

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.:57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email Codex@fao.org Facsimile:+39(06) 5705.4593

---

ALINORM 99/26

**S**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*23º período de sesiones  
Roma, 28 de junio – 3 de julio de 1999*

**INFORME DE LA 21ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX  
SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

*Berlín, Alemania  
21 – 25 de septiembre de 1998*

*Nota: El presente documento incluye la Carta Circular CL 1998/35-NFSDU.*



# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.:57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email Codex@fao.org Facsimile:+39(06)5705.4593

CX 5/20.2

CL 1998/35 – NFSDU  
Octubre de 1998

- A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 21ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (ALINORM 99/26)**

El informe de la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 23º período de sesiones, que se celebrará en Roma del 26 de junio al 3 de julio de 1999.

## **PARTE A. ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA SU ADOPCIÓN O APROBACIÓN POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 23º PERÍODO DE SESIONES**

### **PROYECTOS DE TEXTOS EN EL TRÁMITE 8**

- 1. PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE B) (DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES) (ALINORM 99/26, Apéndice II)**

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a formular observaciones sobre el citado proyecto de Cuadro, debiéndolo hacer por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las repercusiones económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, décima edición, págs. 24-25) y remitiéndolas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; e-mail: codex@fao.org), **para el 1º de abril de 1999 a más tardar.**

### **PROYECTOS DE TEXTOS EN EL TRÁMITE 5:**

- 2. ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD (ALINORM 99/26, Apéndice IV)**

A los gobiernos y organizaciones internacionales se les invita a formular observaciones sobre el anteproyecto de norma en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las repercusiones económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, décima edición, págs. 24-25), debiéndolo hacer por escrito al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; e-mail: codex@fao.org), **para el 1º de abril de 1999 a más tardar.**

## **PARTE B SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

- 3. PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE FIBRA) (DIRECTRICES PARA LA UTILIZACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES) EN EL TRÁMITE 6 (ALINORM 99/26, párr. 30 y Apéndice III)**

A los gobiernos que deseen formular observaciones sobre el anteproyecto de Cuadro en el Trámite 6 se les invita a hacerlo por escrito al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; e-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **para el 1º de abril de 1999 a más tardar.**

- 4. ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN EN EL TRÁMITE 6 (ALINORM 99/26), párr. 40)**

A los gobiernos que deseen formular observaciones sobre el anteproyecto de norma que se presenta en el documento CX/NFSU 98/4 se les invita a hacerlo por escrito al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; e-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **para el 1º de abril de 1999 a más tardar.**

- 5. ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES EN EL TRÁMITE 3 (ALINORM 99/26, párrs. 106 y Apéndice V)**

Se invita a los gobiernos a formular observaciones sobre el anteproyecto citado, especialmente sobre las partes que quedan entre corchetes, debiéndolo hacer por escrito al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; e-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **para el 1º de abril de 1999 a más tardar.**

- 6. ENRIQUECIMIENTO CON VITAMINA C (ALINORM 99/26, párrs. 7-8)**

Al examinar la cuestión del Enriquecimiento con vitamina C, el Comité tomó nota de que tal vez fuera necesario examinar los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09/1987) con objeto de abordar el Tema del enriquecimiento en las normas sobre productos. Se invita a los gobiernos a formular sus observaciones sobre el citado asunto, debiéndolo hacer por escrito al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; e-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **para el 1º de abril de 1999 a más tardar.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 21<sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales llegó a las conclusiones siguientes:

### ASUNTOS PARA SU EXAMEN POR LA COMISIÓN

#### El Comité:

- ☞ Recomendó la aprobación en el Trámite 8 Del Cuadro de Condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte B), en que figuran disposiciones sobre proteínas y vitaminas y minerales para su incorporación a las Directrices sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales (párr. 30 y Apéndice II);
- ☞ adelantó el anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad para su aprobación en el Trámite 5 (párr. 82 y Apéndice IV);
- ☞ inició un nuevo trabajo sobre listas consultivas de sales minerales y compuestos vitamínicos, con sujeción a su aprobación por el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (párr. 121).

### OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

#### El Comité:

- ☞ Devolvió el Anteproyecto de Condiciones para Contenidos de Nutrientes (PARTE B), que contiene disposiciones sobre fibra, al Trámite 6 para ulteriores observaciones y para su examen por el Comité en su próxima reunión (párr. 30 y Apéndice III);
- ☞ devolvió al Trámite 3 los Anteproyectos de Normas de Preparados para Lactantes para ulteriores observaciones y examen (párr. 106 y Apéndice V);
- ☞ acordó seguir examinando el Anteproyecto de Directrices sobre Complementos Vitamínicos y Minerales así como un documento de trabajo preparado con objeto de facilitar el debate de este Tema (párr. 49);
- ☞ acordó dejar el texto del Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten tal como figuraba en el CX/NFSDU 98/4) en el Trámite 6 y seguir examinándolo en su próxima reunión (párr. 40);
- ☞ acordó que las disposiciones relativas a vitaminas y minerales en los alimentos para fines médicos especiales merecían un ulterior examen y que la delegación de Alemania revisaría el documento de examen, incluido el Cuadro, según sea necesario, en corchetes para ulteriores observaciones y examen (párr. 113);
- ☞ acordó aplazar el examen de los Valores de Referencia sobre Nutrientes a Efectos de Etiquetado hasta que se disponga de las recomendaciones de la Consulta de Expertos en Bangkok (párr. 115); y
- ☞ acordó que se remitiese la cuestión relativa a las técnicas sobre propiedades al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Tomas de Muestras como asunto general (párr. 40).

## ÍNDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN .....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2- 3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA .....	4
ASUNTO REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	5 – 20
PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE B) (PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES).....	21 – 30
PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN .....	31 – 40
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES .....	41 – 49
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD EN EL TRÁMITE 4 .....	50 – 82
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES.....	83 – 106
EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES PARA VITAMINAS Y MINERALES EN LAS NORMAS DEL CODEX	
A) VITAMINAS Y MINERALES EN ALIMENTOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES .....	107 – 113
B) VALORES DE REFERENCIA SOBRE NUTRIENTES A EFECTOS DE ETIQUETADO.....	114 – 115
EXAMEN DE MODELOS DE ALIMENTACIÓN .....	116 – 117
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS .....	118
PROPUESTA DE DEFINICIÓN DE LA BASE PARA LA DERIVACIÓN DE LOS COEFICIENTES DE CONVERSIÓN ENERGÉTICA EN LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO.....	119 – 120
REVISIÓN DE LAS LISTAS CONSULTIVAS DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU EMPLEO EN ALIMENTOS DE LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD (CAC/GL 10-1979) .....	121 – 122
TRABAJOS FUTUROS.....	123
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN .....	124 – 125

## LISTA DE APÉNDICES

	Páginas
Apéndice I      Lista de participantes .....	23
Apéndice II     Cuadro de Condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte B) (Proyecto de Directrices sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales) .....	41
Apéndice III    Proyecto de Cuadro de Condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte B Fibra) (Proyecto de Directrices sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales).....	42
Apéndice IV    Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad.....	43
Apéndice V     Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes .....	50

**LISTA DE SIGLAS**  
(Empleadas en este Informe)

AAC	Asociación de Almidoneras de la U.E.
AESGP	Asociación Europea de las Especialidades Farmacéuticas para el Público en General
ALINORM	Informe de los Comités del Codex y otros documentos de trabajo presentados a la Comisión del Codex Alimentarius
AOAC	AOAC Internacional (Asociación de Químicos Analíticos Oficiales)
AOECS	Asociación de Sociedades Celíacas Europeas
BPF	Buena práctica de fabricación
CCA	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CE	Comisión Europea de la Unión Europea
CIAA	Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE
CISDA	Confederación de Asociaciones Internacionales de Bebidas Refrescantes
CNR	Consejo para una Nutrición Responsable
CSD	Documento de sala de conferencia
CSPI	Centro para la Ciencia en Interés Público
CX/NFSDU	Documento de trabajo para el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
EHPM	Federación Europea de Asociaciones de Fabricantes de Productos Sanitarios
ENCA	European network of Childbirth Association
FIAM	Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina
FIL	Federación Internacional de Lechería
IBFAN	Red Internacional de Acción sobre Alimentos de Lactantes
IC	Internacional de Consumidores
ICGMA	Consejo Internacional de la Asociación de Fabricantes de Comestibles

ILCA	Asociación Internacional de Consultores en Lactancia
ISDC	Consejo Internacional de Bebidas Refrescantes
ISDI	Industrias Internacionales de Alimentos para Regímenes Especiales
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
OICCC	Oficina Internacional del Cacao, el Chocolate y la Confitería
OMS	Organización Mundial de la Salud (Naciones Unidas)
UNICEF	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
VRN	Valores de referencia de nutrientes



## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales celebró su 21ª reunión del 21 al 25 de septiembre de 1998 en Berlín, Alemania, por amable invitación del Gobierno de Alemania. Presidió la reunión el Prof. Dr. Rolf Grossklaus, Director y Profesor del Instituto Federal para la Protección de los Consumidores y Medicina Veterinaria. Asistieron a la reunión 200 delegados, asesores y observadores procedentes de 42 países miembros y 21 organizaciones internacionales.

### APERTURA DE LA REUNIÓN (Tema 1 del programa)

2. La Sra. Dra. Sabina Bergmann-Pohl, Subsecretaria Parlamentaria del Ministerio Federal de Sanidad declaró inaugurada la reunión. En nombre del Ministro Federal de Sanidad dio su más cordial bienvenida a los delegados que asistían a la reunión. Destacó la importancia de la labor del Codex para proporcionar normas que protejan la salud de los consumidores y favorezcan el comercio internacional de alimentos al propio tiempo que se mejora la competitividad internacional. La Sra. Bergmann-Pohl hizo notar en especial que la asistencia sin precedente de delegaciones a esta reunión era un reconocimiento de la gran importancia del Codex debido a la referencia que en los pertinentes Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio se hacen a las normas, directrices y recomendaciones del Codex. Señaló asimismo que existía una cierta información errónea sobre declaraciones de propiedades médicas y sobre la implantación de restricciones a la accesibilidad a las vitaminas y minerales. En conclusión, expresó la esperanza de que, a pesar de cualesquiera dificultades, las decisiones del Comité se adoptarían por consenso y se basarían en los datos científicos disponibles, por lo que deseaba a los delegados pleno éxito en su labor.

3. La delegación de España expresó su pesar por la falta de interpretación al español y pidió a la Secretaría del país anfitrión que arbitrara medios adicionales para asegurar la posibilidad de trabajar en todos los idiomas oficiales de la reunión.

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

4. El Comité **aprobó** el Programa provisional propuesto y **acordó** examinar las propuestas de Australia (DSC 10) en relación con la Propuesta de definición de la base para derivar los coeficientes de conversión energética en las Directrices del Codex sobre Etiquetado en materia de Nutrición, y la de Nueva Zelandia (DSC 20) referente a la revisión de las listas consultivas de sales minerales y compuestos vitamínicos para su empleo en alimentos para lactantes y niños (CAC/GL 10-1979) dentro de Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 10 del programa).

### ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>

5. El Comité tomó nota de los asuntos que derivaban del 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA; junio de 1997; 45ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC), la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR; 7-12 de abril de 1997) y decidió examinar puntos de interés específicos dentro de los Temas correspondientes del programa.

---

<sup>1</sup> CX/NFSDU 98/1.

<sup>2</sup> CX/NFSDU 98/2; CX/NFSDU 98/2 Addendum; CRD 11 (Observaciones de los EE.UU.); CRD 22 (CIAA); CRD 36 (ILSI).

### **DISPOSICIONES SOBRE EL ENRIQUECIMIENTO CON YODO, HIERRO Y VITAMINA A EN LAS DIRECTRICES SOBRE DECLARACIONES DE PRIORIDADES NUTRICIONALES<sup>3</sup>**

6. El Comité aceptó la amable oferta de la delegación de Tailandia de preparar un documento de examen para su consideración en la próxima reunión del CCNFSU.

### **ENRIQUECIMIENTO CON VITAMINA C<sup>4</sup>**

7. Varias delegaciones señalaron que este Tema ya había sido tratado en los “Principios Generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos” (CAC/GL 09-1987), donde había disposiciones para el enriquecimiento de nutrientes. El Comité debatió la necesidad de establecer una distinción clara entre el uso de la vitamina C como aditivo y su empleo a efectos de enriquecimiento: cuando se emplea como aditivo debe declararse como tal y cuando se utiliza a efectos de enriquecimiento debe declararse así de acuerdo con las Directrices Generales sobre uso de declaraciones de propiedades nutricionales.

8. El Comité tomó nota de que tal vez fuera necesario examinar los Principios Generales con objeto de abordar el Tema del enriquecimiento en las normas sobre productos básicos y **acordó** que se preparase una circular en que se recabase de los gobiernos sus observaciones sobre la necesidad de dicho examen.

### **EXAMEN DEL MÉTODO DE ANÁLISIS PARA EL ETIQUETADO EN MATERIA DE NUTRICIÓN<sup>5</sup>**

9. El Comité tomó nota de que se disponía de un nuevo método y **acordó** agregar el método AOAC 996.06 para la determinación de las grasas poliinsaturadas y saturadas a la vista actual de métodos.

### **ASUNTOS RELATIVOS A LAS DECLARACIONES EN MATERIA DE SANIDAD Y NUTRICIÓN**

10. El Comité tomó nota de que el Comité Coordinador para Europa había subrayado la importancia de las cuestiones relativas a las declaraciones en materia de nutrición y sanidad y a la necesidad de proseguir los trabajos en estas materias. A este respecto, el Comité examinó los siguientes asuntos que se derivaban del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL).

### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO EN MATERIA DE NUTRICIÓN**

11. El Comité examinó la petición del CCFL en el sentido de determinar si las necesidades de salud pública exigían el etiquetado obligatorio de azúcares, fibras, grasas saturadas y sodio cuando fuera aplicable el etiquetado en materia de nutrición, lo que vendría a añadirse a las disposiciones actuales de las Directrices para etiquetado en materia de nutrición, en virtud de las cuales deberán indicarse cuando se hace una declaración de nutrientes, el valor energético, la proteína, los carbohidratos existentes y la grasa.

12. Varias delegaciones apoyaron los requisitos que figuran actualmente en las Directrices, apuntando que sería difícilmente aplicable en la práctica la declaración sobre cuatro nutrientes adicionales, además de que esto podría confundir al consumidor sin servirle de información útil. Indicaron que, desde el punto de vista de la sanidad pública, el etiquetado adicional no era el único medio para mejorar el estado nutricional de la población e insistieron en la necesidad de desarrollar una educación nutricional de tal suerte que los consumidores pudieran aprovecharse realmente del etiquetado nutricional y estuvieran en condiciones de hacer una opción informada.

13. El Observador de la Comunidad Europea recordó que el método seguido en la CE concordaba con las Directrices actuales y que la declaración sobre energía, proteína, carbohidratos y grasa era obligatoria sólo cuando se hacía una declaración de propiedades. Además, si se hacía una declaración sobre azúcar,

---

<sup>3</sup> ALINORM 97/15, párrs. 69-74

<sup>4</sup> ALINORM 99/27, párr. 29.

<sup>5</sup> ALINORM 97/23<sup>a</sup>, párrs. 43-48, Apéndice IV, CX/MAS 97/9; CRD 4 (Observaciones de Canadá, Uruguay, CSPI).

fibra, grasa saturada y sodio, la declaración de todos estos cuatro nutrientes adicionales debía también convertirse en obligatoria. El Observador propuso que el Comité examinase este método y recibió el respaldo de Canadá y otras delegaciones.

14. La delegación de la India y el Observador de la IC apoyó la obligatoriedad del etiquetado completo para información y educación de los consumidores. Podría incluso ampliarse para incluir la fibra, el azúcar, la grasa saturada y el sodio. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que debería dejarse al arbitrio de las autoridades nacionales que determinasen si hacía falta un etiquetado nutricional adicional. La delegación de los Estados Unidos apoyó la inclusión de los cuatro nutrientes adicionales y propuso que se siguiese estudiando este asunto ya que sería útil proporcionar orientación a los gobiernos sobre la declaración de nutrientes adicionales, incluso con carácter facultativo.

15. El Comité reconoció que había apoyo general a favor de retener las disposiciones actuales en las Directrices y **acordó** seguir examinando esta cuestión en su próxima reunión y recabar ulteriores observaciones sobre esta materia.

#### **ANTEPROYECTO DE RECOMENDACIONES SOBRE EL EMPLEO DE DECLARACIONES EN MATERIA DE SALUD**

16. El Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre la petición del CCFL en punto a la base científica de las declaraciones en materia de salud, y reconoció que una de las principales cuestiones era la de definir qué se entiende por declaraciones de salud, pues el enfoque de este concepto difería considerablemente de un país a otro.

17. Varias delegaciones indicaron que no se inclinaban por ninguna declaración relativa a la prevención, cura y tratamiento de enfermedades pero que podrían seguirse estudiando las declaraciones relativas a la contribución de nutrientes específicos a la salud, siempre que se estableciese claramente la base científica de las mismas.

18. El Observador de la Internacional de Consumidores manifestó su opinión de que no se deberían permitir declaraciones en materia de salud. Estas declaraciones por lo general creaban confusión a los consumidores y era muy difícil definir las satisfactoriamente. El Observador del Consejo para una Nutrición Responsable (CNR) observó que muchas de esas declaraciones, parte de las cuales eran equívocas para el consumidor, ya se hallaban en el mercado y que el Comité debería tratar de afrontar como asunto de urgencia una cuestión tan compleja como ésta.

19. La delegación de Francia indicó que había preparado un documento sobre los criterios científicos que deberían emplearse como base de las declaraciones de salud y se ofreció a pasarlo a las delegaciones interesadas. La delegación de los Estados Unidos se refirió a su experiencia en esta materia a nivel nacional y propuso compilar información de los países miembros sobre sus respectivas experiencias por lo que respecta a la definición de criterios.

20. El Comité reconoció que deberían definirse los criterios para su demostración científica a fin de sentar la base de las declaraciones de salud y acordó continuar su labor sobre este Tema tan importante. El Comité se felicitó de la oferta de las delegaciones de Francia y los Estados Unidos para coordinar la preparación de un documento de trabajo, con la participación de las delegaciones de Alemania, Brasil, Dinamarca y otras delegaciones interesadas, para su examen en la próxima reunión.

**PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE B) (PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)** (Tema 3 del programa)<sup>6</sup>

**FIBRA**

21. El Comité reconoció que, al definirse la condición para las declaraciones sobre fibra se debían abordar las cuestiones siguientes: la definición de fibra, el método de análisis, la remisión a los valores de referencia de nutrientes (VRN) y las discrepancias en los resultados obtenidos según se hiciese la declaración por 100 g o por 100 kcal.

22. Algunas delegaciones se inclinaron a favor de fijar una condición para hacer una declaración de propiedades en materia de fibra por 100 kcal ya que así se incluirían muchos alimentos que estaban reconocidos como fuentes de fibra, especialmente frutas y hortalizas, mientras que en otros sistemas podrían quedar excluidos. Otras delegaciones apoyaron la condición para una declaración de propiedades por 100 g, que guardaría coherencia con la expresión de nutrientes incluida en la Parte A del Cuadro. Brasil propuso también incluir una referencia a las cifras de fibra en 1,5 g de “contenido básico” y 3,0 g por 100 ml de “contenido alto” para así tener en cuenta los líquidos como jugos (zumos) de frutas. Algunas delegaciones propusieron referirse al tamaño de la porción de alimento con objeto de evitar las incongruencias señaladas cuando se hace referencia a 100 kcal o 100 g.

23. El Comité reconoció que, al no haber acuerdo sobre la definición de fibra ni sobre el método de su determinación, no podía adoptarse ninguna decisión por ahora pero sería útil seguir examinando este Tema. El Comité **acordó** establecer un Grupo oficioso de Trabajo<sup>7</sup>, presidido por el Reino Unido, para estudiar las observaciones y propuestas recibidas de los gobiernos y determinar cómo seguir avanzando por lo que respecta a las declaraciones de propiedades relativas a la fibra. El Comité observó que el Grupo oficioso de Trabajo no había llegado a ninguna conclusión pero había comenzado a trabajar para identificar aquéllos aspectos que necesitan ulterior consideración y acordó proseguir sus consultas por correspondencia según fuese necesario, con objeto de establecer una base científica para los niveles de fibras que figuraban en el Cuadro.

**PROTEÍNAS: VITAMINAS Y MINERALES**

24. Algunas delegaciones indicaron que la clasificación de algunos alimentos como líquidos o sólidos creaban ciertas dificultades para determinar si eran fuentes de algunos nutrientes; otras delegaciones señalaron que la referencia a energía (100 kcal) en lugar de cantidad (100 g o ml) solucionaría el problema.

25. La delegación de Sudáfrica propuso combinar las referencias a energía y a cantidad con el fin de evitar que se clasifiquen alimentos que no son fuentes reconocidas de proteína o con un alto contenido proteínico.

26. El Comité debatió el empleo del valor para “contenido alto” y en general estuvo de acuerdo en que debía ser el doble de los valores de “contenido básico”. El Observador de la Internacional de Consumidores expresó la opinión de que el valor para un contenido alto de proteína debía corresponder al triple del valor del “contenido básico” pues así correspondería a la sensación que tiene el consumidor. La delegación de España, aunque se manifestó de acuerdo con una base científica como condición para la

<sup>6</sup> CX/NFSDU 98/3; CX/NFSDU 98/3-Add.1 (Observaciones de Australia, Cuba, Kuwait, México, Nueva Zelanda, Sudáfrica, España); CX/NFSDU 98/3-Add.2 (Alemania); CRD 2 (Uruguay); CRD 12 (EE.UU.); CRD 27 (Tailandia); CRD 34 (ISDC); CRD 40 (India); CRD 53 (EE.UU.)

<sup>7</sup> Alemania, Australia, Brasil, Canadá, Corea, Dinamarca, EE.UU., Francia, Hungría, Nueva Zelanda, Sudáfrica.

declaración de propiedades señaló que esta información no siempre era suficientemente clara al consumidor. Otras delegaciones puntualizaron que la proporción actual entre “contenido alto” y “contenido básico” era congruente con los estudios científicos basados en las encuestas de consumo de alimentos en sus países.

27. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el VRN debería actualizarse, ya que los valores que figuran en el Cuadro se referían a ellos. Sin embargo, el Comité convino en que, por lo que respecta a las declaraciones de propiedades nutricionales, la cuestión que hay que abordar no son las cifras reales de los VRN sino los principios aplicables al establecimiento de condiciones en el Cuadro.

28. Algunas delegaciones señalaron que la expresión que se emplea “por porción de alimento” debe tenerse en cuenta ya que es práctica común en sus países; así se debería recoger en las condiciones para las declaraciones de propiedades en el Cuadro, conforme se acordó en la última reunión del Comité y quedó consignado en el informe de la Comisión. El Comité reconoció que no es posible determinar el tamaño de las porciones de alimento ya que esto difería mucho en cada caso según los países y los alimentos, pero acordó que en el Cuadro debía incluirse una referencia a la expresión por porción de alimento. Para facilitar el debate acerca de los valores relativos tanto a la proteína como a las vitaminas y minerales, el Comité acordó crear un Grupo de Trabajo oficioso presidido por Francia, con el encargo especial de estudiar la propuesta de la delegación de los Estados Unidos para incluir una referencia a porciones de alimento y encomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que emprendieran ulteriores trabajos sobre los tamaños de las porciones (ALINORM 97/37, párr. 50).

29. El Profesor Rey (Francia) presentó las conclusiones del Grupo de Trabajo oficioso e informó al Comité de que dicho Grupo, a excepción de Sudáfrica y Francia, había llegado a un consenso sobre la cuestión planteada. El Comité expresó su reconocimiento al Grupo de Trabajo y se mostró de acuerdo con sus recomendaciones de incluir los siguientes valores, además de la expresión por 100 kcal y por 100 g/ml:

- 10% del VRN por porción de alimento para “contenido básico de proteína”
- 15% del VRN por porción de alimento para “contenido básico de vitaminas y minerales”

con una nota a pie de página en el sentido de que el tamaño de la porción de alimento debía ser determinado a nivel nacional. Se confirmó también la referencia a “contenido alto” como el doble del valor del “contenido básico” tanto para la proteína como para las vitaminas y minerales. Sudáfrica y Francia se mostraron de acuerdo con la nota a pie de página revisada, pero no accedieron a una revisión de las condiciones para la proteína.

#### **SITUACIÓN DEL PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES (DIRECTRICES SOBRE USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)**

30. El Comité **acordó** adelantar las disposiciones sobre proteína y vitaminas y minerales que aparecían en el Cuadro al Trámite 8 para su aprobación por la Comisión en su 23º período de sesiones (véase Apéndice II) y devolver las disposiciones sobre fibra al Trámite 6 para recabar ulteriores observaciones y para su examen por la próxima reunión (véase Apéndice III).

#### **PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN (Tema 4 del programa)<sup>8</sup>**

---

<sup>8</sup> CX/NFSU 98/4; CX/NFSU 98/4-Add.1 (Observaciones de Australia, España, Reino Unido, AAC; ISDI); CX/NFSU 98/4-Add.2 (AOECS); CRD 3 (Uruguay, ISDI); CRD 13 (EE.UU.); CRD 21 (España); CRD 33 = CRD 43 (Suecia); CRD 44 (India); CRD 51 (Noruega).

31. El Comité recordó que la CCA, en su 22º período de sesiones, adoptó el Anteproyecto de Norma para alimentos exentos de gluten que se hallaba en el Trámite 5, al propio tiempo que recomendaba que las observaciones sobre métodos de análisis y sobre cantidades de gluten en los alimentos exentos de gluten habrían de tenerse en cuenta al dar los últimos toques a la norma. El Comité señaló que, sin un buen método de análisis, no estaría justificado desde el punto de vista científico adelantar ulteriormente dicha norma.

32. La delegación de Suecia presentó su reciente estudio sobre la determinación del gluten en alimentos mediante un inmunoensayo enzimático empleando un anticuerpo monoclonal para la omega-gliadina (CRD 33), habida cuenta de que el límite de detección del método (AOAC 991.19) era de un 20-40 ppm y que la repetibilidad era aceptable. Algunas delegaciones señalaron que el método presentado planteaba algunas preocupaciones de orden técnico: se había utilizado sólo en el trigo y por ello hay incertidumbre en lo que respecta a su aplicabilidad a otros cereales. En el ensayo se midió sólo la omega-gliadina y debían también tenerse en cuenta otras gliadinas. También había preocupación sobre la variabilidad de los resultados al emplear dicho método. Se suscitó la necesidad de mejorarlo aún más. La delegación de España, refiriéndose a sus observaciones escritas (DSC 21), expresó su preocupación en cuanto a establecer límites sin disponer de un método para detectar todas las prolaminas.

33. El Comité tomó nota de que en algunos casos un método patentado era el medio más específico para detectar un analítico, tal como ocurre en el caso de la detección de gluten. Dado que el Codex no había aprobado estas técnicas como métodos de análisis del Codex, el CCMAS debiera estudiar este problema.

34. Varias delegaciones sugirieron al Comité que pidiese a la FAO y a la OMS que convocara una Consulta de Expertos para abordar el Tema del nivel de análisis y del método a seguir. Otras delegaciones propusieron consultar al CCMAS sobre este particular. La Secretaría informó al Comité que, a petición del CCFL, el JECFA estaba dispuesto a estudiar la cuestión de la hipersensibilidad en su 53ª reunión (junio de 1999) y en ese marco podría debatirse la intolerancia al gluten. La Secretaría recordó que la función del CCMAS era aprobar métodos de análisis propuestos por comités especializados y que el CCNFSDU tenía que especificar dicho método.

35. España expresó su posición en cuanto a fijar un nivel en 200 ppm señalando que, para proteger la salud, la seguridad de los consumidores y sus legítimas preocupaciones económicas no está justificado clasificar los alimentos con un contenido de gluten de 200 ppm como exentos de gluten. Varias delegaciones y el Observador de la AAC propusieron que se aplazase el debate de este proyecto hasta que se dispusiera de un método fiable de análisis. Otras delegaciones se inclinaron a favor de proseguir los trabajos con objeto de atender a la necesidad urgente de los pacientes que sufren de enfermedad celiaca y propusieron adelantar al Trámite 8 una propuesta para un único nivel en 200 ppm. Un nuevo preámbulo sugeriría la revisión de la norma cuando se dispusiera de una metodología analítica ya perfeccionada. Teniendo en cuenta la falta de un método adecuado y exacto de análisis, se propuso mantener el nivel exento de gluten en 200 ppm para todos los alimentos e incluir un nuevo preámbulo en que se sugiriese la enmienda en el futuro de la norma cuando se llegase a contar con nuevos datos científicos.

36. Varias delegaciones señalaron que la actual definición en que se proponen dos niveles de alimentos “exentos de gluten” era desconcertante y engañosa para el consumidor y que debería establecerse un nivel único. Sin embargo, otras delegaciones y el Observador de la AOECs insistieron en la necesidad de dos niveles por lo que respecta a los alimentos exentos naturalmente de gluten y a los productos que habían quedado exentos también. El Comité tomó nota de que el término que se propone de “exento de gluten” podría llevar a engaño al consumidor y reconoció que debe considerarse el término “de bajo contenido o de contenido reducido de gluten”.

37. El Observador de la AOECs, apoyado por algunas delegaciones, manifestó la opinión de que el nivel de 200 ppm para todos los alimentos exentos de gluten era demasiado elevado para proteger a los

celiacos y que el nivel de gluten debería referirse sólo al producto final para así proteger mejor al consumidor.

38. La delegación de Finlandia propuso eliminar la avena de la lista ya que las últimas investigaciones científicas de orden clínico habían demostrado que la avena podía ser tolerada por los pacientes celíacos ya que permite aportar fibras dietéticas a los enfermos. El Observador de la AOECS, apoyado por algunas delegaciones, insistió en que se eliminen los corchetes relativos en la avena ya que ésta puede tener un impacto negativo en la salud de los celíacos y los expertos en medicina no habían llegado a un consenso sobre este extremo.

39. El Comité reconoció que la preparación de un método fiable de análisis para el gluten era la clave de este debate y que por todos los medios debía estimularse el desarrollo de ese método.

#### **SITUACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS EXENTOS DE GLUTEN**

40. El Comité **acordó** dejar como figuraba en el documento CX/NFSDU 98/4 el texto del proyecto y devolverlo al Trámite 6 para su ulterior examen. El Comité **convino** asimismo en que se plantease al CCMAS como asunto general la cuestión relativa a las técnicas de determinación de propiedades.

#### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES EN EL TRÁMITE 4 (Tema 5 del programa)<sup>9</sup>**

41. El Presidente recordó que en el último período de sesiones de la CCA (junio de 1997) se debatió esta cuestión y se acordó devolver el anteproyecto al Trámite 3 para recabar ulteriores observaciones y para su examen por el CCNFSDU, en particular un reexamen de fondo sobre la necesidad de dichas Directrices, e invitó al Comité a intercambiar opiniones sobre la cuestión básica planteada.

42. El Comité examinó el asunto y reconoció que sobre esta cuestión había dos criterios. Varios países y el Observador de la IC se inclinaban a favor de una ulterior elaboración de estas Directrices sin demora ya que los complementos de vitaminas y minerales se comercializaban ampliamente y el empleo no reglamentado de algunos complementos podría acarrear perjuicio a la salud de los consumidores. Por otra parte, ya que la legislación nacional no podía siempre abordar los problemas y existían ya obstáculos al comercio, era indispensable ofrecer una referencia internacional en el ámbito del Codex y asegurar unas buenas prácticas comerciales. Algunas delegaciones señalaron que debía establecerse una clara distinción entre vitaminas y minerales a fines terapéuticos y los complementos dietéticos que debían clasificarse como alimentos y, por lo tanto, quedar comprendidos en el mandato del Comité.

43. La delegación de Canadá, apoyada por la de los Estados Unidos, se opuso enérgicamente a una ulterior elaboración de las Directrices ya que ello interferiría con el comercio de productos que podría beneficiar a algunos consumidores, ya que los datos científicos recientes<sup>10</sup> indican que tal vez la dieta no baste para cubrir las necesidades de algunos nutrientes de determinados subgrupos de población; además, muchos consumidores estimaban que el consumo de vitaminas y minerales constituía un “derecho”, y que debían poderse disponer libremente de aquellos productos que fueran seguros y que no ofreciesen riesgo alguno para la salud. La delegación insistió en que, dado que la actitud y la sensación de los consumidores variaban considerablemente de un país a otro, debería dejarse en manos de las autoridades nacionales la reglamentación de los complementos.

---

<sup>9</sup> CX/NFSDU 98/5; CX/NFSDU 98/5-1 - Texto corregido (Observaciones de Australia, Dinamarca, España, CSPI; CRN; ISDI); CX/NFSDU 98/5-Add.2 (Alemania); CRD 1 (EE.UU.: Texto abreviado en Internet de un modelo de evaluación de riesgos para establecer niveles superiores de absorción de nutrientes); CRD 4 (Canadá, Uruguay, CSPI); CRD 14 (EE.UU.); CRD 25 (Tailandia); CRD 44 (India); CRD 52 (Noruega)

<sup>10</sup> Junta de Alimentación y Nutrición, NAS.

44. Se recordó al Comité que en algunos países los complementos de vitaminas y/o minerales estaban reglamentados como productos farmacéuticos o artículos terapéuticos por completo y en algunos otros esto dependía de la cantidad de la dosis por encima de la IDR. Por lo tanto se estimó necesario resolver primero los principios clave del problema. La delegación de Sudáfrica apoyó las observaciones de Australia puestas por escrito y señaló que, como las Directrices no se aplicarían a los países donde se reglamentaban los complementos como medicamentos, tendrían un efecto limitado en la situación actual de Sudáfrica.

45. El Comité mantuvo un amplio debate sobre la base del establecimiento de límites superiores a la vista de las demostraciones científicas de que actualmente se dispone; algunas delegaciones expresaron su apoyo a un enfoque de modelo de riesgo de base científica para elaborar límites superiores de inocuidad mientras que otras delegaciones insistieron en que la decisión debía basarse fundamentalmente en motivos de orden nutricional. Se señaló asimismo que las autoridades oficiales tenían que abordar cuestiones relativas a declaraciones de propiedades no fundamentadas, control y seguimiento de productos, que debían tenerse en cuenta al debatir la fijación de límites.

46. El Presidente propuso que, para favorecer el consenso, había que esforzarse por combinar los distintos métodos pues debía haber la posibilidad de integrar las preocupaciones tanto en punto a inocuidad como a nutrición sobre la base siguiente: el establecimiento de un modelo de evaluación de riesgos de base científica para desarrollar límites superiores de inocuidad, teniendo en cuenta todas las procedencias de los nutrientes y unos factores adecuados de inocuidad para formular recomendaciones en relación con la ingesta diaria de vitaminas y minerales en el caso de los complementos vitamínicos y minerales. El Comité no puede llegar por ahora a una conclusión pero acordó proseguir sus debates en la próxima reunión a la vista de la propuesta anterior y de los Temas suscitados durante el debate.

47. La Secretaría señaló a la atención del Comité la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en necesidades humanas de vitaminas y minerales, que actualmente se celebra en Bangkok (21-30 de septiembre de 1998). El propósito de dicha consulta era examinar toda la serie de necesidades de vitaminas y minerales de base alimentaria, incluida su importancia en la fisiología y metabolismo humano normal y en situaciones de enfermedades de carencia, lo que podría servir de base para la solución de este Tema.

48. El Observador de la CE indicó que la cuestión de los complementos dietéticos estaba siendo examinada actualmente en la CE, donde todavía no existía legislación alguna al respecto, e informó al Comité que los servicios de la CE habían preparado un documento sobre este punto. En dicho documento se ofrecía una exposición neutral y objetiva de los Temas que debían estudiarse al respecto y se pretendía ayudar a comprender las razones que servían de apoyo a los distintos criterios. El Observador señaló que el documento que actualmente se debatía se había preparado en el marco de la UE pero que podría seguirse desarrollando en el contexto internacional con la participación de los países interesados; convendría estudiar a fondo los principios que justifican cada aptitud concreta con el fin de encontrar un terreno común para el debate. El Comité **acordó** que, antes de seguir adelante con la elaboración de las Directrices, Canadá, EE.UU., y la CE debían preparar conjuntamente sobre los Temas arriba planteados un documento de debate, tomando como base el documento antes citado.

#### **SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE COMPLEMENTOS DE VITAMINAS Y MINERALES**

49. El Comité decidió retener en el Trámite 4 el Anteproyecto de Directrices para complementos de vitaminas y minerales y **acordó** examinar en su próxima reunión un documento de debate preparado por Canadá, los Estados Unidos y la CE con el fin de facilitar el examen de este Tema.



## ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD (Tema 6 del programa)<sup>11</sup>

50. El Comité, recordando que en su última reunión se había examinado detalladamente el anteproyecto y se había distribuido para recabar observaciones adicionales, examinó el texto sección por sección e introdujo las siguientes enmiendas.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

51. La delegación de Bolivia propuso modificar el Ámbito de aplicación para hacer alusión a “la edad de unos 6 meses” en lugar de “a partir de 4 ó 6 meses de edad en adelante”, destacando los problemas de salud relacionados con la alimentación complementaria cuando se introduce demasiado pronto, especialmente en los países en desarrollo. Opinión ésta que fue apoyada por las delegaciones de Egipto, Hungría, Noruega, Corea, India, Brasil, Venezuela, Uruguay, así como por el representante del UNICEF (que se refirió a la resolución 45.5 de la Asamblea Mundial de la Alimentación), y los Observadores de la Internacional de Consumidores, IBFAN, ENCA, ILCA. Señalaron que el empleo de una escala (de 4 a 6 meses) acarrearía confusión a los agentes sanitarios y padres, y que un límite concreto para la introducción de alimentos a base de cereales arrojaría más luz para abordar los problemas relativos a la contaminación microbiana y a la intolerancia.

52. La delegación de Francia, apoyada por varias delegaciones y por el Observador de la CE, se mostró favorable al texto actual y subrayó la base científica para la escala de a partir de los 4 ó 6 meses de edad en adelante, ya que así era posible tener en cuenta el estado de salud de nutrición de la población en diferentes países y las necesidades de desarrollo de los lactantes, mientras que un límite de 6 meses no permitía flexibilidad alguna en este sentido. La delegación también señaló que las Directrices sobre la formulación de alimentos complementarios para lactantes de más edad y niños de corta edad se refería a lactantes de más edad después de los 6 meses y se había decidido mantener la norma y las directrices separadas porque se aplicaban a diferentes escalas de edad y cumplían diferentes fines.

53. El Representante de la OMS señaló que no existía cambio alguno en la actual actitud de la OMS sobre la introducción de la alimentación complementaria entre los cuatro y los seis meses, ya que los datos científicos actuales no apoyaban introducir una enmienda por el momento; la escala de edades era un elemento esencial ya que respondía a la necesidad de tener en cuenta la diversidad de necesidades de cada lactante. El Representante informó al Comité que se había emprendido un estudio exhaustivo, que se terminará en el año 2002, para revisar las actuales normas internacionales de referencia sobre crecimiento, con arreglo a los datos compilados en varias regiones sobre niños amamantados (lo que representa la nutrición ideal); los resultados de este estudio deberían aportar la base científica para volver a examinar dicha cuestión en el futuro. El Representante señaló asimismo que el Ámbito de aplicación debería estudiarse en unión con la Sección 8.5.4 sobre Instrucciones de empleo, por lo que la decisión de introducir alimentación complementaria debería hacerse en consulta con un agente de salud con arreglo a las necesidades concretas de los lactantes, y luego podrían estudiarse a nivel nacional otros tipos de requisitos.

54. Algunas delegaciones, en particular la India, representantes del UNICEF y de la IC señalaron a la atención la resolución de la reciente Asamblea Mundial de la Salud en que se adoptó “de unos seis meses” en lugar de “a partir de cuatro a seis meses en adelante” dado el carácter mundial de la norma.

---

<sup>11</sup> CX/NFSDU 98/6; CX/NFSDU 98/6 (corrigendum trilingüe); CX/NFSDU 98/6-Add.1 (Observaciones de Cuba, Kuwait, México, IC, ISDI); CX/NFSDU 98/6-Add.2 (Observaciones de Alemania, España, AOECs, CE); CRD 5 (Uruguay, Canadá, ISDI); CRD 15 (EE.UU.); CRD 23 (ENCA); CRD 26 (Tailandia); CRD 31 (IBFAN); CRD 37 (Japón); CRD 45 (India); CRD 49 (ILCA).

55. Algunas delegaciones subrayaron que ya se había adoptado en la última reunión una decisión sobre este punto por recomendación del representante de la OMS<sup>12</sup> y que el texto actual debe mantenerse ya que no existía base científica alguna para modificarlo. La India y otras delegaciones se opusieron a este criterio. El Comité, reconociendo que no existía consenso por el momento, se mostró de acuerdo con la propuesta de la delegación de Canadá de incluir el texto actual entre corchetes para recabar ulteriores observaciones y para su examen en la próxima reunión.

56. Como enmienda derivada, todas las referencias conexas a la edad de introducción en la norma se colocaron entre corchetes: secciones 3.8.1. (ingredientes facultativos), 8.5.3 (declaración sobre gluten), 8.5.4 (empleo del producto).

## **2.1 DEFINICIONES DEL PRODUCTO**

57. El Comité decidió suprimir la primera frase de esta sección ya que se repetía el texto de la sección 2. Descripción.

58. Algunas delegaciones propusieron suprimir la referencia a galletas, bizcochos y pastas como alimentos específicos para niños de corta edad ya que no había necesidad de reglamentar especialmente para niños esos productos, dado que éstos, en su definición de productos para lactantes y niños de corta edad, no diferían de los productos empleados por otros grupos de edad. Esta opinión fue apoyada por los Observadores de la Internacional de Consumidores y ENCA. El Representante de la OMS señaló que el hecho de que los productos no fueran necesarios no significaba necesariamente que no podían reglamentarse. Otras delegaciones indicaron que estos productos se empleaban y estaban reglamentados por la ley en sus países y que convenía proporcionar criterios nutricionales para su composición a nivel internacional y como orientación para los gobiernos. Esta opinión fue apoyada por el Observador de las ISDI.

59. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de la India de suprimir la referencia a raíces amiláceas ya que éstas no aportaban proteína y todos los países deberían estar en condiciones de utilizar cereales para sus lactantes. Sin embargo, se señaló que las raíces amiláceas se habían incluido en la norma para atender a las necesidades de países donde no se disponía de otras materias primas. El Comité reconoció que la norma tenía por objeto abarcar todos los tipos de alimentos y materias primas que se empleaban en distintas regiones y acordó retener el texto en su redacción actual.

## **2.2 OTRAS DEFINICIONES**

60. El Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre el punto 2.2.3 relativo a la leche, y debatió si la leche condensada edulcorada, la leche evaporada y la leche descremada deberían quedar excluidas. Algunas delegaciones señalaron que había que evitar la confusión entre los factores esenciales de composición que interesaban al fabricante y las instrucciones de empleo proporcionadas a los consumidores en el etiquetado. El Comité reconoció que los requisitos nutricionales según se definen en la Sección 3 asegurarían que el producto final no tuviese un contenido demasiado elevado en grasa o azúcares y que no fuesen necesarios requisitos adicionales sobre diferentes tipos de leche; se advirtió asimismo que en el Codex existía una definición de leche, revisada recientemente por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos. Por lo tanto, el Comité convino en suprimir la Sección 2.2.3.

## **3.1 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN**

61. El Comité convino en suprimir la referencia al maní (cacahuete) por los riesgos de alergenicidad que encierra.

## **3.3 PROTEÍNA**

---

<sup>12</sup> ALINORM 97/26, párr. 67.

62. El Comité acordó retener la segunda opción propuesta en el texto actual, que se refiere al 80 por ciento de la proteína de referencia, para expresar el contenido proteínico. La delegación de Japón propuso que se indicara que los valores para la proteína podían fijarse a nivel nacional teniendo en cuenta los hábitos alimenticios. Opinión ésta que recibió el apoyo de la delegación de Noruega, la cual propuso reducir los valores actuales para evitar una ingesta excesiva de proteína. Sin embargo, el Comité retuvo el texto actual ya que su propósito era servir de criterio común a nivel internacional, incluido el Anexo 1 sobre caseína. Acordó que sólo podrían emplearse formas naturales de L-aminoácidos.

### 3.4 HIDRATOS DE CARBONO

63. El Comité acordó modificar la cantidad de hidratos de carbono añadidos que aparecen en el párrafo 3.4.2 de 1,2-2,0 g por 1 kJ según lo sugerido por la delegación de España.

### 3.5 LÍPIDOS

64. La referencia a los productos a que se refiere el punto 2.1.4 (galletas y bizcochos) se suprimió pues las disposiciones de la Sección 3.5.1 se referían sólo a cereales simples para su reconstitución.

65. Algunas delegaciones señalaron que las disposiciones sobre a) ácido láurico y b) ácido mirístico no se consideraban esenciales, por lo que el Comité acordó suprimirlas.

### 3.6 MINERALES

66. Se introdujo entre corchetes la referencia a la expresión de sodio por 100 kcal para su examen más detenido. En la Sección 3.6.1, el Comité acordó mantener la referencia a productos destinados a niños de más de un año de edad con un cambio de reacción a fines aclaratorios. El Comité acordó suprimir la Sección 3.6.2 referente a productos descritos en la Sección 2.1.4 (galletas y bizcochos) y transferir esa referencia a la Sección 3.6.1.

### 3.7 VITAMINAS

67. Algunas delegaciones apoyaron la supresión de la Sección 3.7.2 sobre la adición de vitaminas A y D pues el enriquecimiento de los productos con estas vitaminas no era necesario en algunos países y podría incluso dar lugar a una ingesta excesiva y a graves peligros para la salud; las decisiones en materia de enriquecimiento de productos debería dejarse en manos de las autoridades nacionales, según se indica en la Sección 3.7.3. Otras delegaciones recordaron que estas disposiciones figuraban ya incluidas en la norma para preparados de lactantes y que sólo se aplicaban a los cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico (2.1.2). Algunas delegaciones señalaron que el enriquecimiento con vitaminas no debería ser obligatorio.

68. El Comité señaló también que las disposiciones relativas a las vitaminas A y D deberían guardar coherencia con la Sección 3.7.3. en virtud de la cual la adición de vitaminas y minerales debería hacerse de conformidad con la legislación del país respectivo. Algunas delegaciones propusieron que en la Sección 3.7.3 no se mencionasen expresamente la vitamina A, el yodo y el hierro, mientras que otras delegaciones subrayaron la importancia de esa referencia dadas las preocupaciones de salud pública relativas a deficiencias de micronutrientes.

69. El Comité, con la excepción de la delegación de Noruega **acordó** 1) mantener los valores actuales para las vitaminas A y D que aparecen en la Sección 3.7.2 y 2) modificar la Sección 3.7.3 para especificar que las excepciones a estos valores máximos y la adición de otras vitaminas y minerales para los que no se fijaba disposición alguna en la norma, quedaban encomendadas a la legislación nacional.

### **3.8 INGREDIENTES FACULTATIVOS: 3.8.3 CACAO**

70. El Comité, aunque tomó nota de la sugerencia de algunas delegaciones de suprimir esta Sección y de la propuesta de la delegación de Corea de referirse a un año de edad para la introducción del cacao, acordó mantener el texto actual, que se refería a nueve meses.

### **3.10 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS**

71. Varias delegaciones y observadores propusieron introducir una referencia a “alimentación con cuchara”, lo que aseguraría que estos productos no se comercialicen como sucedáneos de leche materna que podrían darse en biberón, y a la práctica normal para lactantes de más de seis meses. Otras delegaciones señalaron que este requisito dependía de la decisión que se tomase respecto de la edad de introducción de la alimentación complementaria. El Comité reconoció que no podía llegarse a ninguna conclusión por ahora y acordó incluir la “alimentación con cuchara” entre corchetes para recabar ulteriores observaciones. El Observador de la ILCA señaló que la adición de las palabras “con cuchara” antes de alimentación era compatible con este borrador ya que dichos productos no son sucedáneos de la leche materna.

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

72. El Comité observó que se habían formulado varias propuestas para enmendar la sección de aditivos y recordó que debía darse la justificación tecnológica adecuada cuando se presentan aditivos a su aprobación por el Comité sobre Aditivos y Contaminantes Alimentarios. El Comité admitió que estas disposiciones tenían que examinarse atentamente teniendo en cuenta todos los aspectos técnicos pertinentes, lo cual no era factible en la reunión actual debido a limitaciones de tiempo; por lo que propuso que un Grupo de Trabajo<sup>13</sup>, coordinado por la delegación de los Países Bajos, trabajase por correspondencia para proporcionar una sección revisada sobre aditivos alimentarios para su examen en la próxima reunión.

## **5. CONTAMINANTES**

73. La delegación de España expresó la opinión de que la referencia actual a “prácticamente exento” (de contaminantes) no era aceptable ya que no proporcionaba la base jurídica y práctica necesaria para un control oficial de los alimentos ni garantizaba la libre circulación de mercancías. Opinión ésta que fue apoyada por otras delegaciones, que propusieron la inclusión de cifras concretas para los plaguicidas, metales pesados y otros contaminantes.

74. El Comité recordó que el Comité sobre Residuos de Plaguicidas había pedido aclaraciones sobre su anterior solicitud de establecimiento de LMR para alimentos destinados a lactantes y niños, y reconoció que había que aportar las razones. El Comité acordó, por consiguiente, pedir al CCPR que examinase la viabilidad de establecer LMR específicos para alimentos basados en cereales y preparados para lactantes. El CCPR, al fijar los LMR para cada residuo de plaguicida en estos alimentos, debería exponer los principios generales para la evaluación de los riesgos que ya se han tenido en cuenta. Dichos principios debían incluir, aunque sin limitarse a ello, el examen de:

- las características fisiológicas y de desarrollo de los lactantes y niños de corta edad que consumirían esos productos;
- la aportación respectiva de esos alimentos a la ingesta diaria total de dichos lactantes y niños; y
- los tipos de ingredientes empleados en esos alimentos.

---

<sup>13</sup> El Grupo de Trabajo incluye los participantes siguientes: Alemania, Canadá, China, EE.UU., Eslovaquia, España, Francia, Reino Unido, Rumania, Suiza, Uruguay, CEE e ISDI.



## **6. HIGIENE**

75. El Comité observó que las declaraciones de referencias sobre higiene de los alimentos habían sido modificadas por la Comisión en su último período de sesiones y acordó modificar en consecuencia la sección actual.

## **8. ETIQUETADO**

76. El Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre la referencia a etiquetado en el idioma correspondiente del país y observó que en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Envasados se incluía una referencia al idioma. Sin embargo, algunas delegaciones y observadores se mostraron a favor de una afirmación específica a dicho efecto en la norma y el Comité mantuvo el texto actual.

### **8.3 DECLARACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO**

77. Para aclarar y simplificar esta sección, el Comité acordó sustituir la sección actual con el texto propuesto en las observaciones de Canadá, en virtud del cual el valor energético se expresaba en kcal o kJ y la proteína, los hidratos de carbono y la grasa “se expresaban en gramos por cada 100 g del alimento vendido, así como por cada cantidad determinada del alimento cuyo consumo se sugiere”. Se enmendó el texto de la Sección 8.3 según lo propuesto por el Observador de la CE.

### **8.5 INSTRUCCIONES SOBRE EMPLEO**

78. En la Sección 8.5.2, el Comité acordó suprimir la referencia a proteína y referirse a “productos comprendidos por la sección.1.1” a efectos aclaratorios.

79. En la Sección 8.5.3, el Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre la declaración de gluten y reconoció que las cuestiones relativas a los alimentos exentos de gluten se abordaban en la correspondiente norma y que debía ser compatible con la referencia al gluten en los alimentos destinados a lactantes. El Comité acordó que se declarara “la presencia o ausencia” de gluten con objeto de dar mayor flexibilidad. La frase quedó entre corchetes. El Observador de la AOACS expresó la opinión de que debe haber una declaración suficiente de gluten, incluidas las ayudas de elaboración que contengan gluten, la “regla del 75%”, que se extienda a todos los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad para mejor información de los consumidores que no toleran el gluten. El Observador de las ISDI señaló que no era necesaria esta petición porque la presencia de cereales que contienen gluten figuraba indicada en la lista de ingredientes.

80. La Sección 8.5.4 quedó entre corchetes en espera de una decisión sobre el Ámbito de aplicación, ya que incluía la referencia a la edad. Algunas delegaciones y el Representante de la OMS señalaron que esta Sección no era necesaria si se incluía un límite concreto para la edad de introducción del producto; otras delegaciones afirmaron que la decisión se tomase en consulta con un agente de salud, incluso en el marco de una recomendación para “unos seis meses”, que no era de carácter absoluto.

81. La delegación de la India y la de la Internacional de Consumidores propusieron incluir las siguientes disposiciones adicionales: una referencia a la necesidad de proseguir la lactancia materna cuando se introdujeran alimentos complementarios; la prohibición de dibujos que representen a niños o que den a entender una edad poco idónea para la introducción; la prohibición de declaración de propiedades sanitarias y nutricionales. El Comité observó que dentro de las disposiciones actuales de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, sólo se permitían las relativas a la salud que fueran conformes a la legislación nacional.

82. El Comité, reconociendo los avances realizados en la revisión del texto, acordó transmitir el anteproyecto a la Comisión para que lo apruebe en el Trámite 5 (véase Apéndice IV).

## **ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES EN EL TRÁMITE 4 (Tema 7 del programa)<sup>14</sup>**

83. La delegación de los Países Bajos introdujo el proyecto propuesto. El Comité recordó que, en su 20ª reunión, había examinado brevemente el documento y, en vista de la importancia de la norma y del poco tiempo disponible para analizarla, convino en devolver el texto al Trámite 3 para examinarlo más a fondo.

84. El Comité examinó el anteproyecto sección por sección y formuló las siguientes enmiendas.

### **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

85. Canadá y otras delegaciones señalaron que todos los preparados para lactantes, inclusive los destinados a usos dietéticos especiales, deben cumplir todos los requisitos estipulados en la norma, excepto los concernientes a cualquier nutriente que haya de modificarse para cumplir el requisito nutricional especial, a fin de asegurar que los preparados sean inocuos y nutricionalmente adecuados bajo todos los demás aspectos (aditivos, contaminantes, higiene). El Comité señaló que, aunque algunos requisitos en un preparado para lactantes en que se exigen condiciones sanitarias específicas podían apartarse de las disposiciones que figuraban en el anteproyecto, otros aspectos del preparado deben ajustarse a los requisitos del mismo. Se enmendó el primer párrafo del anteproyecto. El observador de la CE expresó su seria preocupación por las consecuencias de incluir en esta norma productos destinados a lactantes que no gocen de buena salud. Por lo que respecta a la aplicabilidad de las disposiciones para el empleo de aditivos y el etiquetado, hay que tener en cuenta que en otras normas podrían establecerse esas disposiciones diferentes y sobre todo en la Norma sobre Alimentos para Usos Médicos Especiales.

86. En lo que respecta a la referencia al Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna así como las resoluciones pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud (WHA), el Comité tomó nota del proyecto de texto presentado por la delegación de Canadá (CRD 6). Varias delegaciones así como el Observador de la CE se opusieron a remitir a las resoluciones de la WHA pues de esa forma se vincularía la norma a resoluciones futuras cuyo contenido es desconocido. Otras delegaciones junto con el Representante del UNICEF se mostraron a favor de la referencia. El Comité acordó incluir entre corchetes las palabras “así como las resoluciones pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud”.

87. La delegación de España expresó la opinión de que deberían examinarse atentamente las repercusiones jurídicas de la referencia.

### **2. DESCRIPCIÓN**

#### ***Sección 2.1.1***

88. El Comité acordó añadir, inmediatamente después de “agua” las palabras “inocua, potable y previamente hervida”, ya que era indispensable la inocuidad del agua en los preparados para lactantes.

---

<sup>14</sup> CX/NFSU 98/7; CX/NFSU 98/7-Add.1 (Observaciones de Australia: Texto desechado, Costa Rica, Egipto, Lituania, Nueva Zelandia, Sudáfrica, Turquía, IC; ISDI); CX/NFSU 98/7-Add.2 China, CE); CRD 6 (Australia: Texto correcto, Canadá, México, Uruguay); CRD 16 (EE.UU.); CRD 24 (ENCA); CRD 46 (India); CRD 48 (Argentina); CRD 50 (ILCA).



### **Sección 2.1.2**

89. Varias delegaciones propusieron suprimir el texto que sigue a “sus instrucciones de empleo” mientras que otros se opusieron. El Comité observó que las palabras “cuatro a seis meses de vida” deberían considerarse junto con el debate del Tema 6 del programa (véanse párrs. 51-56).

## **3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

### **Sección 3.1**

90. El Comité tuvo un intercambio amplio de puntos de vista. Se hicieron muchas sugerencias sobre esta sección, incluidas las presentadas por escrito en CX/NFSDU 98/6-Add.1; Add.2 y varios CRD.

91. Con referencia a sus observaciones en el CRD 46, la delegación de la India se opuso a la actual Sección 3.1.1, ya que la composición de los preparados para lactantes debería ajustarse a la respectiva legislación nacional.

92. El Comité observó que los valores máximos en los cuadros de vitaminas y minerales debían basarse en el análisis científico de riesgos y en los datos correspondientes. En la próxima reunión se efectuará un examen más a fondo de las cifras individuales de valores mínimos y máximos.

93. Por lo que respecta a la nota de pie de página del Cuadro de Vitaminas y Minerales: se suprimió el texto entre corchetes de la primera nota, ya que la base científica del máximo especificado requería un ulterior examen; la proporción máxima propuesta de Ca a P se sustituyó por 2,0 entre corchetes; se suprimió la cuarta nota pues la deficiencia de hierro constituía un grave problema en algunos países y el preparado para lactantes debía siempre enriquecerse.

94. Después de las palabras “proteínas de leche de vaca” de la Sección e) se agregaron las palabras “hidrolizados parciales de proteína” para que la expresión guardara coherencia con las disposiciones sobre proteína de soja.

95. El título propuesto para la sección f) “grasas y linoleato” fue sustituido por el nuevo título “grasa y ácidos grasos”, ya que en esta sección se trata de varios componentes grasos además del linoleato. Se suprimieron las disposiciones para el contenido de ácido láurico y mirístico, pues la justificación científica de las mismas precisaban de un examen más detenido. Varias delegaciones expresaron su preocupación por los límites propuestos para los ácidos grasos trans. El Observador del CNR pidió que se mencionasen expresamente en el proyecto de informe las recomendaciones o preocupaciones de varios delegados por lo que respecta al ADH y al AAR con objeto de centrar el debate científico en lo que podrían ser datos vinculantes y emergentes con respecto al beneficio.

### **Sección 3.2**

96. En la Sección 3.2.2 se incluyeron las palabras “e inocuidad” después de las palabras “La utilidad”.

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

97. La delegación de los Estados Unidos sugirió agregar los esteres del ácido tartárico diacetílico de mono y diglicéridos y los esteres del ácido cítrico de mono y diglicéridos en la lista de emulsionantes (CRD 16). Algunas delegaciones propusieron suprimir los agentes espesantes de la lista.

98. El Comité señaló que debían darse razones científicas cuando se presentan aditivos para que los apruebe el CCFAC. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo que examina la sección de los aditivos alimentarios en el Anteproyecto de Norma Revisada para los Alimentos a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad (párr. 72) abarque también esta tarea.

## 5. CONTAMINANTES

99. En lo que respecta a la Sección 5.2, la delegación de España repitió las preocupaciones ya expresadas en el párrafo 72 y manifestó su criterio de que debería aclararse la amplitud de la expresión “otros contaminantes”. Algunas delegaciones propusieron incluir contaminantes como metales pesados, PCB, dioxinas o elementos radioactivos. El Comité acordó que el debate de esta sección debía seguir al de la sección de contaminantes en el Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad (Tema 6 del programa).

## 6. HIGIENE

100. El Comité señaló que las indicaciones de referencia sobre higiene de los alimentos habían quedado modificadas por la Comisión en su último período de sesiones, por lo que acordó enmendar en consecuencia la sección actual.

## 9. ETIQUETADO

### *Sección 9.1*

101. En la sección 9.1.5, el Comité acordó incluir la segunda frase entre corchetes, ya que todavía no se había ultimado el debate sobre declaraciones de propiedades saludables.

102. En la Sección 9.1.6, se colocaron entre corchetes ambos párrafos.

### *Sección 9.5*

103. En la Sección 9.5.2 se pusieron entre corchetes las palabras “de más de seis meses de edad”.

### *Sección 9.6*

104. El Comité acordó que todo el párrafo de la Sección 9.6.1 y 9.6.2 figurara entre corchetes para su ulterior examen.

### *Anexo 1*

105. El Comité acordó adoptar las cifras propuestas por la delegación de Canadá (CRD 6).

## **SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES**

106. El Comité **acordó** devolver el Anteproyecto de Norma Revisada al Trámite 3 para su ulterior examen (véase Apéndice V).

## **EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES PARA VITAMINAS Y MINERALES EN LAS NORMAS DEL CODEX**

### **A) VITAMINAS Y MINERALES EN ALIMENTOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES (Tema 8a del programa)<sup>15</sup>**

107. La delegación de Alemania presentó el documento CX/NFSDU 98/8, que había sido preparado a solicitud del Comité en su 19ª reunión.

---

<sup>15</sup> CX/NFSDU 98/8; CX/NFSDU 98/8-Add.1 (Observaciones de Australia, Dinamarca, Egipto, Noruega, Singapur, Reino Unido; ISDI); CRD 7 (Uruguay); CRD 19 (EE.UU.); CRD 29 (Tailandia); CRD 42 (Dinamarca); CRD 47 (India).

108. El Comité agradeció a la delegación de Alemania dicho documento y mantuvo un intercambio de opiniones sobre la base científica de las necesidades de nutrientes para enfermos y los grupos de edad que han de tenerse en cuenta cuando se establecen niveles mínimos y máximos de vitaminas y minerales. Se acordó expresar los criterios de densidad de nutrientes tanto en kcal como en kilojulios ya que esta última expresión se utilizaba en varios países. El Comité aceptó la opinión de que, cuando se elaboren las disposiciones en el futuro, las escalas de edades se basen en los tres grupos de edad siguientes: 0-12 meses, 1-11 años, y más de 11 años.

109. La delegación de los Estados Unidos se opuso al establecimiento de límites máximos salvo que se haga sobre la base de una evaluación de riesgos de base científica cuando exista preocupación por la inocuidad y señaló que algunas de las escalas para los electrolitos no eran adecuadas. Algunas delegaciones pusieron en tela de juicio la utilidad de prescribir un contenido de nutrientes basado en las necesidades de los adultos sanos. Asimismo se sugirió modificar la ingesta energética de referencia cifrándola en 1500 kcal.

110. Las delegaciones de Dinamarca y Noruega propusieron ampliar el ámbito de aplicación del Cuadro e incluir las necesidades de energía, contenido de proteína y ácidos grasos esenciales. La delegación de Rumania señaló que los pacientes con quemaduras graves estaban especialmente necesitados por lo que toca a ácidos grasos. Sin embargo, el Comité no llegó a una conclusión sobre la adición de otros nutrientes al Cuadro.

111. Se apuntó que el Cuadro, cuando estuviera elaborado más detenidamente, se incluyera en la Norma para Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales y las correspondientes declaraciones de propiedades. No obstante, el Comité observó que la Norma no se aplicaba a los requisitos de composición sino sólo al etiquetado y a las declaraciones de propiedades; su revisión y la modificación de su ámbito de aplicación era una cuestión diferente que hasta ahora no se había planteado y no podía examinarse en estos momentos, especialmente dado que todavía no se había decidido cómo proceder con el Cuadro.

112. La delegación de Suiza señaló a la atención del Comité el hecho de que la Consulta FAO/OMS de Expertos en necesidades humanas de vitaminas y minerales se estaba celebrando en Bangkok y que sus conclusiones podrían ser útiles en este sentido.

113. El Comité **acordó** que los Temas más arriba señalados merecían más consideración y acordaron que la delegación de Alemania revisara el documento de examen, incluyendo el Cuadro, según fuera necesario, entre corchetes para ulteriores observaciones y para su examen en la próxima reunión.

#### **VALORES DE REFERENCIA SOBRE NUTRIENTES A EFECTOS DE ETIQUETADO (Tema 8b del programa)<sup>16</sup>**

114. El Comité recordó que en su 20ª reunión se había examinado este Tema y se había acordado que el documento se distribuyese para recabar las observaciones sobre el criterio general respecto de los valores y demás medidas que fueran necesarias.

115. El Comité observó que era difícil tratar este asunto ya que no se preveía ninguna posibilidad de tener una consulta de expertos análoga a la que se celebró en Helsinki. La delegación de Suiza recordó que se estaba celebrando en Bangkok la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos y podía aportar los datos necesarios para la ulterior elaboración de este documento. El Comité **acordó** no seguir examinando este Tema hasta que se pudiera disponer de las recomendaciones de la Consulta de Expertos.

---

<sup>16</sup> CX/NFSU 98/9; CX/NFSU 98/9-Add.1 (Observaciones de Singapur, Reino Unido); CRD 8 (Uruguay); CRD 17 (EE.UU.); CRD 30 (Tailandia); CRD 35 (ISDC).

**EXAMEN DE MODELOS DE ALIMENTACIÓN**(Tema 9 del programa)<sup>17</sup>

116. La delegación de Australia recordó que en la última reunión se había presentado un documento de examen sobre modelos de alimentación para la ingestión de nutrientes y que se había distribuido para recabar observaciones con objeto de conocer los puntos de vista de los países miembros sobre cómo proceder en este sector. La delegación reconoció que este documento había sido sustituido ya que se había verificado un ulterior desarrollo de la cuestión por las recomendaciones de la Consulta FAO/OMS sobre Consumo de Alimentos y Evaluación de la Exposición a los Productos Químicos (Ginebra, 1997)<sup>18</sup>. En este sentido, la delegación propuso que el Comité podría estudiar la forma de integrar las recomendaciones de la Consulta en su labor sobre cuestiones de nutrición, ya que la Consulta se había interesado fundamentalmente de la exposición a los productos químicos.

117. El Comité **se mostró de acuerdo** con este criterio y decidió suspender el debate sobre el examen de los modelos de alimentación. Acogió con beneplácito la oferta de la delegación de Australia de elaborar un documento de debate sobre la aplicación de las recomendaciones de la Consulta a la labor del Comité, para su examen en la próxima reunión.

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS** (Tema 10 del programa)<sup>19</sup>

118. El Comité expresó su reconocimiento al Prof. Dr. Arpad Somogyi, que presidió el Comité durante largo tiempo por la importante contribución que ha hecho a la labor del Comité y le deseó pleno éxito en su nuevo cargo.

**A) PROPUESTA DE DEFINICIÓN DE LA BASE PARA LA DERIVACIÓN DE LOS COEFICIENTES DE CONVERSIÓN ENERGÉTICA EN LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO**

119. La delegación de Australia presentó el Documento de Sala de Conferencia n° 10 en que se subrayaba la necesidad de una definición clara de la base de la que se derivaban los coeficientes energéticos. En él se proponía el examen de una definición de la energía metabolizable en las Directrices sobre Etiquetado en Materia de Nutrición que permitan un estudio de los coeficientes actuales en vista de la nueva definición. Esto sería especialmente útil para las autoridades reguladoras cuando elaboren disposiciones para el etiquetado de nutrición en relación con la energía. La delegación señaló que podría estudiarse también la revisión de los valores energéticos que figuran actualmente enumerados en las Directrices, teniendo en cuenta para ello las recomendaciones de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Hidratos de Carbono.

120. El Comité expresó su reconocimiento a la delegación de Australia por su interesante estudio y algunas delegaciones señalaron que, debido a la índole técnica del documento y a los importantes cambios que en él se proponen, tenían que estudiarlo más a fondo y no podían adoptar una actitud en estos momentos. Se acordó distribuir el documento a los países miembros pues sólo había estado disponible como Documento de Sala de Conferencia en la actual reunión, y examinarlo más detenidamente en la próxima reunión con objeto de tomar una decisión sobre si este asunto sería objeto de apoyo como nuevo trabajo.

<sup>17</sup> CX/NFSDU 98/10; CX/NFSDU 98/10-Add.1 (Observaciones de Egipto, República Eslovaca); CRD 9 (Uruguay); CRD 17 (EE.UU.); CRD 18 (EE.UU.).

<sup>18</sup> WHO/FSF/FOS.975, Ginebra, 1997.

<sup>19</sup> CRD 10 (Australia); CRD 18 (EE.UU.); CRD 20 (Nueva Zelanda).

## **B) REVISIÓN DE LAS LISTAS CONSULTIVAS DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA SU EMPLEO EN ALIMENTOS DE LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD (CAC/GL 10-1979)**

121. La delegación de Nueva Zelandia presentó el Documento de Sala de Conferencias n° 20, recordando que en 1991 se habían introducido las últimas modificaciones en las listas, y que en la lista no figuraban incluidos muchos contenidos básicos de nutrientes para su empleo a nivel nacional, lo que podría crear obstáculos al comercio. La delegación propuso que, con objeto de tener en cuenta la importancia de la salud pública y de la inocuidad, así como los nuevos adelantos científicos y tecnológicos y la labor del JECFA sobre especificaciones, debería iniciarse como un nuevo trabajo la revisión de dichas Listas.

122. El Comité, recordando que las listas se habían mantenido normalmente en examen hasta ahora, reconoció que era necesario asegurar su coherencia con la práctica actual en los países miembros y acordó proponer la revisión de las Listas como nuevo trabajo para la Comisión. Se convino asimismo en que, previa aprobación de la Comisión, se distribuyese una circular para recabar observaciones sobre las listas actuales, a fin de examinarlas en la próxima reunión.

### **TRABAJOS FUTUROS**

123. El Comité tomó nota de que en sus trabajos futuros figurarían:

- Parte B del Cuadro de Condiciones (que contiene disposiciones sobre fibra)
- Revisión de la Norma para Alimentos Exentos de Gluten
- Complementos de vitaminas y minerales
- Revisión de la Norma para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños de Corta Edad
- Revisión de la Norma sobre Preparados para Lactantes
- Vitaminas y minerales en alimentos para usos medicinales especiales
- Listas consultivas de sales minerales y compuestos vitamínicos
- Documento de examen sobre la aplicación de las recomendaciones de la Consulta FAO/OMS de Expertos a la labor del Comité (párr. 117)
- Documento de examen sobre criterios para pruebas científicas en relación con las declaraciones de propiedades de salud
- Documento de trabajo sobre coeficientes de conversión de energía
- Documento de trabajo sobre cuestiones de enriquecimiento (Disposiciones de enriquecimiento con yodo, hierro y vitamina A en las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales)

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN**

124. Algunas delegaciones indicaron que, dado el denso volumen de trabajo del Comité al examinar tanto las normas de determinados productos como las cuestiones de nutrición en general, debería reunirse con más frecuencia, como hacen la mayoría de los comités especializados, y sobre todo el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

125. El Presidente señaló que el Gobierno hospedante examinaría la viabilidad de convocar las reuniones a intervalos de 18 meses. El Comité tomó nota de que la próxima reunión se celebraría en Berlín en el año 2000, y que su organización exacta sería determinada por el Gobierno huésped y la Secretaría del Codex.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia (ALINORM 99/26)
Proyecto de Cuadro de Condiciones para el contenido de nutrientes (Parte B, con disposiciones sobre proteína y vitaminas y minerales) (Directrices para utilización de declaraciones de propiedades nutricionales)	8	23ª CCA, Gobiernos	párr. 30, Apéndice II
Proyecto de Cuadro de Condiciones para el contenido de nutrientes (Parte B, con disposiciones sobre fibra) (Directrices para la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales)	6/7	Gobiernos, 22ª CCNFSDU	párr. 30, Apéndice III
Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten	6/7	Gobiernos, 22ª CCNFSDU	párrs. 84-88 CX/NFSDU 98/4
Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a base de cereales para Lactantes	5/6/7	23ª CCA, Gobiernos, 22ª CCNFSDU	párr. 82 Apéndice IV
Documento de trabajo para facilitar el examen del Anteproyecto de Directrices para Complementos de Vitaminas y Minerales	4	Canadá, EE.UU., CE 22ª CCNFSDU	párrs. 41-49
Anteproyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes	3/4	Gobiernos, 22ª CCNFSDU	párrs. 83-106, Apéndice V
<b>Examen de las disposiciones para vitaminas y minerales en las Normas del Codex en:</b>	3	Alemania, Gobiernos, 22ª CCNFSDU	párrs. 107-113
a) Vitaminas y minerales en alimentos para usos médicos especiales			
b) Valores de referencia de nutrientes a efectos de etiquetado	3	22ª CCNFSDU	párrs. 114-115
<b>Propuestas de nuevos trabajos:</b>			
Examen de las listas consultivas de sales minerales y compuestos vitamínicos, con sujeción a la aprobación del 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	1, 2, 3	23ª CCA Nueva Zelandia, Secretaría del Codex, 22ª CCNFSDU	párrs 121-122
Documento de examen sobre propuesta de definición de la base para la derivación de los coeficientes de conversión de energía en las Directrices del Codex sobre Etiquetado a efectos de nutrición		Australia; 22ª CCNFSDU	párrs. 119-120
Documento de examen sobre criterios para pruebas científicas en relación con declaraciones		Francia, EE.UU. 22ª CCNFSDU	párrs. 16-20

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a</b>	<b>Documento de referencia (ALINORM 99/26)</b>
en materia de salud			
Documento de examen sobre disposiciones para el enriquecimiento con yodo, hierro y vitamina A en las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales	-	Tailandia 22ª CCNFSDU	párr. 6
<b>Propuesta para suspensión del trabajo:</b> Examen de modelos de alimentación		46ª CCEXEC	párr. 117
<b>Asuntos de interés de otros Comités del Codex:</b> LMR para alimentos de lactantes y niños de corta edad		CCPR	párr. 74
Técnicas de declaraciones de propiedades en la metodología del Codex		CCMAS	párr. 40



**ALINORM 99/26**  
**APÉNDICE I**

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

**CHAIRPERSON:** Dr. Rolf **Grossklaus**  
**PRÉSIDENT:** *Direktor und Professor*  
**PRESIDENTE:** Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz  
und Veterinärmedizin (BgVV)  
P.O. Box 33 00 13  
14191 Berlin, Germany  
**Phone:** +49 (30) 84 12 - 32 30  
**Fax:** +49 (30) 84 12 - 37 15  
**Email:** [r.grossklaus@bgvv.de](mailto:r.grossklaus@bgvv.de)

**AUSTRALIA / AUSTRALIE**

Ms. Janine **Lewis**  
Principal Nutritionist  
Australia New Zealand Food Authority  
P.O. Box 71 86  
Canberra Mail Centre, ACT 2610  
Canberra, Australia  
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45  
Fax: +61 (2) 62 71 22 78  
Email: [janine.lewis@anzfa.gov.au](mailto:janine.lewis@anzfa.gov.au)

**AUSTRIA / AUTRICHE**

Dr. Fritz **Wagner**  
Stellv. Abteilungsleiter  
Bundesministerium für Arbeit, Gesundheit und  
Soziales  
Abteilung VIII/B/11  
Stubenring 1  
1010 Wien, Austria  
Tel.: +43 (1) 7 11 72 44 26  
Fax: +43 (1) 71 17 28 44 26  
Email: [fritz.wagner@bmg.gv.at](mailto:fritz.wagner@bmg.gv.at)

**BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA**

Albert **d'Adesky**  
Conseiller général  
Ministère de la Santé Publique  
Boulevard Pachéco 19, bte 5  
1010 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 10 48 59  
Fax: +32 (2) 2 10 48 79

**Paul Van Den Meerssche**

Inspecteur des denrées alimentaires  
Ministère de la Santé Publique  
Boulevard Pachéco 19, bte 5  
1010 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 10 48 33  
Fax: +32 (2) 2 10 48 16  
Email: [Paul.VanDenMeerssche@health.fgov.be](mailto:Paul.VanDenMeerssche@health.fgov.be)

**J. Bontemps**

Conseiller scientifique et nutritionnel  
SPADEL  
Rue Colonel Bourg 103  
1030 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 7 02 38 11  
Fax: +32 (2) 7 02 38 12

**Patrick Coppens**

Manager Legal Affairs  
NUTRICIA  
Rijksweg 64  
2880 Bornem, Belgium  
Tel.: +32 (3) 8 90 22 84  
Fax: +32 (3) 8 90 23 29  
Email: -

**Michel Horn**

Président  
NAREDI  
Rue de l'Association 50  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 18 14 70  
Fax: +32 (2) 2 19 73 42  
Email: -

**Guy Valkenburg**  
 Secretary General  
 NAREDI  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 2 18 14 70  
 Fax: +32 (2) 2 19 73 42  
 Email: guyvalkenborg@eos.be

### **BOLIVIA / BOLIVIE**

**Oscar Lanza V.**  
 Bolivian Codex Alimentarius Committee  
 P.O. Box 568  
 La Paz, Bolivia  
 Tel.: +5 91 (2) 22 29 87  
 Fax: +5 91 (2) 22 29 87  
 Email: aisbolol@ceibo.entelnet.bo

### **BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL**

**Christovam O. Araujo**  
 Minister  
 Brazilian Ministry of Foreign Affairs  
 Consulate General  
 Esplanade 11  
 13465 Berlin, Germany  
 Tel.: +49 (30) 4 45 - 91 21  
 Fax: +49 (30) 4 45 - 91 84  
 Email: araujo@brasilien.delhivl.de

**Ricardo Gonçalves Coelho**  
 Assessoria Técnica em Nutrição  
 Ministry of Health  
 Escola de Nutrição  
 Universidade Federal de Ouro Preto  
 Ouro Preto - MG 35400-000  
 Brasil  
 Tel.: +55 (34) 3 14 88 00 R 303  
 Fax: +55 (34) 3 14 89 10  
 Email: coelho@uniube.br

**Marília Regini Nutti**  
 Director  
 Brazilian Agriculture Research Corporation  
 Ministry of Agriculture and Supply  
 Av. das Américas 29501 Guaratiba  
 Rio de Janeiro 23020-470, Brasil  
 Tel.: +55 (21) 4 10 13 50  
 Fax: +55 (21) 4 10 10 90  
 Email: marilia@ctaa.embrapa.br

**Dra. Rose Mary Rodrigues**  
 Assessoria Técnica Lácteos  
 Ministry of Agriculture and Supply  
 Milk and Milk Products  
 Esplanada dos Ministérios  
 Anexo Sala 440  
 Brasília 70000-900, Brasil  
 Tel.: +55 (61) 3 67 - 20 23; 2 18 - 26 80  
 Fax: +55 (61) 2 18 - 26 80  
 Email: a.lima@agricultura.gov.br

### **CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN**

**Hamadou**  
 Chef Unité Formation du Programme National de  
 Vulgarisation Agricole (PNVA)  
 MINAGRI  
 DPA/PNVA  
 Yaoundé, Cameroon  
 Tel.: +2 37 31 67 02; 31 67 70  
 Fax: +2 37 31 84 17  
 Email: -

### **CANADA**

**Dr. Margaret Cheney**  
 Chief  
 Nutrition Evaluation Division  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 Health Canada  
 Sir Frederick Banting Building  
 LOCATOR # 2203 A  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario K1A 0L2  
 Canada  
 Tel.: +1 (6 13) 9 57 03 52  
 Fax: +1 (6 13) 9 41 66 36  
 Email: margaret\_cheney@hc-sc.gc.ca

**Ms. Christina Zehaluk**  
 Scientific Evaluator  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 Health Canada  
 Sir Frederick Banting Building  
 Tunney's Pasture  
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, Canada  
 Tel.: +1 (6 13) 9 57 17 39  
 Fax: +1 (6 13) 9 41 66 36  
 Email: christina\_zehaluk@hc-sc.gc.ca

**Ms. Gail Ewan**  
 Assistant Director, Nutrition  
 Communications to Health Professionals  
 Dairy Farmers of Canada  
 1801 McGill College Avenue, Suite 1000  
 Montreal, Quebec H3A 2N4, Canada  
 Tel.: +1 (5 14) 2 84 - 10 92  
 Fax: +1 (5 14) 2 84 - 04 49  
 Email: -

Dr. Richard M. **Black**  
 Director  
 Scientific Regulatory Affairs  
 Nestlé Canada Inc.  
 25 Sheppard Avenue West  
 North York, Ontario M2N 6S8, Canada  
 Tel.: +1 (4 16) 2 18 28 22  
 Fax: +1 (4 16) 2 18 26 23  
 Email: richard.black@ca.nestle.com

Ms. Elisabeth **Sterken**  
 National Director  
 INFACT Canada  
 6 Trinity Square  
 Toronto, Ontario M5G 1B1, Canada  
 Tel.: +1 (4 16) 5 95 - 98 19  
 Fax: +1 (4 16) 5 91 - 93 55  
 Email: infact@ftn.net

### CHINA / CHINE

Jia **Lei**  
 Director of the Center of Import Food Hygiene,  
 Supervision and Inspection of Beijing  
 National Enter and Exit Country Boundary  
 Inspection and Quarantine Administration of P.R.  
 China  
 20 North Street Hepingli  
 100013 Beijing, China  
 Tel.: +86 (10) 64 27 42 37  
 Fax: +86 (10) 64 22 18 73  
 Email: -

Zheng **Jianhui**  
 Lebensmittelkontrolleur, Doctor  
 Chinese National Health & Quarantine Bureau  
 116 Dongdu Road  
 361012 Xiamen, Fujian, China  
 Tel.: +86 (5 92) 6 01 00 48  
 Fax: +86 (5 92) 6 01 51 84  
 Email: -

### CROATIA / CROATIE / CROACIA

Antoinette **Kaic-Rak**  
 Head of Human Nutrition Dept.  
 Croatian National Institute of Public Health  
 Rockefellerova 7  
 10000 Zagreb, Croatia  
 Tel.: +3 85 (1) 4 68 30 06  
 Fax: +3 85 (1) 4 68 30 07  
 Email: hzzjz.fp@zg.tel.hr

Elika **Mesaros-Kanjski**  
 Health Ecology Service  
 Institute of Public Health  
 Kresimirova 42a  
 51000 Rijeka, Croatia  
 Tel.: +3 85 (51) 3 33 - 8 88

### CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE / REPUBLICA CHECA

Pavla **Buresová**, Mgr.  
 Methodologist for Food for Special Use  
 Czech Agricultural and Food Inspection  
 Kvetná 15  
 60300 Brno, Czech Republic  
 Tel.: +4 20 (5) 53 54 02 10  
 Fax: +4 20 (5) 43 54 02 18  
 Email: dundelova@czpi.cz

### DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms. Bente **Koch**  
 Scientific Advisor, M.Sc.  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Rolighedsvej 25  
 1958 Frederiksberg C, Denmark  
 Tel.: +45 33 95 61 72  
 Fax: +45 33 95 60 60  
 Email: bmk@vfd.dk

Ms. Ellen **Trolle**  
 Senior Research Nutritionist  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 2860 Søborg, Denmark  
 Tel.: +45 33 95 64 21  
 Email: etr@vfd.dk

Ms. Laila **Lundby**  
 Food Scientist  
 Danish Dairy Board  
 Frederiks Allé 22  
 8000 Århus C, Denmark  
 Tel.: +45 / 87 31 21 99  
 Fax: +45 / 87 31 20 01  
 Email: llu@mejeri.dk

### EGYPT / EGYPTE / EGIPTO

Prof. Dr. Salah Hussein **Abo-Raiia**  
 Cairo University  
 34 Taiba St., Mohandseen  
 Giza, Egypt  
 Tel.: +20 (2) 3 49 37 95  
 Email: -

### FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms. Kaija **Hasunen**  
 Government Counsellor  
 Ministry of Social Affairs and Health  
 P.O. Box 197  
 00531 Helsinki, Finland  
 Tel.: +3 58 (9) 1 60 40 35  
 Fax: +3 58 (9) 1 60 41 44  
 Email: kaija.hasunen@stm.vn.fi

Ms. Minna-Maija **Väänänen**  
Planner  
National Food Administration  
P.O. Box 5  
00531 Helsinki, Finland  
Tel.: +3 58 (9) 77 26 76 30  
Fax: +3 58 (9) 77 26 76 66  
Email: minna-maija.vaananen@elintarvikevirasto.fi

Ms. Susanna **Lohiniemi**  
Executive Director  
Finnish Coeliac Society  
Hammareninkatu 7  
33100 Tampere, Finland  
Tel.: +3 58 (3) 2 54 13 21  
Fax: +3 58 (3) 2 54 13 50  
Email: keliakia@sci.fi

#### FRANCE / FRANCIA

Dr. Dominique **Baelde**  
Head of Delegation  
DGCCRF - Ministère de l'Economie, des finances et  
de l'industrie  
Bureau D3 - Teledoc 251 -  
75013 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 44 97 32 80  
Fax: +33 (1) 44 97 05 27  
Email: -

Jean-Francois **Roche**  
Chargé de Mission du Codex  
Ministère de l'Agriculture et de la pêche  
251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15, France  
Tel.: +33 (1) 49 55 58 81  
Fax: +33 (1) 49 55 59 48  
Email: dgal.doc@wanadoo.fr

Mme. Françoise **Costes**  
Chargée de missions scientifiques et réglementaires  
ATLA (Association de la transformation laitière  
française)  
34, rue de Saint Petersburg  
75382 Paris Cedex 08, France  
Tel.: +33 (1) 49 70 72 69  
Fax: +33 (1) 42 80 63 62  
Email: -

Mme. Marie-Odile **Gailing**  
Directeur, Service Affaires scientifiques et  
réglementaires  
Nestlé France  
7, boulevard Pierre Carie, B.P. no 800 - Noisiel  
77446 Marne le Vallée Cedex 02  
France  
Tel.: +33 (1) 60 53 20 40  
Fax: +33 (1) 60 53 54 65  
Email: Marie-Odile.Gailing@fr.nestle.com

Mme. Christine **Guittard**  
Regulatory Affairs  
Monsanto France  
Elysées La Défense  
7, Place du Dôme  
92056 Paris La Défense Cedex  
France  
Tel.: +33 (1) 55 23 13 64  
Fax: +33 (1) 55 23 13 65  
Email: christine.guittard@monsanto.com

Mme. Brigitte **Laurent**  
Responsable du Service Nutrition Dietétique  
L'Alliance 7  
194, rue de Rivoli  
75015 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 44 77 85 85  
Fax: +33 (1) 42 61 95 34  
Email: blaurent@alliance7.com

Mme. Jolanta **Leone**  
Responsable Réglementaire  
Sté Bledina sa (ex. Diépal-na)  
383, Rue Philippe Hèron - B.P. 432  
69654 Villefranche-Sur-Saone  
France  
Tel.: +33 (4) 74 62 63 74  
Fax: +33 (4) 74 62 64 88  
Email: jleone@bledina.danone.com

Mme. Annie **Loch**  
Responsable Réglementation  
Groupe Danone  
7, rue de Téhéran  
75381 Paris Cedex 08, France  
Tel.: +33 (1) 44 35 24 32  
Fax: +33 (1) 44 35 24 45  
Email: aloch@groupe.danone.com

Ambroise **Martin**  
Professor  
INSERM  
INSERM U189 - BP 12  
69921 Oullins Cedex  
France  
Tel.: +33 (4) 78 86 31 58  
Fax: +33 (4) 78 50 71 52  
Email: martin@lyon-sud.univ-lyon1.fr

Jean-Louis **Ramet**  
Research and Scientific Manager  
50, rue du Professeur Paul Sisley  
69008 Lyon, France  
Tel.: +33 (4) 78 01 29 61  
Fax: +33 (1) 49 72 11 97  
Email: milupa@club-internet.fr

**Jean Rey**  
 Prof. Dr. med.  
 Université Paris 5  
 42, Quai Henri IV  
 75004 Paris, France  
 Tel.: +33 (1) 55 55 07 73  
 Fax: +33 (1) 55 55 07 83  
 Email: -

**GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**

**Dr. Ulrich Barth**  
 Referatsleiter  
 Bundesministerium für Gesundheit (BMG)  
 Am Propsthof 78a  
 53121 Bonn, Germany  
 Tel.: +49 (2 28) 9 U5341 - 41 20  
 Fax: +49 (2 28) 9 41 - 49 65  
 Email: -

**Dr. Wolf Hölzel**  
 Bundesministerium für Gesundheit (BMG)  
 Am Propsthof 78a  
 53121 Bonn, Germany  
 Tel.: +49 (2 28) 9 41 - 41 00  
 Fax: +49 (2 28) 9 41 - 49 41  
 Email: -

**Michael Warburg**  
 Oberregierungsrat  
 Bundesministerium für Gesundheit (BMG)  
 Am Propsthof 78a  
 53121 Bonn, Germany  
 Tel.: +49 (2 28) 9 41 - 41 21  
 Fax: +49 (2 28) 9 41 - 49 65  
 Email: -

**J.-H. Kroke**  
 Oberamtsrat  
 Bundeswirtschaftsministerium (BMWi)  
 Villemombler Straße 76  
 53123 Bonn, Germany  
 Tel.: +49 (2 28) 6 15 42 21  
 Fax: +49 (2 28) 6 15 27 65  
 Email: -

**Dr. Angelika Domke**  
 Wissenschaftliche Direktorin  
 Bundesinstitut für gesundheitlichen  
 Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)  
 P.O. Box 33 00 13  
 14191 Berlin, Germany  
 Tel.: +49 (30) 84 12 - 32 13  
 Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15  
 Email: a.domke@bgvv.de

**Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer**  
 Direktor und Professor  
 Bundesforschungsanstalt für Ernährung  
 Engesserstraße 20  
 76131 Karlsruhe  
 Germany  
 Tel.: +49 (72 47) 82 36 00  
 Fax: +49 (72 47) 2 28 20  
 Email: rechkemmer@bfe.fzk.de

**Andreas W. Adelberger**  
 Geschäftsführer  
 Aktionsgruppe Babynahrung e.V.  
 Untere Masch Straße 21  
 37073 Göttingen  
 Germany  
 Tel.: +49 (5 51) 53 10 34  
 Fax: +49 (5 51) 53 10 35  
 Email: actionbabyfood@oln.comlink.apc.org

**Stefanie Bausch**  
 Nestlé Deutschland AG  
 Lyoner Straße 23  
 60523 Frankfurt/Main  
 Germany  
 Tel.: +49 (69) 66 71 - 26 89  
 Fax: +49 (69) 66 71 34 40  
 Email: -

**Sofia Beisel**  
 Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.  
 Filderhauptstraße 61  
 70599 Stuttgart, Germany  
 Tel.: +49 (7 11) 45 45 14  
 Fax: +49 (7 11) 4 56 78 17  
 Email: -

**Anne Dermühl**  
 QM, Laborleiter  
 Hammermühle Diät GmbH  
 Hauptstraße 181  
 67489 Kirrweiler  
 Germany  
 Tel.: +49 (63 21) 95 89 - 0  
 Fax: +49 (63 21) 95 89 - 35  
 Email: hammer@kirr.de

**Harald Dittmar**  
 Bundesverband Deutscher Industrie-  
 handelsunternehmen für Arzneimittel, Reformwaren  
 und Körperpflegemittel e.V.  
 L 11, 20-22  
 68161 Mannheim  
 Germany  
 Tel.: +49 (6 21) 1 29 43 30  
 Fax: +49 (6 21) 15 24 66  
 Email: -

**Brigitte Grothe**

Consultant

Heidegängerweg 36

22149 Hamburg, Germany

Tel.: +49 (40) 67 37 87 25

Fax: +49 (40) 67 37 87 26

Email: -

**Dr. Gerda Jost**

Corporate &amp; Regulatory Affairs

Milupa GmbH &amp; Co. KG

Bahnstraße 14-30

61381 Friedrichsdorf

Germany

Tel.: +49 (61 72) 99 14 23

Fax: +49 (61 71) 99 12 44

Email: -

**Beate Kettlitz**

Amway GmbH

Benzstraße 11 a-c

82178 Puchheim

Germany

Tel.: +49 (89) 8 00 94 - 3 38

Fax: +49 (89) 8 00 94 - 3 13

Email: -

**Dr. Gert Krabichler**

Regulatory Affairs Manager

Hoffmann-LaRoche AG

79630 Grenzach-Wyhlen

Germany

Tel.: +49 (76 24) 14 22 50

Fax: +49 (76 24) 50 06

Email: gert.krabichler@roche.com

**Dr. Elisabeth Luttermann-Semmer**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Leitung Referat Ernährungsberatung

Im Vogelsgesang 40

60488 Frankfurt am Main

Germany

Tel.: +49 (69) 97 68 03 - 0

Fax: +49 (69) 97 68 03 - 99

Email: -

**Angelika Michel-Drees**

Food Officer, Referentin für Ernährung und LM-Recht

Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände e.V.

Heilsbachstraße 20

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (2 21) 6 38 91 45

Fax: +49 (2 21) 64 42 58

Email: -

**Angelika Mrohs**

Geschäftsführerin

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Godesberger Allee 157

53175 Bonn, Germany

Tel.: +49 (2 28) 81 99 30

Fax: +49 (2 28) 37 50 69

Email: bl.l.brc@t-online.de

**Bettina Muermann**

Geschäftsführerin

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Godesberger Allee 157

53175 Bonn, Germany

Tel.: +49 (2 28) 81 99 30

Fax: +49 (2 28) 37 50 69

Email: bl.l.brc@t-online.de

**Dr. Detlef J.G. Müller**

Procter &amp; Gamble European Service GmbH

Industriestraße 30-34k

65733 Eschborn/Ts.

Germany

Tel.: +49 (61 96) 89 - 43 98

Fax: +49 (61 96) 89 - 66 48

Email: muller.d@pg.com

**Dr. Michael Packert**

Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt

Forchheimer Straße 2

90425 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (9 11) 9 34 44 65

Fax: +49 (9 11) 9 34 45 60

Email: -

**Dipl.-Ing. Norbert Pahne**

Geschäftsführer

Verband der Reformwaren-Hersteller (VRH) e.V.

Postfach 22 45

61294 Bad Homburg v.d.H.

Germany

Tel.: +49 (61 72) 40 68 - 20

Fax: +49 (69 72) 40 68 - 99

Email: -

**Dr. Norbert Sauerwald**

Nestlé Deutschland AG

Lyoner Straße 23

60523 Frankfurt/Main

Germany

Tel.: +49 (69) 66 71 22 76

Fax: +49 (69) 66 71 34 40

Email: -

Dr. Karin **Schiele**  
 Lebensmittelchemikerin /  
 Ernährungswissenschaftlerin  
 CPC Deutschland GmbH  
 Knorrstraße 1  
 74074 Heilbronn, Germany  
 Tel.: +49 (71 31) 5 01 - 2 73  
 Fax: +49 (71 31) 5 01 - 7 03  
 Email: -

Dr. Ortrun **Schneider**  
 Peter Kölln Köllnflockenwerke  
 Postfach 6 29  
 25333 Elmshorn, Germany  
 Tel.: +49 (41 21) 64 80  
 Fax: +49 (41 21) 66 39  
 Email: -

Dr. Wolfgang **Schubert**  
 Leiter der Entwicklung  
 Humana-Milchunion eG  
 Postfach 1952  
 32046 Herford, Germany  
 Tel.: +49 (52 21) 18 13 27  
 Fax: +49 (52 21) 18 14 06  
 Email: -

Heinz **Wenner**  
 Hauptgeschäftsführer  
 Diätverband e.V.  
 Winkelsweg 2  
 53175 Bonn, Germany  
 Tel.: +49 (2 28) 3 08 51 10  
 Fax: +49 (2 28) 3 08 51 50  
 Email: -

#### **GREECE / GRÈCE / GRECIA**

Dr. Catherine **Moraiti**  
 Head of Dietetic Section  
 National Drug Organisation  
 284 Messogion Str.  
 15562 Athens, Greece  
 Tel.: +30 (1) 6 54 70 02  
 Fax: +30 (1) 6 54 70 02 / 6 54 55 35  
 Email: -

#### **HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA**

Dr. Marta **Horacsek**  
 Head of Department Food Registration  
 Inst. of Food Hygiene and Nutrition  
 Gyáli u 3/a  
 1097 Budapest, Hungary  
 Tel.: +36 (1) 2 15 - 41 30  
 Fax: +36 (1) 2 15 - 15 45

Dr. Elizabeth **Ulveczki**  
 National Medical Officer in National Medical Office  
 National Medical and Public Health Office  
 Gyáli ut 2-6  
 1097 Budapest, Hungary  
 Tel.: +36 (1) 2 15 53 20  
 Fax: +36 (1) 2 16 85 98  
 Email: -

#### **INDIA / INDE**

Mrs. Dr. Rekha **Bhargava**  
 Joint Secretary  
 Department of Women & Child Development  
 Ministry of Human Resources Development  
 Shastri Bhavan  
 110001 New Delhi, India  
 Tel.: +91 (11) 3 38 62 27  
 Fax: +91 (11) 3 38 18 00  
 Email: akg\_1@hotmail.com

Dr. Sri Ram **Khanna**  
 Hony, Managing Trustee  
 Voluntary Organisation in the Interest of Consumer  
 Education (VOICE)  
 F-71, Lajpat Nagar - II  
 110024 New Delhi, India  
 Tel.: +91 (11) 6 91 89 69, 6 31 53 75  
 Fax: +91 (11) 4 62 61 89  
 Email: srkhanna@giasdL01.vsnL.net.in

Mrs. Shashi **Prabha Gupta**  
 Technical Adviser  
 Food & Nutrition Bureau  
 Department of Women & Child Development  
 Ministry of Human Resource Development  
 Shastri Bhavan  
 110001 New Delhi, India  
 Tel.: +91 (11) 3 38 38 23  
 Fax: +91 (11) 3 38 18 00  
 Email: -

#### **INDONESIA / INDONÉSIE**

Syahril **Sjahfiri**  
 Konsul  
 Generalkonsulat der Republik Indonesien in Berlin  
 Esplanade 9  
 13187 Berlin, Germany  
 Tel.: +49 (30) 4 45 92 10  
 Fax: +49 (30) 4 44 76 39  
 Email: -

Ms. Devi **Purwanti**  
 Vizekonsulin  
 Generalkonsulat der Republik Indonesien in Berlin  
 Esplanade 9  
 13187 Berlin, Germany  
 Tel.: +49 (30) 4 45 92 10  
 Fax: +49 (30) 4 44 76 39  
 Email: -

Mr. Yoesoef **Fahroni**  
 Head Sub-Directorate of Food Licency, MOH  
 Department of Health  
 Il Pereretakan Negara 23  
 Jakarta, Indonesia  
 Tel.: +62 (21) 4 24 17 81  
 Fax: +62 (21) 4 25 38 56  
 Email: -

### ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr.ssa Lucia **Guidarelli**  
 Dirigente Medico II° Livello  
 Dipartimento Alimenti e Nutrizione e Sanità Pubblica  
 Veterinaria  
 Ufficio XII  
 Piazzale Marconi 25  
 00144 Roma, Italy  
 Tel.: +39 (6) 59 94 38 28  
 Fax: +39 (6) 59 94 32 55  
 Email: -

Dr.ssa Brunella **Lo Turco**  
 Secrétaire général du Comité National du Codex  
 Alimentarius  
 Ministère de l'Agriculture  
 Via XX Settembre, 20  
 00100 Roma, Italy  
 Tel.: +39 (6) 4 88 02 73  
 Fax: +39 (6) 4 88 02 73  
 Email: -

### JAPAN / JAPON

Toshihiko **Yunokawa**, D.V.M.  
 Senior Veterinary Officer  
 Office of Health Policy on Newly Developed Foods  
 Environmental Health Bureau  
 Ministry of Health and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-45 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 35 95 - 23 27  
 Fax: +81 (3) 35 03 - 79 65  
 Email: TY-UJJ@mhw.go.jp

Noriya **Nakajima**  
 Chief, Inspection and Guidance Division  
 Pharmaceutical and Medical Safety Bureau  
 Ministry of Health and Welfare  
 Kasumigoseki 1-2-2, Chiyodada  
 100-45 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 35 03 - 17 11 ex. 27 66  
 Fax: +81 (3) 35 03 - 10 43  
 Email: NN-ETA@mhw.go.jp

Hiroshi **Ogino**  
 Deputy Director  
 Division of Groceries, Oils and Fats  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 35 02 - 81 11  
 Fax: +81 (3) 35 02 - 05 14  
 Email: hiroshi\_ogino@nm.maff.go.jp

Hiroshi **Tatsuguchi**  
 Chief, Merchandise Science Division  
 Consumer Affairs Department  
 Tokyo Center for Quality Control and Consumer  
 Service, MAFF  
 4-4-7, Kounan, Minato-ku  
 108-0075 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 34 74 - 45 01  
 Fax: +81 (3) 34 58 - 14 61  
 Email: gh03700@nifty.ne.jp

Hiroaki **Hamano**  
 Technical Adviser  
 Japan Food Hygiene Association  
 6-1, Jingumae 2-Chome, Shibuya-ku  
 150-0001 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 34 03 - 21 12  
 Fax: +81 (3) 34 78 - 00 59  
 Email: -

Hirotooshi **Hayasawa**  
 Technical Advisor  
 The Japanese National Committee of IDF  
 1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku  
 102 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31  
 Fax: +81 (3) 32 64 - 31 32  
 Email: -

Norimasa **Hosoya**, M.D., Ph.D.  
 Director General  
 Japan Health Food & Nutrition Food Association  
 6-1, Jingumae 2-Chome, Shibuya-ku  
 150-0001 Tokyo, Japan  
 Tel.: +81 (3) 54 10 - 82 31  
 Fax: +81 (3) 54 10 - 82 35  
 Email: jhnfa@st.alpha-web.or.jp



**Tatuo Inaishi**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan  
Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31  
Fax: +81 (3) 73 64 - 37 32  
Email: -

**Tadashi Idota**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan  
Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31  
Fax: +81 (3) 73 64 - 37 32  
Email: -

**Motoki Jujo**

Assistant Manager  
The Japanese National Committee of IDF  
25, rue Louis Le Grand  
75002 Paris, France  
Tel.: +33 (1) 47 42 47 72  
Fax: +33 (1) 47 42 48 45  
Email: snow.euro@dial.oleane.com

**Hiroshi Tsuchita**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku  
189 Higashimurayama, Tokyo  
Japan  
Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31  
Fax: +81 (3) 73 64 - 37 32  
Email: -

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

**Tal Soo Lee**

Chief, Division of Nutrition  
Korea Food & Drug Administration  
Division of Nutrition  
Food Safety Evaluation Dep. KFDA  
# 5 Nokbum-Dong, Eunpyung-Gu  
122-704 Seoul, Republic of Korea  
Tel.: +82 (2) 3 80 16 77  
Fax: +82 (2) 3 82 48 92  
Email: codexkorea@kfda.go.kr

**Jaiok Kim**

Executive Director  
Citizen's Alliance for Consumers Protection of Korea  
Chongro-Gu, Sinmunro 2 ga  
89-27 Pierson Bldg. 603  
K.P.O. Box 411  
Seoul, Republic of Korea  
Tel.: +82 (2) 7 38 25 55  
Fax: +82 (2) 7 36 55 14  
Email: cacpk@chollian.dacom.co.kr

**Hyun Jung Park**

Researcher  
Food Sanitation Council  
Ministry of Health & Welfare  
Codex Office  
Korea Food & Drug Administration  
# 5 Nokbum-Dong, Eunpyung-Gu  
122-704 Seoul, Republic of Korea  
Tel.: +82 (2) 3 80 - 15 64  
Fax: +82 (2) 3 83 - 83 21  
Email: codexkorea@kfda.go.kr

**LAOS****Sivilay Naphayvong**

Deputy Chief of Food Control Division  
Food and Drug Department  
Ministry of Health  
Vientiane, Laos  
Tel.: +8 56 (21) 21 40 13/14  
Fax: +8 56 (21) 21 40 15  
Email: -

**MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA****Dr. Tee E-Siong**

Head, Division of Human Nutrition  
Institute for Medical Research  
Jalan Pahang  
50588 Kuala Lumpur, Malaysia  
Tel.: +60 (3) 2 98 67 04  
Fax: +60 (3) 2 94 35 75/2 93 83 06  
Email: tees@imr.gov.my

**NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAISES BAJOS****Mrs. S. Potting**

Policy Officer, Food & Nutrition Department  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk, Netherlands  
Tel.: +31 (70) 3 40 69 68  
Fax: +31 (70) 3 40 55 54  
Email: sm.potting@minvws.nl

**F. Janssen**

Food Chemist  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk, Netherlands  
Tel.: +31 (5 75) 52 66 44  
Fax: +31 (5 75) 52 46 07  
Email: fwjanssen@wxs.nl

**Gerrit M. Koornneef**

Food Legislation Officer  
General Commodity Board for Arable Products  
P.O. Box 29739  
2502 LS Den Haag, Netherlands  
Tel.: +31 (70) 3 70 83 23  
Fax: +31 (70) 3 70 84 44  
Email: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

**A. Onneweer**

Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague, Netherlands  
Tel.: +31 (70) 37 04 36  
Fax: +31 (70) 37 61 41  
Email: a.f.onneweer@mkg.agro.nl

**H.H.S. Roomans**

Food Chemist  
Ministry of WVS. I-W & V  
Florijnruwe 111  
6218 CA Maastricht, Netherlands  
Tel.: +31 (43) 3 54 63 00  
Fax: +31 (43) 3 43 73 85  
Email: -

**Dr. W.A. Roelfsema**

Food Legislation Officer  
Friesland Coberco Dairy Foods  
P.O. Box 226  
8901 MA Leeuwarden, Netherlands  
Tel.: +31 (50) 2 99 26 68  
Fax: +31 (50) 2 99 25 40  
Email: -

**Dr. Jaap Schrijver**

Manager, Corporate Regulatory Affairs  
Commission for Dutch Food and Agricultural  
Industry  
P.O. Box 1  
2700 MA Zoetermeer, Netherlands  
Tel.: +31 (79) 3 53 94 66  
Fax: +31 (79) 3 53 90 50  
Email: jaap.schrijver@numico.com

**Mrs. T. van Ommeren**

Programme Coordinator  
Wemos  
P.O. Box 1693  
1000 BR Amsterdam, Netherlands  
Tel.: +31 (2) 4 68 83 88  
Fax: +31 (2) 4 68 60 08  
Email: wemos@wemos.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE /  
NUEVA ZELANDA****Elizabeth Aitken**

Senior Advisor (Nutrition)  
Ministry of Health  
P.O. Box 5013  
Wellington, New Zealand  
Tel.: +64 (4) 4 96 24 25  
Fax: +64 (4) 4 96 23 40  
Email: elizabeth\_aitken@moh.govt.nz

**Ron Law**

Executive Director  
National Nutritional Foods Association of New  
Zealand  
P.O. Box 100538  
North Shore City, New Zealand  
Tel.: +64 (9) 8 32 47 73  
Fax: +64 (9) 8 32 48 83  
Email: ron.law@ait.ac.nz

**NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA****Ms. Turid Ose**

Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep.  
0034 Oslo, Norway  
Tel.: +47 22 24 66 50  
Fax: +47 22 24 69 99  
Email: turid.ose@srt.dep.telemax.no

**Ms. Bente Mangschou**

Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep.  
0034 Oslo, Norway  
Tel.: +47 22 24 66 50  
Fax: +47 22 24 69 99  
Email: bente.mangschou@snt.dep.telemax.no

**Ms. Bodil Blaker**

National Nutrition Council  
P.O. Box 8139 Dep.  
0033 Oslo, Norway  
Tel.: +47 22 24 90 61  
Fax: +47 22 24 90 91  
Email: bodil.blaker@se.dep.telemax.no

Ms. Gry **Hay**

National Nutrition Council  
P.O. Box 8139 Dep.  
0033 Oslo, Norway  
Tel.: +47 22 85 13 34  
Fax: +47 22 85 15 32  
Email: gry.hay@basalmed.uio.no

Dag Viljen **Poleszynski**, MSc.

Jar helse- og miljøsentrum  
Bjerkelundsvn. 8 b  
1342 Jar, Norway  
Tel.: +47 67 14 71 39  
Fax: +47 67 14 88 26  
Email: viljen@powertech.no

### PERU / PÉROU

José Antonio **Doig Alberdi**

Generalkonsul  
Generalkonsulat von Peru in Berlin  
Schadowstraße 6  
10117 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 2 29 14 55  
Fax: +49 (30) 2 29 28 57  
Email: conper.berlin@t-online.de

Claudia **Lozada de Schoof**

Handelsbeauftragte  
Generalkonsulat von Peru  
Schadowstraße 6  
10117 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 2 29 14 55  
Fax: +49 (30) 2 29 28 57  
Email: conper.berlin@t-online.de

### PHILIPPINES / FILIPINAS

Armando L. **Comia**

Third Secretary and Vice-Consul  
Embassy of the Republic of the Philippines  
Berlin Extension Office  
Hohenzollerndamm 196  
10717 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 8 61 - 35 30; 8 61 - 92 18  
Fax: +49 (30) 8 73 - 25 51  
Email: berlineo@compuserve.com

### POLAND / POLOGNE / POLONIA

Dr. Lucjan **Szponar**

Director  
Head of National Food and Nutrition Institute  
National Food and Nutrition Institute  
61/63 Powsinska Street  
02-903 Warsaw, Poland  
Tel.: +48 (22) 42 21 71  
Fax: +48 (22) 42 11 03  
Email: -

Ms. Maria **Kundzicz**

Res. assistant  
National Food and Nutrition Institute  
Dept. of Food Hygiene and Nutrition  
61/63 Powsinska Street  
02-903 Warsaw, Poland  
Tel.: +48 (22) 42 11 28  
Fax: +48 (22) 42 11 28  
Email: -

Dr. Grazyna **Okolska**

Head of Food Hygiene Laboratory  
National Food and Nutrition Institute  
61/63 Powsinska Street  
02-903 Warsaw, Poland  
Tel.: +48 (22) 42 11 28  
Fax: +48 (22) 42 11 28  
Email: instzyw@frodo.nask.org.pl

Ms. Agata **Witkowska**

Assistant  
National Food and Nutrition Institute  
Department of Nutritional Value of Food  
61/63 Powsinska Street  
02-903 Warsaw, Poland  
Tel.: +48 (22) 42 05 71 ext. 130  
Fax: +48 (22) 42 11 03 / 42 37 42  
Email: awit@izz.waw.pl

### PORTUGAL

Prof. Dr. Amorim **Cruz**

Investigator Principal do Instituto Nacional de Saúde  
Dr. Ricardo Jorge  
Instituto Nacional de Saúde  
Avenida Padre Cruz  
1699 Lisboa Codex, Portugal  
Tel.: +35 1 (1) 7 51 93 08  
Fax: +35 1 (1) 7 59 04 41  
Email: -

Eng. António **Cabrera**

Assessor da FIPA  
Food Federation  
Avenida Antonio José Almeida 7-2o  
Lisboa, Portugal  
Tel.: +35 1 (1) 7 93 86 71  
Fax: +35 1 (1) 7 93 85 37  
Email: FIPA@mail.telepac.pt

**ROMANIA / ROUMANIE / RUMANÍA**

Daniela-Eugenia **Cucu**  
 Secretary of C.T. 94 - Food Chemistry  
 Romanian Standards Association  
 13, J.L. Calderón Street, Sector 2  
 70243 Bucharest, Romania  
 Tel.: +40 (1) 3 15 58 70  
 Fax: +40 (1) 2 10 08 33  
 Email: irs@kappa.ro

**SLOVAK REPUBLIC / RÉPUBLIQUE  
SLOVAQUE / REPÚBLICA ESLOVACA**

Igo **Kajaba**, M.D., CSc.  
 Vertreter der Slowakischen Republik  
 Delegationsleiter  
 Ministerium für Gesundheit  
 Klinik VÜV  
 Limbová No. 14  
 83337 Bratislava, Slovak Republic  
 Tel.: +42 (17) 43 79 - 500, - 571  
 Fax: +42 (17) 373 - 968  
 Email: -

Dr. Sc., Dipl. Ing. Alexander **Szokolay**  
 Scientific Adviser  
 State Institute of Public Health of the Slovak  
 Republic  
 Trnavska 52  
 82645 Bratislava, Slovak Republic  
 Tel.: +42 (17) 27 27 43  
 Fax: +42 (17) 27 26 41  
 Email: -

Iveta **Trusková**, M.D.  
 Head of the Hygiene of the Nutrition Department  
 State Institute of Public Health of the Slovak  
 Republic  
 Trnavska 52  
 82645 Bratislava, Slovak Republic  
 Tel.: +42 (17) 27 27 43  
 Fax: +42 (17) 27 26 41  
 Email: -

**SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD /  
AFRICA DEL SUR**

Mrs. Antoinette **Booyzen**  
 Assistant Director: Labelling  
 Directorate: Food Control  
 Department of Health  
 Private Bag X828  
 0001 Pretoria, South Africa  
 Tel.: +27 (12) 3 12 04 90  
 Fax: +27 (12) 3 26 43 74  
 Email: booyza@hltrsa2.pwv.gov.za

Mrs. Anne **Pringle**  
 Dietitian  
 Health Products Association  
 P.O. Box 2878  
 2060 Cramerview, South Africa  
 Tel.: +27 (11) 7 06 10 10  
 Fax: +27 (11) 7 06 79 38  
 Email: nutrition@sportron.co.za

**SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA**

D. José Ignacio **Arranz Recio**  
 Subdirector General de Higiene de los Alimentos  
 Dirección General de Salud Pública  
 Ministerio de Sanidad y Consumo  
 Paseo del Prado, 18-20  
 28071 Madrid, Spain  
 Tel.: +34 (91) 5 96 20 70  
 Fax: +34 (91) 5 96 44 09  
 Email: jarranz@msc.es

**SWEDEN / SUÈDE / SUECIA**

Mrs. Kerstin **Jansson**  
 Head of Section  
 Ministry of Agriculture  
 10333 Stockholm, Sweden  
 Tel.: +46 (8) 4 05 11 68  
 Fax: +46 (8) 20 64 96  
 Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Dr. Ingrid **Malmheden Yman**  
 Ph.D., Senior Chemist  
 Chemistry Division 2  
 National Food Administration  
 Box 622  
 75126 Uppsala, Sweden  
 Tel.: +46 (18) 17 56 82  
 Fax: +46 (18) 10 58 48  
 Email: iyma@slv.se

Mrs. Jeanette **Nilsson**  
 Master of Laws/Legal Adviser  
 Swedish National Food Administration  
 Box 622  
 75126 Uppsala, Sweden  
 Tel.: +46 (18) 17 55 00  
 Fax: +46 (18) 10 58 48  
 Email: -

**SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA**

Eva **Zbinden**  
 Attorney  
 Head of International Standards  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 3003 Berne, Switzerland  
 Tel.: +41 (31) 3 22 95 72  
 Fax: +41 (31) 3 22 95 74  
 Email: eva.zbinden@bag.admin.ch

**Irina Du Bois**

Nestec Ltd.  
1800 Vevey, Switzerland  
Tel.: +41 (21) 9 24 22 61  
Fax: +41 (21) 9 24 45 47  
Email: irina-dubois@nestle.com

**Dr. Marquard Imfeld**

Head Reg. Affairs Nutrition  
Novartis Nutrition AG  
Monbijoustr. 118  
3001 Berne, Switzerland  
Tel.: +41 (31) 3 77 - 68 63  
Fax: +41 (31) 3 77 - 63 48  
Email: marquard.imfeld@nutrition.novartis.com

**Simone König**

F. Hoffmann-La Roche Ltd.  
P.O. Box, 4070 Basel, Switzerland  
Tel.: +41 (61) 6 88 84 30  
Fax: +41 (61) 6 88 16 35  
Email: simone.koenig@roche.com

**Dr. Otto Raunhardt**

F. Hoffmann-La Roche Ltd.  
P.O. Box, 4070 Basel, Switzerland  
Tel.: +41 (61) 6 88 75 33  
Fax: +41 (61) 6 88 16 35  
Email: otto.raunhardt@roche.com

**THAILAND / THAILANDE / TAILANDIA****Prof. Vichai Tanphaichitr**

Professor of Medicine  
Mahidol University, Faculty of Medicine  
Ramathibodi Hospital  
Rama 6 Road  
Bangkok 10400, Thailand  
Tel.: +66 (2) 2 01 14 83  
Fax: +66 (2) 2 01 14 83; 2 01 19 10  
Email: ravtn@mahidol.ac.th

**Mrs. Chantana Jutiteparak**

Senior Expert in Food and Drug Standards  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Nonthaburi 11000, Thailand  
Tel.: +66 (2) 5 90 71 52; 5 91 84 47  
Fax: +66 (2) 5 91 84 46  
Email: chantana@fda.moph.go.th

**Mrs. Natnapang Damrongsoontornchai**

Consul  
Royal Thai Consulate-General  
Lepsiusstraße 64/66  
12163 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 7 91 22 68  
Fax: +49 (30) 7 91 22 29  
Email: Thaiber-qberlin.snafu.de

**Ms. Chatsiri Pinmuangngam**

Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute (TISI)  
Ministry of Industry  
Rama 6 Street, Rajthwee  
Bangkok 10400, Thailand  
Tel.: +66 (2) 2 02 34 39; 2 02 34 41  
Fax: +66 (2) 2 48 79 87  
Email: chatsiri@tisi.go.th

**Mr. Pornlert Virabalin**

Consul (Commerce)  
Royal Thai Consulate-General  
14198 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 8 05 00 31  
Fax: +49 (30) 80 50 04 51  
Email: -

**UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO****Mrs. Rosemary Hignett**

Grade 6  
Food Labelling and Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, United Kingdom  
Tel.: +44 (171) 2 38 62 81  
Fax: +44 (171) 2 38 67 63  
Email: -

**Dr. Petra Clarke**

Medical & Scientific Manager  
Health Aspects of the Environment and Food  
Division (Nutrition Unit)  
Department of Health  
Skipton House  
80 London Road  
London SE1 6LW, United Kingdom  
Tel.: +44 (171) 8 81 63 51  
Fax: +44 (171) 9 72 51 53  
Email: -

**Ms. Helen Lee**

Senior Scientific Officer  
Radiological Safety and Nutrition Division (Nutrition  
Unit)  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17, Smith Square  
London SW1P 3JR, United Kingdom  
Tel.: +44 (171) 2 38 62 14  
Fax: +44 (171) 2 38 63 30  
Email: -

**Bill Scriven**

Grade 7  
Radiological Safety and Nutrition Division (Nutrition Unit)  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17, Smith Square  
London SW1P 3JR, United Kingdom  
Tel.: +44 (171) 2 38 57 00  
Fax: +44 (171) 2 38 63 30  
Email: -

**Ms. Ruth Birt**

Corporate & Regulatory Adviser  
c/o SHS International  
100, Wayertree Blvd.  
Liverpool L7 9PT, United Kingdom  
Tel.: +44 (151) 2 28 19 92  
Email: -

**Prof. Paul Ciclitira**

Gastroenterologist, Gastroenterology Unit  
The Rayne Institute  
St. Thomas Hospital  
Lambeth Palace Road  
London SE1 7EH, United Kingdom  
Tel.: +44 (171) 9 28 92 92  
Fax: +44 (171) 6 20 25 97  
Email: -

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE  
AMÉRICA****Dr. Elizabeth A. Yetley**

Director  
Office of Special Nutritionals, HFS-450  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, DC 20204, USA  
Tel.: +1 (202) 2 05 41 68  
Fax: +1 (202) 2 05 52 95  
Email: Eyetley@bangate.fda.gov

**Dr. Christine Lewis**

Special Assistant  
Office of Special Nutritionals, HFS-450  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, DC 20204, USA  
Tel.: +1 (202) 2 05 41 68  
Fax: +1 (202) 2 05 52 95  
Email: CLewis1@bangate.fda.gov

**Ms. Ellen Y. Matten**

Staff Officer  
U.S. Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861 - South Building  
Washington, DC 20250-3700, USA  
Tel.: +1 (202) 2 05 77 60  
Fax: +1 (202) 7 20 31 57  
Email: ellen.matten@usda.gov

**John Hammell**

International Advocates for Health Freedom  
2411 Monroe Street, #2  
Hollywood, FL 33020, USA  
Email: -

**Ms. Regina Hildwine**

Director, Food Labelling and Standards  
National Food Processors Association  
1401 New York Ave, NW  
Washington, DC 20005, USA  
Tel.: +1 (202) 6 39 - 59 26  
Fax: +1 (202) 6 39 - 59 32  
Email: rhildwi@nfpa-food.org

**Dr. L. Kenneth Hiller**

Procter & Gamble Company  
6071 Center Hill Ave.  
Cincinnati, OH 45224, USA  
Tel.: +1 (513) 6 34 - 24 95  
Fax: +1 (513) 6 34 - 18 13  
Email: hiller.lk@pg.com

**Mardi K. Mountford**

Executive Director  
International Formula Council  
5775-G Peachtree-Dunwoody Rd.  
Suite 500  
Atlanta, GA 30342, USA  
Tel.: +1 (404) 2 52 - 36 63  
Fax: +1 (404) 2 52 - 07 74  
Email: mmountford@assnhg.com

**Charlene Rainey**

CEO  
Nutrition Network, Inc.  
4199 Campus Drive  
Suite 550  
Irvine, CA 92612, USA  
Tel.: +1 (949) 4 97 60 66  
Fax: +1 (949) 4 97 89 91  
Email: cjraine@worldnet.att.net

**Rita P. Raman**

Professor of Pediatrics  
University of Oklahoma, Health Sciences Center  
P.O. Box 26901  
Oklahoma City, OK 73190, USA  
Tel.: +1 (405) 2 71 - 52 15  
Fax: +1 (405) 2 71 - 12 36  
Email: rita-raman@uokhsc.edu

**Dr. Kathleen Reidy**

Scientist, Scientific Nutrition Affairs  
Nabisco, Inc.  
200, DeForest Ave.  
P.O. Box 1944  
East Hannover, NJ 07936-1944, USA  
Tel.: +1 (973) 5 03 - 35 20  
Fax: +1 (973) 5 03 - 24 71  
Email: reidyk@nabisco.com

**Karl Riedel**

Chair - International Committee  
National Nutritional Foods Association  
3931 MacArthur Blvd.  
Suite 101  
Newport Beach, CA 92600, USA  
Tel.: +1 (714) 966 - 66 32  
Email: nnfa@nnfa.org

**Dr. Thomas A. Swinford**

Director, Regulatory Affairs  
Mead Johnson Nutritionals  
2400 West Lloyd Expressway  
Evansville, IN 47721, USA  
Tel.: +1 (812) 429 - 50 32  
Fax: +1 (812) 429 - 50 54  
Email: tswinfor@usnotes.bms.com

**URUGUAY**

**Dra. Gabriela Sierra del Cioppo**  
Deputy Director, General Direction, President of the  
Technical Group on Foods Policies  
Ministry of Health (M.O.H.)  
18 de Julio de 1892 - 2º Piso - Of. 211  
11200 Montevideo, Uruguay  
Tel.: +598 (2) 4 00 39 61 / 4 09 03 49  
Fax: +598 (2) 4 08 81 03  
Email: Sanfer@Internet.com.uy

**Dra. Martha Illa**

Chairman of the Sub-Committee on Nutrition and  
Foods for Special Dietary Uses  
Ministerio de Salud Pública  
Departamento de Nutrición  
18 de Julio de 1892 - 3º Piso - Anexo A  
11200 Montevideo, Uruguay  
Tel.: +598 (2) 4 00 90 22  
Fax: +598 (2) 4 00 90 22  
Email: milla@adinet.com.uy

**VENEZUELA**

**Dr. Francisco Jiménez Martínez**  
Director General Sectorial de Controloría Sanitaria  
Edificio Sur, Piso 3º, Oficina 324  
Centro Simón Bolívar  
El Silencio  
Caracas, Venezuela  
Tel.: +58 (2) 4 81 94 36  
Fax: +58 (2) 4 81 80 98

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS /**  
**ORGANISATIONS INTERNATIONALES /**  
**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AAC - ASSOCIATION DES AMIDONNERIES  
DE CÉRÉALES DE L'UNION EUROPÉENNE**

**Marcel Feys**

AAC  
1, Avenue de la Joyeuse Entrée, Bte 10  
1040 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 30 20 31  
Fax: +32 (2) 2 30 02 45  
Email: aac.brussels@skynet.be

**AESGP - ASSOCIATION EUROPÉENNE DES  
SPÉCIALITÉS PHARMACEUTIQUES GRAND  
PUBLIC**

**J. Lindberg**

Legal Adviser  
7, Avenue de Tervuren  
1040 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 7 35 51 30  
Fax: +32 (2) 7 35 52 22  
Email: j.lindberg@aesgp.be

**AOAC INTERNATIONAL****Margreet Lauwaars**

Europe Representative  
P.O. Box 153  
6720 AD Bennekom, Netherlands  
Tel.: +31 (318) 41 87 25  
Fax: +31 (318) 41 83 59  
Email: lauwaars@worldonline.nl

**AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN  
CEALIAK SOCIETIES**

**Hertha Deutsch**

Director  
Anton Baumgartner-Straße 44/C5/2302  
1230 Vienna, Austria  
Tel.: +43 (1) 6 67 18 87  
Fax: +43 (1) 66 71 88 74  
Email: -

**CI - CONSUMERS INTERNATIONAL**

Ms. Karin **Andresen**  
Head: Food & Testing  
Forbrugerradet  
P.O. Box 2188  
1017 Copenhagen K, Denmark  
Tel.: +45 (33) 1 36 - 311  
Fax: +45 (33) 1 34 - 115  
Email: ka@fbr.dk

Yousouf **Jhugroo**  
Executive Director  
Institute for Consumer Protection  
Port Louis, Mauritius  
Tel.: +2 (30) 2 10 44 33  
Fax: +2 (30) 2 11 44 36  
Email: icpmapbi@bow.intnet.mu

Ms. Diane **McCrea**  
Consultant to Consumers' Association, UK  
17, Vernon Road  
London N8 OQD, United Kingdom  
Tel.: +44 (181) 889 - 44 26  
Fax: +44 (181) 352 - 05 64  
Email: diane@mccrea1.demon.co.uk

Mr. Narendra G. **Wagle**  
Consumer Guidance Society of India  
31 Radheshyam Apts., Juhu Lane  
40 00 58 Port Andheri (West)-Bombay  
India  
Tel.: +91 (22) 2 62 16 12  
Fax: +91 (22) 2 65 97 15  
Email: cgsibom@bom4.vsnl.net.in

**CIAA - CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES  
AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE**

Ms. Eva **Hurt**  
Manager, Regulatory Affairs  
Confederation of Food and Drink Industries of the  
EU (CIAA)  
43, Avenue des Arts  
1050 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 5 14 11 11  
Fax: +32 (2) 5 11 29 05  
Email: e.hurt@ciaa.be

**CISDA - CONFEDERATION OF  
INTERNATIONAL SOFT DRINKS  
ASSOCIATIONS**

Dr. Nino M. **Binns**  
Nutrition Manager  
Coca-Cola Greater Europe  
1, Queen Caroline Street  
London W6 9HQ, United Kingdom  
Tel.: +44 (181) 237 3380  
Fax: +44 (181) 237 3719  
Email: nbinns@eur.ko.com

**CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE  
NUTRITION**

Dr. John **Hathcock**  
Director, Nutritional and Regulatory Science  
1300 19th Street, N.W., Suite 310  
Washington, DC 20036-1609, USA  
Tel.: +1 (202) 8 72 14 88  
Fax: +1 (202) 8 72 95 94  
Email: hathcock@crnusa.org

Ray **Maggio**  
Secretary of CRN  
1300 19th Street, N.W., Suite 310  
Washington, DC 20036-1609, USA  
Tel.: +1 (202) 8 72 95 94  
Fax: +1 (202) 8 72 95 94  
Email: maggior@war.wyeth.com

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

Simon **Pettmann**  
Director of European Affairs  
50, Rue de l'Association  
1000 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 09 11 45  
Fax: +32 (2) 2 23 30 64  
Email: ehpm@eas.be

Dr. Derek **Shrimpton**  
Scientific Adviser  
Crangon Bucks Lane, Little Evensden  
Cambridge CB3 7HL, United Kingdom  
Tel.: +44 (1223) 26 40 51  
Fax: +44 (1223) 26 42 05  
Email: -



**ENCA - EUROPEAN NETWORK OF  
CHILDBIRTH ASSOCIATION****Brigitte Benkert**

Scientific Advisor - Member of ENCA  
Arbeitsgemeinschaft Freier Stillgruppen  
Sandstraße 25  
97199 Ochsenfurt, Germany  
Tel.: +49 (9331) 33 94  
Fax: +49 (9331) 2 05 85  
Email: AFS.BENKERT@t-online.de

**EUROPEAN UNION****- EUROPEAN COMMISSION****Basil Mathioudakis**

Principal Administrator  
European Commission  
Directorate General (DG) III  
200, Rue de la Loi  
1049 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 95 91 82  
Fax: +32 (2) 2 95 17 35 / 2 96 09 51  
Email: Basil.Mathioudakis@cec.be

**Prof. Dr. Dr. h.c. Arpad Somogyi**

Chef d'Unité  
European Commission  
B232 8/59  
200, Rue de la Loi  
1049 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 25 83 92  
Fax: +32 (2) 2 99 62 97  
Email: Arpad.Somogyi@dg24.cec.be

**- COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION****Paul Culley**

Head of Unit  
Secretariat of the Council of the European Union  
170, Rue de la Loi  
1048 Brussels, Belgium  
Tel.: +32 (2) 2 85 61 97  
Fax: +32 (2) 2 85 79 28  
Email: dgb@consilium.eu.int

**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD  
ACTION NETWORK****Titia Lekkerkerk**

Project Staff Member  
P.O. Box 1693  
1000 BR Amsterdam, Netherlands  
Tel.: +31 (20) 4 68 83 88  
Fax: +31 (20) 4 68 60 08  
Email: wemos@wemos.nl

**Nancy-Jo Peck**

Scientific Adviser  
P.O. Box 157  
1211 Geneva 19, Switzerland  
Tel.: +41 (22) 7 98 91 64  
Fax: +41 (22) 7 98 44 43  
Email: philipec@iprolink.ch

**Dra. Indah Suksmaningsih**

Executive Secretary  
Indonesian Consumers Organisation  
Il Pancoran Barat VII/No. 7 Duren-Tiga  
12760 Jakarta, Indonesia  
Tel.: +62 (21) 7 98 10 50; 7 98 18 59  
Fax: +62 (21) 7 98 10 38  
Email: konsumen@rad.net.id

**ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF  
GROCERY MANUFACTURERS  
ASSOCIATIONS****Mark Mansour**

Director, Global Regulatory Affairs  
Kellogg Company  
One Kellogg Square  
Battle Creek, MI 49016-3599  
USA  
Tel.: +1 (616) 9 61 - 22 13  
Fax: +1 (616) 9 61 - 32 76  
Email: mark.mansour@kellogg.com

**IDF - INTERNATIONAL DAIRY  
FEDERATION****Dr. Nils Roos**

Wissenschaftlicher Oberrat  
Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung  
Bundesanstalt für Milchforschung  
Hermann-Weigmann-Straße 1  
24103 Kiel, Germany  
Tel.: +49 (431) 6 09 24 78  
Fax: +49 (431) 6 09 24 72  
Email: roos@bafm.de

**IFMA - INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS****Gerhard Gnodtke**

Geschäftsführer  
Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.  
Winkelsweg 2  
53175 Bonn, Germany  
Tel.: +49 (228) 37 20 23  
Fax: +49 (228) 37 20 25  
Email: -

Mrs. Inneke **Herreman**  
 Secretary General  
 168, Avenue de Tervuren  
 1150 Brussels, Belgium  
 Tel.: +32 (2) 7 72 33 53  
 Fax: +32 (2) 7 71 47 53  
 Email: imace.ifma@pophost.eunet.be

#### **ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION**

Elizabeth **Hormann**, Ed.M, IBCLC  
 Scientific Adviser, Lactation Consultant, Vice-  
 President for External Affairs  
 Neusser Straße 866  
 50737 Köln, Germany  
 Tel.: +49 (221) 74 50 67  
 Fax: +49 (221) 7 40 67 67  
 Email: elizhorman@aol.com

Maryse **Lehners-Ahrendt**, IBCLC  
 Scientific Adviser, Lactation Consultant, Initiativ  
 Liewensufank asbl  
 20 Rue de Contern  
 5955 Itzig, Luxembourg  
 Tel.: +(35.2) 36 05 98  
 Fax: +(35.2) 36 61 34  
 Email: maryse.lehners@ci.educ.lu

#### **IOCCC - INTERNATIONAL ORGANISATION FOR COCOA, CHOCOLATE AND CONFECTIONERY**

Maureen **Edmondson**  
 Mars Confectionery  
 Dundee Road  
 United Kingdom  
 Tel.: +44 (1) 7 53 51 47 91  
 Fax: +44 (1) 7 53 51 47 75  
 Email: -

#### **ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES**

Dr. Andrée **Bronner**  
 Secretary General, ISDI  
 194, rue de Rivoli  
 75001 Paris, France  
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Dr. Jan **Kruseman**  
 Adviser, ISDI  
 194, rue de Rivoli  
 75001 Paris, France  
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
 Fax: +33 (1) 53 45 07 80  
 Email: -

Jocelyne **Stevani**  
 Assistante Scientifique, ISDI  
 194, rue de Rivoli  
 75001 Paris, France  
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87  
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80  
 Email: j.stevani@wanadoo.fr

#### **ITIC - INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTRE**

Gloria **Brooks-Ray**  
 Principal Adviser, Codex Alimentarius  
 Novigen Sciences, Inc.  
 P.O. Box 97  
 Mountain Lakes, NJ 07046, USA  
 Tel.: +1 (973) 3 34 - 46 52  
 Fax: +1 (973) 3 34 - 46 52  
 Email: gbr@novigen.com

#### **UNICEF**

David **Clark**  
 Legal Officer, Nutrition Section  
 Nutrition Section (TA 24-36)  
 Three United Nations Plaza  
 New York, NY 10017, USA  
 Tel.: +1 (212) 8 24 63 72  
 Fax: +1 (212) 8 24 64 65  
 Email: dclark@unicef.org

#### **WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION**

James **Akre**  
 Technical Officer  
 Programme of Nutrition  
 World Health Organization  
 1211 Geneva 27, Switzerland  
 Tel.: +41 (22) 7 91 - 33 25  
 Fax: +41 (22) 7 91 - 41 56  
 Email: AKREJ@WHO.CH

#### **CODEX SECRETARIAT**

Dr. Jeronimas **Maskeliunas**  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, Italy  
 Tel.: +39 (06) 5705 39 67  
 Fax: +39 (06) 5705 45 93  
 Email: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

Ms. Selma H. **Doyran**  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel.: +39 (06) 5705 58 26  
Fax: +39 (06) 5705 45 93  
Email: Selma.Doyran@fao.org

Yasuyuki **Sahara**  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel.: +39 (06) 5705 40 98  
Fax: +39 (06) 5705 45 93  
Email: saharay@who.ch

**GERMAN SECRETARIAT**

Ms. Dorothea **Kunze**  
Bundesinstitut für gesundheitlichen  
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)  
P.O. Box 33 00 13  
14191 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 84 12 - 48 11  
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15  
Email: d.kunze@bgvv.de

Dr. Rainer **Ziegenhagen**  
Bundesinstitut für gesundheitlichen  
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)  
P.O. Box 33 00 13  
14191 Berlin, Germany  
Tel.: +49 (30) 84 12 - 32 28  
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15  
Email: r.ziegenhagen@bgvv.de



**PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS  
DE NUTRIENTES (Parte B)  
(PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACIÓN DE DECLARACIONES  
DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)<sup>20</sup>  
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
<b>B.</b>		<b>NO MENOS DE</b>
Proteína	Contenido básico	10% de VRN por 100 g (sólidos) 5% de VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% de VRN por 100 kcal
	Contenido alto	ó 10% de VRN por porción de alimento dos veces los valores para "contenido básico"
Vitaminas y Minerales	Contenido básico	15% de VRN por 100 g (sólidos) 7,5% de VRN por 100 ml (líquidos) ó 5% de VRN por 100 kcal
	Contenido alto	ó 15% de VRN por porción de alimento 2 ó 3 veces los valores del "contenido básico"

20

El tamaño de la porción de alimento se fijará a nivel nacional.

**PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS  
DE NUTRIENTES (Parte B)  
(PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA UTILIZACIÓN DE DECLARACIONES  
DE PROPIEDADES NUTRICIONALES)  
(En el Trámite 6 del Procedimiento)**

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
<b>B.</b>		<b>NO MENOS DE</b>
Fibra	Contenido básico	3 g por 100 g o 1,5 g por 100 kcal o por porción de alimento <sup>21</sup>
	Contenido alto	6 g por 100 g o 3 g por 100 kcal o por porción de alimento

<sup>21</sup> El tamaño de la porción de alimento se fijará a nivel nacional.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE  
DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD  
(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

## **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma comprende los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de los lactantes como complemento de la leche materna o de los preparados para lactantes cuando, [a partir de los cuatro o seis meses de edad] en adelante, el amamantamiento por sí solo o el preparado para lactantes ya no es suficiente para satisfacer las necesidades nutricionales, así como aquéllos destinados a la alimentación de los niños de corta edad como parte de una alimentación progresivamente diversificada.

## **2. DESCRIPCIÓN**

Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos y/o leguminosas (legumbres) y/o productos de raíces o tallos amiláceos que constituyen por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco.

### **2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se distinguen cuatro categorías:

2.1.1 Cereales simples que se han reconstituido, o deben serlo, con leche u otros líquidos nutritivos apropiados;

2.1.2 Cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico que se han reconstituido, o deben serlo, con agua u otros líquidos exentos de proteínas;

2.1.3 Pastas alimenticias que deben usarse después de ser cocidas en agua hirviendo u otros líquidos apropiados;

2.1.4 Galletas y bizcochos que pueden utilizarse directamente o, después de ser pulverizados, con la adición de agua, leche u otro líquido conveniente.

### **2.2 OTRAS DEFINICIONES**

2.2.1 Por **lactante** se entiende una persona de menos de 12 meses de edad.

2.2.2 Por **niño de corta edad** se entiende una persona de más de 12 meses y hasta tres años de edad (36 meses).

[2.2.3 El término leche antes mencionado no comprende la leche condensada edulcorada, la leche evaporada y la leche descremada.]

## **3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

### **3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL**

El cereal seco, las galletas, los bizcochos y las pastas alimenticias se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón y/o leguminosas (legumbres) y/o raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, y también sésamo y soja.

Los requisitos relativos al contenido energético y los nutrientes se refieren al producto listo para el consumo tal como se vende, o preparado de conformidad con las instrucciones del fabricante, a menos que se especifique otra cosa.

### 3.2 CONTENIDO ENERGÉTICO

El contenido energético de los cereales elaborados a base de cereales no deberá ser inferior a 0,8 kcal/g (3,3 kJ/g).

### 3.3 PROTEÍNA

3.3.1 El índice químico de la proteína adicionada deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la proteína de referencia (caseína según se define en el Anexo 1), o la proporción de eficiencia proteínica (PEP) de la proteína en la mezcla deberá ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la de la proteína de referencia. En todo caso, la adición de aminoácidos está permitida sólo con el objeto de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica, y sólo en las proporciones necesarias para tal fin. Únicamente deberán emplearse formas naturales de L-aminoácidos.

3.3.2 Para los productos mencionados en las secciones 2.1.2 y 2.1.4, el contenido de proteína no deberá ser superior a 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

3.3.3 Para los productos mencionados en la sección 2.1.2 el contenido de proteína adicionada no deberá ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

3.3.4 Para los bizcochos mencionados en la sección 2.1.4, preparados con la adición de un alimento de alto valor proteínico, y que se presentan como tales, la proteína adicionada no deberá ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

### 3.4 HIDRATOS DE CARBONO

3.4.1 Si a los productos mencionados en las secciones 2.1.1 y 2.1.4 se adiciona sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- la cantidad de hidratos de carbono adicionados, procedentes de estas fuentes, no deberá ser superior a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- la cantidad de fructosa adicionada no deberá ser superior a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 Si a los productos mencionados en la sección 2.1.2 se adiciona sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- la cantidad de hidratos de carbono adicionados, procedentes de estas fuentes, no deberá ser superior a 0,48 g/kJ (2,0 g/100 kcal);
- la cantidad de fructosa adicionada no deberá ser superior a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).]

### 3.5 LÍPIDOS

3.5.1 Para los productos mencionados en la sección 2.1, el contenido de lípidos no deberá ser superior a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si el contenido de lípidos es superior a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- la cantidad de ácido linoléico (en forma de ácidos glicéridos = linoleatos) no deberá ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) y no deberá ser superior a 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).



### 3.6 MINERALES

3.6.1 El contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 2.1.1 a 2.1.3 de esta Norma no deberá ser superior a [100 mg/100 g] del producto listo para el consumo, salvo en el caso de productos destinados a niños de más de un año de edad, en que el contenido de sodio no deberá ser superior a [200 mg/100 kcal.]

3.6.2 El contenido de calcio de los productos mencionados en las secciones 2.1.2 no deberá ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

3.6.3 El contenido de calcio de los productos mencionados en la sección 2.1.4, que contengan leche, no deberá ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

### 3.7 VITAMINAS

3.7.1 La cantidad de vitamina B<sub>1</sub> (tiamina) no deberá ser inferior a [25 µg/100 kJ] (100 µg/100 kcal).

3.7.2 En lo que respecta a los productos mencionados en 2.1.2, la cantidad de vitamina A y de vitamina D, expresada en I<sub>g</sub>/100 kcal, deberá estar dentro de los límites siguientes:

Vitamina A (en equivalentes de µg de retinol)	60 - 180
Vitamina D	1 - 3

Estos límites se aplican también a otros alimentos elaborados a base de cereales cuando se adiciona vitamina A o vitamina D.

3.7.3 Las excepciones a las cantidades máximas de vitamina A mencionadas en la Sección 3.7.2 y la adición de vitaminas y minerales, para los que no se establecen más arriba especificaciones, deberán hacerse de conformidad con la legislación vigente en el país en que se vende el producto.

3.7.4 Las vitaminas y/o los minerales adicionados deberán seleccionarse en las Listas de Referencias de Compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979).

### 3.8 INGREDIENTES FACULTATIVOS

3.8.1 Además de los ingredientes indicados en la sección 3.1, podrán usarse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de [cuatro a seis meses] y para niños de corta edad.

3.8.2 Los productos que contengan miel o jarabe de arce deberán tratarse de manera que se destruyan las esporas de *Clostridium botulinum*, si las hubiere.

3.8.3 Podrá usarse cacao sólo en los productos cuyo consumo comience después de los nueve meses de edad, y con un límite máximo de 1,5% m/m en el producto listo para el consumo.

### 3.9 FACTORES DE CALIDAD

3.9.1 Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos, estarán limpios, y serán inocuos, apropiados y de buena calidad.

3.9.2 Todos los procedimientos de elaboración y desecación deberán llevarse a cabo de forma que las pérdidas del valor nutritivo sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.

3.9.3 El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos, y su cuantía deberá garantizar que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos.

### 3.10 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS

3.10.1 Una vez preparados de conformidad con las instrucciones para su uso indicadas en la etiqueta, los alimentos elaborados a base de cereales deberán tener una consistencia adecuada para la [alimentación con cuchara] de los lactantes o de los niños de corta edad, conforme a las edades para las que el producto está destinado.

3.10.2 Las galletas y bizcochos podrán ingerirse secos, a fin de permitir y estimular la masticación, o bien en forma líquida, mezclados con agua o cualquier otro líquido adecuado que les confiera una consistencia análoga a los cereales secos.

### 3.11 PROHIBICIÓN ESPECÍFICA

El producto y sus componentes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, que se describen en la sección 2.1 de esta Norma, se permiten los siguientes aditivos alimentarios (en 100 g de producto, en relación con el peso en seco, a menos que se especifique otra cosa):

### 4.1 Emulsionantes

- |       |                      |       |
|-------|----------------------|-------|
| 4.1.1 | Lecitina             | 1,5 g |
| 4.1.2 | Mono- y diglicéridos | 1,5 g |

### 4.2 Reguladores del pH

- |       |                               |                                          |
|-------|-------------------------------|------------------------------------------|
| 4.2.1 | Hidrogen-carbonato de sodio   | BPF, dentro de los límites para el sodio |
| 4.2.2 | Hidrogen-carbonato de potasio | } BPF                                    |
| 4.2.3 | Carbonato de calcio           |                                          |
| 4.2.4 | Acido L(+) láctico            | 2,5 g                                    |
| 4.2.5 | Acido cítrico                 |                                          |

### 4.3 Antioxidantes

- |       |                                                  |                                                                            |
|-------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 4.3.1 | Concentrado de varios tocoferoles                | } 300 mg/kg de grasa, solos o mezclados                                    |
| 4.3.2 | Alfa-tocoferol                                   |                                                                            |
| 4.3.3 | Palmitato de L-ascorbilo                         | 50 mg, expresados en ácido ascórbico y dentro de los límites para el sodio |
| 4.3.4 | Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio |                                                                            |

### 4.4 Aromas

4.4.1	Extracto de vainilla		BPF
4.4.2	Etilvainilla	}	7 mg/100 g con respecto a lo consumido
4.4.3	Vainillina	}	

## 4.5 Enzimas

4.5.1 Carbohidratos de malta BPF

## 4.6 Levaduras

4.6.1 Carbonato de amonio } Limitado por las BPF

4.6.2 Hidrogenercarbonato de amonio }

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto deberá prepararse con especial cuidado, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, a fin de eliminar los residuos de los plaguicidas que puedan ser necesarios para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas, o los ingredientes del producto final; o si ello es técnicamente imposible, eliminar la mayor cantidad posible.

Los productos comprendidos en las disposiciones de esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5.2 OTROS CONTAMINANTES

El producto estará exento de residuos de hormonas y antibióticos, determinados mediante métodos convenidos de análisis, y estará prácticamente exento de otros contaminantes, en particular de sustancias farmacológicamente activas.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto comprendido por las disposiciones de esta norma esté preparado y manipulado conforme al Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene para los Alimentos (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3, 1997) y el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979).

6.2 En la medida de lo posible, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

6.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna otra sustancia originada por microorganismos.

## 7. ENVASADO

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que protejan la higiene y demás calidades del producto.

7.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán fabricarse sólo con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso a que están destinadas. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias que se utilicen como material de envasado, se aplicará dicha norma.

## **8. ETIQUETADO**

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991), Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarán las siguientes disposiciones:

Todas las indicaciones que deban especificarse en la etiqueta deberán hacerse en el idioma del país en que se vende el producto.

### **8.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

El nombre del alimento será: "Cereal seco para lactantes (y/o niños de corta edad)", "Galletas para lactantes (y/o niños de corta edad)" o "Bizcochos" (o "Bizcochos de leche") para lactantes (y/o niños de corta edad)", o "Pastas alimenticias para lactantes (y/o niños de corta edad)", o cualquier otra designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento, de conformidad con la legislación nacional.

### **8.2 LISTA DE INGREDIENTES**

8.2.1 En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan adicionado vitaminas y minerales, éstos deberán presentarse en grupos separados para las vitaminas y los minerales, respectivamente, y dentro de esos grupos no será necesario que las vitaminas y los minerales se declaren por orden decreciente de proporciones.

8.2.2 Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes y los aditivos alimentarios. Además, podrán incluirse en la etiqueta nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

### **8.3 DECLARACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO**

La declaración de información de carácter nutricional deberá contener la siguiente información, en el orden que sigue:

- a) el valor energético, expresado en calorías (kcal) o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos (g) de proteínas, hidratos de carbono y grasa por cada 100 gramos del alimento vendido y, cuando proceda, por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere;
- b) además de cualquier otra información nutricional que exija la legislación nacional, deberá declararse la cantidad total de cada vitamina y mineral, adicionada de conformidad con la sección 3.2.2, que contenga el producto final, por 100 g, y según el tamaño de la porción del alimento que se propone para el consumo.
- c) el promedio de la cantidad de las vitaminas y minerales cuando su declaración no está comprendida en las disposiciones de la sección 8.3.1 b), expresado numéricamente por 100 g ó 100 ml del producto vendido y, cuando proceda, por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere.

### **8.4 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN**

8.4.1 Se indicará la fecha de duración mínima (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del"), especificando el día, mes y año en orden numérico no cifrado, salvo que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y del año. El mes podrá

indicarse por letras en los países en que ese uso no induzca en confusión al consumidor. Cuando se trate de productos para los que sólo se requiera la declaración del mes y del año, y la duración del producto llegue hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

8.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

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

## **8.5 INSTRUCCIONES DE EMPLEO**

8.5.1 En la etiqueta o en el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso, así como sobre su almacenamiento y conservación antes y después de abrirse el envase.

8.5.2 Para los productos comprendidos por la sección 2.1.b en las instrucciones de la etiqueta deberá indicarse "utilícese leche o preparados, pero no agua, para diluir o mezclar" o una indicación similar.

8.5.3 La presencia o ausencia de gluten deberá indicarse en la etiqueta cuando la edad prevista para el uso sea de menos de [seis meses].

8.5.4 Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede usarse el producto. En la etiqueta deberá indicarse claramente que no se recomienda la utilización del producto antes de los cuatro a seis meses de edad. Además, deberá señalarse en la etiqueta que la decisión sobre el momento preciso en que se comenzará la alimentación complementaria deberá adoptarse en consulta con un agente de salud, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante. Podrán establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto.

## **8.6 REQUISITOS ADICIONALES**

Los productos comprendidos en esta norma [no] son sustitutivos de la leche materna y [no] deberán presentarse como tales.

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES  
(CODEX STAN 72-1981)  
(EN EL TRÁMITE 3 DEL PROCEDIMIENTO)**

## **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1 Esta Norma se aplica a los preparados para lactantes en forma líquida o en polvo destinada para el uso, cuando sea necesario, como sustitutivo de la leche materna en la satisfacción de las necesidades nutricionales normales de lactantes sanos. Igualmente sirve de norma para preparados destinados a lactantes con necesidades nutricionales especiales, salvo ciertas disposiciones que han de ser modificadas para atender a esas necesidades especiales.

1.2 Esta Norma contiene requisitos sobre composición, calidad e inocuidad para asegurar un producto inocuo y nutricionalmente adecuado.

1.3 En la aplicación de esta Norma tendrán que tenerse en cuenta las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna [así como las resoluciones pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud].

## **2. DESCRIPCIÓN**

### **2.1 DEFINICIONES DEL PRODUCTO**

2.1.1 El preparado para lactantes, cuando está en forma líquida, puede usarse directamente o bien diluirse con agua antes de la administración, según cada caso. En la forma en polvo, necesita agua para la preparación.

2.1.2 El preparado para lactantes deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento y desarrollo normales cuando se emplee de acuerdo con sus instrucciones de uso [y para satisfacer por sí solo las necesidades nutricionales de los lactantes durante sus primeros cuatro a seis meses de vida].

2.1.3 El preparado para lactantes se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que se evite su alteración y contaminación en cualesquiera condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto.

### **2.2 OTRAS DEFINICIONES**

2.2.1 Por *lactante* se entienden los niños no mayores de doce meses de edad.

## **3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

### **3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL**

3.1.1 El preparado para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes.

3.1.2 El preparado para lactantes deberá contener 100 kilocalorías (ó 100 kilojulios) ingeridas, y las siguientes cantidades, mínimas y máximas, de vitaminas, minerales en forma utilizable, colina, proteína, grasa y ácidos grasos, carbohidratos y energía alimentaria:

I

	Cantidades por 100 kilocalorías		Cantidades por 100 kJ	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
<b>a) Vitaminas</b>				
Vitamina A*	60 µg	180 µg	14 µg	43 µg
Vitamina D	40 I.U.	100 I.U.	10 I.U.	25 I.U.
	ó 1 µg	ó 2,5 µg	ó 0,25 µg	ó 0,63 µg
Vitamina E (equivalentes de alfa-tocoferol (ET))	0,5 mg/g, ácido linoléico <sup>2</sup> , pero en ningún caso menos de 0,5 mg/100 kcal	S.E. <sup>1</sup>	0,5 mg/g, ácido linoléico <sup>2</sup> , pero en ningún caso menos de 0,1 mg/100 kJ	S.E. <sup>1</sup>
Acido ascórbico (Vitamina C)	8 mg	S.E. <sup>1</sup>	1,9 mg	S.E. <sup>1</sup>
Tiamina (Vitamina B <sub>1</sub> )	40 µg	S.E. <sup>1</sup>	10 µg	S.E. <sup>1</sup>
Riboflavina (Vitamina B <sub>2</sub> )	60 µg	S.E. <sup>1</sup>	14 µg	S.E. <sup>1</sup>
Niacina, equivalentes de niacina	0,8 mg	S.E. <sup>1</sup>	0,2 mg	S.E. <sup>1</sup>
Vitamina B <sub>6</sub>	15 µg/g de proteínas, pero en ningún caso menos de 35 µg/100 kcal	S.E. <sup>1</sup>	15 µg/g de proteínas, pero en ningún caso menos de 9 µg/100 kJ	S.E. <sup>1</sup>
Acido fólico	4 µg	S.E. <sup>1</sup>	1 µg	S.E. <sup>1</sup>
Acido pantoténico	300 µg	S.E. <sup>1</sup>	70 µg	S.E. <sup>1</sup>
Vitamina B <sub>12</sub>	0,10 µg	S.E. <sup>1</sup>	0,025 µg	S.E. <sup>1</sup>
Vitamina K <sub>1</sub>	4 µg	S.E. <sup>1</sup>	1 µg	S.E. <sup>1</sup>
Biotina (Vitamina H)	1,5 µg	S.E. <sup>1</sup>	0,4 µg	S.E. <sup>1</sup>
<b>b) Minerales</b>				
Sodio (Na)	20 mg	60 mg	5 mg	15 mg
Potasio (K)	60 mg	145 mg	15 mg	35 mg
Cloruro (Cl)	50 mg	125 mg	12 mg	29 mg
Calcio (CA) <sup>3</sup>	50 mg	S.E. <sup>1</sup>	12 mg	S.E. <sup>1</sup>



Fósforo (P) <sup>3</sup>	25 mg	90 mg	6 mg	22 mg
Magnesio (Mg)	5 mg	15 mg	1,2 mg	3,6 mg
Hierro (Fe)	0,5 mg	1,5 mg	0,12 mg	0,36 mg
Hierro (Fe) <sup>4</sup>	1 mg	2 mg	0,25 mg	0,5 mg
Yodo (I)	5 µg	S.E. <sup>1</sup>	1,2 µg	S.E. <sup>1</sup>
Cobre (Cu)	20 µg	80 µg	4,8 µg	19 µg
Zinc (Zn)	0,5 mg	1,5 mg <sup>1</sup>	0,12 mg	0,6 mg <sup>1</sup>
Zinc (Zn) <sup>4</sup>	0,75 mg	2,4 mg	0,18 mg	0,6 mg
Manganeso (Mn)	5 µg	S.E. <sup>1</sup>	1,2 µg	S.E. <sup>1</sup>
Selenio (Se)	S.E. <sup>1</sup>	3 µg	S.E. <sup>1</sup>	0,7 µg
<b>(d) Colina</b>	S.E.	S.E. <sup>1</sup>	1,7 mg	S.E. <sup>1</sup>

J

\* Expresado en equivalentes de retinol.

1 S.E. = sin especificar.

2 O por g de ácidos grasos poliinsaturados, expresados en ácido linoléico.

3 La relación CA:P no será menor de 1,2 ni mayor de [2,0].

4 En preparados elaborados con proteínas de soja solas o mezcladas con proteínas de leche de vaca]

**d) Proteínas**

i) Contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,38 para proteínas de leche de vaca y sus proteínas parcialmente hidrolizadas

Contenido de proteínas = contenido de nitrógeno x 6,25 para extractos proteínicos de soja y sus proteínas parcialmente hidrolizadas.

Por "índice químico" se entenderá la más baja de las relaciones entre la cantidad de cada aminoácido esencial de la proteína de ensayo y la cantidad de cada aminoácido correspondiente de la proteína de referencia (leche materna, según se define en el Anexo 1).

ii) El producto deberá contener proteínas en una proporción no inferior a 1,8 g/100 kcal (0,45 g/100 kJ) y no superior a 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ) [o sea: 3 g/100 kcal].

Para un valor equivalente de energía, el preparado debe contener una cantidad disponible de cada aminoácido esencial y semiesencial al menos igual a la que contiene la proteína de referencia (leche materna, según se define en el Anexo 1); no obstante, para fines de cálculo, podrá añadirse el contenido total de metionina y cistina.

[El valor mínimo fijado para la calidad y el máximo fijado para la cantidad de proteínas podrán ser modificados por las autoridades nacionales, con arreglo a sus reglamentos y/o las condiciones locales].

iii) Podrán añadirse al preparado para lactantes aminoácidos aislados, sólo con el fin de aumentar su valor nutritivo para los lactantes. Para mejorar la calidad de las proteínas, podrán añadirse aminoácidos esenciales, pero sólo en las cantidades necesarias al efecto. Sólo podrán utilizarse las formas naturales L de los aminoácidos.

**e) Grasas y ácidos grasos**

El producto deberá contener:

- ácido linoléico (en forma de triglicéridos) en cantidad no menor de 300 mg/100 kcal (o sea, 70 mg/100 kJ) ni mayor de 1 200 mg/100 kcal (285 mg/100 kJ);
- grasa en cantidad no menor de **4,4** g/100 kcal (**1,05** g/100 kJ) ni mayor de **6,5** g/100 kcal (**1,5** g/100 kJ);
- el contenido de ácido alfa-linoléico no será inferior a 50 mg/100 kcal (12 mg/100 kJ);
- la relación de ácido linoléico/alfa-linoléico no será inferior a 5 ni superior a 15;
- el contenido de ácido graso trans no deberá superar el 4% del contenido total de grasa;
- el contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de grasa;

**f) Carbohidratos**

El producto deberá contener carbohidratos en una proporción no inferior a 7 g/100 kcal (1,7 g/100 kJ) ni superior a 14 g/100 kcal (3,4 g/100 kJ).

**g) Contenido de energía alimentaria**

El contenido de energía alimentaria del producto no deberá ser inferior a 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml) ni superior a 75 kcal/100 ml (315 kJ/100 ml).

**3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS**

3.2.1 Además de las vitaminas y minerales enumerados en la sección 3.1.2 a), b) y c), podrán añadirse otros nutrientes si son necesarios para proporcionar los que se encuentran normalmente en la leche materna, y para que el preparado sea adecuado como única fuente de nutrición del lactante.

3.2.2 La utilidad de estos nutrientes deberá estar demostrada científicamente.

3.2.3 Cuando se añadan uno de esos nutrientes, el preparado deberá contener cantidades apreciables de los mismos, sobre la base de las cantidades presentes en la leche materna.

3.2.4 Sólo podrán utilizarse cultivos productores de ácido láctico L(+).

**3.3 COMPUESTOS VITAMÍNICOS Y SALES MINERALES**

3.3.1 Las vitaminas y los minerales que se adicionen de conformidad con la sección 3.1.2 (a, b, c, d) y 3.2.1 de esta Norma, deberán seleccionarse en las Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979).

**3.4 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS**

Una vez preparado según las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta, el producto estará exento de grumos o partículas gruesas, para que pueda ser administrado mediante una tetina de goma o de plástico.

### 3.5 REQUISITOS DE PUREZA

Todos los ingredientes estarán limpios, serán de buena calidad e inoos y podrán ser ingeridos por los lactantes. Se ajustarán a los requisitos normales de calidad, tales como color, olor y sabor.

### 3.6 PROHIBICIONES ESPECÍFICAS

El producto y sus componentes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la preparación del preparado para lactantes, tal como se describe en la sección 1 de esta Norma, se permitirán los siguientes aditivos y dentro de los límites que se establecen a continuación:

### 4.1 Agentes espesantes

4.1.1	Goma guar		0,1 en todos los tipos de preparados para lactantes
4.1.2	Goma de algarrobo <sup>22</sup>		0,1 en todos los tipos de preparados para lactantes
4.1.3	Dialmidón fosfato	}	0,5 g sólo o en combinación en los preparados para lactantes a base de soja solamente
4.1.4	Dialmidón fosfato acetilado	}	
4.1.5	Dialmidón fosfato fosfatado	]	2,5 g sólo o en combinación en preparados para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos solamente
4.1.6	Hidroxipropil almidón	]	
4.1.7	Carragenano		0,03 g solamente en preparados normales y líquidos a base de leche y soja para lactantes
			0,1 g solamente en preparados para lactantes, líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente

<sup>22</sup> Aprobada temporalmente.

**4.2 Emulsionantes**

- |       |                      |                                                       |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| 4.2.1 | Lecitina             | 0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.2.2 | Mono- y diglicéridos | 0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes |

**Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo****4.3 Reguladores del pH**

- |        |                               |   |                                                                                                                                                                                          |
|--------|-------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.3.1  | Hidróxido de sodio            | } | Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF) dentro de los límites para el sodio y potasio establecidos en la Sección 3.1.2 c) en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.3.2  | Hidrogen-carbonato de sodio   | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.3  | Carbonato de sodio            | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.4  | Hidróxido de potasio          | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.5  | Hidrogen-carbonato de potasio | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.6  | Carbonato de potasio          | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.7  | Hidróxido de calcio           | } | Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes                                                                                                                     |
| 4.3.8  | Citrato de sodio              | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.9  | Citrato de potasio            | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.10 | Acido L(+) láctico            | } |                                                                                                                                                                                          |
| 4.3.12 | Acido cítrico                 | } |                                                                                                                                                                                          |
|        |                               | } |                                                                                                                                                                                          |

**4.4 Antioxidantes**

- |       |                                   |   |                                                      |
|-------|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------|
| 4.4.1 | Concentrado de varios tocoferoles | } | 1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.4.2 | Palmitato de L-ascorbilo          | } |                                                      |
|       |                                   | } |                                                      |

## 4.5 PRINCIPIOS DE TRANSFERENCIA

No deberá estar presente ningún aditivo alimentario transferido de las materias primas u otros ingredientes, con la excepción de:

- a) los aditivos alimentarios enumerados en las secciones 4.1 a 4.4 de esta Norma y dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma; y
- b) las sustancias de transferencia mencionadas en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en esa lista.

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto deberá prepararse con especial cuidado, mediante buenas prácticas de fabricación, a fin de eliminar totalmente los residuos de plaguicidas que puedan exigir la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final, o si ello es técnicamente imposible, de eliminar la mayor cantidad posible.

### 5.2 OTROS CONTAMINANTES

[El producto no contendrá residuos de hormonas ni de antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis, y estará prácticamente exento de otros contaminantes, en especial de sustancias farmacológicamente activas].

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto comprendido por las disposiciones de esta norma esté preparado y manipulado conforme al Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene para los Alimentos (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3, 1997) y el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979).

6.2 En la medida de lo posible, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

6.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna otra sustancia originada por microorganismos.

## 7. ENVASADO

7.1 El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas, o de otra índole, del alimento. Cuando el producto esté en forma líquida, se envasará en recipientes herméticamente cerrados; como medio de cobertura podrán utilizarse nitrógeno o anhídrido carbónico.

7.2 Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. Cuando la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cada una de las sustancias empleadas como material de envasado, se aplicará dicha norma.

## 8. LLENADO DE LOS ENVASES

Cuando se trate de productos listos para el consumo, el contenido del envase no será:

- i) inferior al 80% v/v, cuando pese menos de 150 g (5 onzas);
- ii) inferior al 85% v/v para productos que se hallen en la escala de pesos de 150-250 g (5-8 onzas); y
- iii) inferior al 90% v/v para productos que pesen más de 250 g (8 onzas)

de la capacidad del agua del envase. Por capacidad de agua de un envase se entiende el volumen de agua destilada a 20°C, que contiene el envase herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

## 9. ETIQUETADO

Además de las disposiciones que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991), Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 9.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El texto del etiquetado y toda otra información que acompaña el producto deberán escribirse en el idioma apropiado.

9.1.1 El producto se denominará "preparado para lactantes" o cualquier otra denominación que indique la verdadera naturaleza del alimento, de conformidad con las costumbres del país.

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

9.1.3 Si el 90% de las proteínas, o una mayor proporción, procede de la leche entera, o desnatada, ya sea pura o con pequeñas modificaciones, el producto podrá etiquetarse "preparado para lactantes a base de leche de vaca".

9.1.4 Si el producto no contiene ni leche ni ninguno de sus derivados, podrá indicarse en la etiqueta "no contiene leche ni productos lácteos", o una frase equivalente.

9.1.5 El producto destinado a lactantes con necesidades especiales de nutrición deberá etiquetarse de forma que se indique claramente la necesidad especial para la cual va a emplearse el preparado, y la propiedad o las propiedades dietéticas en que se basa. [No harán declaraciones de propiedades saludables respecto de las propiedades dietéticas del producto].

9.1.6 [Los productos que contengan como mínimo 0,5 mg de hierro (Fe)/100 kilocalorías deberán etiquetarse "preparado con adición de hierro para lactantes"].

O bien sustituir por este texto:

[Los productos que contengan menos de 0,5 mg de hierro (Fe)/100 kcal se etiquetarán con una declaración al efecto de que, cuando el producto se suministre a lactantes mayores de cuatro meses, las necesidades totales de hierro deban satisfacerse de otras fuentes].

## **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 se indicarán como grupos de vitaminas o de minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración 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 nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

## **9.3 DECLARACIÓN DEL VALOR NUTRITIVO**

La declaración de información sobre nutrición deberá contener la siguiente información en el orden siguiente:

- a) la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y el número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento vendido, así como por cien mililitros del alimento listo para el consumo, cuando esté preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta.
- b) La cantidad total de cada vitamina, mineral, colina y de cualquier otro ingrediente facultativo indicado en los párrafos 3.1.2 y 3.2 de esta Norma por 100 gramos de alimento vendido, así como por cien mililitros del alimento listo para el consumo cuando esté preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta. Además, se permitirá la declaración por cada 100 kilocalorías (o por 100 kilojulios).

## **9.4 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN**

9.4.1 Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "Consumir preferentemente antes del") mediante el día, el mes y el año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse por letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor.

Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

9.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si la validez de la fecha depende de su cumplimiento.

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 EMPLEO**

9.5.1 En la etiqueta, o en el folleto que acompaña el producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso, así como sobre su almacenamiento y conservación después de abrirse el envase.

9.5.2 Se indicará también en la etiqueta que a los lactantes de [más de seis meses de edad] habrán de darse alimentos suplementarios, además del preparado.

**9.6 REQUISITOS DE ETIQUETADO ADICIONALES**

9.6.1 Las etiquetas no deberán desalentar la práctica de la lactancia materna. Cada etiqueta de envase deberá contener un mensaje claro, visible y fácilmente legible que incluya los puntos siguientes: a) las palabras "aviso importante" o una expresión equivalente; b) una declaración de la superioridad de la lactancia materna [o sea, la declaración "la leche materna es el mejor alimento para su niño, ya que le protege contra diarreas y otras enfermedades"]; c) una declaración de que el producto deberá utilizarse solamente conforme al asesoramiento proporcionado por un agente de salud acerca de la necesidad de su uso y del método de uso apropiado; d) instrucciones para una preparación apropiada; y e) advertencias acerca de los riesgos para la salud que pueden derivar de una preparación inadecuada.

9.6.2 La etiqueta no deberá contener imágenes de niños ni ninguna otra imagen o texto que idealice el uso de preparados para lactantes. La etiqueta podrá contener gráficos que ilustren el método de preparación del producto.

9.6.3 No se utilizarán términos como "humanizado", "maternizado" u otros términos análogos.

**10. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el volumen 13 del Codex Alimentarius.



**Anexo 1****AMINOÁCIDOS ESENCIALES Y SEMIESENCIALES EN LA LECHE MATERNA**

Para los fines de esta Norma, los aminoácidos esenciales y semiesenciales en la leche materna, expresados en mg por 100 kJ y 100 kcal, son los siguientes:

	<b>por 100 kJ</b>	<b>por 100 kcal</b>
Arginina	25	107
Cistina	11	44
Histidina	12	47
Isoleucina	20	83
Leucina	40	167
Lisina	28	119
Metionina	6	23
Fenilalanina	18	75
Treonina	18	77
Triptófano	7	31
Tirosina	20	85
Valina	24	99

---