

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
Agenda Items 4, 5, 6, 7, 8

NFSDU/43 CRD27

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON NUTRITION AND FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES

Forty-third Session

Düsseldorf, Germany

7 – 10 March with report adoption by virtual mode on 15 March 2023

Comments by Panama

AGENDA ITEM 4: REVISION OF THE STANDARD FOR FOLLOW-UP FORMULA (CXS 156-1987) STRUCTURE AND PREAMBLE.

Panama, we thank New Zealand for the hard work they have done, and the possibility of being able to comment.

Our position is that a preamble is not required, however, if it is maintained, a simple factual statement should suffice as all the requirements are already covered in the Standard itself. The Codex Alimentarius procedures manual does not propose an extensive model of this section, however, it is important to make a brief and concise approach. Therefore, we support a preamble limited to:

This Standard is divided into two sections. Section A is for follow-up formula for older infants and Section B is for the nutrient-added toddler drink or nutrient-added toddler product or toddler drink or toddler product. Panama, points out that it is advisable to have a standard that is divided into two clearly defined sections, such is the case of section A, which refers to complementary preparations for older infants and section B deals with the drink for young children with added nutrients or the toddler product with added nutrients or the toddler beverage or toddler product. This makes it possible to establish a clearer and more understandable format, without the need to create alternative or complementary standards that make it difficult for users to read the standard.

This position is consistent with the approach taken in other Codex standards and guidelines, such as the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) and the Guidelines for Formulated Complementary Foods for Younger and Older Infants. young children (CXG 8-1991), while both are applicable to two different age groups: infants and young children.

AGENDA ITEM 5: GENERAL PRINCIPLES FOR THE ESTABLISHMENT OF NRVS-R FOR PERSONS AGED 6 TO 36 MONTHS (AT STEP 4)

We appreciate the explanation and clarification from the Electronic Working Group (ETG) Chair on how the proposed NRVs were calculated, as well as the new values that were suggested based on this reliable method. In addition to excluding RASB recommendations with less rigorous science, the new method compares RASB recommendations to the FAO/WHO RNI using median values instead of means.

Panama planet specific comments to the following micronutrients:

- **Vitamin B12 for older babies:**

We agree to 0.7 grams, not 0.5 grams, supported by stricter party rules, so you can enrich and provide your population with food that contains essential micronutrients and other factors that affect needs. Vitamin B12 deficiency is common in underdeveloped and developing countries and affects almost all infants and young children, despite efforts to fortify vitamin B12 and folate in many countries.

The Covid-19 pandemic continues to directly affect food availability, causing high levels of food insecurity, endangering entire populations without the means to consume animal products, and as folate fortification programs become more widespread, this can mask an incipient vitamin B12 deficiency.

Since the vitamin B12 content in breast milk can be clearly lower in women with vitamin B12 deficiency, younger children are also at higher risk. Furthermore, older infants are more vulnerable if they do not make a successful transition to complementary foods that contain sufficient vitamin B12.

The proposed value appears to extrapolate to infants 0-6 months of age, indicating an association with breast milk intake that does not extrapolate from the infant population, where some CRBOs have developed DIRVs for B12 in older infants.

As a result, Panama believes that 0.7 g is the best NRV value for older infants.

- **Iodine for older infants:**

Panama recommends 80 g of iodine as NRV instead of the 70 g recommended for older infants. To choose the best NRV for iodine, it is critical to understand current iodine intake, as well as retention and excretion levels.

When babies begin to make the switch to complementary foods, low dietary intake may have an impact on iodine intake. The amount of iodine in breast milk that a mother provides to her child depends on how much iodine she consumes. Because of this, a nursing mother may experience a drop in her iodine levels and possibly affect the baby's intake if she stops taking vitamin supplements or eating certain complementary foods.

Thyroid hormone plays an important role in myelination of the central nervous system, which is most active during pregnancy, fetal development, and the early postnatal period. By the time a child is 2 years old, her brain has grown to weigh 90% that of an adult. Therefore, iodine must be accessible for the white matter to develop.

Panama considers that for older infants 80 g of iodine would be preferable.

AGENDA ITEM 6: TECHNOLOGICAL JUSTIFICATION OF VARIOUS FOOD ADDITIVES

Panama supports the technological justifications for specific food additives that have been compiled, listed and added to the CL as Annex 1. These additives are necessary, as shown by the data in this Annex, related to technology, applying the criteria of the CCNFSDU framework, to assess the technological need for food additives (REP20/NFSDU, p. 166).

Ascorbyl palmitate should be used in baby food at lower concentrations than currently allowed, in our opinion. However, at this time, 1mg per 100ml (as consumed) is the maximum use level for all types of infant formula. Good Manufacturing Practice (GMP) guidelines must be followed when placing restrictions on the amount of use necessary and appropriate.

Since 1973, the 17th JECFA has served as the basis for the current ADI for ascorbyl palmitate (0-1.25 mg/kg bw). JECFA evaluation on safety of use is something we would like to request. information that has been updated on security. a priority ingredient list for the JECFA evaluation of the presence of ascorbyl palmitate in baby food.

Before establishing a work program for the evaluation of the technological justification of the remaining additives, it is essential to know the workload and the main priorities of Codex and JECFA.

AGENDA 7: PRIORITIZATION MECHANISM / EMERGING ISSUES OR NEW WORK PROPOSAL

Both the proposal for future work of the CCNFSDU and the development of the draft guideline for the preliminary evaluation have the support of Panama. In addition to the works proposed in the framework of CCNFSDU, they can be endorsed to start by the members of said committee.

The worldwide availability of foods containing probiotics makes unified guidance crucial. In particular, it is anticipated that the guidance will outline the proper use of the term "probiotics", which will be useful in ensuring that only reputable probiotic-containing products are on the market and safeguarding the interests of consumers in international trade.

Panama is in favor of the idea of starting a new investigation to create unified standards for probiotics as food additives.

PART 1: CCNFSDU REQUESTS FOR AMENDMENTS/REVISIONS OF EXISTING TEXTS

1.1 Proposed amendment/revision: Standard for Canned Baby Food (CXS 73-1981).

In its natural state, the plant contains nitrate. It can be converted to nitrite, and nitrite can combine with amines and amides to form N-nitroso compounds. According to some theories, these chemicals may be the root of the negative side effects. Foods with a higher nitrate content than others include green leafy vegetables like spinach. The main factors that affect the nitrate content of a plant are the amount of light and nitrate fertilization. However, nitrate concentrations in the corresponding vegetables can be reduced by controlling these factors. The use of raw materials low in nitrates can reduce or even completely eliminate this risk, especially for babies and young children. The food industry takes extensive measures to avoid a safety problem.

It is also important to remember that some nations, including Europe, have laws that restrict the amount of nitrates in certain foods or vegetables.

The best way to safeguard babies is to limit the nitrate content of such foods rather than make a claim on the package because these vegetables are often used in canned baby foods that are similar to homemade baby foods.

Given the situation, it would be best to propose this topic as fresh work for the CCCF (Codex Committee on Contaminants in Foods) to set nitrate limits in baby foods, particularly those containing spinach and beetroot.

In view of this, we do not support the new work item proposed by the CCNSFSDU. Instead, we recommend CCNFSDU to request that CCCF look into this issue related to nitrates and set some limits for this contaminant in canned baby foods, especially when they contain vegetables such as beets, as well as spinach.

1.2 Proposal to harmonize the permitted uses of the folic acid source calcium-L-methylfolate with those of N-pteroyl-L-glutamic acid in the Advisory List of Nutrient Compounds for Use in Special Dietary Foods Intended for Infants and Young Children .

Currently, calcium-L-methyl-folate can be added as a source of folic acid to infant formulas and infant FSMPs.

New scientific evidence and a recent EFSA opinion that it is safe, bioavailable and suitable for use in all foods intended for this target population support its use for all categories of infants and young children.

In response to the EFSA assessment, the European Union amended Regulation (EU) 609/2013 on food for infants and young children.) to allow the addition of calcium-L-methyl-folate as a source of folic acid to all infant and toddler foods. Switzerland went in the same direction.

Countries in various parts of the world, such as the case of Latin America: Mexico, Argentina, allow the use of calcium-L-methyl-folate in all foods for infants and young children.

We enthusiastically support this proposed new work item for expansion of the use of calcium-L-methyl-folate because it will provide all products in the Infant FSDU categories with another option for this nutrient source. also youthful.

PART 2: APPLICATIONS FOR NEW JOBS

2.1 Harmonized guidelines on probiotics for use in food and food supplements.

The document "Probiotics in Food Health and Nutritional Properties and Guidelines for Evaluation" already includes evaluation criteria for probiotics used as food ingredients by FAO/WHO experts. FAO and WHO established an expert working group to develop these standards for the evaluation of probiotics in foods. Probiotics are defined in the proposal as "live microorganisms which, when administered in adequate amounts, confer a health benefit on the host", which was a definition widely agreed upon during the FAO/WHO consultation in 2001. This work did not contain health claims for probiotics, according to the proposal.

The scope statement makes it impossible to arrive at a single definition of probiotics. A Codex document entitled "Guidelines for the use of health and nutrition claims - CAC/GL 23-1997" also has an annex with "Recommendations on the scientific substantiation of health claims" to support the benefits of probiotics. .

The Codex Guidelines for the Use of Nutrition and Health Claims and the suggestions of the joint FAO/WHO expert group fully meet the requirements for evaluating the efficacy, safety and health claims of probiotics.

Therefore, there is no need for CCNFSDU to develop a separate standard/guideline on probiotics.

Because of this, CCNFSDU will have more time to finish current work on the standard rather than start new work on topics already covered by Codex or FAO/WHO documents or recommendations for which there are no current international recommendations.

If any of these guidelines are considered by the experts to need revision, then the work should be guided accordingly, rather than starting new work at CCFNSDU. **Guidelines that include the General Principles for the nutritional composition of foods and beverages made from plant-based protein sources and other alternatives.**

As these are horizontal documents, Codex currently has a number of documents that provide general guidance on such products. For illustration, we mention several of these:

- General Standard for the Labeling of Packaged Foods (CXS 1-1985).
- General Guidelines for Appeals (CAC/GL 1-1979).
- Guidelines for Nutrition Labeling (CXG 2-1985).
- General principles of food hygiene (CXC 1-1969).
- General principles for the addition of essential nutrients to foods (CAC/GL 9-1).
- Use of Nutrition and Health Claims: Guidelines (CAC/GL 23-1997).

To enable and encourage innovation, the focus is more on establishing a regulatory framework for horizontal issues than on establishing vertical standards based on categories that hurt innovation.

It is mentioned in numeral 2, point 5 of the proposal says that "The target population is the entire population over 1 year of age that consumes a mixed diet that contains foods and beverages made from plants and other protein sources. Alternatives to replace products of animal origin. This suggests that the proposed work is applicable to the entire population, therefore, for such a large population, it is not possible to determine compositions of foods and products that play different roles in the nutrition of different (sub)populations.

2.3 General guidelines for establishing nutrient profiles for front-of-pack nutrition labeling (FOPNL).

Nutrient profiles are typically developed for particular applications, such as FoPNL, marketing to children, or financial measurement. This strategy was used by CCFL, with the guiding principle that "FOPNL should align with national or regional evidence-based dietary guidance or, in the absence of such guidance, health and nutrition policies. It is important to consider any nutrient or food groups that are suggested in these documents but are also discouraged."

In this context and knowing that it is very complicated to "establish a single harmonized model of nutrient profiles", we do not support CCNFSDU establishing an independent Codex guideline composed of general principles for use by governments, regional authorities and stakeholders to the development of nutrient profiles. profiled, nationally.

We recommend the proposal be reviewed and improved by the proposing country. Not rejected in its entirety by CCNFSDU.

2.4 Nutrient Reference Value (NRV-NCD) for trans fatty acids.

Panama supports the requirements that have been suggested above for a declaration free of Trans Fats (TFA), which are (not more than) 1 g per 100 g of fat and must meet the requirements of "low" in saturated fats because they are in line with the WHO limit for TFA, which is 1 percent of total daily energy intake.

Panama supports the idea that the requirements for the declaration free of Trans Fats (TFA) also include those of trans fatty acids.

But we think it would be inappropriate to make trans fatty acids subject to an NRV-NCD. There is no TFA deficiency resulting in recognizable biochemical or physiological changes, even though TFAs do not contribute to growth, development, or maintenance of life. TFA is comparable to ethanol, a substance for which an NRV (-NCD) has not been established, in terms of this nutrient, while TFA does not.

We propose that the recommendation be reviewed, given that there are interests in relation to this issue, to improve and strengthen the proposal.

AGENDA 8: OTHER BUSINESS AND FUTURE WORK

"Currently, the sweetness of carbohydrate sources cannot be measured using any accepted technique, making it impossible to determine if a regulation is being followed," this was endorsed by CCMAS 41, and notified to CCNFSU.

Panama indicates that for Chapter 9 on analysis and sampling techniques, the analyzes allowed and indicated in the standard (CXS 23.-1999) must be used.

SPANISH

PUNTO 4 DEL ORDEN DEL DÍA: REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987) ESTRUCTURA Y PREÁMBULO.

Panamá agradecemos a Nueva Zelanda por el arduo trabajo que han realizado, y la posibilidad de poder realizar comentarios.

Nuestra posición es que un preámbulo no es requerido, sin embargo, si se mantiene, una declaración simple y fáctica debería ser suficiente ya que todos los requisitos ya están cubiertos en la Norma misma

El manual de procedimientos del Codex Alimentarius, no propone un modelo extensivo de esta sección, sin embargo, es importante realizar un abordaje breve y conciso.

Por lo tanto, admitimos un preámbulo limitado a:

Esta Norma se divide en dos secciones. La sección A se refiere a los preparados complementarios para lactantes de más edad y la sección B trata de la bebida para niños pequeños con nutrientes adicionados o el producto para niños pequeños con nutrientes adicionados o la bebida para niños pequeños o el producto para niños pequeños.

Panamá, señala que es recomendable contar con una norma que se divida en dos secciones, claramente definidas, tal es el caso de la sección A, que se refiere a preparaciones complementarias para lactantes mayores y la sección B trata de la bebida para niños pequeños con nutrientes añadidos o el producto para niños pequeños con nutrientes añadidos o la bebida para niños pequeños o producto para niños pequeños.

Esto permite establecer un formato más claro y comprensible, sin necesidad de crear estándares alternativos o complementarios que dificulten a los usuarios la lectura de la norma.

Esta posición es coherente con el enfoque adoptado en otras normas y directrices del Codex, como la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981) y las Directrices para alimentos complementarios formulados para lactantes mayores y menores. niños pequeños (CXG 8-1991), mientras que ambos son aplicables a dos grupos de edad diferentes: bebés y niños pequeños.

PUNTO 5 DEL ORDEN DEL DÍA: PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NRVS-R PARA PERSONAS DE 6 A 36 MESES DE EDAD (EN EL TRÁMITE 4)

Agradecemos la explicación y aclaración del presidente del Grupo de Trabajo Electrónico (GTE) sobre cómo se calcularon los VRN propuestos, así como los nuevos valores que se sugirieron sobre la base de este método confiable. Además de excluir las recomendaciones de RASB con ciencia menos rigurosa, el nuevo método compara las recomendaciones de RASB con el RNI de FAO/OMS utilizando valores medianos en lugar de medias.

Panamá planeta comentarios específicos a los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B12 para bebés mayores:**

Estamos de acuerdo con 0,7 gramos, no 0,5 gramos, con el apoyo de reglas más estrictas del partido, para que pueda enriquecer y proporcionar a su población alimentos que contengan micronutrientes esenciales y otros factores que afectan las necesidades. La deficiencia de vitamina B12 es común en los países subdesarrollados y en desarrollo y afecta a casi todos los bebés y niños pequeños, a pesar de los esfuerzos para fortalecer la vitamina B12 y el folato en muchos países.

La pandemia de Covid-19 sigue afectando directamente la disponibilidad de alimentos, causando altos niveles de inseguridad alimentaria, poniendo en peligro a poblaciones enteras sin los medios para consumir productos

de origen animal, y a medida que los programas de fortificación con folato están más generalizados, esto puede enmascarar una carencia incipiente de vitamina B12. .

Debido a que el contenido de vitamina B12 en la leche materna puede ser claramente menor en mujeres con deficiencia de vitamina B12, los niños más pequeños también corren un mayor riesgo. Además, los lactantes de más edad son más vulnerables si no logran una transición satisfactoria a alimentos complementarios que contengan suficiente vitamina B12.

El valor propuesto parece extrapolarse a bebés de 0 a 6 meses de edad, lo que indica una asociación con la ingesta de leche materna que no se extrae de la población infantil, donde algunos CRBO han desarrollado DIRV para B12 en bebés mayores.

Como resultado, Panamá cree que 0,7 g es el mejor valor de VRN para los lactantes de más edad.

- **Yodo para lactantes de más edad:**

Panamá recomienda 80 g de yodo como VRN en lugar de los 70 g recomendados para lactantes mayores. Para elegir el mejor VRN para el yodo, es fundamental comprender la ingesta actual de yodo, así como los niveles de retención y excreción.

Cuando los bebés comienzan a hacer el cambio a los alimentos complementarios, la ingesta dietética baja puede tener un impacto en la ingesta de yodo. La cantidad de yodo en la leche materna que una madre proporciona a su hijo depende de cuánto yodo consume. Debido a esto, una madre lactante puede experimentar una caída en sus niveles de yodo y posiblemente afectar la ingesta del bebé si deja de tomar suplementos vitamínicos o de comer ciertos alimentos complementarios.

La hormona tiroidea juega un papel importante en la mielinización del sistema nervioso central, que es más activo durante el embarazo, el desarrollo fetal y el período posnatal temprano. Cuando un niño tiene 2 años, su cerebro ha crecido hasta un peso del 90% del de un adulto. Por lo tanto, el yodo debe ser accesible para que se desarrolle la sustancia blanca.

Panamá considera que para los lactantes mayores sería preferible 80 g de yodo.

PUNTO 6 DEL ORDEN DEL DÍA: JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA DE VARIOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Panamá respalda las justificaciones tecnológicas para aditivos alimentarios específicos que se compilaron, enumeraron y agregaron a la CL como Anexo 1. Estos aditivos son necesarios, como muestran los datos de este Anexo. relativo a la tecnología. aplicando los criterios del marco del CCNFSDU. para evaluar la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios (REP20/NFSDU, p. 166).

El palmitato de ascorbilo debe usarse en alimentos para bebés en concentraciones más bajas que las permitidas actualmente, en nuestra opinión. Sin embargo, en este momento, 1 mg por 100 ml (tal como se consume) es el nivel máximo de uso para todo tipo de fórmula infantil. Se deben seguir las pautas de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) al establecer restricciones sobre la cantidad de uso necesario y apropiado.

Desde 1973, la 17.^a reunión del JECFA ha servido de base para la actual IDA de palmitato de ascorbilo (0-1,25 mg/kg pc). La evaluación del JECFA sobre la seguridad del uso es algo que nos gustaría solicitar. información que ha sido actualizada en materia de seguridad. una lista prioritaria de ingredientes para la evaluación del JECFA de la presencia de palmitato de ascorbilo en alimentos para bebés.

Antes de establecer un programa de trabajo para la evaluación de la justificación tecnológica de los aditivos restantes, es fundamental conocer la carga de trabajo y las principales prioridades del Codex y el JECFA.

AGENDA 7: MECANISMO DE PRIORIZACIÓN / TEMAS EMERGENTES O TRABAJO NUEVOS PROPUESTOS

Tanto la propuesta de trabajo futuro del CCNFSDU como el desarrollo del proyecto de directriz para la evaluación preliminar cuentan con el apoyo de Panamá. Además de los trabajos propuestos en el marco de CCNFSDU puedan ser avalados para iniciar por los miembros de dicho comité.

La disponibilidad mundial de alimentos que contienen probióticos hace que la orientación unificada sea crucial. En particular, se anticipa que la guía delineará el uso adecuado del término "probióticos", que será útil para garantizar que solo los productos que contienen probióticos de buena reputación estén en el mercado y salvaguardar los intereses de los consumidores en el comercio internacional.

Panamá está a favor de la idea de iniciar una nueva investigación para crear estándares unificados para los probióticos como aditivos alimentarios.

PARTE 1: SOLICITUDES DE ENMIENDAS/REVISIONES DE TEXTOS EXISTENTES DEL CCNFSU

1.3 Enmienda/revisión propuesta: Norma para alimentos enlatados para bebés (CXS 73-1981).

En su estado natural, la planta contiene nitrato. Puede convertirse en nitrito, y el nitrito puede combinarse con aminas y amidas para formar compuestos N-nitroso. Según algunas teorías, estos químicos pueden ser la raíz de los efectos secundarios negativos. Los alimentos con un contenido de nitrato más alto que otros incluyen vegetales de hoja verde como la espinaca. Los principales factores que afectan el contenido de nitrato de una planta son la cantidad de luz y la fertilización con nitrato. Sin embargo, las concentraciones de nitrato en los vegetales correspondientes se pueden reducir controlando estos factores. El uso de materias primas bajas en nitratos puede reducir o incluso eliminar por completo este riesgo, especialmente para bebés y niños pequeños. La industria alimentaria toma amplias medidas para evitar un problema de seguridad.

También es importante recordar que algunas naciones, incluida Europa, tienen leyes que restringen la cantidad de nitratos en determinados alimentos o vegetales.

La mejor manera de salvaguardar a los bebés es limitar el contenido de nitrato de dichos alimentos en lugar de hacer un reclamo en el paquete porque estos vegetales se usan con frecuencia en alimentos enlatados para bebés que son similares a los alimentos para bebés hechos en casa.

Dada la situación, lo mejor sería proponer este tema como trabajo fresco para el CCCF (Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos) para establecer límites de nitrato en los alimentos para bebés, en particular los que contienen espinacas y remolacha.

En vista de esto, no apoyamos el nuevo elemento de trabajo propuesto por el CCNSFDU. En cambio, recomendamos al CCNFSU que solicite que el CCCF analice este asunto relacionado con los nitratos y establezca algunos límites para este contaminante en los alimentos enlatados para bebés, especialmente cuando contienen vegetales como la remolacha. así como las espinacas.

1.4 Propuesta para armonizar los usos permitidos de la fuente de ácido fólico calcio-L-metilfolato con los del ácido N-pteroil-L-glutámico en la lista de referencia de compuestos de nutrientes para uso en alimentos para regímenes especiales destinados a lactantes y niños pequeños.

Actualmente, se puede agregar calcio-L-metil-folato como fuente de ácido fólico a fórmulas infantiles y FSMP infantiles.

La nueva evidencia científica y una opinión reciente de la EFSA de que es seguro, biodisponible y adecuado para su uso en todos los alimentos destinados a esta población objetivo respaldan su uso para todas las categorías de lactantes y niños pequeños.

En respuesta a la evaluación de la EFSA, la Unión Europea modificó el Reglamento (UE) 609/2013 sobre alimentos para lactantes y niños pequeños.) para permitir la adición de calcio-L-metil-folato como fuente de ácido fólico a todos los alimentos para bebés y niños pequeños. Suiza fue en la misma dirección.

Países de varias partes del mundo, tal es el caso de América Latina: México, Argentina, permiten el uso de calcio-L-metil-folato en todos los alimentos para lactantes y niños pequeños.

Apoyamos con entusiasmo este nuevo elemento de trabajo propuesto para la expansión del uso de calcio-L-metil-folato porque brindará a todos los productos en las categorías Infant FSDU otra opción para esta fuente de nutrientes. también juvenil.

PARTE 2: SOLICITUDES DE NUEVOS TRABAJOS

2.1 Directrices armonizadas sobre probióticos para su uso en alimentos y complementos alimenticios.

El documento «Probióticos en la Salud Alimentaria y Propiedades Nutricionales y Directrices para la Evaluación» ya incluye criterios de evaluación de probióticos utilizados como ingredientes alimentarios por parte de expertos de la FAO/OMS. La FAO y la OMS establecieron un grupo de trabajo de expertos para desarrollar estos estándares para la evaluación de los probióticos en los alimentos. Los probióticos se definen en la propuesta como «microorganismos vivos que, cuando se administran en cantidades adecuadas, confieren un beneficio para la salud del huésped», que fue una definición ampliamente acordada durante la consulta de la FAO/OMS en 2001. Este trabajo no contiene declaraciones de propiedades saludables de probióticos, según la propuesta.

La declaración de alcance hace que sea imposible llegar a una definición única de probióticos. Un documento del Codex titulado «Directrices para el uso de declaraciones de propiedades saludables y nutricionales - CAC/GL 23-1997» también tiene un anexo con «Recomendaciones sobre la justificación científica de las declaraciones de propiedades saludables» para respaldar los beneficios de los probióticos.

Las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables y las sugerencias del grupo de expertos conjunto FAO/OMS cumplen plenamente con los requisitos para evaluar la eficacia, seguridad y declaraciones de propiedades saludables de los probióticos.

Por lo tanto, no es necesario que el CCNFSDU elabore una norma/directriz separada sobre probióticos.

Debido a esto, el CCNFSDU tendrá más tiempo para terminar el trabajo actual sobre la norma en lugar de comenzar un nuevo trabajo sobre temas ya cubiertos por Codex o documentos o recomendaciones de la FAO/OMS para los cuales no existen recomendaciones internacionales actuales.

Si los expertos consideran que cualquiera de estas directrices necesita revisión, entonces el trabajo debe orientarse en consecuencia, en lugar de comenzar un nuevo trabajo en el CCFNSDU.

2.2 Directrices que incluyen los Principios generales para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas de origen vegetal y otras alternativas.

Dado que se trata de documentos horizontales, el Codex cuenta actualmente con una serie de documentos que brindan orientación general sobre dichos productos. Para ilustración, mencionamos varios de estos:

- Norma General para el Etiquetado de Alimentos Envasados (CXS 1-1985).
- Directrices generales para apelaciones (CAC/GL 1-1979).
- Directrices para el etiquetado nutricional (CXG 2-1985).
- Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969).
- Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1).
- Uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables: Directrices (CAC/GL 23-1997).

Para permitir y fomentar la innovación, la atención se centra más en establecer un marco regulatorio para cuestiones horizontales que en establecer estándares verticales basados en categorías que perjudiquen la innovación.

Se menciona en el numeral 2, el punto 5 de la propuesta dice que "La población objetivo es toda la población mayor de 1 año que consume una dieta mixta que contiene alimentos y bebidas elaborados a base de plantas y otras fuentes proteicas. Alternativas para reemplazar los productos de origen animal. Esto sugiere que el trabajo propuesto es aplicable a toda la población, por lo tanto, para una población tan grande, no es posible determinar composiciones de alimentos y productos que juegan diferentes roles en la nutrición de diferentes (sub)poblaciones.

2.3 Pautas generales para establecer perfiles de nutrientes para el etiquetado nutricional en el frente del paquete (FOPNL).

Por lo general, los perfiles de nutrientes se desarrollan para aplicaciones particulares, como FoPNL, marketing para niños o medidas financieras. Esta estrategia fue utilizada por CCFL, con el principio rector de que "FOPNL debe alinearse con la orientación dietética basada en evidencia nacional o regional o, en ausencia de dicha orientación, con las políticas de salud y nutrición. Es importante tener en cuenta cualquier nutriente o grupos de alimentos que se sugieren en estos documentos pero que también se desaconsejan".

En este contexto y sabiendo que es muy complicado "establecer un único modelo armonizado de perfiles de nutrientes", no apoyamos que el CCNFSDU establezca una directriz independiente del Codex compuesta por principios generales para uso de los gobiernos, las autoridades regionales y las partes interesadas para el desarrollo de perfiles de nutrientes. perfilado, a nivel nacional.

Recomendamos la propuesta sea revisada y mejorada por el país proponente. No rechazada en su totalidad por CCNFSDU.

2.4 Valor de referencia de nutrientes (VRN-NCD) para ácidos grasos trans.

Panamá respalda los requisitos que se han sugerido anteriormente para una declaración libre de Grasas Trans (TFA), que son (no más de) 1 g por 100 g de grasa y deben cumplir con los requisitos de "bajo" en grasas saturadas porque están en línea con el límite de la OMS para TFA , que es el 1 por ciento de la ingesta total de energía diaria.

Panamá apoya la idea de que los requisitos para la declaración libre de Grasas Trans (TFA) también incluyen los de ácidos grasos trans.

Pero creemos que sería inapropiado hacer que los ácidos grasos trans estuvieran sujetos a un VRN-ENT. No hay deficiencia de TFA que resulte en cambios bioquímicos o fisiológicos reconocibles, a pesar de que los TFA no contribuyen al crecimiento, desarrollo o mantenimiento de la vida. El TFA es comparable al etanol, sustancia para la que no se ha establecido VRN (-NCD), en cuanto a este nutriente, mientras que el TFA no lo tiene.

Proponemos sea revisada la recomendación, dado que existen intereses en relación a este tema, para mejorar y robustecer la propuesta.

AGENDA 8: OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTURO

"Actualmente, la dulzura de las fuentes de carbohidratos no se puede medir utilizando ninguna técnica aceptada, lo que hace imposible determinar si se está siguiendo una regulación", esto refrendado por CCMAS 41, y notificado a CCNFSDU.

Panamá señala que para el Capítulo 9 sobre técnicas de análisis y muestreo, se deben utilizar los análisis permitidos y señalados en la norma (CXS 23.-1999).