

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP19/NFSDU

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

42.º período de sesiones

Ginebra (Suiza)

7-12 de julio de 2019

INFORME DE LA 40.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES

Berlín (Alemania)

26-30 de noviembre de 2018

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página iii
Lista de abreviaturas	página vi
Informe de la 40. ^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4-5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros órganos auxiliares (tema 2 del programa)	6-13
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 3 del programa)	14-17
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Requisitos de composición esencial (tema 4a del programa)	18-33
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado (tema 4b del programa)	34-57
Anteproyecto de <i>Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo</i> (tema 5 del programa)	58-75
Anteproyecto de definición del bioenriquecimiento (tema 6 del programa)	76-84
Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA (tema 7 del programa)	85-98
Documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (tema 8 del programa)	99-111
VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños (tema 9 del programa)	112-122
Aditivos alimentarios (tema 10 del programa) Mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica y otras cuestiones	123-139
Armonización de los aditivos alimentarios de las normas del CCNFSDU con la NGAA	140-141
Documento de debate sobre las <i>Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios</i> (tema 11 del programa)	142-145
Documento de debate sobre las <i>Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes</i> (tema 12 del programa)	146-154
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 13 del programa) Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981)	155-157
Mecanismo de asignación de prioridades para gestionar mejor el trabajo del Comité	158-159
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 14 del programa)	160

Apéndices

página

Apéndice I: Lista de participantes	21
Apéndice II: Proyecto de revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CXS 156-1987) (composición esencial)	54
Apéndice III: Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados para lactantes</i> (CXS 156-1987) Sección A: Preparados complementarios para lactantes de más edad (ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado)	64

Apéndice IV: Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados para lactantes</i> (CXS 156-1987) Sección B: [Nombre del producto] para niños pequeños (ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado).....	67
Apéndice V: Anteproyecto de <i>Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo</i> (ATLC)....	70
Apéndice VI: Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento	81
Apéndice VII: Anteproyecto de condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (AGT).....	82
Apéndice VIII: Mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios	83
Apéndice IX: Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981)	85

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/tema	Código	Trámite	Párr.
77. ^a reunión del CCEXEC 42.º período de sesiones del CAC	Adopción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Anteproyecto de ámbito de aplicación, descripción y etiquetado de preparados complementarios para lactantes de más edad	CXS 156-1987	5	57 y Ap. III
42.º período de sesiones de la CAC CCFA	Revocación	Disposiciones relativas al tartrato monosódico (SIN 335[i]), el tartrato monopotásico (SIN 336[i]) y el tartrato dipotásico (SIN 336[ii]) de la <i>Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños</i>	CXS 74-1981	-	10
77. ^a reunión del CCEXEC 42.º período de sesiones de la CAC	Suspensión del trabajo	VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA	CXG 2-1985	-	94
41. ^a reunión del CCNFSDU 41. ^a reunión del CCNFSDU	Mantenimiento	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Requisitos de composición esencial para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños	CXS 156-1987	7	33 y Ap. II
	Debate	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Definición del producto y etiquetado para [nombre del producto] para niños pequeños		4	57 y Ap. IV.
	Debate	Anteproyecto de <i>Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo</i>	-	4	75b) y Ap. V
	Mantenimiento	Definición del bioenriquecimiento	-	4	84 y Ap. VI
	Mantenimiento	Declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> »	-	4	111 y Ap. VII
Canadá	Debate	Posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT	-	-	
45. ^a reunión del CCFL	Ratificación /asesorami	i) Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : disposiciones sobre el etiquetado de los preparados	CXS 156-1987	-	57 y Ap. III

	ento	complementarios para lactantes de más edad (sección A) ii) Definición del bioenriquecimiento	-	4	84 y Ap. VI
45. ^a reunión del CCFL y 26. ^a reunión del CCFO	Información	Declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> »/posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT	-	-	110
40. ^a reunión del CCMAS	Ratificación /revocación	Métodos para la vitamina K, el ácido fólico y nueve minerales y oligoelementos (preparados para lactantes y alimentos para usos medicinales especiales destinados a los lactantes)	CXS 234-1999	-	157 y Ap. IX
GTE (Nueva Zelanda, Francia e Indonesia) 41. ^a reunión del CCNFSDU	Redacción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : [nombre del producto] para niños pequeños 1) Propuesta de nota 4 a pie de página («Carbohidratos») sobre los equivalentes de dextrosa para el producto que no se haya elaborado a base de proteínas de la leche y propuesta de disposición 3.2.1 («Ingredientes facultativos») 2) Secciones restantes de la Norma	CXS 156-1987	2/3	33, 57 Y Ap. II
GTE (Sudáfrica, Senegal y Uganda) 41. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de <i>Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo</i> : secciones 5.2.2 («Aditivos alimentarios») y 6.2 («Proteínas»)	-	2/3	75a)
GTE (Irlanda, Costa Rica y Estados Unidos de América) 41. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños	-	-	122
GTP (Unión Europea y Federación de Rusia) 41. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios	-	-	139 y Ap. VIII
41. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Armonización de los aditivos alimentarios	CXS 53-1981; 72-1981; 73-1981; 74-1981; 118-1979; 156-1987; 181-1991;	-	140, 141

			203-1995		
Argentina 41. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios	-	-	145
Costa Rica y Paraguay 41. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Directrices generales sobre perfiles de nutrientes	-	-	154
País anfitrión (Alemania) 41. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Mecanismo de asignación de prioridades para gestionar mejor el trabajo del CCNFSDU	-	-	159

LISTA DE ABREVIATURAS

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CRD	Documento de sala
DE	Equivalente de dextrosa
DHA	Ácido docosahexaenoico
DIAAS	Puntuación de aminoácidos esenciales digeribles
EPA	Ácido eicosapentaenoico
UE	Unión Europea
GTE	Grupo de trabajo por medios electrónicos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
EPDE	Etiquetado de la parte delantera de los envases
FUF	Preparados complementarios
NGAA	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMNU	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición.
NUGAG	Grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS
ENT	Enfermedades no transmisibles
VRN	Valor de referencia de nutrientes
VRN-ENT	Valor de referencia de nutrientes - enfermedad no transmisible
VRN-N	Valor de referencia de nutrientes - necesidades
PDCAAS	Puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad
REP	Relación de eficiencia proteínica
AGPI	Ácidos grasos poliinsaturados
GTP	Grupo de trabajo presencial
ATLC	Alimento terapéutico listo para el consumo
MAG	Malnutrición aguda grave
AGT	Ácidos grasos <i>trans</i>
UNICEF	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
PMA	Programa Mundial de Alimentos
AMS	Asamblea Mundial de la Salud
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. La 40.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Berlín (Alemania) del 26 al 30 de noviembre de 2018 por amable invitación del Gobierno Federal de Alemania. La Dra. Anja Brönstrup y la Dra. Hilke Thordsen-Böhm, del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, presidieron la reunión en calidad de presidenta y vicepresidenta, respectivamente. A la reunión del Comité asistieron 73 Estados miembros, una organización miembro y 41 organizaciones observadoras. El Apéndice I contiene una lista de los participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Don Hans-Joachim Fuchtel, miembro del Parlamento y Secretario de Estado del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, fue el encargado de abrir la reunión y dar la bienvenida a los participantes en nombre de doña Julia Klöckner, Ministra de Alimentación y Agricultura de Alemania. Agradeció a los delegados el gran compromiso mostrado e hizo hincapié en la extraordinaria importancia del trabajo del Comité, en particular, para quienes presentan necesidades nutricionales especiales.

División de competencias¹

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El Comité aprobó el programa provisional con las siguientes adiciones en el tema 13 del programa («Otros asuntos y trabajo futuro»):
 - i. Propuesta de nuevo trabajo sobre los requisitos generales para los suplementos proteicos destinados al fisiculturismo (a propuesta de Egipto)
 - ii. Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) (a propuesta de los Estados Unidos de América)
 - iii. Propuesta de nuevo trabajo sobre las *Directrices internacionales sobre el uso de prebióticos en alimentos y complementos alimenticios* (a propuesta de Sudán)
5. Asimismo, el Comité convino establecer un grupo de trabajo sobre los métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) paralelo a la reunión, dirigido por los Estados Unidos de América, con el inglés como lengua de trabajo y que examinase las recomendaciones presentadas en el documento de sala CRD 3 en relación con los métodos de análisis para la vitamina K, el ácido fólico y nueve minerales y oligoelementos que habrán de remitirse al CCMAS.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2 del programa)³

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

Orientación sobre la armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y plan de armonización

7. La Secretaría del Codex recordó al CCNFSDU que, en su 38.^a reunión (2016), había decidido posponer el trabajo de armonización hasta que el asesoramiento estuviera disponible. Habida cuenta de la reciente publicación de la orientación del Comité sobre Aditivos Alimentarios del Codex (CCFA), se instó al Comité a retomar esta tarea.
8. El Comité acordó someter a debate esta cuestión en la segunda parte del tema 10 del programa.

¹ CRD 1 (Programa anotado sobre la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

² CX/NFSDU 18/40/1; CRD 2 (preparado por Egipto); CRD 3 (preparado por los Estados Unidos de América); CRD 4 (preparado por Sudán); CRD 27 (observaciones de Nigeria); CRD 30 (observaciones de Sudán) y CRD 36 (observaciones de Indonesia).

³ CX/NFSDU 18/40/2; CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 27 (observaciones de Nigeria) y CRD 36 (observaciones de Indonesia).

Estudio de la posibilidad de revocar determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios

9. El Comité tomó debida nota de la corrección realizada por la Secretaría del Codex en relación con la inclusión por error del hidrogenmalato de potasio [SIN 351(i)] y el malato de potasio [SIN 351(ii)] en el documento CX/NFSDU 18/40/2-Rev, ya que las disposiciones sobre estos aditivos alimentarios no debían revocarse.
10. En respuesta a la recomendación formulada en la 50.^a reunión del CCFA y en vista de la ausencia de especificaciones del JECFA, el Comité convino revocar las disposiciones relativas al tartrato monosódico [SIN 335(i)], el tartrato monopotásico [SIN 336(i)] y el tartrato dipotásico [SIN 336(ii)] de la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981).

Mecanismo de asignación de prioridades para una mejor gestión del trabajo del Comité

11. El Comité tomó nota de la petición realizada por el CCEXEC en su 75.^a reunión y aceptó la propuesta de la Secretaría del Codex de examinar un plan estratégico para la gestión a largo plazo del trabajo del Comité, tal como ya había ocurrido en otros comités del Codex. Asimismo, acordó examinar esta cuestión junto con los documentos de debate de los temas 11 y 12 del programa y con las cuestiones propuestas en el tema 13 del programa.

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

12. Tras poner de relieve las discrepancias en las disposiciones sobre la vitamina D entre la norma CXS 72-1981 (vitamina D₃) y las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979) (vitamina D₂ y vitamina D₃) y habida cuenta de la divergencia de opiniones sobre la equivalencia y la idoneidad de ambas formas, el Comité no logró alcanzar un acuerdo sobre la conveniencia de incluir en la norma CXS 72-1981 únicamente la vitamina D₃ o tanto la vitamina D₂ como la vitamina D₃.
13. Así pues, el Comité decidió conservar por el momento la Sección relativa a la vitamina D en la norma CXS 72-1981 y examinar la posibilidad de revisar esta Sección si, en un futuro, el Comité aprobara la revisión de la norma CXS 72-1981. Además, el Comité indicó que la cuestión sobre las formas de la vitamina D también resultaba pertinente para el trabajo realizado acerca de los temas 4 y 5 y anunció que emprendería un examen caso a caso dentro del trabajo sobre estos temas.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 3 del programa)⁴

14. La Representante de la FAO atrajo la atención del Comité sobre diversas actividades de la FAO de interés para el CCNFSDU: 1) las reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU), destinadas a proporcionar asesoramiento científico para el establecimiento de factores de conversión del nitrógeno en proteínas en los ingredientes a base de soja y los ingredientes a base de leche usados en los preparados para lactantes y los preparados complementarios, sobre las que señaló que se había publicado una solicitud de información; 2) la publicación del informe del grupo de trabajo de expertos de la FAO sobre la evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados complementarios para niños pequeños y los alimentos terapéuticos listos para el consumo, que se reunió en Roma en noviembre de 2017, en relación con el cual indicó que un representante de la FAO había presentado las principales conclusiones de dicho informe durante la reunión del grupo de trabajo físico sobre los ATLC (celebrada el 24 de noviembre de 2018); 3) el respaldo de la FAO a la elaboración y aplicación de guías alimentarias basadas en alimentos, así como los esfuerzos recientes de los países por elaborar este tipo de guías para los niños de 0-2 años de edad; y, por último, 4) la publicación del primer informe de situación del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016-2025), que fue presentado por el secretario general de las Naciones Unidas a la Asamblea General con motivo de su 72.^o período de sesiones.

⁴ CX/NFSDU 18/40/3 Rev y CRD 35 (información adicional sobre las actividades de la OMS en relación con el alcohol)

15. La Representante de la OMS destacó las actividades que pudieran presentar interés y relevancia para el trabajo en curso del Comité. Haciendo referencia a la tercera reunión de alto nivel de las Naciones Unidas sobre las ENT, la representante informó al Comité de los esfuerzos realizados en la OMS por establecer un marco de rendición de cuentas dirigido a supervisar las medidas adoptadas por el sector privado para cumplir las recomendaciones y alcanzar los objetivos establecidos por la OMS en relación con la reducción de la ingesta de sal/sodio, azúcares y grasas y la eliminación de los ácidos grasos *trans* (AGT) producidos de manera industrial. Por cuanto hace a las nuevas resoluciones de la AMS y los diversos trabajos, publicaciones y herramientas destinados a la mejora de la alimentación de los lactantes y los niños pequeños, la representante informó al Comité acerca de la nueva nota informativa recientemente publicada, que lleva por título «*Information Note: Clarification on the classification of follow-up formulas for children 6 – 36 months as breastmilk substitutes*» (Nota informativa: aclaración sobre la clasificación de los preparados complementarios para niños de 6 a 36 meses como sucedáneos de la leche materna) (<http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/information-note-followup-formula-bms/en/> [en inglés]). Asimismo, la representante destacó la elaboración de todas las directrices pertinentes, incluida la publicación en mayo/junio de 2018 del proyecto de directrices sobre la ingesta de ácidos grasos saturados y *trans* en adultos y niños para su consulta pública, y el lanzamiento del conjunto de medidas REPLACE dirigido a guiar a los países en la elaboración y aplicación de la hoja de ruta para la eliminación de los AGT producidos de manera industrial. Este último es uno de los objetivos prioritarios del 13.º programa general de trabajo de la OMS, que guiará el trabajo de la OMS durante el período 2019-2023. La representante mencionó además los nuevos avances en las áreas de trabajo vinculadas a la prevención del consumo nocivo del alcohol y señaló que el documento de sala CRD 35 contenía información adicional al respecto.
16. Algunos observadores felicitaron a la OMS por su trabajo sobre la necesidad de normativa y control y por la nueva nota informativa que aclara que los preparados complementarios para niños de 6 a 36 meses se clasifican como sucedáneos de la leche materna, y una delegación instó a la FAO y la OMS a seguir trabajando conjuntamente en el marco de las JEMNU para respaldar la labor del Comité.
17. Por su parte, el Comité agradeció a la FAO y la OMS la información aportada y anunció que parte de esta sería objeto de examen en los correspondientes temas del programa. Asimismo, tomó debida nota del interés de una delegación por alentar la colaboración entre la FAO y la OMS en el marco de las JEMNU al objeto de apoyar la labor del Comité.

REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987) (tema 4a del programa)^{5,6}

18. El Comité recordó que la Comisión adoptó los requisitos de composición esencial para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños en el trámite 5.
19. La presidenta indicó que se habían mantenido extensos debates sobre los requisitos de composición esencial y se había alcanzado un acuerdo sobre los mismos, motivo por el cual se procedía al avance de estas disposiciones. Las únicas cuestiones pendientes de acuerdo eran las relativas a los fragmentos que aún permanecían entre corchetes en la sección B aplicable a [nombre del producto] para niños pequeños (a saber: las disposiciones sobre los carbohidratos, la nota 4 a pie de página y los requisitos para la vitamina D), así como la nota 2 a pie de página relativa a la Sección sobre las proteínas tras la publicación del informe del Grupo de trabajo de expertos de la FAO sobre la evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados complementarios para niños pequeños y los alimentos terapéuticos listos para el consumo (véase el tema 3). Por todo ello, el Comité acordó centrar el debate en estas cuestiones pendientes, usando como base del mismo el documento de sala CRD 5, que contenía cambios técnicos y en la redacción.

Nota 2 a pie de página sobre las proteínas

⁵ Anteproyecto de requisitos de composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños

⁶ Apéndice II de REP18/NFSDU; CX/NFSDU 18/40/4 Rev.1 (observaciones de Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Estados Unidos de América, Filipinas, Indonesia, Japón, Noruega, Nueva Zelandia, Perú, República Árabe Siria, Suiza, la AOCS, EUVEPRO, la Federación Europea de Aditivos Alimentarios y las ISDI); CX/NFSDU 18/40/4-Add.1 (observaciones de Egipto, Estados Unidos de América, Singapur, Unión Europea y Viet Nam); CRD 5 (cambios técnicos y en la redacción de los requisitos de composición esencial para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños [preparado por la dirección del GTE encargado de la revisión de la *Norma para preparados complementarios*]); CRD 6 (observaciones de las ISDI); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 23 (observaciones de la India) y CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia).

20. El Comité examinó una propuesta redactada por Nueva Zelandia a la luz de las recomendaciones del grupo de trabajo de expertos de la FAO para basar la calidad de las proteínas en una puntuación PDCAAS de 90 o superior, conservando al mismo tiempo el enunciado previamente acordado sobre la posibilidad de determinar la calidad de las proteínas mediante el método REP, en cuyo caso la calidad de las proteínas no debía ser inferior al 85 % de la calidad de la caseína.
21. Las opiniones manifestadas se inclinaron por conservar únicamente el método PDCAAS, en línea con la recomendación del grupo de trabajo de expertos de la FAO, o por permitir la determinación de la calidad de las proteínas mediante los métodos PDCAAS y REP. Las delegaciones que se mostraron a favor de la conservación del método REP señalaron que este método se utilizaba mucho en la práctica y resultaba útil para fines de cribado. Por otra parte, se formuló una propuesta para incluir además una referencia al método DIAAS, en caso de que la FAO lo reconociera en un futuro, y se argumentó que este método era equivalente al método PDCAAS y, en opinión del grupo de trabajo de expertos de la FAO, representaba el método ideal para evaluar la calidad de las proteínas, aunque todavía no se encontraba disponible por no haberse completado los valores sobre la digestibilidad ileal de los distintos aminoácidos.
22. La experta de la FAO realizó aclaraciones acerca de las conclusiones del grupo de trabajo de la FAO sobre la evaluación de la calidad de las proteínas. Esta experta aclaró que el citado grupo de trabajo no hizo referencia al método REP por considerarse un método obsoleto para evaluar la calidad de las proteínas en los alimentos para el consumo humano, ya que se fundamentaba en estudios sobre el crecimiento de las ratas.

Conclusión

23. El Comité acordó indicar que tanto el método PDCAAS como el REP podían usarse en la determinación de la calidad de las proteínas en [nombre del producto] para niños pequeños, siendo el PDCAAS el método de preferencia. Asimismo, convino reflejar la posibilidad de utilizar el método DIAAS si la FAO llegaba a reconocerlo en el futuro.

Nota 4 a pie de página sobre los carbohidratos

24. El Comité recordó su acuerdo anterior de establecer la lactosa como el carbohidrato preferido en el producto y limitar la cantidad de monosacáridos y disacáridos para reducir el dulzor del producto.
25. El principal debate giró en torno a la necesidad de carbohidratos distintos de la lactosa en los productos que no se hubieran elaborado a base de proteínas de la leche (productos de origen vegetal), la conveniencia de especificar claramente estos carbohidratos y el modo de limitar y medir el dulzor. Se arguyó que el dulzor resultaría difícil de cuantificar de un modo objetivo. A colación de lo anterior y para ese fin, el Comité examinó una propuesta de hacer referencia a una combinación de fuentes de carbohidratos con un contenido promedio/máximo de equivalentes de dextrosa de 15 (correspondiente al dulzor relativo de la lactosa). Se expresaron objeciones a este enfoque, señalándose que se erraba al tener en cuenta los equivalentes de dextrosa, ya que no miden el dulzor sino la cantidad de azúcares reductores, lo que podría provocar que los niños pequeños acabasen ingiriendo más azúcar del debido. Asimismo, se argumentó que era imposible medir los equivalentes de dextrosa en el producto final y que resultaba más conveniente limitar el dulzor mediante la restricción de los monosacáridos y disacáridos.
26. El Comité examinó la posibilidad de conservar la última parte de la nota al pie sobre los tipos de ingredientes distintos de los carbohidratos que no deben añadirse con fines edulcorantes. Se señaló que los edulcorantes, aunque no estaban permitidos en estos productos, debían abordarse junto con los aromas en la sección relativa a los aditivos alimentarios. En relación con los ingredientes distintos de los carbohidratos que no se consideraban ni aditivos alimentarios ni aromas, se sugirió la posible conveniencia de abordarlos en la sección sobre los ingredientes facultativos. En consecuencia, este texto se trasladó a la Sección 3.2.1 y se conservó entre corchetes para su examen futuro.

Conclusión

27. El Comité aceptó la nota al pie corregida y decidió conservar entre corchetes las propuestas relativas al uso de los equivalentes de la dextrosa en los productos de origen vegetal y a las sustancias con fines edulcorantes en la Sección 3.2.1 para examinarlas más adelante.

Vitamina D

28. El Comité señaló que previamente se había acordado que la vitamina D debía ser un ingrediente obligatorio en el producto pero indicó que aún se debía alcanzar un acuerdo sobre los niveles mínimo y máximo y aclarar la forma de esta vitamina.
29. Hubo un consenso generalizado acerca de los valores propuestos, aunque algunos miembros reiteraron su preferencia por unos niveles mínimo (1 µg/100 kcal) y máximo (3 µg/100 kcal) inferiores, aduciendo que unos niveles de hasta 4,5 µg/100 kcal podían acarrear el consumo de unos niveles nocivos de vitamina D.

30. Hubo un amplio respaldo a la vitamina D (que abarca las vitaminas D₂ y D₃) en contraposición a la vitamina D₃. No obstante, se argumentó que la vitamina D₃ debía ser la forma preferida de la vitamina D porque la vitamina D₂ resultaba menos eficaz. Por tanto, en caso de que se añadiera al producto, la adición debía hacerse a un nivel que presentara la misma eficacia que la vitamina D₃.
31. Se señaló, por último, que la nota 7 a pie de página permitía a las autoridades nacionales o regionales competentes apartarse de las condiciones sobre los niveles y las formas de la vitamina D y que esta nota abordaba las cuestiones planteadas.

Conclusión

32. El Comité determinó que el requisito aludiría a la vitamina D y aceptó los valores mínimo y máximo propuestos, así como las notas (7 y 8) a pie de página con la redacción propuesta.

Conclusión

33. El Comité acordó conservar los requisitos esenciales para los preparados complementarios para lactantes de más edad y para [nombre del producto] para niños pequeños en el trámite 7 (Apéndice II) y solicitar al GTE sobre los preparados complementarios (véase el tema 4b del programa) que examinase las propuestas sobre los equivalentes de dextrosa para los productos que no se hubieran elaborado a base de proteínas de la leche y sobre las sustancias con fines edulcorantes en la Sección 3.2.1 y que proporcionase nuevas recomendaciones a fin de que se presentaran observaciones sobre las mismas y se examinaran en la próxima reunión del Comité.

REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CX 156-1987) (tema 4b del programa)^{7, 8}

34. La Presidenta presentó el tema y propuso el siguiente orden para los debates:
- Sección A sobre preparados complementarios para lactantes de más edad: ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado
 - Sección B sobre [nombre del producto] para niños pequeños: ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado
 - Opciones relativas a la estructura de la Norma y preámbulo
35. Nueva Zelandia, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) y en nombre de los copresidentes, Francia e Indonesia, presentó cada una de las recomendaciones en el citado orden de debate.
36. El Comité examinó las recomendaciones del GTE y, además de introducir modificaciones en la redacción, presentó las siguientes observaciones y decisiones.

Sección A: preparados complementarios para lactantes de más edad

Debate general

37. Se intercambiaron opiniones en el Comité sobre si resultaba adecuado debatir el ámbito de aplicación de la Norma antes de haber alcanzado un acuerdo sobre la estructura y el preámbulo. Al respecto, se aclaró que, en la 38.^a reunión del CCNFSDU, se optó por centrarse primero en los detalles de la Norma y seguir trabajando con un formato dividido en dos secciones (A y B) antes de adoptar una decisión sobre la estructura y el preámbulo (párrs. 67 y 68 de REP17/NFSDU). Por tanto, el Comité aceptó seguir el orden de los debates propuesto por la presidenta.

1. Ámbito de aplicación

38. El Comité consideró adecuado el ámbito de aplicación, con la inclusión del término «muestreo» en la Sección 1.2 en relación con los métodos de análisis.

⁷ Ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado.

⁸ CX/NFSDU 18/40/5; CX/NFSDU 18/40/5-Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Brasil, Camboya, Canadá, Colombia, Costa de Marfil, Costa Rica, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Ghana, India, Indonesia, Irán, Jamaica, Malasia, Malí, Nepal, Noruega, Nueva Zelandia, Perú, Senegal, Sri Lanka, Suiza, Unión Europea, Viet Nam, Federación Europea de Aditivos Alimentarios, HKI, IBFAN, ISDI y UNICEF); CX/NFSDU 18/40/5-Add.2 (observaciones de Kenya y República Democrática Popular Lao); CRD 9 (requisitos de calidad de las proteínas en [nombre del producto] para niños pequeños [preparado por la dirección del GTE sobre la revisión de la Norma para preparados complementarios]); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 15 (observaciones de la IACFO); CRD 24 (observaciones de la EFLA); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 26 (observaciones de Marruecos); CRD 27 (observaciones de Nigeria); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia); CRD 31 (observaciones de México) y CRD 32 (observaciones de la República de Corea).

39. En respuesta a las preocupaciones expresadas sobre el modo de tener en cuenta el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* de la OMS, la *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño* y las resoluciones pertinentes de la AMS, si estas referencias no se incluyeran en el ámbito de aplicación, se aclaró que podrían citarse en las disposiciones de la sección sobre el etiquetado y en el futuro debate sobre el preámbulo.
40. Por otra parte, una delegación, que contó con el respaldo de un observador, propuso que volviera a replantearse el nombre del producto, puesto que el término inglés «follow-up formula» implicaba que el producto debía consumirse tras la lactancia materna y, por tanto, resultaba necesario. Sin embargo, el Comité no debatió esta propuesta.

2.1 Definición del producto

41. El Comité recordó que ya se había alcanzado un acuerdo sobre la Sección 2.1.2 y centró el debate en la Sección 2.1.1.
42. Hubo un consenso generalizado acerca de la condición de sucedáneos de la leche materna de los preparados complementarios para lactantes de más edad y se reiteró que no resultaba adecuado referirse a estos como «*especialmente*» fabricados. Sin embargo, se expresaron opiniones dispares sobre si resultaba adecuado hacer referencia a estos productos como parte de un régimen alimentario progresivamente diversificado. Según una delegación, no debía incluirse el término «progresivamente» en la definición, habida cuenta de que la dieta de los lactantes de más edad (6-12 meses) no es progresiva porque en esos momentos comienzan a introducirse por primera vez alimentos complementarios. La eliminación de este término recibió el apoyo de otras delegaciones, algunos observadores y la OMS, quienes indicaron que estos productos no eran parte necesaria de una dieta diversificada. Sin embargo, otras delegaciones opinaron que debía conservarse la expresión «régimen alimentario progresivamente diversificado», ya que se aclaraba que, durante dicho período, comenzaba a alimentarse a los lactantes de más edad mediante una dieta progresivamente diversificada y que los productos en cuestión podían formar parte de esta dieta.
43. Como solución de compromiso, el Comité aceptó una definición que aclarara que el producto era un sucedáneo de la leche materna y parte líquida de la dieta de los lactantes de más edad cuando se introduce una alimentación complementaria progresivamente diversificada.

9. Etiquetado

44. El Comité acordó volver a introducir la última frase de esta sección relativa a la prohibición de realizar declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. Se señaló en este sentido que, a pesar de incluirse esta prohibición en la Sección 1.4 de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997), era necesario hacer hincapié en la aplicación de esta prohibición a los preparados complementarios para lactantes de más edad, siguiendo el enfoque que ya se adoptó en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981).

9.6 Requisitos de etiquetado adicionales

45. El Comité indicó que esta sección se basaba en gran medida en el artículo 9 del *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* de la OMS y en la recomendación 4 de las *Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños* de la OMS (en concreto, la Sección 9.6.2). En algunos casos, el texto de la sección incluso reproducía el de las *Orientaciones*.
46. Un observador solicitó la inclusión del término «independiente» en el punto 9.6.1 c).
47. Se entabló un debate sobre el punto 9.6.1 d) y, finalmente, se acordó un texto que hiciera referencia a que el producto no condujera a la interrupción de la lactancia materna continuada, omitiéndose la prohibición de reemplazar la leche materna, al considerarse que este concepto entraba en conflicto con la definición.
48. En relación con el punto 9.6.2, se decidió incluir a los niños pequeños en la lista de imágenes prohibidas en la etiqueta de los preparados complementarios para lactantes de más edad.

49. A fin armonizar el texto con las Orientaciones de la OMS, el Comité introdujo otras modificaciones: en la Sección 9.6.2.4 para recalcar que el producto no era similar a la leche materna y en la Sección 9.6.4 para indicar que el producto debía etiquetarse evitando cualquier riesgo de confusión a fin de asegurar que los consumidores pudieran distinguir entre los preparados para lactantes, los preparados complementarios para lactantes de más edad, el producto para los niños pequeños y los alimentos para regímenes especiales. Se introdujo también una declaración que prohibía la promoción cruzada en la etiqueta. Algunas delegaciones no se mostraron a favor de dicha Sección sobre la promoción cruzada, plantearon dudas sobre si esta incluía la publicidad y el *marketing* y expresaron su preocupación por que trascendiera el mandato del Comité. La presidenta confirmó que toda referencia a la promoción cruzada debía estar relacionada con la etiqueta del producto. Se sugirió hacer referencia a la promoción cruzada en el etiquetado y no en la etiqueta. A continuación, se preguntó si el término «etiquetado» englobaba también la comercialización y la publicidad.
50. Se centró la atención en la definición de «etiquetado» incluida en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1981), que hace referencia a «cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación». La representante de la OMS aclaró que el propósito de la sección sobre la promoción cruzada era evitar que los mensajes en las etiquetas de los productos para determinado grupo de edad hicieran creer que también resultaban adecuados para otro grupo de edad o que se hiciera referencia a un producto similar para otro grupo de edad. Tras haberse aclarado el significado de la promoción cruzada, el Comité decidió que la redacción de la parte final de la Sección 9.6.4 debía hacer referencia a la etiqueta o el etiquetado y que debía mantenerse entre corchetes la expresión «etiqueta/etiquetado».

Sección B: [nombre del producto] para niños pequeños

1. Ámbito de aplicación

51. Se consideró adecuado el ámbito de aplicación, del mismo modo que el ámbito de aplicación de los preparados complementarios para lactantes de más edad.

2.1 Definición del producto

52. El principal objeto de debate fue dilucidar si este producto podía considerarse un sucedáneo de la leche materna. La presidenta tomó nota de la polarización de los puntos de vista sobre la definición y planteó la opción de no pronunciarse sobre la clasificación de [nombre del producto] para niños pequeños como sucedáneo de la leche materna.
53. Quienes consideraban que el producto era un sucedáneo de la leche materna adujeron lo siguiente:
- El producto debía juzgarse de acuerdo con su función y no según su composición.
 - Siguiendo lo dispuesto en la resolución 69.9 de la AMS, estos productos se consideraban sucedáneos de la leche materna y resultaba esencial garantizar la coherencia entre las políticas de la OMS y del Codex.
 - La nota informativa de la OMS que aclaraba que los preparados complementarios para niños de 6 a 36 meses se clasificaban como sucedáneos de la leche materna indicaba que existía evidencia científica suficiente de que estos productos podían considerarse sucedáneos de la leche materna.
 - El producto se regulaba como tal en sus respectivos países.
 - La evidencia había demostrado que, con el auge de estos productos en el mercado, se había producido una disminución de la lactancia materna.
54. Aquellos en contra de definir estos productos como sucedáneos de la leche materna indicaron lo siguiente, a pesar de reconocer que debía promoverse la lactancia materna:
- La finalidad y el papel de este producto eran diferentes a los de los sucedáneos de la leche materna.
 - El producto se usaba como alternativa a la leche de vaca y no como alternativa a la leche materna.
 - Al establecer los requisitos de composición esencial, estos se basaron en los principios acordados por el Comité. El principio 1 requiere una evidencia que respalde la contribución del producto a las necesidades nutricionales de los niños pequeños cuando el consumo del nutriente sea insuficiente de manera generalizada. Como resultado de esto, solo se identificaron 13 nutrientes para este producto, en contraposición a los 30 identificados para los preparados complementarios para lactantes de más edad, que se consideran sucedáneos de la leche materna.

- Muchos niños pequeños (12-36 meses) de distintas partes del mundo no obtenían unas ingestas suficientes de proteínas, energía y micronutrientes durante el período de destete, en el que se introducen los alimentos complementarios.
55. No se alcanzó ningún consenso sobre este asunto y se acordó posponer los debates hasta la siguiente reunión.
56. En vista de la escasez de tiempo, el Comité no examinó el resto de las recomendaciones del GTE y decidió posponer los debates sobre estas hasta la próxima reunión.

Conclusión

57. El Comité acordó lo siguiente:
- avanzar la sección A sobre preparados complementarios para lactantes de más edad al trámite 5 para su aprobación en el 42.º período de sesiones de la CAC (Apéndice III);
 - remitir las disposiciones sobre el etiquetado de los preparados complementarios para lactantes de más edad al CCFL para que las ratifique en su 45.ª reunión;
 - posponer el debate sobre la definición del producto y el etiquetado de [nombre del producto] para niños pequeños de la sección B (Apéndice IV), la estructura de la norma o normas y el preámbulo o los preámbulos hasta la 41.ª reunión del CCNFSDU; y
 - volver a establecer el GTE dirigido por Nueva Zelandia y codirigido por Francia e Indonesia, con el inglés como lengua de trabajo, para abordar la cuestión de los equivalentes de dextrosa y la oración entre corchetes de la Sección 3.2.1 (véase el párr. 33) y para completar las siguientes secciones restantes:
 - requisitos de pureza,
 - compuestos vitamínicos y sales minerales,
 - consistencia y tamaño de las partículas,
 - prohibiciones específicas,
 - aditivos alimentarios,
 - contaminantes,
 - higiene,
 - envasado,
 - llenado de los envases, y
 - métodos de análisis y muestreo.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (tema 5 del programa)⁹

58. En calidad de Presidente del GTE y el GTP y en nombre de las delegaciones copresidentas de Senegal y Uganda, Sudáfrica presentó el tema y se refirió a las recomendaciones del GTF tal como se recogen en el documento CRD 28 Rev. Explicó que el debate del GTP se había centrado en las secciones sobre las que no fue posible alcanzar un consenso en el GTE y que estas se habían colocado entre corchetes.
59. El Comité decidió examinar el informe del GTP, estudió cada una de las recomendaciones, realizó los cambios pertinentes en la redacción y aclaró varias secciones, tal como se expone a continuación:

Recomendación 1

⁹ CX/NFSDU 18/40/6; CX/NFSDU 18/40/6-Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, India, Jamaica, Japón, Malawi, Noruega, Sri Lanka, Federación Europea de Aditivos Alimentarios, HKI, IACFO, IBFAN, ICAAS, IDF, ISDI, MSF y UNICEF); CX/NFSDU 18/40/6-Add.2 (observaciones de Canadá y Estados Unidos de América); CRD 10 (observaciones de la Unión Europea); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 16 (Directrices revisadas [preparado por la dirección del GTE sobre los ATLC]); CRD 17 (observaciones de Filipinas); CRD 21 (observaciones de Egipto); CRD 23 (observaciones de la India); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 27 (observaciones de Nigeria); CRD 28 (informe del GTP sobre el anteproyecto de *Directrices para los ATLC*); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia) y CRD 36 (observaciones de Indonesia).

60. El Comité respaldó la recomendación de modificar la Sección 5.1.2 («Legumbres y semillas») a fin de: 1) incluir los fitoestrógenos; 2) prohibir el uso de las «habas» por el riesgo de favismo; y 3) eliminar de esta sección el párrafo sobre las tecnologías de elaboración para la reducción de los factores antinutricionales, puesto que ya se incluyen en la Sección 8 («Tecnologías de elaboración»). Por tanto, se eliminaron los corchetes del texto.
61. Una delegación señaló que, en algunos países, las raíces y tubérculos se usaban como materias primas junto con los cereales. En consecuencia, el Comité incluyó los tubérculos en la Sección 5.1.4 («Cereales y tubérculos»), colocando el término «tubérculos» entre corchetes para su examen posterior.

Recomendación 2

62. El Comité acordó respaldar el texto propuesto para la sección 5.1.5 («Vitaminas y minerales») e introdujo la palabra «tampón» para aclarar el término «base metabolizable».

Recomendación 3

63. El Comité examinó el texto propuesto para la Sección 5.2.1 («Carbohidratos disponibles») y, siguiendo la propuesta de UNICEF, decidió incorporar la nota 6 a pie de página en el texto principal para ofrecer una mayor claridad y favorecer la comprensión y el desarrollo conceptual en esta sección. En consecuencia, el Comité:
- aclaró que las formas de carbohidratos preferidas para la elaboración de ATLC eran el almidón vegetal, la lactosa, la maltodextrina y la sacarosa, y que no debía utilizarse la glucosa debido a su elevada osmolalidad;
 - consideró que podían añadirse «azúcares libres» a los ATLC y que, en caso de añadirse, no debían superar el 20 % del contenido energético total, y suprimió el texto «la adición de azúcares libres con efecto edulcorante debe hacerse moderadamente», por la dificultad de aplicar o hacer cumplir esta sección;
 - aclaró que solo podían añadirse almidones precocidos y/o gelatinizados;
 - modificó el título de la sección eliminando la palabra «disponibles», puesto que el texto resulta aplicable a los carbohidratos en general y no a los azúcares; y
 - suprimió la nota 6 a pie de página.
64. Se mostró preocupación por la posibilidad de añadir azúcares libres equivalentes al 20 % del contenido energético total, ya que se consideraba un porcentaje demasiado elevado y se prefería en su lugar un límite del 15 %. Al respecto, se explicó que se disponía de pocos datos sobre productos que contuvieran azúcares libres en unas cantidades inferiores al 20 % del contenido energético total.
65. El Comité observó que existía una relación entre la Sección 5.2.1 («Carbohidratos»), la Sección 6.3 («Lípidos») y la Sección 6.2 («Proteínas») y aceptó la propuesta de finalizar la Sección 5.2.1 tras haber examinado estas otras secciones citadas. Por tanto, la Sección 5.2.1 se colocó entre corchetes.

Recomendación 4

66. El Comité aclaró que la Sección 5 («Materias primas e ingredientes básicos apropiados») abarcaba todas las formulaciones de los ATLC y que todas estas debían ser inocuas y beneficiosas para la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que estaban destinados estos productos. El Comité:
- modificó la segunda oración del texto introductorio de la Sección 5 para que quedara del modo siguiente: «Toda formulación de los ATLC deberá cumplir lo dispuesto en la sección 3 de la *Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales* (CXS 180-1991), incluida la exigencia de que existan pruebas científicas de que la utilización de los mismos es inocua y beneficiosa para la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados»; y
 - acordó eliminar la Sección 5.3 («Uso de otras matrices en la formulación de los ATLC»).
67. Una delegación solicitó cierta flexibilidad en las Directrices para los ATLC que permitiera el uso de otras materias primas, como el pescado y la soja. Un observador hizo hincapié en la necesidad de examinar con mayor detalle si debían permitirse los cereales con gluten en estos productos, ya que la intolerancia al gluten en los lactantes y niños con malnutrición aguda grave puede provocar situaciones potencialmente mortales. Varios observadores respaldaron esta postura.
68. Una delegación mencionó que estos productos se destinaban a niños a partir de los 6 meses, en cuya dieta se recomendaba en general la introducción de cereales con gluten, y señaló que no existían datos concretos sobre la intolerancia al gluten en los lactantes y niños pequeños con malnutrición aguda grave.

Recomendación 5 (Sección 6.1: «Energía»)

69. El Comité se mostró a favor de la recomendación de basar los requisitos relativos al contenido energético de los ATLC en los valores de energía actuales, de 520 a 550 kcal/100 g, tal como se estipula en la *Declaración conjunta de 2007* de la OMS, el PMA, el Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas y UNICEF *Community Based Management of Severe Acute Malnutrition* (Tratamiento extrahospitalario de la malnutrición aguda grave), y acordó incluir las proteínas entre los ingredientes ricos en energía indicados en la segunda oración.

Recomendación 17 (Sección 5.2.2: «Aditivos alimentarios y aromas»)

70. La presidenta consideró que la propuesta de uso del proceso por trámites para abordar la cuestión de los aditivos alimentarios en los ATLC representaba una solución pragmática y suponía: 1) identificar los aditivos empleados en la actualidad; 2) comprobar si el uso de dichos aditivos ya se permitía en las normas existentes del CCNFSDU y otras normas del Codex, como CXS 72-1981, CXS 74-1981, CXS 192-1995, etc.; y 3) elaborar un texto que hiciera referencia a las normas que contienen disposiciones relativas a los aditivos alimentarios.
71. La Secretaría del Codex aclaró que podría resultar adecuado ofrecer unas orientaciones generales sobre los aditivos alimentarios, identificar sus clases funcionales o introducir una referencia general a la NGAA. La Secretaría también se mostró a favor del proceso por trámites propuesto y de hacer referencia a otras normas o directrices del Codex al elaborar la sección sobre aditivos alimentarios. Se mencionó que, además de identificar los aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los ATLC, sería importante señalar claramente la categoría de alimentos de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) a la que pertenecen los ATLC y, a continuación, examinar si el uso de los aditivos alimentarios identificados en dicha categoría de alimentos ya se encuentra justificado para este producto. Si no es el caso, el Comité debería solicitar al CCFA que incluyera los aditivos alimentarios identificados en la respectiva categoría de alimentos de la NGAA.
72. Un observador señaló que los criterios para la selección y la justificación del uso de los aditivos alimentarios en los ATLC debían ser claros y debían tener en cuenta las necesidades del niño, por tratarse de un producto destinado a los niños con malnutrición. También se recalcó que los aditivos que pudieran utilizarse debían haber sido evaluados por el JECFA y que, posiblemente, el CCNFSDU debiera realizar una consulta al CCFA al respecto.
73. El Comité se mostró a favor del proceso por trámites propuesto; eliminó el término «aromas» del título, puesto que estos se encontraban cubiertos por la definición de los aditivos alimentarios y se había acordado que no debían usarse en los ATLC; y acordó seguir trabajando en la Sección 5.2.2 («Aditivos alimentarios») siguiendo el proceso por trámites propuesto y teniendo en cuenta las aclaraciones realizadas durante la reunión.

Otras recomendaciones

74. Debido a la falta de tiempo, el Comité decidió posponer el examen del resto de las recomendaciones hasta su próxima reunión.

Conclusión

75. El Comité acordó lo siguiente:
- volver a establecer un GTE dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, con el inglés y el francés como idiomas de trabajo, para proseguir con el trabajo de elaboración de las secciones 5.2.2 («Aditivos alimentarios») y 6.2 («Proteínas») a fin de que se presenten observaciones sobre las mismas y se examinen en la próxima reunión; y
 - conservar el resto del texto en el trámite 4 (Apéndice V) y examinar las demás recomendaciones del GTF en la próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DEL BIOENRIQUECIMIENTO (tema 6 del programa)¹⁰

¹⁰ CX/NFSDU 18/40/7; CX/NFSDU 18/40/7-Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos de América, Filipinas, Guatemala, Guyana, India, Irak, Irán, Jamaica, Malasia, Nueva Zelandia, Panamá, Perú, Senegal, Suiza, IBFAN, ICGMA, IFPRI y la IUFOST); CX/NFSDU 18/40/7-Add.2 (observaciones de Kenya, Nicaragua y FoodDrinkEurope); CRD 11 (observaciones de la NHF); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 18 (observaciones de la Unión Europea y la IACFO); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 26 (observaciones de Marruecos); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia) y CRD 37 (observaciones de El Salvador).

76. En calidad de Presidente del GTE y en nombre de la delegación copresidenta de Sudáfrica, Zimbabwe presentó el tema y señaló que el GTE había preparado cinco recomendaciones a fin de que las examinara el Comité, incluidos un texto perfeccionado para el anteproyecto de definición del bioenriquecimiento (biofortificación) y sus notas al pie asociadas, términos alternativos a «bioenriquecimiento» que podrían usarse si así lo decidían las autoridades nacionales o regionales, la ubicación idónea para la definición y el modo en que debía utilizarse.
77. La Presidenta recordó que, desde el comienzo del nuevo trabajo sobre la propuesta de definición, se habían alcanzado numerosos compromisos sobre los diversos aspectos de la definición y sus notas al pie asociadas con vistas a ofrecer una flexibilidad suficiente a los miembros que permitiera adaptarse a las distintas necesidades de las diferentes autoridades competentes.

Debate

78. Una observadora hizo hincapié en que se había alcanzado un consenso en torno al anteproyecto de definición, tal como demostraban las distintas notas al pie empleadas para dar respuesta a las distintas preocupaciones que había suscitado el texto. Añadió que, una vez finalizada, la definición serviría de apoyo para las políticas de salud destinadas a paliar las carencias de micronutrientes en los países en desarrollo. La definición permitiría una armonización a nivel internacional, superando así la fragmentación de esfuerzos en este ámbito.
79. El Comité tomó nota del respaldo a la definición y a sus notas al pie asociadas por parte de varias delegaciones e indicó que se trataba de una definición clara, que ofrecía una noción homogénea del bioenriquecimiento y que cubría todos los criterios acordados. De esta forma, el bioenriquecimiento contribuiría a combatir la malnutrición en los países en desarrollo.
80. El Comité tomó nota de las siguientes preocupaciones planteadas por otras delegaciones:
- La definición propuesta no era clara. No podía verificarse la conformidad con la definición, puesto que no se habían adoptado criterios para medir o expresar el aumento significativo de la cantidad indicado en la definición. La ausencia de medios para verificar el cumplimiento en los productos etiquetados impedía aplicar la definición y podía dar lugar a confusión entre los consumidores.
 - El anteproyecto de definición era demasiado amplio y permitiría incluir los organismos modificados genéticamente, lo cual supondría un engaño a los consumidores.
 - La falta de un enfoque armonizado por la gran flexibilidad de la definición podría restar valor a este trabajo.
 - En algunos países, el término «bio» hacía referencia exclusivamente a la producción ecológica. Por tanto, la introducción del término «bioenriquecimiento», que incluía alimentos no obtenidos por métodos ecológicos, resultaba problemático. Además, no se había identificado ningún término alternativo o equivalente.
 - Mientras no respondiera a las preguntas planteadas en la 70.ª reunión del CCEXEC relativas a la ubicación adecuada y el uso de la definición, el Comité no estaría en condiciones de seguir avanzando.
81. La Presidenta del Comité reiteró que algunas de las cuestiones objeto de preocupación se habían abordado por medio de las diferentes notas al pie.
82. El Comité recordó que la solicitud de elaborar la definición partió del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)¹¹. Además, las delegaciones opinaron que correspondía al CCFL señalar cómo y dónde debía usarse la definición. Por tanto, la definición debía remitirse al CCFL para que aclarara estas cuestiones.
83. El Comité convino introducir un cambio en la definición mediante la inclusión del término «de nutrientes», utilizado en los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987), junto a «convencional». Además, se eliminó la nota 4 a pie de página sobre la definición de «nutriente», puesto que, tal como explicó la Secretaría del Codex, no existía necesidad alguna de volver a aclarar un término que ya se había definido en otro texto del Codex.

Conclusión

84. El Comité acordó retener este trabajo en el trámite 4, remitir la definición (apéndice VI) al CCFL y solicitar a este comité:
- i. i) que determinara si la definición satisfaría las necesidades previstas; y

¹¹ Párr. 127 de REP 13/FL.

- ii. ii) que aclarara el uso previsto de la definición y la ubicación adecuada para la misma.

ANTEPROYECTO DE VRN-ENT PARA LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 DE CADENA LARGA EPA Y DHA (tema 7 del programa)¹²

85. La Federación de Rusia presentó el tema en calidad de Presidente del GTE y en nombre de Chile, el otro país encargado de la presidencia. Se señaló que la OMS había respondido a la solicitud de asesoramiento del GTE el 13 de noviembre de 2018 (documento disponible en con el código CRD 20) pero el GTE no había dispuesto de tiempo suficiente para examinar la respuesta.

Recomendación 1

86. El Comité examinó la posibilidad de suspender temporalmente el trabajo o posponer el debate hasta que se dispusiera de nueva evidencia.
87. Aquellos a favor de suspender el trabajo expresaron las siguientes posturas:
- Tras haber llevado a cabo una revisión sustancial, el NUGAG había llegado a la firme conclusión de que en este momento no existía una evidencia suficiente que avalase el efecto del EPA y del DHA sobre la mortalidad por cardiopatía coronaria y era poco probable que se alcanzase una conclusión diferente en un futuro cercano.
 - Se instaba a los Estados miembros a recabar más evidencia.
 - La suspensión del trabajo permitiría liberar la agenda del Comité para encargarse de otros trabajos.
88. Quienes respaldaron posponer el trabajo esgrimieron las siguientes razones:
- Esta cuestión tenía una gran relevancia, por lo que debía proseguir la búsqueda de nueva evidencia.
 - La nueva evidencia aportada por tres ensayos clínicos a gran escala publicados recientemente así como otro estudio que verá la luz a finales de 2019 supondría una aportación significativa a la totalidad de la evidencia que avala el establecimiento de un VRN-ENT para el EPA y el DHA. Por tanto, las JEMNU deberían revisar esta evidencia.
89. La Presidenta del Comité indicó que, dado que el NUGAG ya había trabajado sobre ese campo y acababa de publicar una revisión Cochrane, quizás no fuese factible solicitar a las JEMNU que iniciaran un trabajo sobre esta cuestión, ya que el volumen de trabajo era demasiado pequeño y, en consecuencia, no justificaba la localización de recursos económicos para convocar a las JEMNU.
90. Con respecto a las observaciones sobre la reciente publicación de los tres nuevos ensayos a gran escala (a saber: ASCEND, REDUCE-IT y VITAL), la representante de la OMS señaló que solo uno de los tres ensayos (VITAL) se realizó en la población general de adultos de edad avanzada (hombres de más de 50 años y mujeres de más de 55 años), mientras que los otros dos ensayos analizaron a pacientes con diabetes (aunque sin aterosclerosis o enfermedad cardiovascular) o a pacientes con enfermedad cardiovascular o diabetes con un nivel alto de triglicéridos, que recibían un tratamiento con estatinas y una dosis muy elevada de un complemento especialmente preparado que únicamente contenía EPA. La OMS revisó estos nuevos datos en profundidad y evaluó la forma en que podrían afectar a las conclusiones de la revisión sistemática de ensayos clínicos aleatorizados publicada en la base de datos de revisiones sistemáticas Cochrane. Los resultados preliminares de estos análisis apuntaban a una reducción sin significación estadística del riesgo relativo de mortalidad por cardiopatía coronaria, lo que se traduce en una reducción del riesgo absoluto desde el 1,7 % hasta aproximadamente el 1,5 %. No obstante, también se había observado con cierta preocupación un aumento sin significación estadística del riesgo relativo de arritmia del 9 % con la ingesta de complementos de ácidos grasos omega 3.
91. La representante de la OMS indicó que, a la luz de estos resultados, en estos momentos no se preveía una interpretación diferente del conjunto global de la evidencia actual ni de las recomendaciones correspondientes del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG. Esta representante también explicó que la evidencia actualmente disponible, en la que se incluyen estos tres grandes ensayos, no respaldaba la determinación de ninguna información posológica concreta, incluido el umbral de 250 mg de EPA y DHA.

¹² CX/NFSDU 18/40/8-Add.1 (observaciones de Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Ecuador, Estados Unidos de América, Filipinas, Ghana, Irán, Jamaica, Noruega, Nueva Zelandia, Perú, Sri Lanka, CRN, Federación Europea de Aditivos Alimentarios, FoodDrinkEurope, GOED y IADSA); CRD 12 (observaciones de la GOED); CRD 20 (respuesta de la OMS a la solicitud de asesoramiento sobre el establecimiento de VRN-ENT para el EPA y el DHA); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana) y CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia).

92. Habida cuenta de que el GTE había solicitado asesoramiento acerca del establecimiento de un VRN-ENT para el EPA y el DHA tanto a la FAO como a la OMS (Anexo 1 de CX/NFSDU 18/40/8) y que solo había respondido la OMS (CRD 20), se solicitó a la FAO que expresase su opinión acerca de la evidencia científica. La representante de la FAO dio cuenta del nuevo trabajo emprendido por la OMS, que aportaba una evidencia actualizada en este campo, e indicó que había sido informada de las dos revisiones sistemáticas acerca de los efectos de los ácidos grasos omega 3 sobre las enfermedades cardiovasculares que había encargado la OMS. Asimismo, explicó que el NUGAG no constituía un proceso conjunto FAO/OMS, por lo que la FAO no estaba en condiciones de comentar las conclusiones finales o preliminares, respectivamente, de estas revisiones. Por consiguiente, la FAO consideraba actualmente que las recomendaciones conjuntas anteriores publicadas por la FAO/OMS sobre esta cuestión seguían sirviendo de referencia para la FAO.
93. La Presidenta señaló que resultaba prematuro para el Comité establecer un VRN-ENT para el EPA y el DHA en estos momentos, habida cuenta de que la conclusión general del análisis del NUGAG seguía siendo la misma a pesar de incluir los datos procedentes de los tres ensayos recientes. Por último, aclaró que el Comité podría replantearse la realización de este trabajo cuando en un futuro se dispusiera de un nuevo conjunto de evidencia.

Conclusión

94. El Comité acordó suspender el trabajo e informar en consecuencia al CCEXEC durante su 77.^a reunión y a la CAC durante su 42.^o período de sesiones. Esta decisión no impediría a cualquier miembro presentar una propuesta de nuevo trabajo si se dispusiera de nueva evidencia científica en el futuro.

Recomendación 2

95. La presidenta indicó que no existía ninguna necesidad urgente de que el Comité emprendiese la revisión de los «Principios generales» y que quizás fuera conveniente iniciar ese trabajo cuando se dispusiera de una nueva evidencia que avalase el establecimiento de un VRN-ENT para el EPA y el DHA o cuando el Comité tuviera a mano otros ejemplos concretos.
96. Por tanto, el Comité resolvió no iniciar un nuevo trabajo de revisión de los «Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985).

Recomendación 3

97. El Comité convino continuar usando los términos «convinciente», «generalmente reconocido», «probable», «posible» e «insuficiente» definidos en la consulta mixta de expertos FAO/OMS¹³ con la finalidad de establecer VRN-ENT de acuerdo con los «Principios generales».

Recomendación 4

98. El Comité acordó no iniciar un debate sobre los criterios de revisión de la evidencia que entre en la definición de «convinciente/generalmente reconocida».

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (tema 8 del programa)¹⁴

99. El Canadá proporcionó información de referencia relativa a los debates previos sobre la declaración de propiedades «libre de AGT» tal como se incluyó en el documento CRD 7 y presentó dos opciones a fin de que las examinara el Comité: 1) fijar la condición para la declaración de propiedades como «Condiciones (no más de): 1 g de AGT por cada 100 g de grasa; además, cumplir las condiciones para el “bajo contenido” de grasas saturadas»; y 2) no fijar condiciones para la declaración de propiedades. Además, expuso las razones a favor y en contra de cada una de las opciones.

Debate

100. El Comité acordó en general que la reducción del contenido de AGT en los alimentos constituía un importante objetivo de salud pública.

¹³ “Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 28 January – 1 February, 2002,” OMS, Ginebra, pág. 149, 2003.

¹⁴ Apéndice VI de REP18/NFSDU; CX/NFSDU 18/40/9 (observaciones de Argentina, Australia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Guinea-Bissau, Irán, Malawi, México, Nueva Zelanda, Paraguay, Perú, Singapur, Sudáfrica, FEDIOL, ICGMA e IDF); CX/NFSDU 18/40/9-Add.1 (observaciones de Kenya, Malasia e IFMA); CRD 7 (propuesta de opciones [preparada por la dirección del GTE para el anteproyecto de declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans»]); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 26 (observaciones de Marruecos); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia); CRD 32 (observaciones de la República de Corea) y CRD 37 (observaciones de El Salvador).

101. Sin embargo, se expresaron opiniones divergentes sobre la posibilidad de establecer una condición para la declaración de propiedades.
102. Las delegaciones a favor de abandonar este trabajo adujeron las siguientes razones:
- Por el momento, no resultaba posible medir con precisión los AGT en todos los alimentos y, por tanto, resultaría difícil aplicar y hacer cumplir la condición.
 - La declaración de propiedades podía inducir a error, puesto que algunos alimentos que, en un primer momento, no contuviesen AGT podían etiquetarse como «libres de AGT».
 - El etiquetado era importante para que los consumidores pudieran adoptar decisiones informadas, pero la diferenciación de un nutriente podía resultar problemática.
 - Algunos alimentos, a pesar de su bajo contenido de AGT, no podrían incorporar la declaración de propiedades por no cumplir la condición de «bajo contenido» de grasas saturadas.
 - La gestión de riesgos relativos a los AGT podría necesitar otros planteamientos normativos u otros documentos de referencia para la eliminación de los AGT o los aceites parcialmente hidrogenados producidos de manera industrial, o el uso del etiquetado en la parte delantera del envase (EPDE).
 - Resultaría más eficaz adoptar advertencias en lugar de declaraciones de propiedades.
103. Las delegaciones a favor de continuar con el trabajo argumentaron lo siguiente:
- La adopción de una condición para la declaración de propiedades podría animar al sector a reducir el contenido de AGT.
 - En algunos países ya existía una normativa similar o se habían adoptado otras medidas normativas o de otro tipo y no se habían registrado problemas a la hora de aplicarlas ni problemas de precisión en las mediciones.
104. Una delegación señaló que las condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» no debían estar asociadas a los ácidos grasos saturados (AGS). Esta postura contó con el respaldo de algunos observadores, que también indicaron que la propuesta debía limitarse a los AGT producidos de manera industrial.
105. En relación con la preocupación mostrada por vincular la condición al «bajo contenido» de grasas saturadas, la Representante de la OMS señaló que, en mayo de 2018, se había publicado el proyecto de directrices sobre la ingesta de ácidos grasos saturados y *trans* en adultos y niños para su consulta pública y que, en la directriz actualizada de la OMS sobre la ingesta de AGT, se recomendaba una ingesta total de AGT inferior al 1 % de la ingesta energética total. Sin embargo, teniendo en cuenta que gran parte de los AGT consumidos eran producidos de manera industrial, el conjunto de medidas REPLACE, publicado para orientar las medidas adoptadas a nivel nacional, se centraba en el desarrollo y la ejecución de las medidas necesarias para eliminar los AGT producidos de manera industrial. También debía tenerse en cuenta que, para alcanzar el objetivo fijado para los AGT, uno de los principios estratégicos esenciales, según la OMS, era evitar un incremento de la ingesta de ácidos grasos saturados (AGS) para, de este modo, mantener la ingesta de estos nutrientes en unos niveles inferiores al 10 % de la ingesta energética total. Por tanto, la representante de la OMS destacó la importancia de conservar la condición de «bajo contenido» de AGS, tal como se encuentra en la propuesta presentada al Comité.
106. Se realizaron propuestas alternativas que reflejaran otras posibilidades de gestión de riesgos distintas del establecimiento de una condición para la inclusión de una declaración de propiedades en el etiquetado, como solicitar al CCCF que fijara un nivel máximo para los AGT producidos de manera industrial o elaborara un código de prácticas para reducirlos o eliminarlos.
107. La Secretaría aclaró que, si se solicitaba al CCCF establecer un nivel máximo, sería preceptiva la evaluación de riesgos previa del JECFA.
108. El representante de la FAO en la Secretaría del JECFA informó al Comité sobre los principios de las evaluaciones de riesgos químicos según el programa científico de la FAO/OMS. En las evaluaciones de riesgos de la FAO/OMS, siempre se tiene en cuenta el trabajo de otros comités y otras organizaciones. Este representante informó al Comité sobre los principios de la evaluación de riesgos de la FAO/OMS, que se rigen por la identificación del criterio de valoración toxicológico más sensible y la determinación adecuada de la parte de la población expuesta más susceptible. Este proceso tiene por objeto proporcionar al Comité del Codex un valor orientativo (u otros parámetros de medición) basado en la salud que pudiera servirle en sus deliberaciones destinadas a adoptar la opción de gestión de riesgos más adecuada.

109. No obstante lo anterior, el Comité consideró prematuro solicitar al CCCF que evaluara otra opción de gestión de riesgos que no fuese la elaboración de una declaración de propiedades y decidió que resultaba necesario disponer de más datos antes de tomar una decisión informada.
110. El Comité también acordó informar al CCFO y al CCFL sobre el trabajo actualmente en curso relativo a los AGT.

Conclusión

111. El Comité decidió suspender el debate sobre el anteproyecto de condición para la declaración de propiedades «libre de AGT» (apéndice VII). Sin embargo, Canadá preparará un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT dentro del mandato del Codex a fin de que se examine en la próxima reunión.

VRN-N PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS (tema 9 del programa)¹⁵

112. Irlanda presentó el tema y las recomendaciones del GTE en calidad de Presidente del GTE y en nombre de la delegación copresidenta de los Estados Unidos de América. También señaló algunas de las incoherencias en los intervalos de edad incluidos en las normas identificadas y en el modo en que se hace referencia a los VRN en algunas de estas normas. Además, comunicó que el GTE había elaborado algunas preguntas para el CCFL (recomendación 7), pero su envío al CCFL dependía de los acuerdos alcanzados en relación con las recomendaciones 1 a 6. Por último, atrajo la atención del Comité sobre el documento de sala CRD 22, en el que se esbozaba un posible trabajo futuro y se proponía un mandato para el GTE.

Debate general

113. El Comité tomó nota de las siguientes posturas generales:
- Resultaba importante establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños, ya que podrían utilizarse para el etiquetado y la formulación de alimentos destinados a los niños sanos.
 - No existía ninguna necesidad urgente de establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños, pero había motivos para promover el etiquetado voluntario de los alimentos cubiertos por los cuatro textos del Codex para estos grupos de edad.
 - Una vez finalizado el trabajo de la OMS y la FAO sobre la actualización de las necesidades nutricionales de estos grupos de edad, sería posible derivar rápidamente los VRN-N.

Recomendación 1 (grupos de edad)

114. La dirección del GTE señaló que la mayoría de los miembros del GTE prefería el establecimiento de dos conjuntos de VRN-N diferentes, uno para los lactantes de más edad y otro para los niños pequeños, debido a las diferencias en las necesidades nutricionales de ambos grupos.
115. El Comité también tomó nota de la opinión que consideraba importante establecer un único conjunto de VRN-N (6-36 meses) en caso de que el producto se destinara a ambos grupos de edad, ya que así se evitarían las confusiones que podrían generar entre los consumidores dos conjuntos de valores en la etiqueta.

Conclusión

116. El Comité acordó que decidiría sobre la combinación de los dos conjuntos de VRN-N en función de los valores reales que se fijaran para las necesidades nutricionales y, mientras tanto, acordó añadir una recomendación 1c, que sugería establecer un conjunto de VRN-N independiente para el grupo combinado de lactantes de más edad y niños pequeños.

Recomendación 2 (franja de edad)

117. La representante de la OMS aclaró que la franja de edad inicial para la actualización prevista de las necesidades nutricionales de los lactantes y los niños pequeños era de 0 a 24 meses. Sin embargo, se había previsto ampliar esta franja de edad hasta los 36 meses para que fuera acorde con la franja de edad utilizada por el Codex.
118. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación 2, consistente en armonizar las franjas de edad en los textos del Codex, tal como se propone.

¹⁵ CX/NFSDU 18/40/10; CX/NFSDU 18/40/10-Add.1 (observaciones de Kenya y las ISDI); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 22 (mandato de un posible GTE para 2019 sobre los VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños [preparado por los miembros de la dirección del GTE]); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia) y CRD 36 (observaciones de Indonesia).

Recomendación 3 (declaración del contenido de nutrientes) y recomendación 4 (composición de vitaminas y minerales)

119. Se expresaron diferentes opiniones sobre si debían incluirse o no las proteínas en los nutrientes que precisaban de VRN-N.
120. El Comité acordó proseguir con el trabajo de elaboración de VRN-N para los grupos de edad identificados en los cuatro textos del Codex y excluir las *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CXG 55-2015) de la lista de textos del Codex para los que se establecerían VRN-N para el etiquetado de la declaración del contenido de nutrientes y a los que se aplicarían los VRN-N como criterios de referencia para la composición de vitaminas y minerales.

Recomendación 5 (ubicación de los VRN-N)

121. El Comité tomó nota de las opiniones divergentes y decidió que esta cuestión debía ser objeto de un examen más detallado.

Conclusión

122. El Comité acordó volver a establecer un GTE presidido por Irlanda y copresidido por Costa Rica y los Estados Unidos de América, que empleara el inglés y el español como idiomas de trabajo y cuyo mandato fuera el siguiente:
 - volver a examinar las recomendaciones 3 a 6 teniendo en cuenta la decisión sobre la recomendación 2 del documento de debate (CX/NFSDU 18/40/10); y
 - elaborar una lista de las vitaminas y los minerales para los que debieran establecerse VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños, clasificándolos por orden prioritario, y examinar la necesidad de incluir las proteínas en dichos VRN-N, teniendo en cuenta los textos existentes del Codex, además de determinar a qué textos del Codex debían asignarse o aplicarse cada uno de estos nutrientes.

ADITIVOS ALIMENTARIOS: MECANISMO/MARCO PARA EXAMINAR LA JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA Y OTRAS CUESTIONES (tema 10 del programa)¹⁶

123. La Unión Europea, en calidad de director del GTE y en nombre de la delegación codirectora de la Federación de Rusia, presentó el tema y los resultados del GTE, junto con las tres recomendaciones que había elaborado para su examen, y señaló que cada una de las recomendaciones contenía una serie de cuestiones que requerían un mayor debate antes de poder concluir el marco y ponerlo en práctica.
124. La Secretaría del Codex recordó que el CCFA, en su 48.^a reunión,¹⁷ había acordado que el CCNFSDU debía confirmar la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios previstos para su uso en preparados para lactantes antes de su inclusión en la lista de prioridades del CCFA/JECFA y había solicitado al CCNFSDU que confirmara la justificación tecnológica de la goma gellan (SIN 418). Asimismo, se reiteró que la justificación tecnológica de cualquier aditivo alimentario debía cumplir las condiciones establecidas en la sección 3.2 («Justificación del uso de aditivos») del preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
125. El representante de la FAO en la Secretaría del JECFA informó al Comité de que el mandato del JECFA incluía la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios y explicó que, a pesar de que el JECFA realizaba de manera rutinaria la evaluación de la inocuidad de los aditivos previstos para su uso en preparados para lactantes, se trataba de un proceso con un alto grado de complejidad que requería una gran movilización de recursos. Al objeto de hacer el uso más eficiente posible de los recursos disponibles, resultaría fundamental que el CCNFSDU determinase la justificación tecnológica del aditivo antes de que el JECFA lleve a cabo la evaluación de los riesgos de los alimentos destinados a los lactantes.
126. El Comité convino establecer un grupo de trabajo paralelo a la reunión dirigido por la Unión Europea que revisase el anexo A y el anexo B del documento CX/NFSDU 18/40/11 y evaluase, siempre que hubiera consenso sobre el proceso y el marco, la necesidad tecnológica del uso propuesto para la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418), teniendo en cuenta para ello la información remitida por el solicitante (anexo D) y el debate mantenido en el seno del GTE.

¹⁶ CX/NFSDU 18/40/11; CRD 13 (observaciones de las ISDI); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia) y CRD 34 (informe del grupo de trabajo paralelo a la reunión sobre el mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios).

¹⁷ Párrs. 119-120 de REP16/FA.

127. El Comité examinó el informe del grupo de trabajo paralelo a la reunión (CRD 34), tomó nota de que el marco propuesto se usaría con todos los alimentos que forman parte del mandato del CCNFSDU (tal como se acordó en su 39.^a reunión y se debate en el párrafo 133) y observó que el marco podría aplicarse a las tres situaciones posibles especificadas en la nota 3 a pie de página del documento CX/NFSDU 18/40/11. El Comité acordó examinar las recomendaciones del grupo de trabajo paralelo a la reunión.

Recomendación 1: proceso para evaluar y justificar la necesidad tecnológica

128. Un observador comentó que el proceso propuesto era lógico y claro y solicitó que se aclarara si no era posible que el CCNFSDU accediera directamente a las conclusiones de las evaluaciones del JECFA en lugar de aguardar su comunicación por parte del CCFA. Esta posibilidad reduciría los retrasos imprevistos.
129. La Secretaría del Codex explicó que las fechas programadas para la reunión y las actividades del CCNFSDU (noviembre) y para las del CCFA (marzo) proporcionan un amplio margen para el intercambio de información entre estos dos comités. Asimismo, la circular expedida por el CCFA en la que solicitaba información sobre la lista prioritaria de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA estableció como plazo mediados de enero de cada año (esto es, el 15 de enero de 2019). Además, las monografías del JECFA estaban a disposición del público y el CCNFSDU podía valorar la posibilidad de acceder directamente a las evaluaciones del JECFA y remitir al CCFA las propuestas de nuevas disposiciones relativas a aditivos para que este comité las ratificara.
130. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación y aceptó el proceso propuesto para evaluar y justificar la necesidad del uso de aditivos en alimentos que forman parte del mandato del CCNFSDU (anexo I del Apéndice VIII).

Recomendación 2: marco para la evaluación de la necesidad tecnológica

131. El Comité examinó el ámbito de aplicación y las tres áreas de interés principales, aclaró diversas cuestiones y emprendió las enmiendas que fueran necesarias.

Ámbito de aplicación

132. Por cuanto hace a la cuestión de si entran dentro del mandato del CCNFSDU los alimentos que no estén regulados por ninguna norma, la Secretaría del Codex aclaró que uno de los mandatos del Comité era elaborar normas, directrices o textos afines aplicables a los alimentos para regímenes especiales, en colaboración con otros comités cuando sea necesario; y, por tanto, el CCNFSDU únicamente se encarga de los alimentos regulados por normas, a menos que el CCFA solicite a este comité aportaciones sobre alimentos no sujetos a ninguna norma.
133. El Comité reiteró que el marco se aplicaría a los alimentos que forman parte del mandato del CCNFSDU. Por tanto, también debería servir para evaluar alimentos que no se encuentren regulados por ninguna norma, si así lo solicitara el CCFA. A la luz de esta aclaración, se modificó el ámbito de aplicación para tener en cuenta estas consideraciones. Se incluyó para ello el siguiente enunciado: «esto es, los alimentos normalizados y los no normalizados tras recibirse una solicitud del CCFA» (anexo 2 del Apéndice VIII).

P. 1: Identidad y uso previsto

134. El Comité manifestó su conformidad con los cambios en la redacción de la pregunta 1.2 a fin de que incluya la descripción del alimento y su forma (esto es, líquida o sólida) y reformuló la pregunta 1.3 para tener en cuenta la aportación de información sobre la dosis de uso más baja necesaria para lograr el efecto tecnológico deseado.

P. 2: Conformidad con la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA

135. El Comité tomó nota de la preocupación por que los criterios recogidos en las preguntas 2.3 y 2.4 fueran más bien cualitativos, lo que dificultaría su evaluación. Se aclaró que los criterios se habían introducido en el preámbulo de la NGAA, aunque sería importante que la información aportada permitiera contribuir a orientar una evaluación objetiva.

136. El Comité se mostró de acuerdo con las preguntas propuestas.

P. 3: Conformidad con el enfoque sobre el uso de aditivos alimentarios

137. El Comité acordó que el marco debía aplicarse a los alimentos destinados a los lactantes y los niños pequeños, y se mostró conforme con la pregunta 3.
138. Debido a la falta de tiempo, el Comité no pudo examinar otros aspectos de la pregunta 3 ni la aplicación del marco para evaluar la justificación tecnológica de los tres aditivos propuestos.

Conclusión

139. El Comité acordó establecer un GTP, presidido por la Unión Europea y copresidido por la Federación de Rusia, que deberá reunirse inmediatamente antes de la próxima reunión, con el inglés, el francés y el español como idiomas de trabajo y con el cometido de 1) volver a examinar el texto entre corchetes (Apéndice VIII); 2) examinar las cuestiones incluidas en la pregunta 3 especificadas en el documento CX/NFSDU 18/40/11; y 3) evaluar la necesidad tecnológica del uso propuesto para la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418), teniendo en cuenta la información remitida por el solicitante (véase el anexo D del documento CX/NFSDU 18/40/11).

OTRAS CUESTIONES

ARMONIZACIÓN DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CCNFSDU CON LA NGAA

140. El Comité señaló que, tras haberse finalizado el documento orientativo del CCFA sobre la armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas sobre productos (véase también el tema 2 del programa), el CCNFSDU se encontraba en disposición de armonizar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios incluidas en las normas que forman parte de su mandato. No obstante, ningún miembro se mostró interesado en dirigir este trabajo.
141. La presidenta instó a los miembros a plantearse la posibilidad de abordar este importante trabajo y finalmente el Comité acordó volver a examinar esta cuestión en su próxima reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS DIRECTRICES ARMONIZADAS SOBRE EL USO DE PROBIÓTICOS EN ALIMENTOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS (tema 11 del programa)¹⁸

142. Argentina presentó el tema. La presidenta recordó al Comité que, al examinar este tema, tuviera en cuenta la petición que había formulado el CCEXEC, en su 75.ª reunión, acerca de la necesidad de establecer un mecanismo de asignación de prioridades para los trabajos.

Debate

143. Las delegaciones a favor de este trabajo adujeron que, a la luz del considerable aumento en los últimos años del comercio mundial de probióticos para su uso en alimentos y complementos dietéticos, unas directrices internacionales armonizadas beneficiarían al entorno del Codex y asistirían a las autoridades nacionales en la evaluación de los alimentos y complementos que contienen probióticos. Un observador también respaldó el nuevo trabajo sobre las directrices armonizadas, en las que se establecería una definición con unos requisitos mínimos de caracterización, así como unos criterios de calidad y etiquetado para los probióticos con vistas a su uso como ingredientes en los alimentos y los complementos dietéticos.
144. Las delegaciones y un observador que se mostraron en contra de iniciar un nuevo trabajo en estos momentos expresaron las siguientes posturas y preocupaciones:
- No se percibía la necesidad de iniciar este trabajo.
 - Es posible que este trabajo no tuviera la suficiente prioridad, habida cuenta de la gran carga de trabajo actual del Comité.
 - El documento debía revisarse para proporcionar mayor claridad, sobre todo, con relación al ámbito de aplicación.
 - Primero se debían recabar información y datos de los miembros a fin de identificar una definición de probiótico que resultara aplicable a nivel internacional.
 - Se deberían excluir los alimentos para lactantes, al existir una preocupación por la inocuidad debido al número limitado de estudios.

Conclusión

145. El Comité acordó que Argentina volviera a redactar el documento de debate para su examen en la próxima reunión y ampliara las secciones relativas al ámbito de aplicación y la definición, abordando en mayor profundidad las cuestiones problemáticas relacionadas con la salud y el comercio.

¹⁸ CX/NFSDU 18/40/12; CX/NFSDU 18/40/12-Add.1 (observaciones de Kenya, CRN, IADSA, IDF e IPA); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 26 (observaciones de Marruecos); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia) y CRD 36 (observaciones de Indonesia).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS DIRECTRICES GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PERFILES DE NUTRIENTES (tema 12 del programa)¹⁹

146. La dirección presentó el tema y recordó al Comité que este se incluyó en el programa por petición del CCFL, aunque algunas observaciones habían considerado prematuro evaluar la posibilidad de iniciar un nuevo trabajo en el momento actual, puesto que el CCFL aún no había entablado el debate acerca de su trabajo sobre el etiquetado nutricional en la parte delantera del envase y el Comité ya contaba con una enorme carga de trabajo, por lo que debía dar prioridad a determinados trabajos sobre otros. También indicó que la OMS había realizado una exhaustiva labor de catalogación de los perfiles de nutrientes.
147. Costa Rica, hablando también en nombre de Paraguay, como coautores del documento de debate, señaló que resultaba importante continuar con el trabajo y reunir más información que pudiera informar el trabajo futuro sobre las *Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes*. Indicó además que se tendría en cuenta todo el trabajo actual, incluido el llevado a cabo por la OMS, y que el Comité habría de examinar si debía enviarse el cuestionario previsto en el documento CX/NFSDU 18/40/13 para que contribuyera a seguir elaborando el documento.

Debate

148. Se intercambiaron opiniones en el Comité sobre el modo de proceder.
149. La Representante de la OMS señaló que esta organización estaba dispuesta a compartir el catálogo de modelos de perfiles de nutrientes existentes para distintas aplicaciones que había confeccionado. Varias oficinas regionales de la OMS también habían elaborado modelos de perfiles de nutrientes regionales para limitar la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas a los niños o para diversas aplicaciones de políticas y, en algunas regiones, varios países estaban adaptando o usando estos modelos de perfiles de nutrientes para diversas aplicaciones, como regular la promoción y la venta de alimentos y bebidas en las escuelas y sus alrededores o el etiquetado nutricional, de modo que dichas experiencias también podrían incorporarse al proceso. Esta representante de la OMS señaló, no obstante, que podía resultar prematuro elaborar unas directrices sobre modelos de perfiles de nutrientes para el etiquetado en la parte delantera del envase, tal como se había propuesto, puesto que el CCFL aún no había determinado el modo en que se modificaría la sección sobre información complementaria de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* para incorporar las directrices sobre dicho etiquetado en la parte delantera del envase. Por último, declaró la disposición de la OMS a colaborar con Costa Rica y Paraguay para asistir en el debate futuro sobre la elaboración de directrices para el establecimiento de modelos de perfiles de nutrientes para el etiquetado en la parte delantera del envase.
150. También se informó al Comité de que, siguiendo la labor de la OMS, se había publicado un artículo sobre los modelos de perfiles de nutrientes en una revista revisada por expertos accesible al público. Es posible que existieran otras publicaciones disponibles sobre esta cuestión.
151. En calidad de Presidente del trabajo del CCFL sobre el etiquetado en la parte delantera del envase, Nueva Zelanda informó al Comité de la importancia del apoyo del CCNFSDU para la orientación del trabajo del CCFL e indicó que debía adoptarse un proceso por trámites. Un primer paso consistiría en realizar un inventario de los modelos de perfiles de nutrientes aprovechando el trabajo de la OMS. No obstante, resultaba prematuro examinar el cuestionario de la circular tal como se presentaba en el documento de debate.
152. En respuesta a una pregunta en la que se planteó si los perfiles de nutrientes se incluían dentro del mandato del Codex, ya que podían sobrepasar las cuestiones relativas al etiquetado, la Secretaría aclaró que el objetivo era elaborar unas orientaciones para establecer perfiles de nutrientes que complementarían el trabajo del CCFL sobre el etiquetado en la parte delantera del envase. Por tanto, esta cuestión entraba en el ámbito de aplicación del Codex.
153. Finalmente se reconoció que resultaba prematuro iniciar un nuevo trabajo y que el Comité debía seguir un proceso por trámites que comenzara con la realización de un inventario de los distintos modelos de perfiles de nutrientes tomando como base el trabajo de la OMS y otras publicaciones.

Conclusión

154. El Comité convino que Costa Rica y Paraguay se encargaran del inventario de los perfiles de nutrientes y siguieran elaborando el documento de debate con vistas a su examen en la próxima reunión. También tomó nota del ofrecimiento de los Estados Unidos de América para asistir en esta labor.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 13 del programa)²⁰

¹⁹ CX/NFSDU 18/40/13; CX/NFSDU 18/40/13-Add.1 (observaciones de Irán y Kenya); CRD 25 (observaciones de la Unión Africana); CRD 26 (observaciones de Marruecos); CRD 29 (observaciones de la Federación de Rusia); CRD 36 (observaciones de Indonesia) y CRD 37 (observaciones de El Salvador).

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

155. Los Estados Unidos de América presentaron el informe del grupo de trabajo paralelo a la reunión.
156. El Comité confirmó que las formas de los analitos determinadas, respectivamente, por los métodos para la vitamina K y el ácido fólico eran coherentes con las especificadas en los textos pertinentes del Codex.
157. El Comité acordó lo siguiente:
 - remitir los métodos para la vitamina K, el ácido fólico y nueve minerales y oligoelementos al CCMAS para que los revise y ratifique (Apéndice IX); y
 - solicitar al CCMAS que vuelva a adjudicar un tipo a los correspondientes métodos existentes o que los derogue.

Mecanismo de asignación de prioridades para gestionar mejor el trabajo del Comité

158. En respuesta a la solicitud del CCEXEC formulada en su 75.^a reunión, el Comité acordó estudiar un plan de trabajo futuro para asignar prioridades y gestionar todo su volumen de trabajo a largo plazo.
159. El Comité decidió que el país anfitrión prepararía un documento en el que se resumiría el trabajo realizado hasta la fecha, parte del trabajo previamente identificado que no se hubiera llevado a cabo en el Comité, el trabajo en curso y las nuevas cuestiones emergentes, a fin de ayudar al Comité a asignar prioridades en su trabajo futuro. Este documento también debería incluir las propuestas de trabajo sobre las directrices para prebióticos y sobre los suplementos proteicos empleados en el fisiculturismo, que no se debatieron en la presente reunión por falta de tiempo.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 14 del programa)

160. Se informó al Comité de que su 41.^a reunión tendría lugar en Düsseldorf (Alemania) del 25 al 29 de noviembre de 2019 y de que los preparativos finales estaban pendientes de confirmación por parte del Gobierno anfitrión en concertación con la Secretaría del Codex.

²⁰ CRD 2 (preparado por Egipto); CRD 3 (preparado por los Estados Unidos de América); CRD 4 (preparado por Sudán); CRD 8 (observaciones del CRN); CRD 14 (observaciones de Tailandia); CRD 19 (observaciones de las ISDI) y CRD 33 (informe del Grupo de trabajo sobre métodos de análisis de la norma CXS 72-1981 paralelo a la reunión).

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

Dr Anja Brönstrup
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4245
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENTE – VICEPRESIDENTA

Mrs Hilke Thordsen
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstraße 54
Berlin
Germany
Tel: +49 03 15 529 4627
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

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

Ms Klara Jirzik
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstraße 54
Berlin
Germany
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms Andrea Virginia Moser
 Jefa del Servicio de Alimentos Especiales
 Instituto Nacional de Alimentos
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y
 Tecnología Médica, Ministerio de Salud y Desarrollo
 Social
 Estados Unidos, 25
 Buenos Aires
 Argentina
 Tel: (+54 -11) 4340 0800 int.3514
 Email: moser@anmat.gov.ar

Eng Emilce Analía Castellani
 Presidente
 Departamento Técnico
 Centro de la Industria Lechera
 Medrano 281
 Buenos Aires
 Argentina
 Email: analiacastellani@fibertel.com.ar

Ms Susana B. Fattori
 Jefe Servicio Metodología Analítica Especial
 Departamento Legislación y Normalización
 Instituto Nacional de Alimentos
 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y
 Tecnología Médica, Ministerio de Salud y Desarrollo
 Social
 Estados Unidos 25
 Buenos Aires
 Argentina
 Tel: 54 11 4340-0800
 Email: sfattori@anmat.gov.ar

Eng María Alejandra Larre
 Asesora del Punto Focal del Codex Alimentarius
 Subsecretaría de Relaciones Agroalimentarias
 Internacionales
 Secretaría de Gobierno de Agroindustria
 Azopardo 1025, Piso 11 - Oficina 3
 Buenos Aires
 Argentina
 Tel: 011 4363 6272
 Email: mlarre@magyp.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

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

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

Mr Justin Peace
 Nuhev
 Level 10 420 St Kilda Rd
 Melbourne
 Australia
 Email: Justin.Peace@nuhev.com.au

Ms Melissa Toh
 Regulatory Affairs and I&R Manager
 Nestle Australia Ltd
 Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive
 Rhodes, NSW
 Australia
 Tel: +61 411 162 459
 Email: melissa.toh@au.nestle.com

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Lisa-Maria Urban
 Deputy Head of Division
 Federal Ministry of Labour, Social Affairs, Health and
 Consumer Protection - Austria
 Radetzkystraße 2
 Vienna
 Austria
 Tel: +43171100644793
 Email: lisa-maria.urban@sozialministerium.at

Ms Judith Benedics
 Executive Officer
 Federal Ministry of Labour, Social Affairs, Health and
 Consumer Protection - Austria
 Radetzkystraße 2
 Vienna
 Austria
 Tel: +43171100644271
 Email: judith.benedics@sozialministerium.at

Mr Salvatore Finamore
 Political Administrator
 Council of the European Union, General Secretariat;
 Directorate-General Agriculture, Fisheries, Social
 Affairs and Health - LIFE Directorate Fisheries, Food
 and Health; Veterinary and Plant Health Questions,
 Food Chain, Forestry Unit
 Rue de la Loi/Wetstraat 175
 Brussels
 Austria
 Tel: +32 2 281 5816
 Email: salvatore.finamore@consilium.europa.eu

AZERBAIJAN - AZERBAÏDJAN - AZERBAIYÁN

Mrs Aynure Rzayeva
 Head of Risk assessment of other food product Division
 Risk assessment Department
 Azerbaijan Food Safety Institut
 Baku, Vagif Avenue 5
 Baku
 Azerbaijan
 Tel: +994555622566
 Email: aynura.rzayeva@gmail.com

Ms Mehriban Valiyeva
 chief adviser of International relations division
 International relations and protocol department
 Food Safety Agency of the Republic of Azerbaijan
 Baku, Vagif Avenue 5
 Baku
 Azerbaijan
 Tel: +994552226007
 Email: mehribanv@gmail.com

BANGLADESH

Dr S K Roy
 Chairperson
 Bangladesh Breastfeeding Foundation
 Bangladesh Breastfeeding Foundation Institute of
 Public Health (IPH) Room NR 197-200 (Ground Floor)
 Mohakhali, Dhaka-1212.
 Dhaka
 Bangladesh
 Tel: +88 01943220587
 Email: skroy1950@gmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

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

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mrs Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo
 Regulation National Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA, Trecho 5, área especial 57-71.205-050 Brasília-
 DF-Brazil
 Brasília-DF
 Brazil
 Tel: +55(61)
 Email: ana.firmo@anvisa.gov.br

Mr Hélio Vannucchi
 University of Sao Paulo
 Av. Bandeirantes, 3900
 Ribeirão Preto
 Brazil
 Email: hvannucc@fmrp.usp.br

Mrs Renata De Araujo Ferreira
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency (ANVISA)
 SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2
 Brasília
 Brazil
 Tel: +55 (61) 3462-6514
 Email: renata.ferreira@anvisa.gov.br

Mr Rodrigo De Toledo Vianna
 IBFAN/Brazil
 Rua Barão de Itapetininga, 88 Sala 500, República
 São Paulo
 Brazil
 Email: rodrigopissoa@gmail.com

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

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

BURKINA FASO

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

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

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

Mr Kroeun Hou
Deputy Director
Nutrition Department
Helen Keller International Cambodia Office
House No 42, Street 322, Sangkat Boeung Kengkang ,
Khan Chamkarmorn , Phnom Penh, Cambodia (PO Box
168)
Phnom Penh
Cambodia
Tel: +85595432425
Email: houkroeun2@gmail.com

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mrs Ngo Sak Cecile Patricia
Sous-directeur de l'Alimentation et de la Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Cameroon
Email: ccilepatricia@yahoo.fr

Mr Mamia Ndongo Louis Walter
Chargé d'Etude Assistant
Cellule des Stratégies de Normalisation
Ministère des Mines de l'Industrie et du Développement
Technologique
Cameroon
Tel: 00237(699687827/676285732)
Email: ikelow2003@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mrs Chantal Martineau
Manager, Regulatory Projects
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway A.L. 2203E
Ottawa
Canada
Tel: 613 299-8831
Email: Chantal.Martineau@Canada.ca

Ms Patricia Hoy
Senior Trade Policy Analyst
Agriculture and Agri-Food Canada
1305 Baseline Road T5-5-351
Ottawa
Canada
Tel: 613 773-1730
Email: patricia.hoy@canada.ca

Ms Julie Kisch
Project Coordinator
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
Sir Frederick Banting Research Centre,
251 Sir Frederick Banting Driveway,
Ottawa
Canada
Tel: 343 542 4645
Email: julie.kisch@canada.ca

Prof Mary L'Abbe
Professor, Department of Nutritional Sciences
Faculty of Medicine, University of Toronto
Medical Sciences Building, Room 5368
1 King's College Circle
Toronto
Canada
Tel: 416-605-1902
Email: mary.labbe@utoronto.ca

Mrs Annie Morvan
National Manager
Consumer Protection and Market Fairness Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room 147
Ottawa
Canada
Tel: 613-773-5508
Email: Annie.Morvan@Canada.ca

CHILE - CHILI

Mr Cristian Cofre
Asesor Técnico
Departamento de Nutrición y Alimetros, DIPOL
Ministerio de Salud
Santiago
Chile
Tel: +56 2 25740610
Email: cristian.cofre@minsal.cl

Mrs Karla Carmona Araya
Asesor
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
Alimentaria, ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: karla.carmona@achipia.gob.cl

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

CHINA - CHINE

Ms Lina Deng
RA manager
China Nutrition and Health Food Association
17F Canway Building, NO.66 Nanlishi Road, Xicheng
District, Beijing
Beijing
China
Tel: 010-68028080-129
Email: lina.deng@abbott.com

Mrs Lei Guan
Manager
China Nutrition and Health Food Association
Level 9, Tower B, LSH Plaza, NO.8, Wangjing Avenue,
Chaoyang District, Beijing
Beijing
China
Tel: 01084348324
Email: Lei.Guan@cn.nestle.com

Mrs Junhua Han
professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
China
Tel: 010-52165426
Email: hanjhua@cfsa.net.cn

Ms Yuhua Li
China Nutrition and Health Food Association
Room 3001, Tower2, China Central Place, 79Jiangguo
Street, Chaoyang District, Beijing
Beijing
China
Tel: +861085401295
Email: nina.li@nutricia.com

Ms Dong Liang
Associate Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
China
Tel: 010-52165430
Email: liangdong@cfsa.net.cn

Mrs Xiaoyi Liu
Consultant
State Administration for Market Regulation (SAMR)
26 Xuanwumen Xidajie Beijing
Beijing
China
Tel: 13691583786
Email: daisylycn@163.com

Ms Hoi Lam Ng
Scientific Officer
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Room 301, 4 Hospital Road, Sai Ying Pun, Hong Kong
China
Tel: 85239622063
Email: ahlng@fehd.gov.hk

Mr Pengfeng Qu
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
China
Tel: 010-52165401
Email: qupengfeng@cfsa.net.cn

Mr Gensheng Shi
investigator
National Health Commission
1 Xizhimenwainanlu, Xicheng, Beijing
Beijing
China
Tel: 010-68792829
Email: gen8118@163.com

Mr Zhenchuang Tang
Assistant Researcher
Institute of Food and Nutrition Development
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Room 405, Old main building, Chinese Academy of
Agricultural Sciences, NO# 12
Zhongguancun South Street, Haidian District, Beijing
China
Tel: 010-82107745
Email: tangzhenchuang@caas.cn

Mrs Fei Tang
Staff
Food Safety Standard and Regulation Working
Committee
China National Food Industry Association
No.5, Taipingqiaodongli, Fengtai District,
Beijing
China
Tel: 13788982206
Email: Cnfia@vip.163.com

Mrs Zhihong Wang
Professor
National Institute for Nutrition and Health
Chinese Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District,
Beijing
China
Tel: 010-66237014
Email: wangzh@nih.chinacdc.cn

Mr Xiaofeng Wang
Associate Consultant
State Administration for Market Regulation
Building 2, No.26, Xuanwumen West Street, Xicheng
District
Beijing
China
Tel: 0086-10-88331073
Email: wangxf@cfda.gov.cn

Mrs Yurong Wang
Director
China Nutrition and Health Food Association
5th Floor, Tower B, Parkview Green Fangcaodi, NO.9
Dongdaqiao Road, Chaoyang District,
Beijing
China
Tel: 01057692916
Email: Jessica.Wang@rb.com

Mrs Hong Wu
Staff
Food Safety Standard and Regulation Working
Committee
China National Food Industry Association
No.5, Taipingqiaolongli, Fengtai District,
Beijing
China
Tel: 13601111847
Email: Cnfia@vip.163.com

Ms Wenling Xu
Manager
China Nutrition and Health Food Association
Level 9, Tower B, LSH Plaza NO.8, Wangjing Avenue,
Chaoyang District,
Beijing
China
Tel: 01084348572
Email: Wenling.xu@cn.nestle.com

Mr Weixing Yan
Deputy director
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
Beijing
China
Tel: 010-52165598
Email: yanweixing@cfsa.net.cn

Mr Jie Yin
Assistant Professor
Chinese Academic of Inspection and Quarantine
No. 11, Ronghua, Beijing Economic-Technological
Development Area
Beijing
China
Tel: 008618618232324
Email: 13581808788@163.com

Mr Haiqi Yu
Regulatory Affairs Manager
China Nutrition and Health Food Association
181F, Tower A, Gemdale Plaza, No.91 JianGuo Road,
Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 18911399133
Email: Yu.haiqi@msn.com

Mr Dazhou Zhu
Associate researcher
Institute of Food and Nutrition Development
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Room 420, Old main building, Chinese Academy of
Agricultural Sciences, NO# 12 Zhongguancun South
Street, Haidian District,
Beijing
China
Tel: 010-82105482
Email: zhudazhou@caas.cn

Mr Hong Zhu
Assistant Researcher
Institute of Food and Nutrition Development
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Room 415, Old main building, Chinese Academy of
Agricultural Sciences, NO# 12 Zhongguancun South
Street, Haidian District,
Beijing
China
Tel: 010-82105483
Email: zhuhong@caas.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Ms Paula Ximena Sanmiguel Patiño
Segundo Secretario
Embajada de Colombia en Alemania
Ministerio de Relaciones Exteriores
Taubenstr. 23, D-10117 Berlín
Berlín
Colombia
Tel: : 49 (0) 30-26 39 611 0
Email: paula.sanmiguel@cancilleria.gov.co

Dr Liliana Ladino
Assistant Professor Medical School
University el Bosque
Calle 95 # 11A-84 Oficina 204
Bogotá
Colombia
Tel: +573175751922
Email: lladino@cienutrition.org

COSTA RICA

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

Mrs Amanda Lasso Cruz
Asesor Codex
Codex Costa Rica
Ministerio de Economía Industria y Comercio
400 metros este del Grupo Nación, Llorente de Tibás
San José
Costa Rica
Tel: 506-25491434
Email: alasso@meic.go.cr

Mrs Laura Judith Otarola Cortes
Private Sector
San José
Costa Rica
Tel: 0573164702781
Email: Laura.OtarolaCortes@rb.com

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Marija Pašalić
 Head of Department
 Department for special categories of food
 Ministry of Health
 Ksaver 200
 Zagreb
 Croatia
 Tel: +385 1 4698493
 Email: Marija.Pasalic@miz.hr

CUBA

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

CÔTE D'IVOIRE

Dr Kouamé Boris Wilfried Kouakou
 Responsable des Affaires Réglementaires
 Danone Nutricia Côte d'Ivoire
 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel: (+225) 07 86 99 83
 Email: boris.kouakou@danone.com

Dr Kouadio Francis Kouassi
 Assistant du Coordonnateur du Secrétariat Technique
 Permanent (STP)
 Conseil National pour la Nutrition (CNN)
 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel: (+225) 78 73 96 14
 Email: doctkouassi@yahoo.fr

Dr Patricia N'Goran-Theckly
 Coordonnateur du Secrétariat Technique Permanent
 (STP)
 Conseil National pour la Nutrition (CNN)
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel: (+225) 07 75 45 41
 Email: patricianty@yahoo.fr

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

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

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

ECUADOR - ÉQUATEUR

Dr Mariana Italia Pihuave Nacif
 Coordinadora Zonal 8 Salud
 Ministerio de Salud Pública
 Av. Carlos Luis Plaza Dañín y Francisco Boloña
 Guayaquil
 Ecuador
 Tel: *593993064958
 Email: mariana.pihuave@msp.gob.ec

Ms Angélica Dayana Tutasi Lozada
 Coordinadora de Nutrición, Seguridad y Soberanía
 Alimentaria
 Ministerio de Salud Pública
 Eloy Alfaro N40-349 y José Queri
 Quito
 Ecuador
 Tel: +593-996221957
 Email: angelica.tutasi@msp.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Haidy Abdelkarim
 SRA External Engagement Manager NEA/EMA
 PepsiCo_Egypt
 El Wafaa wel amal City 10th zone Nasr City P.O.Box:
 9607
 Cairo
 Egypt
 Tel: +20226731728
 Email: haidy.mohy@pepsico.com

Dr Adel Ismail
 Research and Development Director
 Hero Middle East & Africa
 Mivida Business Park Building B2 1st Floor End of 90
 St. 5th Settlement
 New Cairo
 Egypt
 Tel: +201223449563
 Email: adel.ismail@hero.com.eg

Eng Mohamed Naser
 Technical Secretariat for Foods for Special Dietary
 Uses Committee
 Food Standards
 Egyptian Organization for Standardization and Quality
 (EOS)
 16 tadreeb AlMudarbeen St, AlAmeriyah
 CAIRO
 Egypt
 Tel: +201281337667
 Email: atch_toto3@yahoo.com

Prof Mervat Nasr
 Consultant of Foods for Special Dietary Uses
 Food Hygiene
 National Nutrition Institute (NNI)
 53, Amman st, Dokki, Giza, Egypt
 Giza
 Egypt
 Tel: +201005016726
 Email: mevo_73@hotmail.com

Dr Shaymaa Sarhan
 Regulatory and Scientific Affairs Manager
 Wyeth Nutrition
 Nestle-Egypt
 El Mokattam 9208 ElAshgar st.
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201277545550
 Email: shaimaa.sarhan@eg.nestle.com

Eng Yasser Shazly
 Regulatory & scientific Manager
 Nestle Waters
 5 Ankara St. Sheraton area
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201005075690
 Email: Yasser.shazly@eg.nestle-waters.com

ESTONIA - ESTONIE

Mrs Evelin Kivima
 Chief Specialist
 Food Safety Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai tn 39 // Lai tn 41 15056
 Tallinn
 Estonia
 Tel: 003726256 231
 Email: evelin.kivima@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE – UNIÓN EUROPEA

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

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

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

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

Mrs Zane Ruzane
 Ministry of Agriculture
 Riga
 Latvia
 Email: Zane.Ruzane@gmail.com

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

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

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

Dr Minna Huttunen
 Senior Officer, Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30 FI-00023 Government FINLAND
 Finland
 Tel: +358 295 162 384
 Email: minna.huttunen@mmm.fi

FRANCE – FRANCIA

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

Mrs Mathilde Bridier
Directrice Qualité
Nutriset
Hameau du Bois Ricard
Malaunay
France
Tel: +33 (0) 2 32 93 82 82
Email: mbridier@nutriset.fr

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

Mrs Nathalie Chesnais
Directrice qualité et développement durable
SERVAIR
10-14 rue de Rome BP 19701 Tremblay en France
Roissy Charles de Gaulle
France
Tel: 0033148648421
Email: nathalie.chesnais@servair.fr

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

Mrs Louise Dangy
Point de contact national
CIAA - SGAE
68 rue de Bellechasse
Paris
France
Tel: 0033144871287
Email: louise.dangy@sgae.gouv.fr

Mrs Laura Scagni
Responsable Qualité
SERVAIR
10-14 rue de Rome BP 19701 Tremblay en France
Roissy Charles de Gaulle
France
Tel: 0033148166066
Email: laura.scagni@servair.fr

GEORGIA - GÉORGIE

Mr Zurab Chekurashvili
Head of the Agency
LEPL National Food Agency
6 Marshal Gelovani Ave
Tbilisi
Georgia
Tel: +995 591 508822
Email: zcchekurashvili@gmail.com

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Anke Weissenborn
Unit Nutritional Risks, Allergies and Novel Foods
Department of Food Safety
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstraße 54
Berlin
Germany
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

Dr Nadiya Bakhiya
German Federal Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Straße 8-10
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18412 4263
Email: nadiya.bakhiya@bfr.bund.de

Ms Maria Dubitsky
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Gottfried-Böhm-Ring 67
München
Germany
Tel: +49 89-68 041 31
Email: marie@dubitsky.de

Dr Gert Krabichler
Representing
Merck Consumer Health Darmstadt
Food-PharmaOTC Consult Bettingenstr. 116
Grenzach
Germany
Tel: +49(0)160 97278931
Email: gert@food-pharmaotc.com

Prof Michael B. Krawinkel
Institute of Nutritional Sciences
Justus-Liebig-University
Wilhelmstraße 20
Gießen
Germany
Email: michael.krawinkel@uni-giessen.de

Mr Norbert Pahne
Managing Director
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142 – 145
Bonn
Germany
Tel: 49 228 3085110
Email: pahne@diaetverband.de

Ms Antje Preußker
Manager Scientific and Regulatory Affairs
German Federation for Food Law and Food Science
Claire-Waldoff-Str. 7
Berlin
Germany
Tel: +49 30 206143 146
Email: apreussker@bll.de

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

Ms Sabine Sulzer
Manager Regulatory and Scientific Affairs
Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
Frankfurt am Main
Germany
Tel: +41 76 586 37 28
Email: sabine.sulzer@nestle.com

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

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

GHANA

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

Ms Marian Gatiba
Senior Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
P.O. Box CT 2783 Cantonment
Accra
Ghana
Tel: +233203182599
Email: magat12001@yahoo.com

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Emmanouil Soultanopoulos
Embassy of Greece in Berlin
Email: ecocom-berlin@mfa.gr

GUATEMALA

Mr Jai Fernando Morales Allan
Consul
Guatemala Embassy
Joachim-Karnatz-Allee 47 10557
Berlin
Guatemala
Tel: +49 (0) 30 - 206436-46
Email: embalemania@minex.gob.gt

INDIA - INDE

Mr Ganesh Vishweshwar Bhat
Technical Officer
Standards Division
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Tel: +91 7834988648
Email: fssai.ganesh@gmail.com

Mr Shri Asit Halder
Under Secretary
Ministry of Consumer Affairs, Food and Public
Distribution
New Delhi
India
Tel: +91 9810883337
Email: asithalder111@gmail.com

Dr B. Santosh Kumar
Scientist C
Drug Toxicology Division
ICMR - National Institute of Nutrition, Indian Council of
Medical Research
Hyderabad
India
Tel: +91 9885767609
Email: drsantoshkumar999@gmail.com

Dr Bhaskar Narayan
Advisor
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 9448672408
Email: advisor.qa@fssai.gov.in

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Anisyah
Director of Processed Food Registration
National Agency for Drug and Food Control
Jl.Percetakan Negara No.23
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 42800221
Email: anisyahfirdaus@gmail.com

Mrs Yusra Egayanti
Deputy Director for Certain Food Standardization
Directorate of Food Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl.Percetakan Negara No.23 Jakarta Indonesia
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 42875584
Email: codexbpom@yahoo.com

Mr Galopong Sianturi
Head of Sub-Directorate of Improvement of Nutrition
Quality and Adequacy
Directorate of Community Nutrition
Ministry of Health of Indonesia
HR Rasuna Said Block X-V Kav. 4-9 South Jakarta,
Indonesia
Jakarta
Indonesia
Tel: +6281586556457
Email: subditpmkg@yahoo.com

Mrs Yustina Devanoni Prasadja
The Economic Section of the Embassy of the Republic
of Indonesia
Lehrter Str. 16-17
10557 Berlin, Germany
Tel: +49-30-47807-200

Mrs Nani Hidayani
Indonesia Position
Secretary General
APPNIA
Sovereign Plaza Jl.TB Simatupang, Cilandak
Jakarta
Indonesia
Email: nani.hidayani@rb.com

Dr Prima Sehanputri
Committee of Food Technical Regulation
GAPMMI
TS Office Tower Lt. 8 Unit 16 Nifarro Park, Jl. Raya
Pasar Minggu KM. 18,
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 29517511
Email: prima.sehanputri@gmail.com

Mrs Roch Ratri Wandansari
Vice Chairman
Regulatory
The Indonesian Food and Beverages Association
ITS Office Tower 8th Fl, Unit 16, Nifarro Park Jl. Raya
Pasar Minggu Km 18 Jakarta Selatan
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 29517511
Email: rwandansari@yahoo.com

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

Mr Hany Tahvilzade
Expert
Private sector
Teheran
Iran (Islamic Republic of)
Email: nationalcodex@gmail.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Mary A.T. Flynn
Chief Specialist Public Health Nutrition
Food Safety Authority of Ireland
The Exchange George's Dock IFSC Dublin 1 D01 P2V6
Dublin
Ireland
Tel: 353.1.8171346
Email: mflynn@fsai.ie

Ms Oonagh Lyons
Technical Executive
Food Safety Authority of Ireland, The Exchange,
George's Dock, IFSC, D01 P2V6, Dublin 1
Dublin
Ireland
Email: olyons@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and International
Policies and of the Rural Development
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies and
of Tourism
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: 0646654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Mrs Silvia Nicoli
Senior Officer
Department of the European Union and International
Policies and of the Rural Development
Ministry of Agricultural Food and Forestry
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: 0646654130
Email: s.nicoli@politicheagricole.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mrs Sharmaine Edwards
Director
Nutrition Services, Health Promotion & Protection
Branch
Ministry of Health
Jamaica
Email: mohnutritionja@gmail.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Megumi Haga
Deputy Director
FoodLabellingDivision
ConsumerAffairsAgency
3-1-1, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3507-8800
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Tsuyoshi Chiba
Chief of department
Department of Food Function and Labelling
National Institute of Health and Nutrition, National
Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 3 3203 5721
Email: tyschiba@nibiohn.go.jp

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

Prof Satoshi Ishizuka
Adviser
Laboratory of Nutritional Biochemistry Research Faculty
of Agriculture
Hokkaido University
Kita 9, Nishi 9, Kita-ku, Sapporo
Hokkaido
Japan
Tel: +81-11-706-2811
Email: zuka.bin@gmail.com

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

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

KAZAKHSTAN - KAZAJSTÁN

Mrs Aigul Nurakhmetova
Head of sanitary hygiene laboratory
National center of expertise
Slanova 85A
Taldyqorgan
Kazakhstan
Tel: +7 7282 30-91-78
Email: ainur-975@mail.ru

Mrs Dinara Suleimenova
Senior Researcher of the Kazakh Academy of Nutrition
Kazakh Academy of Nutrition
Kazakhstan
Email: a.perneyev@gmail.com

Mrs Zhanar Tolysbayeva
Technical expert
Codex Alimentarius
Ministry of Healthcare the Republic of Kazakhstan
Nazhimedinaova 14/1, apt 4, Astana, Kazakhstan
Astana
Kazakhstan
Email: assem.smagul@gmail.com

Ms Rozalina Yermekpayeva
Manager
Department for control over technical regulations
Committee for public health protection of the Ministry of
Health of RoK
Astana
Kazakhstan
Email: assem.smagul@gmail.com

KENYA

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

Ms Grace Gichohi
 Program Manager
 Nutrition and Dietetics Unit
 Ministry of Health
 P.O. Box 30016
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254721971572
 Email: gichohigrace@gmail.com

Mr Leonard Kubok
 Director
 Food Directorate
 Agriculture and Food Authority
 Tea House, off Naivasha Road P.O.Box 3762
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 721813908
 Email: Leonard.kubok@gmail.com

Ms Beatrice Nyamwamu
 Manager
 Food Directorate
 Regulations and Compliance
 P.O.Box 37962
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254722844529
 Email: beatrice_nyamwamu@yahoo.com

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

Mr Mutua Peter
 Principle Standard Officer
 Food and Agriculture
 Kenya Bureau of Standards
 54974
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

KUWAIT - KOWEÏT

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

LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC – RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO – REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO

Dr Khamseng Philavong
 Deputy Director
 Nutrition institute
 Ministry of Health, Lao PDR
 Simouang road, Ban Simeung, Sisattanak district
 Vientiane
 Lao People's Democratic Republic
 Tel: +856-2055669983
 Email: Khamseng_p@hotmail.com

Mrs Kelly Gary Khamphouxay
 Senior Health specialist
 Save children international
 Rue nerhu, Unit 25 Ban Phonexay, Xaysetha district
 Vientiane
 Lao People's Democratic Republic
 Tel: +856-21-454201, 285243
 Email: kelly.khamphouxay@savethechildren.org

Mrs Viengxay Vansilalom
 Director
 Food control division
 Ministry of Health
 Simouang road, MOH building
 Vientiane
 Lao People's Democratic Republic
 Tel: +856-21-214013-14
 Email: vvansilalom@gmail.com

LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA

Mrs Ieva Gudanaviciene
 Chief expert of Health Promotion Division
 Public Health Department
 Ministry of Health of Lithuania
 Vilnius str. 33
 Vilnius
 Lithuania
 Tel: +370 5 2193343
 Email: ieva.gudanaviciene@sam.lt

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

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

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

Mr Ali Muzammil Abdullah
 Regulatory Affairs and Policy Director
 Mead Johnson Nutrition (Malaysia) Sdn Bhd
 Level 17, Menara 1 Sentrum, No 201, Jalan Tun
 Sambanthan
 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Tel: +03-22657808
 Email: Ali.M.Abdullah@rb.com

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

MALI - MALÍ

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

Mr Mahmoud Abdoul Camara
 Chargé du Service Central de Liaison du Codex pour le
 Mali
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
 Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve BPE:
 2362 Bamako
 Bamako
 Mali
 Tel: +223 79293458
 Email: camara27@hotmail.com

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Pamela Suárez Brito
 Directora Ejecutiva
 Programas Especiales de la Comisión de Operación
 Sanitaria
 COFEPRIS
 Oklahoma 14, Nápoles, 03810
 Ciudad de México
 Mexico
 Email: psuarez@cofepris.gob.mx

Ms María Guadalupe Arizmendi Ramírez
 Verificadora Especializada
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios (COFEPRIS)
 Monterrey #33 PH, Col. Roma Delegación Cuauhtémoc
 Mexico Distrito Federal
 Mexico
 Tel: 525550805213
 Email: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Ms Claudia C Jaquez
 Representante del Comité de Industria para la Atención
 de Codex
 CIACA-CONCAMIN
 Manuel Ma. Contreras 133 CDMX
 Ciudad de México
 Mexico
 Email: claudia.jaquez@abbott.com

Ms Magda Cristina García Domínguez
 Sr. Manager Regulatory Science, México
 Mead Johnson Nutrition
 Lago Zurich No. 245, Edificio Presa Falcón, Piso 11,
 Col. Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo
 Ciudad de México
 Mexico
 Email: maqcristine@hotmail.com

Mr Javier Luna Carrasco
 Chairman of ANIPRON
 ANIPRON
 Popotla No. 96, Col. Cruz Manca. CDMX
 Ciudad de México
 Mexico
 Tel: +525559051070
 Email: javier_luna_carrasco@hotmail.com

Ms Xochitl Morales Macedo
 Representante
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche
 CANILEC
 Benjamin Franklin 134, Escandón I Sección
 Ciudad de México
 Mexico
 Tel: +525559051070
 Email: xochitlmoralesmacedo@gmail.com

Ms Alejandra Salas Fernández
Asesora de la Cofepris
COFEPRIS
Oklahoma 14, Col. Nápoles, Ciudad de México.
CDMX
Mexico
Email: asalas@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Zahouani Jamal
Head of the Milk, Cereals and Derivatives Sectionj
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
Official Laboratory of Chemical Analysis and Research
of Casablanca (LOARC)
25, Rue Nichakra Rahal (ex rue de Tours)
Casablanca
Morocco
Tel: +212 522 302196/98 or +2126088
Email: jamalzahouani@yahoo.fr

Ms Arif Khadija
Ingénieur en Chef
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
Rabat
Morocco
Tel: +212 537 676618
Email: arif.khadija14@gmail.com

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

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

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

NEPAL - NÉPAL

Mr Sanjeev Kumar Karn
Director General
Department of Food Technology and Quality Control
(DFTQC)
Ministry of Agricultural And Livestock Development
Babarmahal, Kathmandu, Nepal
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9849449589
Email: sanjeevkarn@gmail.com

Dr Atul Upadhyay
Senior Manager
Nutrition
Helen Keller International
Lalitpur, Nepal
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9862077504
Email: atul616@yahoo.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

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

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny Reid
Manager - Food Science & Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Jane Broughton
Regulatory Manager
Fonterra CO-OP LTD.
109 Fanshawe St.
Auckland
New Zealand
Tel: +64 21 563 4656
Email: jane.broughton@fonterra.com

Ms Charlotte Channer
Manager - Food Science
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: charlotte.channer@mpi.govt.nz

Ms Caroline Gray
Regulatory Affairs Manager
Danisco NZ Ltd
14 Ormiston Rd East Tdamaki
Auckland
New Zealand
Email: Caroline.Gray@dupont.com

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

NIGER - NÍGER

Mr Maïmouna Laurence Boulama Jackou
Direction de la Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Tel: 00227 98077810
Email: mjackouboulama@yahoo.fr

NIGERIA - NIGÉRIA

Dr Manasseh Tyoh Gwaza
Director
Health and Biomedical Science Department
Federal Ministry of Science and Technology
Federal Secretariat, Abuja
Abuja
Nigeria
Tel: +2347038048242
Email: mtgwaza02@yahoo.com

Mr Sherif Alaba Olagunju
Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control (NAFDAC)
Plot 1, Isolo Industrial Estate, Apapa-Oshodi Express Way, Isolo
Lagos
Nigeria
Tel: +2348033007258
Email: olagunju.s@nafdac.gov.ng

Mrs Eva Obiageli Edwards
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control
Plot 1, Isolo Industrial Estate, Oshodi-Apapa Express Way, Isolo
Lagos
Nigeria
Tel: + 234 80 23109251
Email: edwards.eo@nafdac.gov.ng

Mrs Adeyinka Elizabeth Oluwatoyin Akinbinu
Assistant Chief Agric. Superintendent
Federal Department of Agriculture
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA New Secretariat, Area 11, Garki
Abuja
Nigeria
Tel: +2348059607576
Email: akinadeli@yahoo.com

Mrs Kemisola Kikelomo Ajasa
Vice Chair Person
Association of Food, Beverage and Tobacco Employers (AFBTE)
22/24105-107, AHCN Tower (1st floor, Wing C) CIPM Road, Alausa Ikeja
Lagos
Nigeria
Tel: +234-8052797299
Email: kemisola.ajasa@ng.nestle.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

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

Mrs Gry Hay
Senior Adviser, Dr. Philos
Norwegian Directorate of Health
Oslo
Norway
Tel: 0047 41505041
Email: Gry.Hay@helsedir.no

PARAGUAY

Mr Alberto Francisco Bareiro Arce
Coordinador de Asuntos Regulatorios
Coordinación de Asuntos Regulatorios
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Itapúa y Av. Santísima Trinidad
Asunción
Paraguay
Tel: (+595) 981 542531
Email: albareiro@gmail.com

Mrs María Inés Ibarra Colmán
Punto de Contacto del Codex, Paraguay
Punto de Contacto
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología - INTN
Avda. Artigas 3973 casi Gral. Roa
Asunción
Paraguay
Tel: +595 21 290160
Email: codex@intn.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Mrs Patricia Velarde Delgado
 Secretaria del Comité de Nutrición y Regímenes
 especiales en Perú
 Centro Nacional de Alimentación y Nutrición Instituto –
 Nacional de Salud Perú
 Av. Ricardo Tizón y Bueno 276, Jesús María 15072
 Lima
 Perú
 Tel: +51 996212499
 Email: pvelarde@ins.gob.pe

Mr José Antonio Cárdenas Mendoza
 Primer Secretario de la Embajada del Perú en
 Alemania
 Embajada del Perú en Berlin
 Taubenstraße 20, 10117 Berlin, Alemania
 Lima
 Perú
 Tel: Teléfono: +49 (0) 176 8339247
 Email: jcardenas@embaperu.de

PHILIPPINES - FILIPINAS

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

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

Ms Jomarie Tongol
 Nutrition Officer III
 Department of Health
 National Nutrition Council
 Nutrition Building, 2332 Chino Roces Avenue Extension
 Taguig City
 Philippines
 Tel: 63 9332789998
 Email: jomaytongol347@gmail.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mrs Anna Janasik
 Main Expert
 International Co-operation Department, Codex Contact
 Point for Poland
 Agricultural and Food Quality Inspection
 30, Wspolna St.
 Warsaw
 Poland
 Tel: +48226232903
 Email: ajanasik@ijhars.gov.pl

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

Ms Min Jung Kim
 Deputy Director
 Dietary and Nutritional Safety Policy
 Ministry of food and drug safety
 Osong Health Technology Administration Complex 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Cheongju-si
 Republic of Korea
 Tel: +82 43-719-2255
 Email: listo05@korea.kr

Mrs Ju-Hee
 Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 Cheongju
 Republic of Korea
 Email: kukjh@korea.kr

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

Dr Sang Hoon Lee
 Researcher
 Department of Agrofood Resources
 National Institute of Agricultural Sciences(NAS), Rural
 Development Administration(RDA)
 166 Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun,
 Jeonllabuk-do, 55365, Republic of Korea
 Jeonju
 Republic of Korea
 Tel: +82-63-238-3562
 Email: spprigan@korea.kr

Ms Hyewon Wang
 Researcher
 Dietary and Nutritional Safety Policy
 Ministry of food and drug safety
 Osong Health Technology Administration Complex 187,
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Cheongju-si
 Republic of Korea
 Tel: +82 43-719-2271
 Email: vinus0610@korea.kr

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

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

Mr Dmitry Miklin
 Regulatory Affairs Expert
 Consumer Market Participants Union
 1-y Schipkovsky per., 20, 403a
 Moscow
 Russian Federation
 Email: codex@ion.ru

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

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE –
 ARABIA SAUDITA**

Mr Fahad Albadr
 Senior Nutrition Specialist
 Executive Dept. of technical regulations and standards
 Saudi Food and Drug Authority
 (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: codex.cp@sFDA.gov.sa

Mrs Rawan Alobaid
 Dietitian
 Executive Dept. for Standards and Food Product
 Evaluation
 Saudi Food and Drug Authority
 Saudi Arabia 3292 Nothern Ring Road- Alnafel Area
 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel: +966112038222
 Email: Codex.cp@sFDA.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

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

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

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

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

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

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

Ms Katarína Kromerová, Md
 Department on Food Safety
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 49284327
 Email: katarina.kromerova@uvzs.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Gilbert Tshitaudzi
 Deputy Director: Nutrition
 Department of Health
 Private Bag X828
 Pretoria
 South Africa
 Tel: +27 12 3958513
 Email: TshitG@health.gov.za

Prof Marius Smuts
 Senior Lecturer
 School of Physiology, Nutrition and Consumer Science

North West University
 Private Bag X 6001
 Potchefstroom
 South Africa
 Tel: +2718 299 1111
 Email: corneliusmuts@gmail.com

SRI LANKA

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

Prof Pujitha Wicramasinghe
 Senior Professor, Paediatrics
 Faculty of Medicine
 University of Colombo
 University of Colombo, Sri Lanka
 Colombo
 Tel: +94777766595
 Email: pujithaw@yahoo.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Dr Isameldin Mohamed Khair
 Chairman
 Dar Savanna Ltd
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912322593
 Email: i.sidig@pre-biotica.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Ms Cecilia Wanhainen
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency
 Box 622
 Uppsala
 Sweden
 Tel: +46 727351485
 Email: cecilia.wanhainen@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

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

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

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

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

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

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

Dr Pichet Itkor
 Vice Chairman
 Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
 Floor, 60 New Rachadapisek Road, Klongtoey
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +668 9939 4654
 Email: Pichet.itkor@rb.com

Ms Pitchaya Kajonwaharth
 Committee of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
 Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +66 (2) 345 1167
 Email: Pitchaya.kajonwaharth@abbott.com

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

Ms Arisara Muangkum
 Pediatric Nutrition Manufacturer Association of Thailand
 Athenee Tower, 23rd Floor, 63 Wireless Road, Lumpini,
 Pathumwan
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +6627251354, +66818660736
 Email: arisara.muangkum@rb.com

UGANDA - OUGANDA

Ms Irene Wanyenya
 Principal Food Safety Officer
 National Drug Authority
 Plot 19 Rummee Towers P.O. Box 23096
 Kampala
 Uganda
 Tel: +256 712 478333
 Email: iwanyenya@nda.or.ug

Mr Brian Rwabogo
 Technical Director
 Reco Industries
 Plot 34, Makubuya Road P.O. Box 257 Kampala
 Kampala
 Uganda
 Tel: +256792194007
 Email: brian@reco-industries.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Ms Sophie Furniss
 Defra
 2 Marsham Street
 London
 United Kingdom
 Email: sophie.furniss@defra.gsi.gov.uk

Mr Mike O'Neill
 Head Codex Policy and Programmes
 Food Standards Agency (FSA)
 Floors 6 and 7 Clive House 70 Petty France London
 London
 United Kingdom
 Tel: +447917213545
 Email: Mike.Oneill@food.gov.uk

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

Ms Beth White
 Policy Advisor for Codex
 Department for Environment, Food and Rural Affairs
 (Defra)
 2 Marsham Street
 London
 United Kingdom
 Email: bethany.white@defra.gsi.gov.uk

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE- UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms Stephanie Kaaya
 Standards Officer
 Process Technology Standards
 Tanzania Bureau of Standards
 P.O BOX 9524
 Dar Es Salaam
 United Republic of Tanzania
 Tel: +255 754 383 501
 Email: stephanie.kaaya@tbs.go.tz

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

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

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave; SW
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-205-7760
Email: MaryFrances.lowe@fsis.usda.gov

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

Dr Julie Callahan
Senior Director, Agricultural Affairs
Executive Office of the President
Office of the United States Trade Representative
600 17th Street NW
Washington, D.C.
United States of America
Tel: +1-202-395-9582
Email: JCallahan@ustr.eop.gov

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

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

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

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

Mr Daniel Folmer
Chemist
Office of Food Additive Safety
U.S. Food and Drug Administration
5100 Campus Drive HFS-265
College Park, MD
United States of America
Tel: +1 240 402 1274
Email: Daniel.Folmer@fda.hhs.gov

Mr Nicholas Gardner
Director, Codex and International Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council
2107 Wilson Blvd., Suite 600
Arlington, VA
United States of America
Tel: +1.703.469.2365
Email: ngardner@usdec.org

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

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

Ms Mardi Mountford
 President
 Infant Nutrition Council of America
 3200 Windy Hill Road, SE Suite 600 W
 Atlanta, GA
 United States of America
 Tel: +1 678-303-3027
 Email: mmountford@kellencompany.com

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

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

Dr Laura Sima
 Senior Trade Advisor
 U.S. Department of Agriculture
 Foreign Agricultural Service
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington DC
 United States of America
 Tel: + (202) 720-2579
 Email: laura.sima@fas.usda.gov

Mr Richard White
 Consultant
 Corn Refiners Association
 5116 Overlook Avenue
 Bradenton, FL
 United States of America
 Tel: +1703 304 0424
 Email: Richard.d.white@gmail.com

URUGUAY

Mrs Carolina De León Giordano
 Coordinadora de Lactancia Materna
 Área Programática de Salud de la Niñez
 Ministerio de Salud Pública
 18 de Julio 1892
 Montevideo
 Uruguay
 Tel: +59821934 int 4250
 Email: cdeleon@misp.gub.uy

VIET NAM

Mrs Hoang Thanh Nhung
 Official
 Vietnam Food Administration, Ministry of Health
 Lane 135 nui truc street, Ba Dinh District.
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 0982350104
 Email: nhunghoangthanh@gmail.com

Mrs Thi Ngoc Dung Huynh
 Manager
 VINAMILK
 No.10, Tan Trao street, Tan Phu ward, District 7
 Ho Chi Minh
 Viet Nam
 Email: htndung@vinamilk.com.vn

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

Mrs Tran Phuong Thuy
 Head of Regulatory & Policy
 Regulatory Department
 Reckitt Benckiser
 7th Floor, Euro Windows Tower, 2nd Ton That Tung
 St., Dong Da District
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 84 983 600 127
 Email: Thuy.Tran@rb.com

Mr Tran Quang Trung
 Chair
 Vietnam Dairy Association
 205 Giang Vo Street, Dong Da District Hanoi-Vietnam
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 3 2336079, 0904329955
 Email: hangdk@yahoo.com

Mrs Nguyen Thi Minh Ha
 Deputy Head
 Ministry of Health
 Viet Nam Codex Office
 Lane 135 nui truc street, Ba Dinh District.
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 0917298786
 Email: codexvn@vfa.gov.vn

Ms Vu Thuy Tien
 Manager
 PR & Science Department
 YAKULT VIETNAM LTD. CO
 29-30, Song Hanh Str., An Phu Ward, Dist.2, Ho Chi
 Minh City
 Viet Nam
 Tel: (+84) 28 6281 4235 (Ext. 115)
 Email: thuytien@yakult.vn

Mr Masaya Watanabe
 Sale & Marketing Director
 YAKULT VIETNAM LTD. CO
 29-30, Song Hanh Str., An Phu Ward, Dist.2, Ho Chi
 Minh City
 Viet Nam
 Tel: 0906305676
 Email: masaya-watanabe@yakult.vn

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
 Deputy Director-Food Control
 Gvt Analyst Laboratory
 Ministry of Health and Child Care
 P.O Box CY231, Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel: +263 772 426 084
 Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

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

SPECIAL OBSERVERS - OBSERVATEURS SPECIAUX - OBSERVADORES ESPECIALES**PALESTINE – PALESTINA**

Mr Mousa Alhalayqa
 Director of Nutrition Department
 Ministry of Health
 Email: mosahalaika@gmail.com

Mr Saleem Jayyousi
 Head of the National Codex Committee
 Palestine Standards Institution
 Email: sjayyousi@psi.pna.ps

OBSERVER ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES**- ORGANIZACIONES OBSERVADORAS****ACTION CONTRE LA FAIM (ACF)**

Ms Charlotte Bienfait
 Food and Nutritional Products Quality Advisor
 Nutrition and Health
 Action Contre la Faim - Action Against Hunger
 14 Boulevard de Douaumont 75017 Paris FRANCE
 Paris
 France
 Tel: 0033170845119
 Email: cbienfait@actioncontrelafaim.org

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

Mrs Nicole Coutrelis
 EFLA Vice-President
 European Food Law Association (EFLA)
 Email: secretariat@efla-aeda.org

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove
 AIDGUM
 Email: o.bove@aidgum.com

ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION OF GUMS (AIPG)

Eng Thevenet Francis
 Scientific Adviser
 AIPG - Association for International Promotion of Gums
 Sonninstrasse 28
 Hamburg
 Germany
 Tel: +33686172375
 Email: francis.thevenet@orange.fr

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Mr Darryl Sullivan
Secretary
Board of Directors
AOAC INTERNATIONAL
Email: DarrylSullivan@eurofinsUS.com

Mr Wayne Wargo
Subject Matter Expert
AOAC SPIFAN
AOAC INTERNATIONAL
Email: wayne.wargo@abbott.com

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Mrs Hertha Deutsch
Codex and Regulatory Affairs
AOECS, Association Of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
Vienna
Austria
Tel: +431667188
Email: hertha.deutsch@gmx.at

AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION (ASN)

Ms Sarah Ohlhorst
Sr Director Advocacy and Science Policy
American Society for Nutrition
9211 Corporate Blvd, Ste 300
Rockville
United States of America
Tel: 2404283647
Email: sohlhorst@nutrition.org

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Wim Caers
Director, Regulatory and Government Affairs
Regulatory and Government Affairs
Tate & Lyle
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway
London
United Kingdom
Tel: +44 (0)20 7257 2167
Email: Wim.caers@tateandlyle.com

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)

Mr Marcus Otto
Comité Européen des Fabricants de Sucre (CEFS)
Avenue de Tervuren 182
Brussels
Belgium
Email: otto@zuckerverbaende.de

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

Dr James Griffiths
Vice President
Science & International Affairs
CRN
1828 L St., NW Ste. 810
Washington
United States of America
Tel: 202-204-7662
Email: jgriffiths@crnusa.org

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

Ms Jeannette Griffiths
Nutrition Scientist
Science & International Affairs
CRN
1828 L St., NW Ste. 810
Washington
United States of America
Tel: 202-204-7662
Email: jeannette.griffiths@gmail.com

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

EARLY NUTRITION ACADEMY (ENA)

Prof Berthold Koletzko
Professor of Paediatrics
Dr von Hauner Children's Hospital
LMU Univ of Munich
Lindwurmstr. 5 München
München
Germany
Tel: 089440052826
Email: berthold.koletzko@med.uni-muenchen.de

EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS (ENCA)

Mr Jos Voss
ENCA
BP 45
Dudelange
Luxembourg
Email: vossjos@pt.lu

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

Mrs Catherine Mignot
EU Specialty Food Ingredients
DSM Nutritional Products Tour Nova 71 boulevard
National T
La Garenne-Colombes
France
Tel: +33 1 46 43 59 26
Email: catherine.mignot@dsm.com

Ms Caroline Bustandi
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: caroline.bustandi@beneo.com

Prof Stewart Forsyth
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: info@specialtyfoodingredients.eu

Mr Petr Mensik
EU Specialty Food Ingredients
Belgium
Email: info@specialtyfoodingredients.eu

Dr Stephane Pasteau
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: Stephane_Pasteau@cargill.com

Dr Paul Tenning
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: Paul.Tenning@dupont.com

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)

Mrs Susanne Meyer
Secretary General
EUVEPRO
Avenue de Tervueren 188A
Brussels
Belgium
Tel: +32 27611639
Email: euvepro@kellencompany.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Phyllis Marquitz
Email: codex@foodindustry.asia

FOODDRINKEUROPE

Mrs Catherine Carson
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Belgium
Email: Katie.Carson@dsm.com

Mr Dirk Jacobs
Deputy Director General Director Consumer
Information, Diet and Health
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Belgium
Email: d.jacobs@fooddrinkurope.eu

Ms Sara Lamonaca
Manager
Nutrition and Health
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Belgium
Email: s.lamonaca@fooddrinkurope.eu

Mrs Annie Loc'h
FoodDrinkEurope
Avenue des Nerviens 9-31
Bruxelles
Belgium
Email: annie.loch@danone.com

Ms Penelope Morris
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Belgium
Email: penelope.morris@effem.com

Mr Frans Van Der Sman
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Belgium
Email: Frans-van-der.Sman@unilever.com

Ms Aleksandra Wesolowska
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Email: awesolowska@coca-cola.com

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

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

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

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

Ms Ana Cristina Canales Gómez
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
(GOED)
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: anacristina@thegtpc.com

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

HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)

Ms Jane Badham
Consultant
Gauteng
Helen Keller International
6 Avalon 20 B Norman Avenue, Mill Hill
Johannesburg
South Africa
Tel: +27825627755
Email: jane@jbconsultancy.co.za

Dr Elhadji Issakha Diop
Regional Nutrition Specialist
Helen Keller International
Yoff Toundoup Rya Lot 122/29898 Dakar-Yoff, Dakar,
Senegal
Dakar
Senegal
Tel: +221338691063
Email: EDiop@hki.org

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

Mrs Lucy Sullivan
Executive Director
1,000 Days
1020 19th Street NW, Suite 250, Washington, DC
20036
Washington
United States of America
Email: lucy@thousanddays.org

Mr Paul Zambrano
Regional Technical Specialist
Alive & Thrive fhi360
7-A Mahusay Street, U.P. Village, Diliman, Quezon
City, Philippines 1101
Manila
Philippines
Email: PZambrano@fhi360.org

Mrs Elizabeth Zehner
Director - ARCH Project
Helen Keller International
1889 F Street, NW Washington, D.c. 20006 United
States of America
Washington
United States of America
Email: EZehner@hki.org

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)

Ms Patti Rundall
Policy Director Baby Milk Action/IBFAN Global
Advocacy/ IACFO
IACFO. Baby Milk Action IBFAN UK
4 Brooklands Avenue
CAMBRIDGE
United Kingdom
Tel: +447786523493
Email: prundall@babymilkaction.org

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Prof David Richardson
IADSA
Gridiron Building, One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Ken Myers
Member
International Alliance of Dietary/Food Supplements
Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

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

Ms Cynthia Rousselot
Dir. Regulatory and Technical Affairs
International Alliance of Dietary Food Supplement
Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Andrew Shao
Member
IADSA
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mrs Michelle Stout
IADSA Chair
International Alliance of Dietary Food Supplement
Associations (IADSA)
Gridiron Building, One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Dr Mikihiko Yoshida
International Alliance of Dietary/Food Supplements
Associations (IADSA)
One Pancras Square
LONDON
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Ms Elisabeth Sterken
Director
INFACT Canada/IBFAN North America
63 Burtch's Lane
Rockport
Canada
Email: esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Quality Assurance Division
Japanese Consumers' Co-operative Union
International Co-operative Alliance
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 2 5778 8109
Email: kazuo.onitake@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE (ICAAS)

Prof Nasashi Nagata
Email: ICAAS@kellencompany.com

Dr Kaori Ono
Ajinomoto Europe SAS (France)
Email: kaori_ono@ehq.ajinomoto.com

Mr Miro Smriga
Email: ICAAS@kellencompany.com

Mr Keiji Takahashi
Email: ICAAS@kellencompany.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

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

Ms Jacqueline Dillon
Manager
Global Regulatory Affairs
PepsiCo
555 West Monroe Street
Chicago
United States of America
Tel: 312-821-1935
Email: Jacqueline.dillon@pepsico.com

Mr Hidekazu Hosono
Advisor
Suntory Business Expert
2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631, Japan
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-6260-9260
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Dr Maia Jack
Vice President
Scientific and Regulatory Affairs
American Beverage Association
Email: mjack@ameribev.org

Dr Julia Kalinova
Senior SRA Manager
Coca-Cola Soft Drink Consulting LLC
Yartsevskaya Street 19 Business Center Kuntzeva
Plaza
Moscow
Russian Federation
Email: jkalinova@coca-cola.com

Mr Yohei Kitamura
Morinaga Milk Industry Co.,LTD.
5-1-83, Higashihara Zama city Kanagawa pref. 252-
8583 JAPAN
Zama
Japan
Tel: +81-462-52-3046
Email: yo-kitamura@morinagamilk.co.jp

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Christophe Lepretre
Executive Director Regulatory and Scientific Affairs
ICGA
1001 G Street N.W. • Suite 500 West •
WASHINGTON D.C. 20001 • USA
Washington
United States of America
Tel: 003226455078
Email: lepretre@khlaw.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Ms Laurence Rycken
Scientific Standards Program Manager
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels
Belgium
Email: lrycken@fil-idf.org

Mr John Allan
Vice President of Regulatory Affairs & International
Standards
International Dairy Foods Association
1250 H St. NW, Suite 900
Washington, D.C.
United States of America
Email: jallan@idfa.org

Ms Luisa Candido
Nutrition and Technical Manager
Dairy UK
United Kingdom
Email: lcandido@dairyUK.org

Mrs Camille Carvalho
Regulatory Affairs Manager
ATLA
Email: camille.carvalho@atla.asso.fr

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Mr Ray Devirgiliis
Scientific & Nutrition Manager
IFAC
529 14th St, NW, Ste. 750 Washington, DC 20045
USA
Washington
United States of America
Tel: 1-202-592-2438
Email: rdevirgiliis@kellencompany.com

Dr Jasvir Singh
Reg. Sc. & Gout. Affairs
Dupont Nutrition & Health
DLF Cyber Greens, DLF Cyber City Phase III
Gurgaon
India
Tel: 9958995804
Email: Jasvir.singh@dupont.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Rosetta Newsome
Director, Science & Policy Initiatives
Science & Policy Initiatives
Institute of Food Technologists
525 West Van Buren Street Chicago, IL 60607-3830
Chicago
United States of America
Tel: 312-369-0575
Email: rnewsome@ift.org

Prof Rosemary Walzem
Professor of Nutritional Biochemistry
Departments of Poultry Science and Nutrition & Food
Science
Institute of Food Technologists
Department of Poultry Science and Faculty of
Nutrition 242D Kleberg Center MS 2472 Texas A&M
University College Station, TX 77843-2472
College Station
United States of America
Tel: 979-847-7361
Email: rwalzem@poultry.tamu.edu

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mrs Romana Vanova-Hrncirik
Legislation Commission Chair
IFU (Int. Fruit and Vegetable Juice Association)
23 Boulevard des Capucines
Paris
France
Tel: +31 6 30 27 30 71
Email: romana.vanova@pepsico.com

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)

Dr Horrys Friaca
Ag. Health & Food Safety Specialist
DISTRICT OF COLUMBIA
Interamerican Institute for Cooperation on Agriculture
- IICA
1889 F St. NW #360
Washington
United States of America
Tel: 2029996407
Email: horrys.friaca@iica.int

INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION (ILCA)

Mrs Maryse Arendt
Lactation consultant IBCLC
ILCA Liaison to Codex
ILCA
17 rue Charlemagne
Luxembourg
Luxembourg
Email: maryse.arendt@pt.lu

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Ms Flavia Goldfinger
Executive Director
ILSI Brazil
Rua Hungria, 664 cj 113
São Paulo
Brazil
Tel: 55 11 30355585
Email: Flavia@ilsi.org.br

Dr Tatsuya Ehara
Morinaga Milk Industry Co.,LTD.
5-1-83, Higashihara, Zama city
Kanagawa pref
Japan
Tel: +81-462-52-3046
Email: t-ehara@morinagamilk.co.jp

Mr Shigeru Taniguchi
Meiji Co., LTD.
1-29-1, Nanakuni, Hachioji
Tokyo
Japan
Tel: +81-42-632-5900
Email: shigeru.taniguchi@meiji.com

Dr Peter Van Dael
Head Nutrition Science Advocacy
DSM
PO Box 2676
Basel
Switzerland
Tel: +41 61 815 8306
Email: Peter.Van-Dael@dsm.com

INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION (IPA)

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

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

Mrs Audrey Bru
RegulatoryAffairs Manager
Lallemand Health Solutions
France
Tel: +33 5 62 74 55 16
Email: abru@lallemand.com

Dr Bart Degeest
Managing Director
Yakult Belgium
Email: bdegeest@yakult.be

Mrs Marjon Dey-Wolters
Regulatory Affairs Manager
Head office andW Production
Yakult Europe
Netherlands
Email: mwolters@yakulteurope.com

Mrs Solange Henoud
Regulatory Affairs Director Global
Lallemand Health Solutions
Canada
Tel: 514-573-7067
Email: shenoud@lallemand.com

Mr Svend Laulund
Global External Affairs Manager
Chr. Hansen
Denmark
Email: dksl@chr-hansen.com

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

Mr David Pineda Ereno
International Probiotics Association
Email: info@internationalprobiotics.org

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

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Ms Sandrine Alloncle
Global Regulatory & Scientific Affairs Senior Manager
Nestle Nutrition
Email: Sandrine.Alloncle@nestle.com

Mr Eyad Attari
Head of Regulatory and Scientific Affairs (Brands & Ingredients)
Fonterra Brands Middle East-Africa-CIS
Email: eyad.attari@fonterra.com

Mr Michael Barry
Director Regulatory Policy & Intelligence, Devices
Abbott Nutrition
Email: michael.j.barry@abbott.com

Mrs Cristine Bradley
Global Assoc Director, Regulatory & Nutrition Science
RB
Email: Cris.Bradley@rb.com

Mr Marian Brestovansky
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Mrs Jan Carey
CEO
Infant Nutrition Council
Email: jancarey@infantnutritioncouncil.com

Ms Edita De Leon
Head of Corporate Affairs
Nestle Nutrition
Email: Edita.DeLeon@nestle.com

Ms Wioleta Dzieszuk-Brzozowska
Head of Global Regulatory Affairs, ELN General Secretary
Danone Nutricia Early Life Nutrition
Email: Wioleta.DZIESZUK-BRZOZOWSKA@danone.com

Ms Delphine Egli
Scientific Affairs Manager
Nestle
Email: Delphine.egli@nestle.com

Ms Mary Friel
Director Regulatory Policy & Intelligence
Abbott Nutrition
Email: mary.friel@abbott.com

Ms Louise Gottsche
Group Regulatory and Scientific Affairs Manager
Aspen Pharmacare
Email: LGottsche@aspenpharma.com

Mr Kaushik Janakiraman
Regulatory Affairs Officer
RB
Email: Kaushik.Janakiraman@rb.com

Ms Nynke Kestra
Regulatory Affairs Manager Infant Food
FrieslandCampina
Email: Nynke.Kestra@frieslandcampina.com

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

Mr Xavier Lavigne
Director, Regulatory Policy & Intelligence
Abbott Nutrition
Email: xavier.lavigne@abbott.com

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

Ms Nishita Rao
Associate
White Rook Advisory
Email: nishita@white-rook.com

Ms Sabine Seggelke
Director Global Public Affairs
Danone Nutricia Early Life Nutrition
Email: Sabine.SEGGELKE@danone.com

Ms Annemieke Tops
Director Regulatory Affairs and Nutrition Science Asia
RB
Email: Annemieke.Tops@rb.com

Dr Shi-An Yin
Professor
National Institute for Nutrition and Health, Chinese Center for Disease Control and Prevention
Email: secretariat@isdi.org

Ms Ziting Zhang
Government Affairs Director (Chinese Affairs)
EUCCC
Email: ztzhang@european-chamber.com.cn

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE (IFPRI)

Dr Daniel Álvarez
Research Fellow
HarvestPlus
Km 17, Recta Cali-Palmira Apartado Aéreo 6713
Cali
Colombia
Tel: 57 2 4450000
Email: d.alvarez@cgiar.org

Dr Anne Mackenzie
Standards and Regulatory Issues
HarvestPlus
32 Shepherds Landing Rd.
Mahone Bay, Nova Scotia
Canada B0J 2E0
Email: a.mackenzie@cgiar.org

Ms Marilia Nuti
Regional Director, Latin America & Caribbean
HarvestPlus
Km 17, Recta Cali-Palmira
Cali
Colombia
Tel: 55 21 36229755
Email: m.nuti@cgiar.org

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

Mrs Odile Caron
Quality
MSF International
Tel: 07582711980
Email: odile.caron@msf.org

Dr Kerstin Hanson
MSF France
Email: kerstin.hanson@paris.msf.org

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott Tips
President & General Counsel
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: 16263572181
Email: sct@thenhf.com

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

SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)

Ms Aurelie Perrichet
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: s@specialisednutritioneurope.eu

Ms Laure De Hauteclocque
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: s@specialisednutritioneurope.eu

Ms Sandra Iagallo
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +3225081074
Email: s@specialisednutritioneurope.eu

Mr Manfred Ruthsatz
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: s@specialisednutritioneurope.eu

Ms Miriam Ryan
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: s@specialisednutritioneurope.eu

**WORLD PUBLIC HEALTH NUTRITION
ASSOCIATION (WPHNA)**

Ms Sara Garduno
Membership secretary
Public Health Nutrition
WPHNA
Email: sdgarduno@googlemail.com

Ms Janice Albert
Codex advisory team
Public Health Nutrition
WPHNA
Email: janicelee.albert@gmail.com

Ms Ellen Muehlhoff
Senior Nutrition Consultant
World Public Health Nutrition Association
Berlin
Germany
Email: ellen.muehlhoff@emudo.de

UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF)

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

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

Mrs Fatima Hachem
Senior Nutrition Officer
Nutrition and Food Systems Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: fatima.hachem@fao.org

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

Ms Maria Xipsiti
Nutrition Officer
Nutrition and Food Systems Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: maria.xipsiti@fao.org

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

Dr Fabio Da Silva Gomes
Advisor, Nutrition and Physical Activity
Non-communicable Diseases and Mental Health
WHO Regional Office for the Americas
525 23rd Street, NW
Washington, DC
United States of America
Tel: +1 202 974 3695
Email: gomesfabio@paho.org

Dr Katrin Engelhardt
Scientist (Healthy Diet Policies)
Nutrition for Health and Development
World Health Organization
20, Avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41227913921
Email: engelhardtk@who.int

Dr Laurence Grummer-Strawn
Technical Officer
Nutrition for Health and Development
World Health Organization
20, Avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41227912852
Email: grummerstrawnl@who.int

Dr Jason Montez
Scientist (Nutrition, Obesity & Diet-related NCDs)
Nutrition for Health and Development
World Health Organization
Avenue Appia, 20
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41227914519
Email: montezj@who.int

Dr Chizuru Nishida
Coordinator, Nutrition Policy & Scientific Advice Unit
Nutrition for Health and Development
World Health Organization
20, Avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41227913317
Email: nishidac@who.int

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

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

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

Mr Patrick Sekitoleko
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657056626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Rain Yamamoto
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Room C270, Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: (+39) 06 5705 5868
Email: rain.yamamoto@fao.org

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

Ms Alina Steinert
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 (0)228 99 529 4459
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

Ms Mareike Jakob
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 (0)228 99 529 4109
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

Apéndice II

**PROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987)
(PROYECTO DE COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD)**

(mantenido en el trámite 7)

SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición esencial

- 3.1.1 Los preparados complementarios para lactantes de más edad son productos a base de leche de vaca o de otros animales o mezclas de estas y/u otros ingredientes que se ha demostrado que son inocuos e idóneos para la alimentación de los lactantes de más edad. Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de los preparados complementarios para lactantes de más edad para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los lactantes de más edad.
- 3.1.2 Cuando el producto esté listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 ml, no menos de 60 kcal (251 kJ) y no más de 70 kcal (293 kJ) de energía.
- 3.1.3 El preparado complementario para lactantes de más edad listo para el consumo deberá contener, por 100 kcal (100 kJ), las siguientes cantidades mínimas y máximas o niveles superiores de referencia¹, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación.

a) Proteínas ^{2), 3), 4)}

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	1,8 ^{5), 6)}	3,0	-
g/100 kJ	0,43 ^{5), 6)}	0,72	-

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

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

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

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

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

¹Los niveles superiores de referencia (NSR) se aplican a los nutrientes sobre los que no se dispone de suficiente información para realizar una evaluación de riesgos basada en conocimientos científicos. Dichos niveles son valores derivados considerando las necesidades nutricionales de los niños pequeños y un historial establecido de uso aparentemente inocuo. Pueden ajustarse de acuerdo con los progresos científicos y tecnológicos pertinentes. La finalidad de los NSR es proporcionar orientación a los fabricantes, y no deberían interpretarse como valores deseables. El contenido de nutrientes en los preparados complementarios para lactantes de más edad no debería por lo general superar los NSR a menos que no puedan evitarse niveles de nutrientes más elevados debido a su contenido alto o variable en los ingredientes de los preparados complementarios para lactantes de más edad o debido a razones técnicas. Cuando un tipo o forma de producto ha contenido normalmente niveles inferiores a los NSR, los fabricantes no deberían aumentar los niveles de nutrientes a fin de aproximarse a los NSR.

b) Lípidos**Contenido total de grasas^{7), 8)}**

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

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

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

Ácido linoleico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	300	-	1 400
mg/100 kJ	72	-	335

Ácido α -linolénico

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

*S.E. = sin especificar

Proporción de ácido linoleico/ α -linolénico

Mín.	Máx.
5:1	15:1

c) Carbohidratos**Carbohidratos disponibles⁹⁾**

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

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

d) Vitaminas**Vitamina A**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g RE}^{10)/100 \text{ kcal}}$	75	180	-
$\mu\text{g RE}^{10)/100 \text{ kJ}}$	18	43	-

¹⁰⁾ Expresada como equivalentes de retinol (RE)

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

Vitamina D

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}^{11)/100 \text{ kcal}}$	1,0	3,0	-
$\mu\text{g}^{11)/100 \text{ kJ}}$	0,24	0,72	-

¹¹⁾ Calciferol. 1 μg de calciferol = 40 UI de vitamina D.

Vitamina E

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg α -TE ^{12)/100 kcal}	0,5 ¹³⁾	-	5
mg α -TE ^{12)/100 kJ}	0,12 ¹³⁾	-	1,2

¹²⁾ 1 mg α -TE (equivalentes de alfa-tocoferol) = 1 mg d- α -tocoferol.

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

Vitamina K

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	4	-	27
μ g/100 kJ	0,96	-	6

Tiamina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	60	-	300
μ g/100 kJ	14	-	72

Riboflavina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	80	-	500
μ g/100 kJ	19	-	120

Niacina ¹⁴⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	300	-	1 500
μ g/100 kJ	72	-	359

¹⁴⁾ La niacina se refiere a la niacina preformada.

Vitamina B₆

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	35	-	175
μ g/100 kJ	8,4	-	42

Vitamina B₁₂

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	0,1	-	1,5
μ g/100 kJ	0,02	-	0,36

Ácido pantoténico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	400	-	2 000
μ g/100 kJ	96	-	478

Ácido fólico

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

Vitamina C ¹⁵⁾

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

¹⁵⁾ Expresada como ácido L-ascórbico.

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

Biotina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	1,5	-	10
μ g/100 kJ	0,36	-	2,4

e) Minerales y oligoelementos

Hierro ¹⁷⁾

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

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

Calcio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	50	-	180
mg/100 kJ	12	-	43

Fósforo

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

¹⁸⁾ Este NSR debería ajustarse en razón de necesidades más altas en el caso de los preparados complementarios para lactantes de más edad a base de aislados de proteínas de soja.

Proporción de calcio/fósforo

Mín.	Máx.
1:1	2:1

Magnesio

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

Sodio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	20	60	-
mg/100 kJ	4,8	14	-

Cloruro

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

Potasio

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

Manganeso

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

Yodo

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

Selenio

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

Cobre¹⁹⁾

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

¹⁹⁾ En las regiones con un suministro hídrico con elevado contenido de cobre tal vez sea necesario ajustar estos niveles en los preparados complementarios para lactantes de más edad.

Zinc²⁰⁾

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

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

3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Además de los requisitos de composición indicados en el punto 3.1.3 de la sección A, se podrán añadir otros ingredientes o sustancias a los preparados complementarios para lactantes de más edad cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas y demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida.

3.2.2 Cuando se añada cualquiera de estos ingredientes o sustancias, el preparado deberá contener cantidades suficientes para lograr el efecto deseado, sobre la base de las cantidades presentes en la leche humana.

3.2.3 Podrán añadirse las sustancias que se indican a continuación, de conformidad con la legislación nacional, en cuyo caso su contenido por 100 kcal (100 kJ) en el preparado complementario para lactantes de más edad listo para el consumo no deberá superar los límites que se indican a continuación. Esta lista no pretende ser una lista exhaustiva, sino una que ofrece orientación a las autoridades nacionales o regionales competentes sobre los niveles adecuados cuando se añaden estas sustancias.

Taurina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	12	-
mg/100 kJ	-	2,9	-

Total de nucleótidos

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

Ácido docosahexaenoico²¹⁾

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

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

Colina

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

Mioinositol

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	40
mg/100 kJ	-	-	10

L-carnitina

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

Cultivos productores de ácido láctico L(+)

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

La inocuidad e idoneidad de la adición de determinadas cepas de cultivos que produzcan ácido láctico L(+) para determinados efectos fisiológicos beneficiosos, en su nivel de uso, deberán haber sido demostradas mediante una evaluación clínica y una evidencia científica generalmente reconocida. Cuando se añadan para este fin, el producto final listo para el consumo deberá contener cantidades suficientes de cultivos viables para lograr el efecto deseado.

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

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

3.1.2 Cuando el producto esté listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 ml, no menos de 60 kcal (251 kJ) y no más de 70 kcal (293 kJ) de energía. Las autoridades nacionales o regionales podrán apartarse del contenido mínimo de energía en función de las directrices dietéticas nacionales o regionales y teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de la población local.

3.1.3 [Nombre del producto] para niños pequeños listo para el consumo deberá contener, por 100 kcal (100 kJ), las siguientes cantidades mínimas y máximas o niveles superiores de referencia ¹, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación. Los principios generales adoptados para el establecimiento de estas cantidades se indican en el anexo I de la presente Norma.

a) **Proteínas**^{2), 3)}

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

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

³⁾ El método PDCAAS es el método preferido para determinar la calidad de las proteínas. No obstante, puede seguir usándose el método REP. También podría considerarse el uso del método DIAAS si la FAO llegara a reconocerlo en el futuro. Cuando se determinen mediante el método PDCAAS, los valores sobre la digestibilidad pertinentes y el patrón de los aminoácidos de referencia (véase el cuadro 5 del [informe del grupo de trabajo de expertos de la FAO: Protein quality assessment in follow-up formula for young children and ready to use therapeutic food](#) [Evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados complementarios para niños pequeños y los alimentos terapéuticos listos para el consumo]), la puntuación PDCAAS no deberá ser inferior a 90. En las formulaciones con puntuaciones menores, se deberán ajustar la calidad o la cantidad de las proteínas para alcanzar el valor deseado. En el [informe del grupo de trabajo de expertos de la FAO: Protein quality assessment in follow-up formula for young children and ready to use therapeutic food](#) (Evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados complementarios para niños pequeños y los alimentos terapéuticos listos para el consumo) se ofrece información detallada sobre el modo de calcular la puntuación PDCAAS.

Cuando se utilice el método REP, la calidad de la proteína no deberá ser inferior al 85 % de la calidad de la caseína.

Lípidos³⁾**Contenido total de grasas**

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

¹ Los niveles superiores de referencia (NSR) se aplican a los nutrientes sobre los que no se dispone de suficiente información para realizar una evaluación de riesgos basada en conocimientos científicos. Dichos niveles son valores derivados considerando las necesidades nutricionales de los niños pequeños y un historial establecido de uso aparentemente inocuo. Pueden ajustarse de acuerdo con los progresos científicos y tecnológicos pertinentes. La finalidad de los NSR es proporcionar orientación a los fabricantes, y no deberían interpretarse como valores deseables. El contenido de nutrientes en los preparados complementarios para lactantes de más edad no debería por lo general superar los NSR a menos que no puedan evitarse niveles de nutrientes más elevados debido a su contenido alto o variable en los ingredientes de los preparados complementarios para lactantes de más edad o debido a razones técnicas. Cuando un tipo o forma de producto ha contenido normalmente niveles inferiores a los NSR, los fabricantes no deberían aumentar los niveles de nutrientes a fin de aproximarse a los NSR.

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

Ácido α -linolénico

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

Ácido linoleico

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

b) Carbohidratos

Carbohidratos disponibles⁴⁾

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

⁴⁾ La lactosa deberá ser el carbohidrato preferido en [nombre del producto] a base de proteínas de la leche. [En los productos que no se hayan elaborado a base de proteínas de la leche, se deberán usar las fuentes de carbohidratos (como el almidón) con un contenido promedio de equivalentes de dextrosa de 15. O BIEN En los productos que no se hayan elaborado a base de proteínas de la leche, se deberá dar preferencia a una combinación de fuentes de carbohidratos con un contenido promedio de equivalentes de dextrosa no superior a 15 (correspondiente al dulzor relativo de la lactosa).] **(pendiente de examen por el GTE sobre los preparados complementarios)**

Los monosacáridos y los disacáridos distintos de la lactosa no deberán superar la cantidad de 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Las autoridades nacionales o regionales podrán limitar este nivel a 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). No deberán añadirse sacarosa ni fructosa.

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

d) Vitaminas

Vitamina A

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g RE}^{6)}/100 \text{ kcal}$	60	180	-
$\mu\text{g RE}^{6)}/100 \text{ kJ}$	14	43	-

⁶⁾ expresada como retinol equivalente RE)

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

Vitamina D⁷⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}^{8)}/100 \text{ kcal}$	1,5	4,5	-
$\mu\text{g}^{8)}/100 \text{ kJ}$	0,36	1,1	-

⁷⁾ Las autoridades nacionales o regionales competentes podrán apartarse de las condiciones, según convenga en función de las necesidades nutricionales de su correspondiente población.

⁸⁾ Calciferol. 1 μg de calciferol = 40 UI de vitamina D.

Riboflavina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	80	-	650
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	19	-	155

Vitamina B₁₂

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	0,1	-	2,0
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	0,02	-	0,48

Vitamina C⁹⁾

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

⁹⁾ Expresada como ácido L-ascórbico.

e) Minerales y oligoelementos

Hierro¹⁰⁾

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

¹⁰⁾ En [nombre del producto] a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).

Calcio

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

Zinc

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

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

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

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

3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Además de los requisitos de composición esencial indicados en el punto 3.1.3 de la sección B, se podrán añadir otros ingredientes, o sustancias a [nombre del producto] para niños pequeños cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas por las autoridades nacionales o regionales y hayan sido demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida. También se permiten los ingredientes facultativos incluidos en el punto 3.2.3 de la sección A. **[No deberán añadirse sustancias con fines edulcorantes a [nombre del producto]]. (pendiente de examen por el GTE sobre los preparados complementarios)**

3.2.2 Cuando se añada cualquiera de estos ingredientes, o sustancias, [nombre del producto] para niños pequeños deberá contener cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

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

Apéndice III

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987)

(para su adopción en el trámite 5)

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

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

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

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

2.2 Otras definiciones

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

9 ETIQUETADO

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

9.1 Nombre del producto

- 9.1.1 El texto de la etiqueta y toda otra información que acompañe el producto deberán estar escritos en el idioma o los idiomas apropiados.
- 9.1.2 El producto se denominará «preparado complementario para lactantes de más edad», tal como se define en la sección 2.1, o cualquier otra denominación apropiada que indique la verdadera naturaleza del producto, de conformidad con las costumbres del país [o de la región].
- 9.1.3 En la etiqueta se indicará claramente el origen de las proteínas que contiene el producto.
 - a) Si el origen de las proteínas[*] es exclusivamente la leche [de nombre del animal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de [proteína de] leche [de nombre del animal]».
 - b) Si el origen de las proteínas[*] es exclusivamente [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de [proteína de] [nombre del vegetal]».
 - c) Si el origen de las proteínas[*] es tanto la leche [de nombre del animal] como [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de proteína de leche [de nombre del animal] y proteína de [nombre del vegetal]» o «preparado complementario para lactantes de más edad a base de proteína de [nombre del vegetal] y proteína de leche [de nombre del animal]».

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

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

9.2 Lista de ingredientes

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

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

9.3 Declaración del valor nutritivo

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

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

9.4 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

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

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

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

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

9.5 Instrucciones de uso

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

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

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

- 9.5.4** Las instrucciones deberían incluir una advertencia acerca de los peligros para la salud que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados.
- 9.5.5** En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas sobre la conservación del producto después de que se haya abierto el envase.
- 9.5.6** La etiqueta de los preparados complementarios para lactantes de más edad deberá contener una declaración de que el producto no se introducirá antes del sexto mes de vida de que el producto no deberá usarse como única fuente de nutrientes y de que los lactantes de más edad deberán recibir alimentos complementarios además del producto.
- 9.6 Requisitos de etiquetado adicionales**
- 9.6.1** Las etiquetas no deberán desalentar la práctica de la lactancia materna. La etiqueta de cada envase deberá contener un mensaje claro, visible y fácilmente legible que incluya los elementos siguientes:
- a) Las palabras «aviso importante» o una expresión equivalente
 - b) La declaración «la leche materna es el mejor alimento para su niño» o una declaración similar que indique la superioridad de la lactancia materna o la leche materna
 - c) una declaración de que el producto deberá utilizarse solamente conforme al asesoramiento proporcionado por un trabajador sanitario acerca de la necesidad de su uso y del método de uso apropiado
 - d) La declaración «el uso de este producto no deberá conducir a la interrupción de la lactancia materna continuada»
- 9.6.2** La etiqueta no deberá contener imágenes de lactantes, niños pequeños o mujeres ni ninguna otra imagen, texto o declaración que pueda:
- 9.6.2.1** idealizar el uso de los preparados complementarios para lactantes de más edad;
 - 9.6.2.2** sugerir el consumo del producto por lactantes menores de seis meses de edad (incluidas las referencias a hitos y fases);
 - 9.6.2.3** recomendar o promover la alimentación con biberón;
 - 9.6.2.4** afectar negativamente a la práctica de la lactancia materna o desalentar dicha práctica, establecer una comparación con la leche materna o sugerir que el producto es similar, equivalente o superior a la leche materna;
 - 9.6.2.5** contener la aprobación de un profesional u organismo o algo que pueda interpretarse como tal, a menos que esto haya sido autorizado específicamente por los organismos reguladores nacionales o regionales pertinentes.}
- 9.6.3** No se utilizarán términos como «humanizado», «maternalizado» u otros términos análogos.
- 9.6.4** Los productos serán etiquetados de manera diferenciada evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios para lactantes de más edad, [nombre del producto] para niños pequeños y preparados para usos medicinales especiales, en particular, por el texto, las imágenes y los colores utilizados, y de manera que los consumidores los distingan claramente. No se permite la promoción cruzada entre categorías de productos en [la etiqueta/el etiquetado] del producto.

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987)

[PREÁMBULO]

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

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

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

SECCIÓN B

(mantenido en el trámite 4)

SECCIÓN B: [NOMBRE DEL PRODUCTO] PARA NIÑOS PEQUEÑOS**1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

- 2.1.1 Por **[nombre del producto] para niños pequeños** se entiende todo producto ~~especialmente [elaborado y]~~ fabricado para ser utilizado ~~[como sucedáneo de la leche materna,]~~ como parte líquida del régimen alimentario ~~[progresivamente][diversificado]~~ de los niños pequeños **[a fin de contribuir a las necesidades nutricionales de los niños pequeños] [cuando las ingestas de nutrientes puedan no ser suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales].**
- 2.1.2 **[Nombre del producto] para niños pequeños** ~~[Los preparados complementarios]~~ se elaboran por medios físicos exclusivamente y se envasan para evitar su putrefacción y contaminación en todas las condiciones normales de manipulación, conservación y distribución en el país en que se vende el producto.
- 2.2 **Otras definiciones**
 - 2.2.1 Por **niños pequeños** se entienden las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

9 **ETIQUETADO**

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

9.1 **Nombre del producto**

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

9.1.2 El producto se denominará «[nombre del producto] para niños pequeños», tal como se define en la sección 2.1, o cualquier otra denominación apropiada que indique la verdadera naturaleza del producto, de conformidad con las costumbres del país {o de la región}.

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

a) Si el origen de las proteínas[*] es exclusivamente la leche [de nombre del animal], el producto podrá etiquetarse «[nombre del producto] para niños pequeños a base de {proteína de} leche [de nombre del animal]».

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

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

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

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

9.2 **Lista de ingredientes**

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

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

9.3 **Declaración del valor nutritivo**

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

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

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

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

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

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

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

9.5 **Instrucciones de uso**

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

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

9.5.3 La etiqueta deberá contener instrucciones gráficas claras que ilustren el método de preparación del producto. ~~{No se permitirán las imágenes de biberones en las etiquetas de [nombre del producto] para niños pequeños.}~~

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

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

~~{9.5.6}~~ La etiqueta de [nombre del producto] para niños pequeños deberá contener una declaración de que el producto no se introducirá antes del duodécimo mes de vida y de que deberá consumirse dentro de un régimen alimentario ~~{diversificado}{equilibrado.}~~

9.6 **Requisitos de etiquetado adicionales**

~~{9.6.1}~~ La etiqueta de [nombre del producto] para niños pequeños no deberá contener imágenes, textos ni declaraciones, **incluidas imágenes de biberones,** que puedan afectar negativamente a la práctica de la lactancia materna o desalentar dicha práctica, o que idealicen el uso de [nombre del producto] para niños pequeños. No deberán utilizarse en la etiqueta términos como «humanizado», «maternalizado» u otros términos análogos.}

~~{9.6.2}~~ Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios para lactantes de más edad, [nombre del producto] para niños pequeños y preparados para usos medicinales especiales, **y de manera que los consumidores los distingan claramente, en particular por el texto, las imágenes y los colores utilizados.}**

Apéndice V

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

(mantenido en el trámite 4)

1. PREÁMBULO

Los niños que padecen malnutrición aguda grave necesitan unos alimentos inocuos y gratos al paladar con un elevado contenido de energía y unas cantidades adecuadas de vitaminas, minerales y otros nutrientes. Estos niños requieren un tratamiento eficaz y a tiempo y los ATLC ~~forman~~ **pueden formar** parte de ese tratamiento. Los ATLC están destinados principalmente a los niños de entre 6 y 59 meses con malnutrición aguda grave que no presente complicaciones. Aunque en la práctica los ATLC pueden ser consumidos por otros grupos de edad que presentan diversas formas de malnutrición, las presentes Directrices se centran principalmente en los niños de entre 6 y 59 meses con malnutrición aguda grave. [Puesto que los ATLC se prescriben en función del peso, las autoridades nacionales podrán decidir si incluyen los ATLC en sus protocolos nacionales para su uso por otros grupos de edad].

Las presentes Directrices contienen orientaciones sobre la elaboración y el etiquetado de los ATLC. Además, pretenden facilitar la armonización de los requisitos de los ATLC a nivel internacional y pueden proporcionar orientación a los Gobiernos que deseen establecer una normativa nacional. Por otra parte, pretenden ser un instrumento destinado a evitar o paliar las dificultades que pudieran surgir por las divergencias en los enfoques jurídicos, administrativos y técnicos sobre los ATLC y por la multiplicidad de definiciones y composiciones nutricionales de los ATLC. Estas Directrices deben aplicarse de conformidad con las recomendaciones técnicas ~~debasadas~~ **en** la evidencia pertinente y los textos del Codex y documentos de la OMS, UNICEF y el PMAafines.¹ Los Gobiernos y los demás usuarios deberán asegurarse de que se adopten las disposiciones necesarias relativas a expertos técnicos competentes para que se haga un uso correcto de las presentes Directrices.

¹)Declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud, el Programa Mundial de Alimentos, el Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2007): *Community-Based Management of Severe Acute Malnutrition* (Tratamiento extra-hospitalario de la malnutrición aguda grave); declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2009): *Child growth standards and the identification of severe acute malnutrition in infants and children* (Patrones de crecimiento infantil de la OMS e identificación de la malnutrición aguda grave en lactantes y niños), Ginebra: Organización Mundial de la Salud; Organización Mundial de la Salud (2013): *Directriz: Actualizaciones sobre la atención de la desnutrición aguda severa en lactantes y niños*, Ginebra: Organización Mundial de la Salud; Organización Mundial de la Salud (2003): *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño*, Ginebra: Organización Mundial de la Salud; Organización Mundial de la Salud [(1981): *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna*, Ginebra: Organización Mundial de la Salud, y subsiguientes resoluciones pertinentes de la AMS sobre la alimentación de lactantes y niños pequeños]; *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria* (CXC 20-1979); Organización para la Alimentación y la Agricultura y Organización Mundial de la Salud (2016): *FAO/WHO Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition* (Informe de la FAO/OMS sobre la inocuidad microbiana de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y la malnutrición aguda grave), Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

2. FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES

Proporcionar orientación sobre los aspectos técnicos y nutricionales de la elaboración de alimentos terapéuticos listos para el consumo para niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave, incluyendo lo siguiente:

- i. Composición nutricional
- ii. Materias primas e ingredientes
- iii. Buenas prácticas de fabricación
- iv. Criterios microbiológicos y relativos a contaminantes químicos
- v. Métodos de análisis y toma de muestras
- vi. Disposiciones sobre el envasado y el etiquetado

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones de las presentes Directrices se aplican a los alimentos terapéuticos listos para el consumo para niños de 6 a 59 meses de edad con malnutrición aguda grave. Estas Directrices no cubren los alimentos complementarios listos para el consumo (ACLC), los complementos de micronutrientes², los alimentos elaborados a base de cereales³, los preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños⁴ ni los alimentos envasados para lactantes y niños⁵.

² *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CXG 55-2005).

³ *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981).

⁴ *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CXG 8-1991).

⁵ *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981).

4. DESCRIPCIÓN

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

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

5. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES APROPIADOS

Los ATLC están elaborados a base de ingredientes que se incorporan a matrices ricas en lípidos, p. ej., cremas o galletas, obteniéndose alimentos con un elevado contenido energético y nutricional. Son ingredientes idóneos para la producción de ATLC las materias primas siguientes, muchas de las cuales se encuentran disponibles localmente, en las condiciones que se especifican más adelante. Toda formulación de los ATLC deberá cumplir lo dispuesto en la Sección 3 de la *Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales* (CXS 180-1991), incluida la exigencia de que existan pruebas científicas de que la utilización de los mismos es inocua y beneficiosa para la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados; y

5.1 Materias primas e ingredientes básicos

5.1.1 Leche y otros productos lácteos

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

5.1.2 Legumbres y semillas

Las legumbres y las semillas, tales como soja, lentejas, garbanzos, caupíes, judías, cacahuete (maní), sésamo y otros tipos de legumbres y semillas, deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius, cuando se empleen en la elaboración de los ATLC.

Las legumbres y las semillas tienen que ser elaboradas debidamente para reducir, en la medida de lo posible, los factores antinutricionales presentes normalmente, tales como el fitato, las lectinas (hemaglutininas), los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina y los fitoestrógenos.

Las habas (*Vicia faba L.*) no deberían utilizarse en los ATLC, debido al peligro del favismo.

5.1.3 Grasas y aceites

Las grasas y los aceites usados en la elaboración de los ATLC deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius. Las grasas y los aceites se incorporan en la medida en que lo permita la tecnología para aumentar la densidad energética y aportar ácidos grasos esenciales. Se deben extremar las precauciones para evitar la grasa oxidada, ya que esta afecta negativamente a la nutrición, al sabor y a la conservación.

No deberán emplearse en los ATLC grasas y aceites parcialmente hidrogenados.

5.1.4 Cereales [y tubérculos]

Podrán utilizarse todos los cereales [y tubérculos] molidos aptos para el consumo humano, siempre que estén elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, cuando ello fuese necesario, y se eliminen o se reduzcan los efectos de los factores antinutricionales, como los fitatos, los taninos y otras sustancias fenólicas, las lectinas y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la calidad y la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales, al tiempo que se preserve el máximo valor nutricional.

5.1.5 Vitaminas y minerales

Las formas de las vitaminas y los minerales empleadas deben ser solubles y fácilmente absorbidas por los pacientes con malnutrición aguda grave. Los niños que padecen malnutrición aguda grave presentan un nivel bajo o nulo de ácido gástrico. Por tanto, para evitar la acidosis metabólica, no deben consumir sales inorgánicas de minerales que sean insolubles o requieran un entorno gástrico ácido para su absorción. Es importante que los ATLC tengan una composición mineral que dé lugar a un rebasamiento moderado de la base no metabolizable (tampón). Se puede realizar un cálculo aproximado de la base no metabolizable mediante la fórmula: milimoles absorbidos estimados (sodio + potasio + calcio + magnesio) - (fósforo + cloruro).

Todas las vitaminas y los minerales se deberán añadir de conformidad con las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979). Se pueden consultar ejemplos de formas de minerales aptos para la formulación de los ATLC en la publicación de la OMS *Tratamiento de la malnutrición grave: manual para médicos y otros profesionales sanitarios superiores* (1999). «La cantidad de vitaminas y minerales añadidos para lograr el nivel establecido como objetivo debe ajustarse en función de la forma química, la interacción y la absorción alterada en presencia de otros nutrientes y no nutrientes y la evidencia científica que demuestre una estabilidad y biodisponibilidad adecuadas en el producto acabado.»

5.2 Otros ingredientes

5.2.1 Carbohidratos

[Los carbohidratos se usan para alcanzar los requisitos relativos al contenido energético manteniendo un equilibrio con las proteínas y los lípidos. El almidón vegetal, la lactosa, la maltodextrina y la sacarosa **son** los carbohidratos preferidos en los ATLC. Los azúcares libres deben limitarse y no deberán superar el 20 % del contenido energético total. Solo podrán añadirse almidones precocidos y/o gelatinizados. Los carbohidratos deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius.

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

5.2.2 Aditivos alimentarios

[Esta sección incluirá una referencia a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)].

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y FACTORES DE CALIDAD

6.1 Energía

El contenido energético de los ATLC elaborados debe ser de 5,2 a 5,5 kcal por gramo. Podrá alcanzarse el contenido energético del ATLC durante la elaboración mediante la adición de ingredientes ricos en energía (esto es, proteína, grasas y aceites o carbohidratos disponibles) o la elaboración de las materias primas y los ingredientes básicos según se indica en la sección 8.

6.2 Proteínas

Las proteínas deben aportar el 10 %-12 % [(52 kcal/100 g — 66/100 g)] de la energía total. [«al menos el 50 % de las proteínas son aportadas por productos lácteos»] [O por una fuente de proteínas de alta calidad con una puntuación PDCASS de 100.]

~~[Nota al pie: Una fuente de proteínas de alta calidad será aquella con una puntuación PDCASS de 100. No obstante, una puntuación PDCASS superior a 90 podrá considerarse adecuada para estas formulaciones. En las formulaciones con una puntuación PDCASS menor de 90, la calidad de las proteínas deberá ser suficiente para alcanzar el valor deseado.]~~

[La calidad de las proteínas deberá determinarse usando una puntuación PDCASS de entre 90 y 100. La determinación de la eficacia de las nuevas formulaciones no debe depender únicamente de las consideraciones sobre la calidad de las proteínas y se deberán efectuar pruebas sobre su capacidad de fomentar el crecimiento acelerado de compensación en la población a la que van destinadas, lo que, en este caso, se refiere a los niños de 0,5 a 4,9 años que reciben ATLC.]

6.3 Lípidos

Los lípidos deben aportar entre el 45 % y el 60 % de la energía total.

El nivel de ácido linoleico no deberá ser menor de 333 ~~316~~ mg por cada 100 kcal ni mayor de 1110 mg por cada 100 kcal. El nivel de ácido alfa-linolénico no deberá ser menor de 33 mg/100 kcal [ni mayor de 280 mg por cada 100 kcal.] La dosis de ácido linoleico deberá asegurar una relación entre el ácido linoleico y el ácido alfa-linolénico de entre 5:1 1:1 y 15:1.

6.4 Consúltese el anexo «Composición nutricional de los ATLC».

Vitaminas y minerales

Los ATLC deben contener las vitaminas y los minerales recogidos en el anexo de acuerdo con los niveles mínimo y máximo o los niveles superiores de referencia especificados en dicho anexo.

7. CONTAMINANTES

Se recomienda que los productos cubiertos por las disposiciones de las presentes Directrices, así como los ingredientes utilizados en dichos productos, cumplan con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), los *Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos* (CAC/MRL 2-2015) y los límites máximos del Codex para los residuos de plaguicidas. Los códigos de prácticas del Codex proporcionan otras orientaciones que también deben respetarse.

Otros contaminantes

El producto no debe contener contaminantes u otras sustancias no deseables (p. ej., sustancias biológicamente activas o fragmentos de metal) en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud de los niños. El producto regulado por las disposiciones de estas Directrices debe respetar los límites máximos de residuos y los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius. ~~[Se permitirá un máximo de 10 ppb (µg/kg) para las aflatoxinas presentes en los ATLC.]~~

8. TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN

[Las tecnologías que se describen a continuación se proporcionan como ejemplos de tratamiento, sobre todo, de materias primas. Las tecnologías que se utilicen para tratar materias primas para elaborar ATLC deben ser validadas con arreglo a las Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CXG 69-2008). [Además de las prácticas descritas a continuación, se deben aplicar buenas prácticas de higiene de conformidad con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) para evitar la contaminación cruzada durante el envasado y el almacenamiento de las materias primas.]

8.1 Tratamiento preliminar de las materias primas

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

- ~~[Limpiado o lavado: para eliminar la suciedad, granos dañados, granos extraños y semillas nocivas, insectos y excrementos de insectos y cualquier material adherido.]~~
- **Descascarado:** cuando ello fuese necesario, las legumbres frescas y secas, las semillas oleaginosas y determinados cereales, tales como avena, cebada, sorgo, mijo y tef, deberán ser descascarados lo más completamente posible para reducir el contenido de fibra a niveles aceptables y para disminuir, o si es posible, eliminar el fitato, el tanino y otras sustancias fenólicas, y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales.
- **Desgerminación:** cuando se considere necesario y adecuado, se debería contemplar la posibilidad de desgerminar el trigo, el maíz, la soja y otros cultivos con el fin de reducir el contenido en fitatos.

8.2 Molturación

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

- Las materias primas secas podrán molerse simultáneamente, si ello resulta tecnológicamente posible, o podrán mezclarse después de la molturación o trituración.
- Los preparados a base de cereales, legumbres frescas o secas o semillas oleaginosas molidos que no hayan sido elaborados requieren una cocción adecuada para gelatinizar las partes amiláceas o eliminar los factores antinutritivos presentes en los cereales y las legumbres frescas o secas. La cocción mejora la digestibilidad y absorción de los nutrientes.
- ~~[La voluminosidad de los alimentos que se preparen con preparados alimenticios elaborados a base de ingredientes secos obtenidos mediante la molturación de las materias primas, podrá reducirse añadiendo, durante la preparación, cantidades apropiadas de enzimas como alfa-amilasa, la cual, durante el lento calentamiento hasta la ebullición, predigiere parcialmente el almidón y reduce la cantidad de agua necesaria para la preparación del alimento.]~~

8.3 Tostado

- El tostado (calentamiento en seco) mejora el aroma y el sabor del alimento, mediante la dextrinización del almidón. Mejora también la digestibilidad ~~[y contribuye a reducir la voluminosidad de los preparados alimenticios. Además, destruye los microorganismos e insectos y reduce la actividad enzimática, con lo cual se mejoran las propiedades de conservación.]~~
- Puede ocurrir disminución de la calidad de las proteínas por causa de la reacción de Maillard en presencia de carbohidratos reductores. Por ello, el proceso del tostado debe controlarse cuidadosamente.
- Las legumbres, así como las semillas oleaginosas como la soja, el maní y las semillas de sésamo, podrán tostarse en granos enteros directamente o después de que hayan sido maceradas.
- Las materias primas tostadas se muelen o trituran para utilizarlas como ingredientes.
- [Puede examinarse la posibilidad de usar enzimas adecuadas para reducir los antinutrientes en los ingredientes.]

~~8.4 Germinación, malteado y fermentación~~

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

8.5 Otras tecnologías de elaboración

Siempre que sea posible, los ATLC y/o su materia prima deberían someterse a un tratamiento validado de reducción microbiana, de tal manera que se inactiven los patógenos como la *Salmonella*. Cabe señalar que algunos patógenos muestran una mayor resistencia al calor en matrices alimentarias con una actividad acuosa reducida.

Los tratamientos de reducción microbiana comúnmente usados que se podrían aplicar a los ATLC o sus materias primas incluyen medidas de control de tipo térmico (p. ej., tostado y tratamiento de vapor seguido de una fase de secado) y no térmico (p. ej., fumigación). **[Estas prácticas deben aplicarse de conformidad con las Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CXG 69-2008) y los Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (CXG 63-2007)].** ~~[Se deben seguir las~~

9. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Se recomienda que los productos cubiertos por las disposiciones de las presentes *Directrices* se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997) **y con el anexo 1 del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015).**

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

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Se recomienda que los métodos de análisis y toma de muestras de los ATLC sigan los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius. Cuando sean necesarios, deberán desarrollarse métodos de análisis específicos con arreglo a las *Directrices sobre la incertidumbre en la medición* (CXG 54-2004), el *Protocolo para el diseño, organización e interpretación de estudios de métodos de rendimiento* (CXG 64-1995) y las directrices armonizadas de la UIQPA.

11. ENVASADO

Se recomienda que los ATLC se envasen de forma que se preserven las calidades higiénicas y de otra índole, incluidas las propiedades nutricionales del alimento durante su período de conservación definido.

Los materiales de envasado deberán estar fabricados únicamente con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. En los casos en que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquier sustancia utilizada como material de envasado, deberá aplicarse esa norma.

12. ETIQUETADO

Se recomienda que los ATLC destinados a los niños de 6 a 59 meses de edad se etiqueten de conformidad con la *Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales* (CXS 180-1991), la ~~Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)~~, la *Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales* (CXS 146-1985), las ~~Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CXG 23-1997)~~ y las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985).

Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta indicará que se trata de un alimento terapéutico listo para el consumo destinado a los niños de 6 a 59 meses. La designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento estará en conformidad con la legislación nacional. La edad a partir de la cual se recomienda el uso del producto deberá indicarse claramente junto al nombre del alimento.

Lista de ingredientes

Deberá indicarse la lista de ingredientes de conformidad con la Sección 4.2 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

Requisitos de etiquetado obligatorios adicionales

Deberán figurar en la etiqueta de los ATLC las siguientes declaraciones:

- El texto «UTILÍCESE BAJO SUPERVISIÓN MÉDICA.» deberá figurar en la etiqueta en negrita en una sección separada de la información escrita, impresa o gráfica.
- Deberá figurar en la etiqueta el texto «Para el tratamiento dietético de la malnutrición aguda grave».
- Deberá figurar una advertencia bien visible con un texto explicativo en negrita que indique que los ATLC están destinados a usos medicinales especiales y pueden suponer un riesgo para la salud si los consume una persona que no padezca ninguna enfermedad, trastorno o afección para cuyo tratamiento esté destinado el alimento.
- El producto no debe administrarse por vía parenteral o rectal ni mediante sonda nasogástrica.
- Una declaración que indique si el producto está o no destinado a ser la única fuente de nutrición.

- Una declaración que indique que los ATLC no son sucedáneos de la leche materna y no deberán presentarse como tales.
- [Se recomienda la lactancia natural exclusiva durante los seis primeros meses de vida y la lactancia natural continuada hasta al menos los 24 meses.]

Instrucciones de uso

- Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. Tal edad no debe ser inferior a los seis meses para ningún producto.
- Se deberán incluir instrucciones de uso, preferiblemente, acompañadas de presentaciones gráficas.
- Se deberá establecer claramente el tiempo en que debe consumirse el producto tras su apertura.

Cuadro: Composición nutricional de los ATLC

Energía			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 g	5,2	5,5	-
g/100 kcal	520	550	-
Proteínas			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 g	12,8 13	16,2 16,5	-
g/100 kcal	2,3 2,4	3,1 3,2	-
Lípidos			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 g	26 25,8	37 36,3	-
g/100 kcal	5 4,7	6,7 7	-
Ácidos grasos omega 6			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g kcal/100 kcal	3-17 31,6-3	10-6 111-1	-
mg/100 kcal	576,9 3333	1818,2 1110	-
Ácidos grasos omega 3			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
<u>kcal/100 kcal</u>	<u>0,3</u>	<u>2,5</u>	-
mg/100 g	0,3 172	2,5 1529	-
mg/100 kcal	57,69 33	454,5 280	-
Vitamina A			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg RE/100 g	0,8	[1,1] O BIEN [1,2]	-
mg/RE/100 kcal	0,15	[0,2] O BIEN [0,22]	-
² µg RE/100 kcal	150	[200] O BIEN [220]	-
² 1 µg RE = 3,33 UI de vitamina A = 1 µg de retinol totalmente <i>trans</i> . El contenido de retinol lo proporcionará el retinol preformado y no deberá incluirse ningún contenido de carotenoides en el cálculo y la declaración de la actividad de la vitamina A.			
Vitamina D			
Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
³ µg/100 g	15	[20] O BIEN [22]	[30]
³ µg/100 kcal	2,7	[3,6] O BIEN [4]	-
³ 1 µg de colecalciferol = 40 UI de vitamina D. [Las dos formas de la vitamina D que se permiten en la formulación de los ATLC son el colecalciferol (D3) y el ergocalciferol (D2).]			

Vitamina E

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
⁴ mg/100 g	20	-	-
⁴ mg α-TE/100 kcal	4- 3,84	-	-
⁴ 1 mg de α-tocoferol = 1 mg de RRR-α-tocoferol (dl-α-tocoferol)			
⁴ 1 mg de RRR-α-tocoferol = 2 mg de <i>todo-rac</i> -α-tocoferol (dl-α-tocoferol)			

Vitamina K

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μg/100 g	15	30	-
μg/100 kcal	2,9	5,5	-

Vitamina B1

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	0,5	-	-
mg/100 kcal	0,1	-	-

Vitamina B2

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	1,6	-	-
mg/100 kcal	0,3	-	-

Vitamina C

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	50	-	-
mg/100 kcal	9,6	-	-

Vitamina B6

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	0,6	-	-
mg/100 kcal	0,12	-	-

Vitamina B12

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μg/100 g	1,6	-	-
μg/100 kcal	0,3	-	-

Ácido fólico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
⁵ μg/100 g	200	-	-
⁵ μg/100 kcal	38,5	-	-

⁵ 1 μg de ácido fólico = 1,7 μg de equivalentes de folato alimentario (DFE)

Niacina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	5	-	-
mg/100 kcal	0,96-1	-	-

Ácido pantoténico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	3	-	-
mg/100 kcal	0,6	-	-

Biotina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 g	60	-	-
µg/100 kcal	11,5	-	-

Sodio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	-	290	-
mg/100 kcal	-	53	-

Potasio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	1100	1400 1600	-
mg/100 kcal	212	255 287	-

Calcio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	300	[600] o [785]	-
mg/100 kcal	58	[109] o [143]	-

Fósforo

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	300	[600] o [785]	-
mg/100 kcal	58 57,6	[109] o [143]	-

Magnesio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	80	[140] o [235]	-
mg/100 kcal	15,4	[26] [25,4] o [43][42,7]	-

Hierro

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	10	14	-
mg/100 kcal	1,9	2,6	-

Zinc

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	11	14	-
mg/100 kcal	2	2,6 2,5	-

Cobre

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 g	1,4	<u>2</u>	-
mg/100 kcal	0,27	0,33	-

Selenio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 g	20	40	-
µg/100 kcal	4 <u>3,84</u>	7 <u>7,3</u>	-

Yodo

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 g	70	<u>160</u>	-
µg/100 kcal	13,46 <u>13,5</u>	25,5	-

Contenido de humedad

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
Porcentaje (%) [Actividad del agua (aW)]	<u>[0,2]</u>	2,5 <u>[0,45]</u>	-

ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE BIOENRIQUECIMIENTO (mantenido en el trámite 4)

El bioenriquecimiento¹ es todo proceso² distinto de la adición convencional de nutrientes a los alimentos³ por el que se aumentan el contenido o la biodisponibilidad de los nutrientes en cualquiera de las posibles fuentes alimenticias⁴ para los fines nutricionales previstos⁵.

¹⁾ Es posible que algunos Estados miembros prefieran usar un término equivalente.

²⁾ El **proceso** deberá ser determinado por la autoridad nacional o regional competente.

³⁾ La **adición convencional de nutrientes a los alimentos** se encuentra cubierta por los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987).

⁴⁾ Por ejemplo, animales, vegetales, hongos, levaduras o bacterias.

⁵⁾ **Fin nutricional:**

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

Apéndice VII

ANTEPROYECTO DE CONDICIONES PARA UNA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (AGT) EN LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES (CXG 23-1997)¹

(mantenido en el trámite 4)

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

¹ Para su introducción entre la grasa saturada y el colesterol dentro del Cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997).

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

Apéndice VIII

MECANISMO/MARCO PARA EXAMINAR LA JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

(para un nuevo examen por el GTP)

ANEXO 1**Proceso para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en alimentos sujetos a las normas del CCNFSDU**

- El CCNFSDU recaba las solicitudes y la información para evaluar la necesidad tecnológica haciendo uso del marco acordado¹.
- El CCNFSDU comprueba la adecuación de la información aportada y la evalúa sirviéndose de los criterios y las preguntas incluidos en el marco².
- Las conclusiones de la evaluación quedan registradas en el informe de la reunión del CCNFSDU correspondiente y, si el CCNFSDU determina que el uso propuesto satisface los criterios establecidos, se considerará que existe una justificación tecnológica para dicho uso.

A continuación, se exponen los posibles trámites subsiguientes:

Solicitudes para las que se prevé la evaluación del JECFA

- El solicitante puede solicitar la inclusión de la sustancia en la lista de prioridades del JECFA siguiendo el procedimiento estándar (esto es, respondiendo a la circular del CCFA *Solicitud de información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA*) e incluyendo la referencia al informe del CCNFSDU en el que se haya confirmado la necesidad tecnológica. En concreto, se debe contestar al punto 6, sobre justificación para el uso, de la circular del CCFA. A continuación, el CCFA debate la solicitud y, si procede (es decir, si el solicitante se compromete a proporcionar la información y la solicitud cuenta con el respaldo de un miembro del Codex), la incluye en la lista de prioridades del JECFA.
- El JECFA presenta la evaluación de la inocuidad ante el CCFA y este comité remite los resultados al CCNFSDU. A la luz de las conclusiones de la evaluación de la inocuidad, se actualiza la NGAA (y la norma para productos correspondiente si aún no está alineada con la NGAA) o, en caso de que surjan dudas tras la evaluación del JECFA, la cuestión es debatida nuevamente entre el CCFA y el CCNFSDU.

Solicitudes para las que no se prevé la evaluación del JECFA

- Las propuestas de uso de aditivos en las normas del CCNFSDU se remiten al CCFA para su ratificación e inclusión en la NGAA³ y la norma para productos se actualiza si no está armonizada con la NGAA.
- Se proporciona una respuesta al CCFA en caso de que el CCFA plantee consultas sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos en alimentos que formen parte del mandato del CCNFSDU.

¹ Esto se puede llevar a cabo mediante una circular emitida por la Secretaría del Codex (para usos de aditivos alimentarios que requieren de la evaluación del JECFA) o a través de un GTE (p. ej., en el caso de una nueva norma en proceso de elaboración).

² De ser necesario, se establecería un GTE específico o un grupo de trabajo paralelo a la reunión del Comité para que elaborasen proyectos de recomendaciones a fin de presentarlos ante este.

³ Página 53 del *Manual de procedimiento* en su 26.ª edición: «Cuando exista ya un Comité sobre productos en funciones, las propuestas para el uso de aditivos en cualquier norma para productos que se esté examinando, deberán ser preparadas por el Comité pertinente, y deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios para su ratificación e inclusión en la Norma general para los aditivos alimentarios».

ANEXO 2

Marco del CCNFSDU para la evaluación de la necesidad tecnológica

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El marco se aplica al uso de aditivos en los alimentos que forman parte del mandato del CCNFSDU (esto es, los alimentos normalizados y los no normalizados tras recibirse una solicitud del CCFA).

P. 1: IDENTIDAD Y USO PREVISTO

P. 1.1: Proporcionense el nombre y el número del SIN del aditivo alimentario tal como constan en el documento CAC/GL 36-1989 (o el nombre químico de la sustancia si esta aún no ha sido incluida en el documento CAC/GL 36-1989).

P. 1.2: Describese el alimento en el que se prevea el uso del aditivo y su forma (esto es, líquida o en polvo) e indíquese la norma del CCNFSDU y, si se conoce, la subcategoría de alimentos de la NGAA pertinentes.

P. 1.3: Indíquese y justifíquese el intervalo de la dosis de uso propuesta para el aditivo alimentario necesario para lograr el efecto tecnológico deseado con la mínima dosis de uso posible.

P. 2: CONFORMIDAD CON LA SECCIÓN 3.2 DEL PREÁMBULO DE LA NGAA

P. 2.1: Describese la función tecnológica del aditivo alimentario, tal como se indica en el documento CAC/GL 36-1989 (incluida la clase funcional), así como la ventaja que confiere su uso.

P. 2.2: ¿El uso del aditivo satisface una o varias de las necesidades establecidas en los párrafos a) a d) de la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA? Indíquese cuál o cuáles.

- a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
- b) Proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
- c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- d) Proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones

P. 2.3: ¿No se pueden lograr los objetivos establecidos en los párrafos a) a d) de la Sección 3.2 del preámbulo de la NGAA por otros medios factibles económica y tecnológicamente?

P. 2.4: ¿El uso de este aditivo alimentario en el alimento previsto modificaría alguna característica del alimento que pudiera confundir al consumidor? Por ejemplo, la naturaleza, la sustancia, la calidad global o la calidad nutricional del alimento o el uso de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas no deseables que pudieran confundir al consumidor.

P. 3: CONFORMIDAD CON EL ENFOQUE SOBRE EL USO DE ADITIVOS EN ALIMENTOS DESTINADOS A LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

[P. 3.1: ¿El aditivo alimentario propuesto desempeña una función tecnológica idéntica o similar a la de otros aditivos que ya han sido autorizados para su uso en la misma categoría de productos? En caso negativo, ¿qué justificación existe para la necesidad de un aditivo con una clase funcional o una función tecnológica nuevas? En caso afirmativo, ¿qué ventajas aporta el aditivo propuesto frente a las opciones autorizadas en la actualidad?]

Apéndice IX

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

(para su ratificación por el CCMAS)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo propuesto
	Calcio	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica de llama	IIII
		AOAC 985.35	Espectrometría de absorción atómica de llama	III
	Cobre	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica de llama	IIII
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
	Hierro	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		AOAC 985.35	Espectrometría de absorción atómica de llama	III
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
	Magnesio	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica de llama	IIII
		AOAC 985.35	Espectrometría de absorción atómica de llama	III
	Manganeso	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		AOAC 985.35	Espectrometría de absorción atómica de llama	IIII
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
	Fósforo	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
		AOAC 986.24	Espectrofotometría (molibdo vanadato)	IIII
	Potasio	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica de llama	IIII
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
	Sodio	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica de llama	II III
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
	Zinc	AOAC 2015.06/ ISO 21424 IDF 243	Espectrometría de masas ICP	II
		AOAC 985.35	Espectrometría de absorción	IIII

			atómica de llama	
		AOAC 984.27	Espectroscopía de emisión de plasma de acoplamiento inductivo	III
	Vitamina K	AOAC 2015.09 / ISO 21446	HPLC	II
	Acido fólico	AOAC 2011.06	LC-MS/MS	II
		AOAC 992.05/EN 14131	Ensayo microbiológico	IIII
		J AOAC 2000 Int. 2000: 83; 1141-1148	Inmunoanálisis con biosensor óptico	IV
		J Chromatogr. A., 928, 77-90, 2001	HPLC, que incorpora una limpieza por inmunoafinidad y la conversión a 5-metiltetrahidrofolato	IV