una vez completados esos procesos, el Comité establecería VRN sobre vitaminas y minerales, con fines de etiquetado, relativos a los niños de entre 6 y 36 meses de edad. El Comité podría entonces comenzar el trabajo con vistas a establecer los principios aplicables a los VRN relativos a ese grupo de edad, basándose en los principios elaborados respecto de los VRN relativos a la población en general y modificándolos según sea conveniente. Una vez fijados esos principios, se establecerían VRN correspondientes a este grupo de edad.

4. EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo: Este nuevo trabajo propuesto proporcionaría principios que el Codex y las autoridades nacionales o regionales podrían aplicar al establecer VRN, con lo que se contribuiría a establecer un nivel apropiado de protección del consumidor. El proyecto podría ser de ayuda especialmente para los países que cuentan con experiencia limitada en relación con los VRN, en particular con miras a seleccionar VRN con fines de etiquetado.

Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional: Este nuevo trabajo propuesto proporcionaría principios generales de carácter científico reconocidos internacionalmente que el Codex y las autoridades nacionales o regionales podrían emplear para establecer VRN con fines de etiquetado. Estos principios acordados internacionalmente pueden ayudar a garantizar la aplicación de enfoques sistemáticos para el establecimiento de VRN con fines de etiquetado.

Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos: El objeto de los trabajos guarda relación con otros trabajos previamente realizados por el Codex con carácter prioritario.

Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo: Este nuevo trabajo propuesto se basa en otros trabajos ya iniciados por el CCFL, los complementa y es coherente con ellos.

5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

Esta propuesta es coherente con los siguientes objetivos estratégicos presentados en el Plan estratégico del Codex para 2008-2013:

- Fomentar marcos reglamentarios racionales (Actividad 1.3).
- Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos (Actividad 2.3).

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS VIGENTES DEL CODEX

DOCUMENTOS VIGENTES DEL CODEX

En las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993) y las *Directrices del Codex para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CAC/GL 55-2005) se indica que los VRN constituyen la base para expresar el contenido de nutrientes en el etiquetado nutricional de todos los alimentos, incluidos los alimentos tradicionales y los complementos dietéticos. En las *Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004) se indica igualmente que los VRN constituyen la base de los criterios relativos a las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.

7. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO POR PARTE DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

El asesoramiento científico de la FAO y la OMS necesario podría determinarse más adelante.

8. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS CON VISTAS A PROGRAMARLAS

No se prevé ninguna.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA ULTIMACIÓN DEL NUEVO TRABAJO, INCLUIDA LA FECHA DE INICIO, LA FECHA PROPUESTA PARA ALCANZAR EL TRÁMITE 5 Y LA FECHA PROPUESTA PARA SU APROBACIÓN POR LA COMISIÓN: EL PLAZO PARA LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES NO DEBERÍA SUPERAR NORMALMENTE CINCO AÑOS

Actividad	Trámite/fecha
El CCNFSDU aprueba la realización del trabajo	Nov. 2007
La Comisión aprueba el nuevo trabajo	Jul. 2008
Trámite 5	2009/2010
Aprobación por la Comisión	2011/2012