

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP17/NFSDU

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo período de sesiones

CICG, Ginebra (Suiza)

17-22 de julio de 2017

**INFORME DE LA 38.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

Hamburgo (Alemania)

5-9 de diciembre de 2016

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de abreviaturas	página iv
Informe de la 38. ^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-4
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa)	6-18
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 3 del programa).....	19-22
Proyecto de VRN-N para la vitamina E (tema 4a del programa) y anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las <i>Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional</i> (vitamina D y equivalentes alimentarios y factores de conversión para la vitamina E) (tema 4b del programa)	23-36
VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños (tema 4c del programa)	37-40
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (tema 5 del programa)	41-127
Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento (tema 6 del programa)	128-147
Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA (tema 7 del programa)	148-155
Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (tema 8 del programa)	156-166
Documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (tema 9 del programa)	167-170
Uniformización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU (tema 10 del programa).....	171-178
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 11 del programa)	
- Métodos de análisis	179-190
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	191

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 18
Apéndice II: Enmiendas al <i>Manual de procedimiento</i> y a las normas sobre nutrición	página 48
Apéndice III: Proyecto de VRN-N revisados y factores de conversión con fines de etiquetado de las <i>Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985)	página 50
Apéndice IV: Anteproyecto y proyecto de revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987)	página 51
Apéndice V: Métodos de análisis en las disposiciones de la norma CODEX STAN 72-1981	página 61

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros 73. ^a reunión del CCEXEC 40.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Proyecto de enmiendas al párrafo 33 de la sección 6 de los principios de análisis de riesgos nutricionales (<i>Manual de procedimiento</i>)	-	-	12(i)
Secretaría del Codex 40.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Enmiendas a la redacción de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i>	CAC/GL 2-1985	-	12(ii)
40.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Enmiendas a la redacción de varias normas del CCNFSDU: sustancias aromatizantes	CODEX STAN 73-1981 CODEX STAN 74-1981 CODEX STAN 156-1987 CAC/GL 8-1991	-	16
Miembros 73. ^a reunión del CCEXEC 40.º período de sesiones de la CAC	Adopción	VRN-N para las vitaminas D y E y factores de conversión para los equivalentes de la vitamina E	CAC/GL 2-1985	5/8 y 8	26 y 28; 36
39. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños	CAC/GL 2-1985	-	40
40. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Anteproyecto de composición esencial y factores de calidad (sección A: preparados complementarios para lactantes de más edad); y determinada composición esencial y algunos factores de calidad (sección B: niños pequeños)	CODEX STAN 156-1987	4	125
Miembros GTE (Nueva Zelanda, Francia e Indonesia) 39. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (otras secciones)	CODEX STAN 156-1987	2/3	122-123
GTE (Zimbabue y Sudáfrica) 39. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento	-	2/3	146
GTE Rusia y Chile 39. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA	CAC/GL 2-1985	2/3	154
GTE (Sudáfrica, Senegal y Uganda) 39. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)	-	2/3	166

39. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> »	-	-	170
GTE (Unión Europea y Rusia) 39. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica o examinar o confirmar la justificación tecnológica de determinados aditivos alimentarios	-	-	178
38. ^a reunión del CCMAS 40. ^o período de sesiones de la CAC	Asesoramiento o aprobación/adopción	Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i>	CODEX STAN 72-1981	-	180-190
FAO	Solicitud	Examen de una posible orientación sobre el método DIAAS para la evaluación de la calidad de las proteínas	-	-	83, 165

LISTA DE ABREVIATURAS

AI	Ingesta adecuada
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CRD	Documento de sala
DHA	Ácido docosahexaenoico
DIAAS	Puntuación de aminoácidos esenciales digeribles
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
ELISA	Enzimoimmunoanálisis de adsorción
EPA	Ácido eicosapentaenoico
UE	Unión Europea
GTE	Grupo de trabajo electrónico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
NSR	Nivel superior de referencia
IDF	International Dairy Federation
SIN	Sistema internacional de numeración
IOM	Institute of Medicine (actualmente, Health and Medicine Division)
ISDI	International Special Dietary Foods Industries
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMNU	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición
AGPI-CL	Ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga
NUGAG	Grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS
VRN-N	Valores de referencia de nutrientes - necesidades
VRN-ENT	Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles
PDCAAS	Puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad
REP	Relación de eficiencia proteínica
GTF	Grupo de trabajo físico
OCCR	Organismo científico competente reconocido
ATLC	Alimentos terapéuticos listos para el consumo
MAG	Malnutrición aguda grave
AGT	Ácidos grasos <i>trans</i>
ONU	Organización de las Naciones Unidas
UNICEF	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
ONUSIDA	Programa Conjunto de las Naciones Unidas sobre el VIH/Sida
AMS	Asamblea Mundial de la Salud
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. La 38.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Hamburgo (Alemania) del 5 al 9 de diciembre de 2016 por amable invitación del Gobierno Federal de Alemania. La reunión estuvo presidida por la Dra. Pia Noble, exjefa de la División de alimentos específicos, complementos alimentarios y aditivos alimentarios del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania. A la reunión del Comité asistieron 56 Estados miembros, 1 organización miembro y 38 organizaciones observadoras. El apéndice I contiene una lista de los participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Klaus Heider, director general de Política Alimentaria, Inocuidad de los Productos e Innovación del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, dio la bienvenida a los delegados en nombre de don Christian Schmidt, ministro alemán de Alimentación y Agricultura. El Dr. Heider recordó la historia del Comité y repasó los destacados logros del CCNFSDU a lo largo de los últimos cincuenta años. Don Tom Heilandt, secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, también dirigió unas palabras a los presentes.
3. Para conmemorar el 50.^o aniversario del Comité, la reunión contó con la presencia de tres expresidentes: el Dr. Horst Drews, el catedrático y Dr. Arpad Somogyi y el Dr. Rolf Großklaus.

División de competencias¹

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

5. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión y acordó abordar el debate del tema 4b antes que el del tema 4a. Asimismo, el Comité convino en debatir el documento CX/NFSDU 16/38/12 (Métodos de análisis de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* [CODEX STAN 72-1981]), preparado por los Estados Unidos de América, en el tema 11, «Otros asuntos y trabajo futuro».

Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa)³

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

Coherencia de los textos sobre análisis de riesgos en los comités pertinentes

7. El Comité examinó el anteproyecto de enmienda al párrafo 33 de la sección 6 de los *Principios de análisis de riesgos nutricionales* («Selección por el CCNFSDU de un evaluador de riesgos»), preparado por la Secretaría, al objeto de incluir a las JEMNU como fuente principal de asesoramiento científico, y tomó nota de las siguientes observaciones realizadas por los miembros:
 - Respaldo a la adición de las JEMNU al texto, así como diversas fuentes de asesoramiento científico
 - Importancia de garantizar que la terminología empleada en el texto guarde coherencia con otros textos afines sobre la prestación de asesoramiento científico al servicio de otros comités, como el CCFH, el CCCF o el CCFA
 - Defensa de las JEMNU como la principal fuente de información, con la consecuente eliminación de la referencia a la FAO y la OMS y de la segunda oración del párrafo 33
 - Necesidad de conservar la segunda oración a fin de permitir que se tenga en cuenta el asesoramiento científico procedente de otras fuentes, lo que daría flexibilidad al Comité

¹ CRD 1

² CX/NFSDU 16/38/1

³ CX/NFSDU 16/38/2; CRD 4 (observaciones de Kenia, la Unión Africana, la Unión Europea, la IDF y las ISDI); CRD 14 (observaciones de Benín)

- Necesidad de proteger el asesoramiento científico de conflictos de intereses e influencias indebidas
8. La Secretaría del Codex aclaró que el texto guardaba coherencia con otros principios de análisis de riesgos, como, por ejemplo, los relativos a la higiene de los alimentos o a los contaminantes presentes en los alimentos y piensos, y declaró que la FAO y la OMS serían la primera opción para recabar asesoramiento científico. Asimismo, explicó que la segunda oración del párrafo 33 aportaba flexibilidad: en caso de que la FAO y la OMS no estuvieran en posición de proporcionar asesoramiento científico de manera oportuna, el Comité podría examinar otras fuentes.
 9. El representante de la FAO comunicó al Comité que la FAO y la OMS cuentan con políticas sólidas y procedimientos férreos que garantizan su independencia y abordan cualquier sospecha de influencia indebida en todas las fases que integran la prestación de asesoramiento científico al Codex, entre ellas, las relativas a la convocatoria de expertos, las sospechas antes o durante las reuniones y las referentes a la imparcialidad de los expertos.
 10. La presidenta del CCNFSDU subrayó la importancia de recibir información de otros organismos científicos distintos de la FAO, la OMS y las JEMNU (esto es, los OCCR) a fin de introducir una mayor flexibilidad en el Comité. Señaló además la necesidad de utilizar la misma terminología en los distintos textos relativos a los análisis de riesgos e informó de que, debido a esta necesidad, algunas de las enmiendas propuestas eran de carácter tipográfico y tenían por objeto aportar la coherencia necesaria.

Otros

11. El Comité también hizo constar las incoherencias presentes en las secciones 3.1 y 3.2 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) derivadas de las enmiendas que posteriormente se realizaron en la definición de OCCR de la sección 2.5 durante el 39.º período de sesiones de la CAC.

Conclusión

12. El Comité acordó:
 - i. remitir a la Comisión las enmiendas propuestas al párrafo 33 de la sección 6 de los *Principios de análisis de riesgos nutricionales* para que las adopte (apéndice II).
 - ii. que la Secretaría del Codex recopile las enmiendas propuestas a las secciones 3.1 y 3.2 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) y las remita al 40.º período de sesiones de la CAC para su adopción.

Métodos de análisis

13. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo paralelo a la reunión, dirigido por los Estados Unidos de América, para que examinase las cuestiones planteadas por el CCMAS acerca de los distintos métodos recogidos en las disposiciones de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes* (CODEX STAN 72-1981), así como las propuestas del documento CX/NFSDU 16/38/12.
14. Además, el Comité decidió no incluir el método ELISA G12 en la *Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten* (CODEX STAN 118-1979), haciendo constar que no se disponía de los resultados sobre la comparabilidad con el método R5 y que se examinaría en un futuro, cuando estuvieran disponibles los resultados de los estudios de comparabilidad que en estos momentos estaba llevando a cabo el grupo de trabajo internacional sobre el análisis y la toxicidad de la prolamina.

Enmienda a la redacción de los textos sobre las sustancias aromatizantes

15. El Comité aceptó las propuestas del CCFA sobre los cambios en la redacción relativos al uso adecuado del término «sustancias aromatizantes» en las siguientes normas: *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981), *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981), *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) y *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CAC/GL 8-1991). Las enmiendas se pueden consultar en el apéndice II.

Conclusión

16. El Comité convino remitir los textos modificados al 40.º período de sesiones de la CAC para que la

Comisión los adopte.

Políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS^{4,5}

17. El representante de la OMS atrajo la atención del Comité a los debates mantenidos en la 71.^a reunión del CCEXEC y en el 39.^o período de sesiones de la CAC acerca de la relación entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y el trabajo del Codex. Asimismo, hizo constar el incremento de las referencias y las solicitudes al Codex por parte de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS) en aras de mejorar su trabajo y animar a los Estados miembros a servirse de las normas y directrices del Codex para proteger y fomentar la salud de la población. No obstante, en los últimos años se ha cuestionado la referencia al Codex y el uso de sus normas y directrices en los debates de la AMS, dado que las normas y directrices del Codex no siempre se han elaborado teniendo en cuenta las políticas y recomendaciones de la OMS ni están en consonancia con sus directrices. El representante de la OMS señaló que, en el 39.^o período de sesiones de la CAC, se propuso que esta cuestión se sometiera a un debate más profundo durante la 79.^a reunión del CCEXEC, que tendrá lugar en 2017, y por último destacó la importancia de que los países miembros y los observadores del CCNFSDU le dieran plena consideración.
18. Por su parte, el representante de la FAO informó de que la FAO y la OMS estaban poniendo a disposición de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares una gran variedad de recursos, entre ellos, sus propias iniciativas políticas, su asesoramiento científico y otros recursos y herramientas, y animó al Comité a sacar el máximo partido de esta variedad de recursos. A continuación, recordó al Comité que la Comisión es una organización independiente cuyo mandato es la elaboración de normas que garanticen la inocuidad de los alimentos y aseguren unas prácticas comerciales justas para todos los productos alimenticios. Por último, animó al Comité a aprovechar al máximo todos los recursos al objeto de garantizar el cumplimiento del mandato del Codex de asegurar la inocuidad de los alimentos y las prácticas comerciales justas de todos los productos alimenticios de interés para el Comité.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 3 del programa)⁶

19. La representante de la FAO atrajo la atención del Comité sobre diversas actividades de la FAO de interés para el CCNFSDU: 1) el Simposio internacional sobre sistemas alimentarios sostenibles en favor de unas dietas saludables y de la mejora de la nutrición, que se celebró en Roma los días 1 y 2 de diciembre de 2016; 2) la reciente declaración de la Asamblea General de las Naciones Unidas acerca del Decenio de acción sobre la nutrición de la ONU para los años 2016-2025, que contiene el compromiso de los Estados miembros a diez años de medidas sostenidas y coherentes en materia de nutrición; 3) la consulta técnica mixta de la FAO y la OMS sobre «cultivos de alimentos básicos bioenriquecidos con un mayor contenido de micronutrientes para el aumento de los niveles de vitaminas y minerales de la población», que se convocó en abril de 2016; y 4) la publicación reciente de un manual de la FAO sobre etiquetado de los alimentos, que recoge los principios generales y las prácticas recomendadas para el etiquetado de los alimentos e incluye las normas internacionales en materia de etiquetado⁷.
20. En respuesta a una solicitud de información sobre el estado del trabajo referente a la definición de bioenriquecimiento (a fin de evitar la duplicidad del trabajo), la representante de la FAO comunicó al Comité que la consulta técnica estaba en curso y que la FAO/OMS estaban a la espera de que el CCNFSDU proporcionara una definición.
 21. Con referencia al documento CX/NFSDU 16/38/3, el representante de la OMS destacó algunas de las actividades que podrían ser de interés para el trabajo actual del Comité. En concreto, llamó la atención del Comité sobre la resolución [AMS 69.9](#), que contiene orientaciones de la OMS sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños⁸ y en la que se aclara que, con el objetivo de fomentar, proteger y apoyar la lactancia materna, la comercialización de los preparados complementarios y los productos lácteos para el crecimiento —destinados a los lactantes y los niños pequeños de entre 6 meses y 3 años— debe regularse de manera similar a la comercialización de los preparados para

⁴ Párrs. 113-122 de REP16/EXEC

⁵ Párrs. 137-145 de REP16/CAC

⁶ CX/NFSDU 16/38/3

⁷ Enlace para descargar la publicación (en inglés): <http://www.fao.org/documents/card/en/c/fc5f4bc2-650a-4704-9162-9eb9b3a1fdd0/>

⁸ http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA69/A69_7Add1-sp.pdf

lactantes de 0 a 6 meses de edad. Asimismo, destacó los siguientes puntos: 1) la reunión técnica sobre etiquetado nutricional para la promoción de regímenes alimentarios saludables que tuvo lugar en diciembre de 2015 así como los resultados y las revisiones de la evidencia que contribuirán al nuevo trabajo que está llevando a cabo el CCFL; 2) el trabajo en curso del subgrupo de régimen alimentario y salud del grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS (NUGAG) sobre los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI), los edulcorantes sin azúcar, los carbohidratos (la fibra y el almidón) y los hábitos alimentarios; 3) la elaboración de modelos de perfiles de nutrientes para regular la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas destinados a los niños, que se adaptarán para su posible uso en otras aplicaciones, como la venta y promoción de alimentos y bebidas en las escuelas y sus alrededores, políticas fiscales y el etiquetado de la parte delantera de los envases; y 4) el trabajo en curso sobre el diseño de instrumentos de evaluación, publicación y gestión de riesgos que sirvan de protección frente a posibles conflictos de intereses entre el desarrollo de políticas y la implantación de programas nutricionales.

22. Por último, la representante de la OMS informó al Comité acerca de la iniciativa de la OMS relativa a la prohibición de la venta y la distribución de bebidas azucaradas en la sede de la OMS y en algunas oficinas regionales. Esta campaña se lanzó en octubre de 2016, y en ONUSIDA en noviembre de 2016, como parte de la iniciativa «Walk the Talk» (Predicar con el ejemplo), consistente en poner en práctica las políticas y directrices de la OMS.

PROYECTO DE VRN-N PARA LA VITAMINA E (tema 4a del programa)⁹

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES ADICIONALES O REVISADOS CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS *DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL* (VITAMINA D Y EQUIVALENTES ALIMENTARIOS Y FACTORES DE CONVERSIÓN PARA LA VITAMINA E) (tema 4b del programa)¹⁰

Equivalentes alimentarios de la vitamina E y factores de conversión

23. Australia, en calidad de directora del grupo de trabajo electrónico (GTE) de 2015, recordó al Comité la propuesta sobre el d- α -tocoferol como único isómero que muestra actividad de la vitamina E y atrajo la atención del Comité sobre sus observaciones presentadas en el documento CX/NFSDU 16/38/4, que ofrecían una revisión actualizada de toda la información disponible en los informes de los OCCR para identificar las unidades de vitamina E en los alimentos utilizadas para derivar las ingestas dietéticas sobre las que se basan las ingestas adecuadas (AI). También consideró importante señalar que la ecuación de la equivalencia apenas había tenido repercusión sobre las estimaciones de las ingestas de vitamina E.
24. Las delegaciones que respaldaron la inclusión de todos los isómeros de la vitamina E recogidos en la publicación de la FAO/OMS (2004) como isómeros con actividad de dicha vitamina indicaron que dichos isómeros también mostraban actividad de la vitamina E, como, por ejemplo, los tocotrienoles, y, por tanto, debían reconocerse como tales y no ignorarse. Un observador expuso la opinión de que la vitamina E era un complejo con, al menos, ocho isómeros, por lo que, si únicamente se reconocía el α -tocoferol como vitamina E, el Codex contravendría lo postulado por las ciencias nutricionales en relación con la vitamina E.
25. Quienes se mostraron a favor de identificar el α -tocoferol como la vitamina E indicaron que otros isómeros, como los tocotrienoles, presentaban cierta actividad de la vitamina E pero en unos niveles insuficientes para cumplir los principios para el establecimiento de VRN-N.

Conclusión

26. El Comité acordó remitir al 40.º período de sesiones de la CAC el valor de 1 mg de α -tocoferol (1 mg

⁹ CL 2016/19-NFSDU; CX/NFSDU 16/38/4 (observaciones de Australia, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Estados Unidos de América, Filipinas, Ghana, Nueva Zelanda, Paraguay, República Dominicana, la Unión Europea, el CEFIC, el CRN, la ELC, el IFT, la IADSA y las ISDI); CRD 5 (observaciones de la India, Malasia, México, Perú y la Unión Africana); CRD 14 (observaciones de Benín); CRD 16 (observaciones de la República de Corea)

¹⁰ Parte III del apéndice II de REP16/NFSDU; CX/NFSDU 16/38/5 (observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, Costa Rica, Cuba, Estados Unidos de América, la ELC y las ISDI); CRD 6 (observaciones de la India, Indonesia, Malasia, la Unión Africana y la NHF); CRD 14 (observaciones de Benín); CRD 16 (observaciones de la República de Corea)

de RRR- α -tocoferol) como equivalente alimentario de la vitamina E a fin de que la Comisión lo adopte en el trámite 5/8 (apéndice III), haciendo constar las reservas de Malasia e Indonesia a esta decisión.

VRN-N para la vitamina E

27. El Comité tomó nota del respaldo generalizado al VRN-N de 9 mg/día para la vitamina E por ser todas las recomendaciones ingestas adecuadas (AI) y por la necesidad de establecer un valor a nivel mundial. Sin embargo, quienes preferían unos valores más elevados hicieron hincapié en que resultaban más adecuados para cubrir las necesidades de sus respectivas poblaciones, eran más correctos desde el punto de vista científico y seguían la línea de la opinión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Conclusión

28. El Comité decidió remitir al 40.º período de sesiones de la CAC el VRN-N de 9 mg/día para la vitamina E a fin de que la Comisión lo adopte en el trámite 8 (apéndice III), haciendo constar las reservas de China a esta decisión.

VRN-N para la vitamina D

29. El Comité recordó que, en la 37.ª reunión del CCNFSDU, se decidió, con carácter provisional, conservar el VRN-N de 5 μ g/día para la vitamina D y añadir una nota al pie sobre la vitamina D para indicar que las autoridades nacionales o regionales competentes deben determinar el VRN-N adecuado que mejor tenga en cuenta la exposición al sol de la población y otros factores pertinentes.
30. El Comité examinó la propuesta de modificar al alza el VRN-N para la vitamina D, de 5 μ g/día a 10 o 15 μ g/día, así como una nota al pie revisada que indicara la base del VRN-N.
31. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones expresadas sobre cada uno de los niveles:
32. Quienes respaldaron el nivel de 15 μ g/día señalaron que seguía la línea de la opinión de la EFSA y el Institute of Medicine (IOM); que este nivel era necesario para tener en cuenta la latitud, las prácticas culturales y el uso de protector solar, que reduce la síntesis de vitamina D a pesar de una alta exposición al sol; que, en algunos países, se habían observado carencias de vitamina D; y que resultaban necesarios unos niveles incluso superiores a los 15 μ g/día.
33. Quienes se mostraron a favor de un nivel de 10 μ g/día, en línea con las Recomendaciones nutricionales de los países nórdicos de 2012, recordaron al Comité que el VRN-N se adoptaba con fines de etiquetado y no para el tratamiento de las carencias. Por tanto, este valor era el más adecuado. Además de usarse como valores para el etiquetado, los VRN también pueden emplearse como orientación para fijar los niveles de enriquecimiento.
34. Las delegaciones que apoyaron la conservación del VRN-N actual de 5 μ g/día adujeron que el incremento de este nivel no era necesario debido a la elevada exposición al sol en sus respectivos países. Además, la nota al pie acordada en la 37.ª reunión del CCNFSDU permitiría a los países fijar sus propios VRN-N dependiendo de su situación nacional o regional.
35. Tras tomar nota de la falta de consenso, el Comité examinó una propuesta de intervalo de entre 5 y 15 μ g/día y decidió conservar la siguiente nota al pie: «*El valor de 15 μ g se basa en una exposición al sol mínima durante todo el año. Las autoridades nacionales o regionales competentes deben determinar el VRN-N adecuado que mejor tenga en cuenta la exposición al sol de la población y otros factores pertinentes*».

Conclusión

36. El Comité acordó remitir al 40.º período de sesiones de la CAC un intervalo de 5 a 15 μ g/día como VRN-N para la vitamina D, junto con la nota al pie citada, a fin de que la Comisión los adopte en el trámite 5/8 (apéndice III).

VRN-N PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS (tema 4c del programa)¹¹

37. La presidenta presentó el tema y recordó la decisión adoptada en la última reunión del Comité, incluida en el párr. 51 del documento.
38. El Comité examinó las siguientes opciones:

¹¹ Párr. 51 de REP16/NFSDU

- Continuar con el trabajo por medio de un GTE con el mandato acordado en la 37.^a reunión del CCNFSDU
 - Posponer el debate
 - Abandonar el trabajo
39. A pesar de que se mostró cierto interés por continuar con este trabajo a través de un GTE, no resultó posible encontrar un equipo de dirección que asistiera a los países interesados en encargarse de este extenso trabajo.

Conclusión

40. El Comité acordó posponer el debate hasta la próxima reunión del Comité.

REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987) (tema 5 del programa)¹²

41. Nueva Zelanda, en calidad de director del grupo de trabajo electrónico (GTE) y en nombre de los codirectores, Francia e Indonesia, presentó el tema del programa y describió brevemente el trabajo realizado.

Composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad (6-12 meses)

42. La dirección del GTE recordó que quedaban por concluir los requisitos de composición esencial de los preparados complementarios destinados a los lactantes de entre 6 y 12 meses relativos a las proteínas, la vitamina K, la vitamina C, el zinc, el DHA y los cultivos productores de ácido láctico L(+).
43. El Comité examinó las recomendaciones del GTE y aportó las siguientes observaciones y decisiones.

Proteínas

44. El Comité adoptó un nivel máximo de 3 g/100 kcal, aunque China expresó su preferencia por un nivel de 3,5 g/100 kcal.
45. La UE acordó aceptar el valor de 3 g/100 kcal, habida cuenta de la escasa evidencia que existía para determinar con precisión un nivel máximo.
46. El Comité acordó posponer el debate sobre el nivel mínimo hasta la siguiente reunión, al tener presente que en abril de 2017 se publicará previsiblemente una opinión de la EFSA en la que se evalúa un nivel de 1,61 g/100 kcal.

Nota 2 a pie de página: factor de conversión de nitrógeno para los productos a base de soja

47. La dirección del GTE informó al Comité de que el CCMAS no había podido proporcionar orientación acerca de esta cuestión.
48. El representante de la FAO recordó al Comité que todos los métodos que se basan en la determinación del contenido total de nitrógeno para lograr una estimación de la concentración de proteínas tenían carácter aproximativo. Teniendo en cuenta su importancia para la nutrición humana, la determinación del contenido de proteína verdadera o del contenido de proteína no es posible mediante una simple conversión del nitrógeno en proteína.
49. Añadió que, dada la importancia de las proteínas para la nutrición humana y para la evaluación de las fuentes alimenticias, era probable que la modificación del factor de conversión establecido tuviera grandes consecuencias en la evaluación de productos agrícolas así como en la formulación y el etiquetado de los productos y, posiblemente, en las recomendaciones dietéticas relativas a todos los productos que contengan la fuente de proteína cuyo factor de conversión se hubiera modificado.
50. A modo de conclusión, mencionó que, si se había de emprender ese trabajo para la soja, el Comité debía plantearse si un argumento similar podría resultar válido para otras categorías de alimentos, lo

¹² CX/NFSDU 16/38/6; CX/NFSDU 16/38/6-Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Estados Unidos de América, Filipinas, Nepal, Noruega, Nueva Zelanda, la AOCS, el CEFS, la ELC, la ENSA, la ENSA/EUVEPRO, HKI, la IBFAN, la IDF y las ISDI); CX/NFSDU 16/38/6-Add.2 (observaciones de Ecuador, Malasia, Tailandia, la Unión Europea, Vietnam y el IFT); CRD 2, 13 y 17 (informe del grupo de trabajo físico); CRD 3 (observaciones de la India, Indonesia, Kenia, Nigeria y la Unión Africana); CRD 14 (observaciones de Benín); CRD 15 (observaciones de Chile, México y la ESPGHAN)

que introduciría la necesidad de revisar todos los factores de conversión (para los productos lácteos, la carne, el pescado [que ya está siendo analizado por el Departamento de Pesca de la FAO], otras verduras, como los frijoles y las legumbres secas, etc.).

51. Un observador que hizo referencia al documento CRD 4 solicitó que se convocara un panel de expertos y no se introdujeran modificaciones en la nota 2 a pie de página hasta que se hubiera recabado el asesoramiento de dicho panel.
52. El Comité:
 - i. adoptó la redacción modificada de la nota 2 a pie de página.
 - ii. adoptó la redacción de las notas 3, 4 y 5 a pie de página.
 - iii. acordó someter a un nuevo debate la redacción de la nota 6 a pie de página sobre la evaluación clínica de los preparados a base de proteínas de la leche no hidrolizadas con unos niveles de proteínas de 1,6 a 1,8 g/100 kcal, así como la necesidad de una evaluación clínica de los preparados a base de proteínas hidrolizadas, ya que en la actualidad no existía un consenso al respecto.

Requisitos mínimos para la vitamina K

53. El Comité adoptó el valor de 4 µg/100 kcal.

Requisitos mínimos para la vitamina C

54. El Comité adoptó el valor de 10 mg/100 kcal.
55. La UE y Noruega indicaron que podrían aceptar los niveles acordados por el Comité para la vitamina K y la vitamina C en aras de alcanzar un consenso y teniendo en cuenta el carácter internacional de las normas del Codex, a pesar de su preferencia por unos valores de 1 µg/100 kcal (para la vitamina K) y de 4 mg/100 kcal (para la vitamina C) acordes con la recomendación de la EFSA basada en las necesidades de los lactantes.

Nivel superior de referencia (NSR) para el zinc

56. El Comité adoptó un NSR de 1,5 mg/100 kcal y acordó eliminar el nivel máximo de la nota 20 a pie de página.
57. La UE y Brasil indicaron que podrían aceptar, como solución de compromiso, los niveles adoptados por el Comité para el zinc, aunque preferían un nivel de 1 mg/100 kcal. Además, la UE y Noruega señalaron que un NSR de 1,5 mg/100 kcal podría derivar en una ingesta excesiva de zinc, con el consiguiente riesgo sobre la inocuidad.

Ácido docosahexaenoico (DHA)

58. El Comité acordó:
 - i. establecer un contenido mínimo en una nota al pie si se añade el DHA como ingrediente facultativo.
 - ii. examinar con mayor detenimiento los niveles para el DHA basados en el contenido energético total en lugar de en un porcentaje del contenido total de grasas.

Adición opcional de cultivos productores de ácido láctico L(+)

59. Se indicó que, a fin de evitar riesgos para la salud, no debían añadirse cultivos productores de ácido láctico a menos que se hubiera demostrado la inocuidad y la idoneidad de estos.
60. En opinión de Noruega, la inocuidad y la idoneidad del uso de probióticos en los preparados no habían sido plenamente demostradas hasta la fecha.
61. También se manifestó preocupación por no haberse abordado aún una serie de cuestiones, entre ellas, los riesgos para las personas inmunodeficientes, los posibles síndromes metabólicos que pudieran aparecer, la posible sobreestimulación del sistema inmunitario y la transferencia de las bacterias resistentes.
62. También se mencionaron otros riesgos, como las prácticas inadecuadas de elaboración del producto y el desconocimiento sobre el modo de comercializar los productos.
63. En relación con el uso tecnológico de cultivos productores de ácido láctico L(+) para elaborar preparados complementarios acidulados, se indicó que el preparado final no debía contener cantidades

importantes de cultivos productores de ácido láctico L(+) viables. Además, la inocuidad e idoneidad de la adición de determinadas cepas de cultivos que produjeran ácido láctico L(+) para determinados efectos fisiológicos beneficiosos debían haber sido demostradas mediante una evaluación clínica y una evidencia científica generalmente reconocida. Se modificó la redacción del texto para que reflejara estas cuestiones.

Marco para la composición esencial de los preparados complementarios¹³ para niños pequeños (12-36 meses)

64. En calidad de director del grupo de trabajo físico (GTF), Nueva Zelanda presentó el tema del programa y puso de relieve las conclusiones del GTF incluidas en el documento CRD 2.

Sección 4: marco para la composición esencial de los preparados complementarios para niños pequeños

65. La dirección del GTF recordó la decisión anterior del Comité de revisar los requisitos de composición de la *Norma para preparados complementarios* con una diferenciación a partir de los 12 meses. La sección A del marco propuesto hacía referencia a la composición esencial y el etiquetado de los preparados complementarios para lactantes de más edad, mientras que la sección B abordaba la composición esencial y el etiquetado de los productos para niños pequeños.
66. En el debate general, se expresaron las siguientes opiniones:
- La sección A (lactantes de más edad) se podría incorporar a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a lactantes* y la separación actual en las secciones A y B se podría revisar cuando se hubieran acordado las definiciones de los productos.
 - El producto destinado a los niños de 12-36 meses no debería denominarse «preparado complementario». Con la composición actual objeto de debate es posible que se obtenga un producto inadecuado para alimentar a los niños menores de 12 meses. Por tanto, el uso del mismo nombre podría generar confusión. Este término puede generar confusión, ya que reúne a los lactantes y a los niños pequeños bajo un mismo encabezado. La sección A y la sección B podrían constituir dos normas separadas.
 - Preocupa la existencia de múltiples normas y debería examinarse la conveniencia de adoptar, en su lugar, una única norma.
 - Se debería tener en cuenta la coherencia de las políticas con las correspondientes referencias a las resoluciones de la AMS y las directrices de la OMS.
67. En respuesta a las inquietudes expresadas por que ya se hubiera alcanzado un acuerdo sobre la forma futura de la *Norma*, la Secretaría del Codex señaló que era posible mantener abierta la cuestión sobre la estructura definitiva de la *Norma*. Las opciones serían una norma dividida en dos partes, dos normas independientes o su fusión con otras normas.
68. El Comité apoyó esta postura y reconoció que se podrían advertir los puntos en común entre los tipos de productos a medida que se profundizara en las particularidades de la *Norma*. Por el momento, la continuación del trabajo sobre el formato de secciones A y B permitiría al Comité discernir el trabajo que podría finalizarse el próximo año.
69. El Comité adoptó el marco propuesto.

Principios relativos a la adición obligatoria

70. La dirección del GTE describió el enfoque sobre el contenido que se incluiría en la composición obligatoria y el modo de estructurar y aplicar la composición esencial (sección 3.1.4 del proyecto de *Norma*). El enfoque adoptado para determinar los requisitos obligatorios relativos a la composición esencial de los preparados complementarios para niños pequeños se basaba en los acuerdos adoptados en 2015 y en GTE anteriores, según los cuales la norma para productos para niños de 12 a 36 meses de edad debía reunir las siguientes características:
- Ser flexible en la composición para abarcar los nutrientes esenciales de interés que pueden variar a nivel regional

¹³ Nota: El nombre del producto no se ha decidido aún y será objeto de debate en el GTE.

- Ser menos prescriptiva, ya que no es necesario que los preparados complementarios para niños pequeños contengan todos los nutrientes cuya adición a los preparados complementarios para lactantes de más edad resulta obligatoria
 - Guardar coherencia, no obstante, con los parámetros de composición de los preparados complementarios para lactantes de más edad (siempre que sea posible); contener los nutrientes esenciales de los regímenes alimentarios de los niños pequeños que son objeto de preocupación a nivel mundial así como los nutrientes esenciales presentes en la leche de vaca; y mantener la integridad nutricional
71. Este enfoque fue desarrollado en el GTE para elaborar unos principios que fundamentaran la selección de nutrientes para la composición esencial obligatoria de los preparados complementarios para niños pequeños. No obstante, se indicó que se trataba únicamente de principios de trabajo y no se incluirían en la *Norma*, pero quedarían reflejados en el informe de la reunión actual.

Principios para la selección de los nutrientes obligatorios

72. El Comité examinó los siguientes principios enmendados:

Es necesaria una evidencia que avale:

1. la contribución a las necesidades nutricionales de los niños pequeños cuando el consumo del nutriente sea insuficiente de manera generalizada; o bien
 2. la aportación de las cantidades suficientes de los nutrientes esenciales presentes en la leche de vaca y, si procede, en la leche materna, cuando tales nutrientes sean integrantes clave del régimen alimentario de los niños pequeños; o bien
 3. la calidad e integridad nutricionales del producto para garantizar la inocuidad nutricional.
73. Se señaló que tanto la leche materna como los preparados para lactantes y la leche eran adecuados para este grupo de edad. Por tanto, cualquier nivel que se especificara en esta *Norma* debería adoptarse teniendo presente el uso de estos alimentos.
74. Durante el debate y la modificación del texto, los delegados expresaron las siguientes observaciones:
- El Comité había adoptado inicialmente una lista limitada de componentes obligatorios, pero dicha lista había ido aumentando. Por tanto, quizás resultara más apropiado modificar el texto y tener en cuenta aquellas partes del mundo en las que no exista preocupación, o en las que exista una gran preocupación, acerca de un componente concreto.
 - La intención inicial era disponer de una composición esencial reducida. Sin embargo, prácticamente todos los nutrientes se han añadido posteriormente a esa composición esencial. Se podría volver a examinar la lista para comprobar si todos los componentes son esenciales o si algunos podrían ser facultativos.
 - Si el Comité deja en manos de las autoridades nacionales todas las decisiones, nunca logrará el objetivo del Codex de elaborar una norma de referencia internacional.
 - Existe la preocupación de que no todos los países puedan establecer niveles de nutrientes a nivel nacional. El Codex debería establecer niveles mínimos y máximos que puedan servir de guía a los países.
 - El texto debería subrayar la importancia de la lactancia natural.
 - Existe el riesgo de que el producto llegue a países en desarrollo que se opongan a su comercialización. Si se redujeran los componentes esenciales obligatorios, es posible que se añadieran nutrientes inadecuados para los que se realizaran declaraciones de propiedades.
 - Deberían seguirse los principios fundamentales del Codex para garantizar la protección de la salud de los consumidores y unas prácticas justas en el comercio de alimentos.
 - El Comité debe buscar un producto armonizado mediante acuerdos básicos comunes y no perder de vista el objetivo de lograr un producto similar a la leche materna.
75. El Comité se mostró de acuerdo con los principios enmendados (párr. 72).

Marco para la adición opcional

76. El Comité debatió una propuesta de redacción modificada de la sección 3.2 del proyecto de *Norma*.
77. Senegal, respaldada por Togo, expresó su preocupación por la imposibilidad de cuantificar los requisitos de composición opcional cuando no se hubieran indicado los niveles exactos de esas sustancias.
78. Por otra parte, se expresó una preferencia por un enfoque basado en principios en lugar de la inclusión de nutrientes en una lista. También se señaló que los nutrientes que se habrían de añadir debían seleccionarse a partir de la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad. Este enfoque estaba fundamentado en las recomendaciones de la EFSA relativas a la posibilidad de que los niños pequeños continúen tomando los preparados consumidos durante el primer año de vida. Se indicó que esta opción aportaría una mayor orientación y garantizaría en mayor medida la inocuidad de los preparados complementarios para niños pequeños.
79. El Comité adoptó el texto enmendado propuesto para la sección 3.2.3.

Contenido energético

80. El Comité adoptó el texto propuesto para la sección 3.1.2.

Contribución de los macronutrientes a la ingesta energética

81. El Comité:
- i. acordó establecer niveles máximos para los carbohidratos disponibles y niveles mínimos para las proteínas y las grasas.
 - ii. acordó fijar un nivel mínimo de 1,8 g/100 kcal para las proteínas.
 - iii. señaló que los niveles de carbohidratos disponibles que se estaban examinando incluían valores de 12, 12,5 y 14 g/100 kcal.
 - iv. señaló que los niveles de grasas que se estaban examinando incluían valores de 3,5, 4 y 4,4 g/100 kcal.
 - v. decidió que no se establecería ningún nivel mínimo para los carbohidratos ni ningún nivel máximo para las proteínas y las grasas.
 - vi. señaló que la información incluida en el documento CRD 17 podría servir de orientación para los futuros debates sobre estos niveles a fin de examinar posteriormente unos niveles específicos para el contenido máximo de carbohidratos y el contenido mínimo de grasas en la próxima reunión.

Calidad de las proteínas

82. Se apoyó de manera generalizada el establecimiento de unos requisitos de calidad para las proteínas. En el debate sobre la necesidad de incluir requisitos mínimos sobre la calidad de las proteínas, se expresaron las siguientes opiniones:
- Se indicó que no había necesidad alguna de incluir un nivel de calidad de las proteínas si la definición incorporaba una referencia a los ingredientes adecuados (tal como se incluía en el punto 3.1.1 de la sección B).
 - Si el Comité deseaba establecer un valor no inferior al 85 % de la caseína, debería aclararse si únicamente resultaba aplicable al método de la relación de eficiencia proteínica (REP) o a la puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad (PDCAAS).
 - Se debe mantener la referencia a un determinado nivel de calidad de las proteínas.
 - Si se eliminase este requisito, se plantearía el problema de que otras proteínas de origen vegetal no fueran de la calidad suficiente para favorecer el crecimiento.
83. En respuesta a una pregunta sobre el uso del método DIAAS (puntuación de aminoácidos esenciales digeribles), el representante de la FAO aclaró que este método para la evaluación de la calidad de las proteínas aún no estaba listo para su uso. Por tanto, aconsejaba utilizar provisionalmente el método PDCAAS. La FAO analizaría la posibilidad de convocar una consulta de expertos que aportara directrices al respecto.
84. El Comité se mostró de acuerdo con que la calidad de la proteína no sea inferior al 85 % de la calidad de la caseína y adoptó el texto propuesto sobre los métodos para la determinación de la calidad de las proteínas.

Calidad de la grasa alimentaria

85. El Comité acordó incluir un requisito obligatorio para el ácido α -linolénico en los términos propuestos por el GTF (50 mg/100 kcal) y fijar el requisito obligatorio para el ácido linoleico en 300 mg/100 kcal.
86. La UE manifestó no estar al corriente de ninguna carencia de ácido linoleico en su territorio. Sin embargo, al tratarse de un problema de salud en otras regiones, accedía a incluir y aceptar el nivel propuesto, entendiendo que resultaba aplicable lo dispuesto en el punto 3.1.4.

Aceites hidrogenados comercialmente

87. El Comité decidió que no debía permitirse el uso de los aceites y las grasas hidrogenados parcialmente debido a los problemas de salud asociados a los ácidos grasos *trans*.

Tipos de carbohidratos

88. La dirección del GTF explicó que esta cuestión estaba relacionada con una nota al pie que especificaba los carbohidratos adecuados para su uso en el producto para niños pequeños.
89. El Comité acordó que la lactosa fuera el tipo preferido de carbohidrato y que se eliminara la referencia a los almidones precocidos o gelatinizados exentos de gluten debido a la diversidad del régimen alimentario del niño pequeño.
90. El Comité convino seguir debatiendo los límites sobre los azúcares, al no poderse alcanzar un consenso sobre el nivel máximo de azúcares como porcentaje de los carbohidratos disponibles mientras no se adoptara una decisión sobre el nivel máximo de carbohidratos (véase el párr. 81) y al no haberse consensuado un texto relativo al límite de otros carbohidratos que contribuyen al sabor dulce.

Niveles de hierro y vitamina C

91. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del GTF.
92. La UE decidió aceptar los niveles propuestos (debido a posibles problemas de salud en otras regiones), entendiendo que resultaba aplicable lo dispuesto en el punto 3.1.4.

Niveles de calcio, riboflavina y vitamina B12

93. Algunos miembros respaldaron la inclusión de una proporción de calcio y fósforo a fin de mantener la integridad nutricional y garantizar un producto nutricionalmente equilibrado.
94. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del GTF sobre los niveles mínimos, máximos y NSR para el calcio, la riboflavina y la vitamina B12, y consideró necesario un debate más exhaustivo sobre la proporción de calcio y fósforo.
95. La UE decidió aceptar los niveles propuestos (debido a posibles problemas de salud en otras regiones), entendiendo que resultaba aplicable lo dispuesto en el punto 3.1.4.

Zinc

96. La dirección del GTF informó sobre un apoyo generalizado a la inclusión del zinc como nutriente obligatorio, ya que cumple el principio 1 modificado y su presencia en los regímenes alimentarios de los niños pequeños es generalmente insuficiente. Esta postura no fue compartida por la UE, al no considerar que se cumpliera ninguno de los principios relativos a la adición obligatoria. Señaló a este respecto que la insuficiencia de zinc no constituía un problema en Europa y, por tanto, no tenía un alcance mundial, y arguyó que la leche de vaca no era una fuente importante de zinc en el régimen alimentario.
97. El Comité convino establecer un nivel superior de referencia (NSR) de 1,5 mg/100 kcal.

Vitamina A

98. La dirección del GTF informó sobre un apoyo generalizado a la inclusión de la vitamina A como nutriente obligatorio, ya que cumple el principio 1 modificado y su presencia en los regímenes alimentarios de los niños pequeños es generalmente insuficiente.
99. En el debate, se expresaron las siguientes opiniones:

- Se acordó en un principio establecer un número reducido de nutrientes esenciales y, posteriormente, examinar posibles nutrientes adicionales. Esto se debe a un problema con la adición obligatoria.
 - La leche es una fuente importante de vitamina A. Resultaría más seguro, por tanto, adoptar unos niveles mínimos y máximos de 48-75 µg RE/100 kcal.
 - El nivel máximo propuesto es el de la norma CODEX STAN 72-1981 y, por tanto, resulta adecuado mantener el nivel máximo en 180 µg RE/100 kcal.
 - Los países utilizan las normas del Codex para desarrollar sus propios sistemas y programas de salud. En consecuencia, estos países necesitan unos niveles ya establecidos, puesto que, posiblemente, no dispongan de recursos necesarios para calcular sus propios niveles, lo cual requiere llevar a cabo una recopilación de datos.
 - El enriquecimiento debe estar justificado en función de la población a la que se destina y debe evitarse el riesgo de consumo excesivo.
 - No se han descrito problemas toxicológicos asociados a este grupo de edad.
100. Noruega mostró su preocupación por un valor propuesto que consideraba demasiado elevado (180 µg RE/100 kcal), puesto que los niños de 12-36 meses ya recibían vitamina A a través del régimen alimentario progresivamente diversificado. Propuso, por tanto, un valor de 120 µg RE/100 kcal (promedio tomado de los niveles presentes en la leche entera de vaca y el nivel de 180 µg RE/100 kcal de los preparados para lactantes), que seguía, además, la opinión de la EFSA y era superior al nivel presente en la leche materna (85 µg RE/100 kcal). La UE compartía esta preocupación.
101. Finalmente, el Comité adoptó el texto y los valores para la vitamina A propuestos por el GTF.
102. La UE y Noruega expresaron sus reservas ante esta decisión.

Vitamina D

103. El Comité acordó seguir debatiendo estos valores.

Sodio

104. El Comité decidió no establecer ningún valor aunque sí indicar que «*el cloruro de sodio no deberá añadirse a [nombre del producto] para niños pequeños*».

Ámbito de aplicación

105. Se mostró un respaldo generalizado a la diferenciación de los dos productos —los productos para *lactantes de más edad* y los productos para *niños pequeños*— en las secciones del ámbito de aplicación y el etiquetado (y a lo largo del documento), adoptándose el mismo enfoque que para los requisitos de composición.
106. También se apoyó mayoritariamente la inclusión de referencias al *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* de la OMS (1981), la *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño* y todas las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud y las directrices de la OMS aplicables en el ámbito de aplicación del proyecto de *Norma*. Estas resoluciones son las resoluciones 39.28, 63.23 y 69.9 de la AMS.
107. Los miembros y las organizaciones observadoras también subrayaron la importancia de armonizar el ámbito de aplicación de este proyecto de norma con el de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes*.
108. El Comité debatió las alternativas y las ventajas relativas de incluir las directrices de la OMS y las resoluciones de la AMS pertinentes en el ámbito de aplicación de la *Norma* o en un preámbulo o introducción.
109. En respuesta a la cuestión sobre la condición del preámbulo o la introducción, la Secretaría del Codex aclaró que, desde el punto de vista jurídico, todo el texto de la *Norma* formaba parte integrante de esta. Además, recordó al Comité que, al desarrollar el texto, debía tener en cuenta los requisitos incluidos en la sección «Formato de las normas del Codex sobre productos» del *Manual de procedimiento* y que el contenido del ámbito de aplicación debía ser claro y conciso.
110. El representante de la OMS respaldó la propuesta de usar el contenido del ámbito de aplicación de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981), que incluye referencias al *Código internacional de*

comercialización de sucedáneos de la leche materna y a las resoluciones pertinentes de la AMS, aunque la referencia a las resoluciones de la AMS debía ampliarse para incluir las resoluciones de la AMS pertinentes que se hubieran adoptado recientemente, entre ellas, la resolución 69.9.

111. En respuesta a la cuestión planteada sobre la consideración de los preparados complementarios para niños pequeños como sucedáneos de la leche materna, el representante de la OMS indicó que, de conformidad con las nuevas *Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños* de 6 a 36 meses (elaboradas por la OMS y aceptadas por los Estados miembros mediante su adopción de la resolución 69.9 de la AMS), tanto los productos para lactantes de más edad (6 a 12 meses) como los productos para niños pequeños (12 a 36 meses) se consideraban sucedáneos de la leche materna y, por tanto, quedaban cubiertos por el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna*.
112. La India y otras delegaciones y observadores respaldaron esta postura.
113. El Comité acordó lo siguiente:
 - i. Debía adoptarse el ámbito de aplicación de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* como punto de partida de esta *Norma*.
 - ii. La referencia a las directrices de la OMS y las resoluciones de la AMS pertinentes podía incluirse en un preámbulo a la *Norma* o en el ámbito de aplicación.
 - iii. Todas las demás cuestiones podían examinarse en el GTE.

Etiquetado

114. La dirección del GTE señaló que la sección de la *Norma* sobre los lactantes de más edad podía armonizarse con la *Norma para preparados para lactantes* pero planteó la cuestión del etiquetado en la *Norma para niños pequeños*.
115. Al respecto, se respaldó en general la distinción entre los dos grupos de edad, de manera que cada uno dispusiera de una regulación adecuada para su etiquetado. También se puso de relieve la importancia de diferenciar entre los productos que son adecuados desde el punto de vista nutricional y los productos que no son sucedáneos de la leche materna.
116. Se tomó nota de que la cuestión relativa a la consideración de los productos como sucedáneos de la leche materna debía ser objeto de examen en el GTE.
117. En respuesta a la preocupación expresada sobre la redacción actual del punto 9.6, en el que se indica que los productos cubiertos por la *Norma* no son sucedáneos de la leche materna, el representante de la OMS señaló que, habida cuenta de que los productos que se estudian incluir en la *Norma* se consideran sucedáneos de la leche materna en las nuevas *Orientaciones* de la OMS, quedan cubiertos por el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* y sus requisitos sobre el etiquetado, por lo que su promoción debe respetar las disposiciones del *Código* y las resoluciones pertinentes, además de las recomendaciones incluidas en las *Orientaciones*. Debería, por tanto, añadirse este tipo de información en la sección sobre el etiquetado. De esta forma, se garantizaría la coherencia con las declaraciones propuestas del ámbito de aplicación (o el preámbulo) de la *Norma* en las que se hace referencia al *Código* y a las resoluciones pertinentes.
118. Se solicitó, por otra parte, que el GTE examinara el aspecto de la promoción y las declaraciones de propiedades engañosas, especialmente las declaraciones de propiedades saludables engañosas.
119. Las organizaciones observadoras hicieron hincapié en la necesidad de indicar claramente que los productos no deben suministrarse a lactantes de más edad debido al riesgo de ingesta insuficiente de nutrientes. En su opinión, también debía incluirse una declaración de la falta de necesidad de estos productos y un mensaje positivo sobre la lactancia natural continuada.
120. En respuesta a la cuestión sobre la aplicación o no de las normas del Codex a las prácticas promocionales, la Secretaría aclaró que, aunque el Codex podía regular determinadas cuestiones relacionadas con la publicidad, no disponía de unas directrices específicas sobre la comercialización. Todas las condiciones sobre el etiquetado se remitirían al CCFL y una posible solución sería la inclusión de una referencia a las directrices de la OMS y las resoluciones de la AMS en el preámbulo de la *Norma*.
121. La India solicitó al Comité que incluyera las resoluciones 54.2 y 69.9 de la AMS en la sección sobre el etiquetado del proyecto de *Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad* y

niños pequeños.

Conclusión

122. El Comité convino establecer un GTE dirigido por Nueva Zelanda y codirigido por Indonesia y Francia, que trabajase en inglés con el siguiente mandato:
- i. Finalizar los requisitos mínimos relativos a las proteínas y los niveles para la adición opcional de DHA incluidos en la sección «Composición esencial» de los preparados complementarios para lactantes de más edad (6-12 meses) (apartado 3 de la sección A)
 - ii. Finalizar los requisitos que faltan en la sección «Composición esencial» del producto para niños pequeños (12-36 meses) (apartado 3 de la sección B)
 - iii. Finalizar las definiciones de los productos incluidas en el punto 2.1, «Definición del producto», incluido el nombre del producto para el grupo de edad de 12-36 meses
 - iv. Revisar las secciones sobre el ámbito de aplicación y el etiquetado de las secciones A y B del proyecto de *Norma*, con una diferenciación a partir de los 12 meses, teniendo en cuenta los debates mantenidos en la 38.^a reunión del CCNFSDU, y proponer un proyecto de texto
123. Los puntos indicados en el apéndice IV que deben ser objeto de un debate y un examen más exhaustivos se harán circular en el trámite 3 para que se presenten observaciones sobre los mismos y se remitirán al GTE para que los utilice como punto de partida para sus debates.
124. El GTE examinará si resulta conveniente trabajar a través de la plataforma online que se utiliza actualmente para los GTE. Además, deberá remitir su trabajo al Comité en la próxima reunión.
125. Los demás requisitos sobre los que se haya alcanzado un acuerdo se mantendrán en el trámite 4 (apéndice IV).
126. Dependiendo de las conclusiones alcanzadas en el GTE, se examinará la conveniencia de convocar un GTF dirigido por Nueva Zelanda y codirigido por Francia e Indonesia antes de la próxima reunión.
127. El calendario propuesto para la elaboración del proyecto de *Norma* sería el siguiente: aprobación en el trámite 5 en 2018 con vistas a la adopción por la CAC en julio de 2019. Se informará al CCEXEC de las decisiones adoptadas.

ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE BIOENRIQUECIMIENTO (tema 6 del programa)¹⁴

128. Zimbabue, en calidad de director del GTE, presentó el documento CX/NFSDU 16/38/8 y señaló que el GTE había reducido los nueve criterios a seis y que se había elaborado un proyecto de definición tomando estos criterios como base. En consecuencia, el GTE realizó cinco recomendaciones para que las examinara el CCNFSDU.
129. La presidenta propuso al Comité que debatiera primero la recomendación 1 (criterios) y la recomendación 2 (definición de bioenriquecimiento) antes de examinar el resto de recomendaciones.

Observaciones generales

130. El Comité tomó nota de las siguientes observaciones generales realizadas por las delegaciones:
- El ámbito de aplicación del proyecto de definición era demasiado amplio; cubría procesos muy diferentes, incluida la biotecnología moderna (OMG); y no estaba totalmente claro. Además, el uso de esta definición como declaración de propiedades suscitaba una gran preocupación por el posible riesgo de que se usara indebidamente y confundiera a los consumidores.
 - Las cuestiones relativas al bioenriquecimiento podrían abordarse mejor con las normas del Codex existentes, sin necesidad de establecer una definición. De hecho, la definición del bioenriquecimiento se consideraba un concepto importante para el mundo académico pero no tanto para el Codex.
 - La definición debía centrarse en el significado del bioenriquecimiento y excluir su finalidad.

¹⁴ CX/NFSDU 16/38/7; CX/NFSDU 16/38/7-Add.1 (observaciones de Australia, Brasil, Canadá, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Filipinas, Guatemala, Nicaragua, Nueva Zelanda, Panamá, Paraguay, el ICBA, el ICGMA, el IFPRI y el IFT); CX/NFSDU 16/38/7-Add.2 (observaciones de Estados Unidos de América, Ghana, Malasia, México, FoodDrinkEurope y la IBFAN); CRD 7 (observaciones de Ecuador, la India, Nigeria, Perú, Tailandia, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 14 (observaciones de Benín)

- La definición debía ser amplia, cubrir los aspectos de la producción de alimentos previos a la elaboración y garantizar que la población recibiera alimentos inocuos.
 - Debían tenerse en cuenta el informe de referencia de la FAO sobre el bioenriquecimiento y la revisión Cochrane llevada a cabo por la OMS.
 - Se expresó cierta preocupación por un enfoque basado en un único nutriente en lugar de la promoción de regímenes alimentarios diversificados.
 - En varios países, sería difícil usar el término «bioenriquecimiento» por su connotación cercana a la agricultura ecológica.
131. Un observador informó al Comité de algunos aspectos de su programa de selección genética, que comienza con la Bóveda Global de Semillas de Svalbard. A esta selección le sigue la mejora genética convencional a fin de obtener cultivos de alimentos básicos con un elevado contenido de micronutrientes.
132. El representante de la FAO aclaró que el informe de referencia de la FAO «Biofortification: A food-based approach for improving micronutrient intake» (Bioenriquecimiento: enfoque basado en alimentos para mejorar la ingesta de micronutrientes) ofrecería información sobre el proceso de bioenriquecimiento dentro de un conjunto más amplio de enfoques basados en alimentos que pretenden prevenir las carencias de micronutrientes. Sin embargo, tal como se indica en el párr. 20 del presente informe, se espera que el CCNFSDU ofrezca una definición.
133. La presidenta aclaró que, en su 36.^a reunión¹⁵, el CCNFSDU decidió que la definición fuera lo suficientemente amplia para cubrir los diversos organismos y métodos de bioenriquecimiento y lo suficientemente específica para distinguir entre los mismos.

Recomendación 1 (criterios)

134. El Comité examinó los seis criterios en general, propuso cambios y realizó las siguientes observaciones específicas:

Criterio 1

135. Los piensos animales y los fertilizantes deben excluirse de este criterio así como los métodos de producción, ya que están cubiertos por el criterio 6.

Criterio 2

136. Este criterio no debe cubrir únicamente los nutrientes esenciales, sino todos los nutrientes (micronutrientes y macronutrientes) incluidos en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985).

Criterio 3

137. Este criterio está relacionado directamente con la biodisponibilidad de los nutrientes y no con el grado de absorción de los nutrientes, que ya se encuentra cubierto en los *Principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del CCNFSDU*. El aumento de la absorción sería una exigencia difícil de medir y aplicar.

Criterio 4

138. La finalidad general debe ser la mejora de la calidad nutricional en beneficio de la salud humana.

Criterio 5

139. Deben aumentarse significativamente los niveles de nutrientes por encima de la variación normal.
140. Se indicó que no siempre sería posible contar con unos niveles de nutrientes uniformes debido a su variación natural.
141. Los niveles de nutrientes medibles están relacionados directamente con la calidad nutricional del alimento. Esta podría mejorarse aumentando los nutrientes (p. ej., el zinc) o reduciendo los antinutrientes (p. ej., los fitatos). Así, la medición del cambio adecuado podría requerir la medición en el alimento o en el consumidor (esto es, la biodisponibilidad).
142. Los niveles de nutrientes en los alimentos bioenriquecidos deben aumentarse en cantidades

¹⁵ Párr. 163 de REP15/NFSDU

significativas (o elevadas) en comparación con la variación natural en los alimentos no bioenriquecidos. El criterio debe aclararse para indicar que el aumento en los niveles de nutrientes debe tener lugar en el alimento.

Criterio 6

143. Este criterio precisa de un mayor debate, en concreto, sobre lo siguiente: la cobertura (antes de la elaboración); los métodos de producción, que deben definirse y armonizarse de manera precisa; el papel de las autoridades competentes; y el modo de evitar las posibles restricciones al comercio que podrían derivar de los métodos de producción.
144. La elaboración de los alimentos y la adición de nutrientes esenciales a los alimentos durante el proceso de elaboración normal deben excluirse de este criterio, ya que este tipo de adición está cubierta en los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 9-1987).

Otras propuestas

145. Un observador puso de relieve la necesidad de establecer un nuevo criterio que garantice que el alimento no se elabore con tecnologías que no sean inocuas y señaló que un criterio de este tipo precisaría de una evaluación independiente y rigurosa del alimento.

Conclusión

146. El Comité tomó nota de la necesidad de un mayor debate sobre algunos de los criterios, especialmente, el criterio 6 (métodos de producción y la correspondiente nota al pie), y acordó lo siguiente:
 - i. Volver a crear un GTE dirigido por Zimbabue y codirigido por Sudáfrica, con el inglés como idioma de trabajo y con el mandato exclusivo de revisar los criterios en función de los debates mantenidos en la reunión y las observaciones presentadas por escrito en la misma, además de seguir trabajando en la definición del bioenriquecimiento para presentarla a examen en la próxima reunión
 - ii. Modificar el calendario de manera que prevea la finalización del trabajo en el CCNFSDU en 2018 y la adopción por la Comisión en 2019, e informar al CCEXEC de las decisiones adoptadas
147. El Comité acordó examinar las recomendaciones 3-5 en la siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE VRN-ENT PARA LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 DE CADENA LARGA EPA Y DHA (tema 7 del programa)¹⁶

148. La Federación de Rusia, en calidad de codirectora del GTE y en nombre de Chile, el otro país encargado de la dirección, presentó el tema y los resultados del GTE.
149. La codirección informó de que:
 - en el debate del GTE, varios países miembros siguieron cuestionando la idoneidad del EPA y el DHA como nutrientes adecuados para establecer VRN-ENT, habida cuenta de que no se había determinado suficientemente su relación con las enfermedades cardiovasculares.
 - a petición de algunos países miembros, la dirección había revisado la solidez de la evidencia presentada en trece revisiones sistemáticas y metaanálisis recientes y pertinentes para la pregunta en formato PICO que se formuló usando los métodos de la OMS, de conformidad con la clasificación GRADE.
 - los miembros habían propuesto 22 organizaciones científicas y de expertos, cuya preselección se incluye en el documento CX/NFSDU 16/38/8. Durante la selección de los OCCR, se expresaron en el GTE distintas opiniones sobre dicha selección como resultado de las diferentes interpretaciones del punto 3.1.2 de los «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» (anexo de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985).

¹⁶ CX/NFSDU 16/38/8; CX/NFSDU 16/38/8-Add.1 (observaciones de Canadá, Colombia, Cuba, Filipinas, Ghana, México, Nueva Zelanda, Paraguay, el CRN, la ELC, la GOED, la IADSA, el ICGMA y las ISDI); CX/NFSDU 16/38/8-Add.2 (observaciones de Brasil, Costa Rica, Japón y Estados Unidos de América); CRD 8 (observaciones de Ecuador, Perú, Tailandia, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 14 (observaciones de Benín)

150. Teniendo en cuenta toda la evidencia, se propuso un VRN-ENT de 250 mg/día.
151. La representante de la OMS informó al Comité sobre el estado de las revisiones sistemáticas que se estaban llevando a cabo sobre los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) como parte del proceso de elaboración de directrices del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG. Los criterios de valoración sobre la salud críticos e importantes identificados en las revisiones sobre los efectos de los AGPI en adultos son la mortalidad de origen cardiovascular, los episodios cardiovasculares, las cardiopatías isquémicas (incluidos los lípidos), los accidentes cerebrovasculares, la mortalidad por cualquier causa, la capacidad intelectual (incluida la demencia), la diabetes de tipo 2, la depresión, el cáncer de mama, la fibrilación auricular, la enfermedad inflamatoria intestinal y las mediciones de la adiposidad. En la reunión del NUGAG celebrada hace tres semanas se revisaron los resultados preliminares de las revisiones sistemáticas, y el análisis de los ensayos clínicos aleatorizados con AGPI-CL omega 3 en adultos no sugirió efectos sobre los episodios cardiovasculares ni la mortalidad. Por lo que respecta a otros criterios de valoración sobre la salud críticos e importantes, las revisiones sistemáticas no parecieron describir efectos sobre ninguno de los criterios, salvo un pequeño aumento del colesterol HDL y una pequeña disminución de los triglicéridos, aunque ninguno de ellos significativo. En un análisis inicial de varios estudios de cohortes en los que se revisaron las grasas de pescado y otras fuentes alimentarias de AGPI-CL omega 3 como variables de exposición, pareció sugerirse una disminución no significativa en la mortalidad por cualquier causa. Las revisiones sistemáticas de los ensayos clínicos aleatorizados y los estudios de cohortes se están finalizando actualmente y se esperan sus resultados para abril de 2017.
152. Esta representante también se ofreció a presentar los resultados definitivos de las revisiones sistemáticas y los análisis del NUGAG en un acto paralelo a la 39.^a reunión del CCNFSDU.

Conclusión

153. En vista de la decisión sobre la necesidad de tener en cuenta el trabajo del NUGAG, adoptada en la 37.^a reunión del CCNFSDU, el Comité acordó posponer el debate hasta su próxima reunión. Por otra parte, se convino que, en la próxima reunión, se entablaría un debate sobre la interpretación del punto 3.1.2 de los «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general».
154. El Comité decidió volver a crear el GTE, dirigido por Rusia y Chile, que, con el inglés como idioma de trabajo, tendría como cometido tener en cuenta el informe final del NUGAG y realizar recomendaciones sobre un VRN-ENT a fin de que se examinaran en la siguiente reunión del CCNFSDU.
155. El Comité adoptó un nuevo calendario para la conclusión del trabajo antes de que finalice el año 2018 y decidió informar al CCEXEC de las decisiones adoptadas.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (tema 8 del programa)¹⁷

156. Sudáfrica presentó el tema en calidad de director del GTE y en nombre de las delegaciones codirectoras de Senegal y Uganda. A continuación, revisó el proceso seguido por el GTE y presentó ante el Comité una serie de recomendaciones para que las examinase.

Recomendación 1: finalidad

157. El Comité aprobó la redacción y la estructura general de la finalidad de las *Directrices*.

Recomendación 2: ámbito de aplicación

158. El debate se centró principalmente en el intervalo de edad de 6-59 meses al que van destinadas las *Directrices*. Algunos miembros y observadores señalaron que, si bien era cierto que los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) eran consumidos por otros grupos de edad, el enfoque principal del tratamiento de la malnutrición aguda grave se centraba en el mencionado intervalo de 6-59 meses de edad y ese debía seguir siendo la prioridad. La elaboración de unas directrices centradas en un intervalo de edad más amplio dificultaría el establecimiento de una definición de la malnutrición

¹⁷ CX/NFSDU 16/38/9; CX/NFSDU 16/38/9-Add.1 (observaciones de Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, Ecuador, El Salvador, Filipinas, Paraguay, la ELC, HKI, la IACFO, la IBFAN, la IDF, las ISDI y UNICEF); CX/NFSDU 16/38/9-Add.2 (observaciones de los Estados Unidos de América, Ghana y Japón); CRD 9 (observaciones de Ecuador, El Salvador, la India, Kenia, México, Nigeria, Tailandia, la Unión Africana, la Unión Europea y FEDIOL); CRD 14 (observaciones de Benín)

aguda grave o de los requisitos nutricionales y de composición.

159. Por cuanto hace a la cuestión sobre el límite de edad de los 6-59 meses, la representante de la OMS señaló que las directrices de la OMS y otros documentos afines utilizan el intervalo de edad de 6-59 meses, pero, tal como señaló un observador, la definición de los ATLC incluida en la Declaración conjunta de 2007 hace referencia a los «niños a partir de los seis meses». La representante de la OMS confirmó que no se trataba de una contradicción, ya que los ATLC también los consumían los niños de más edad (o incluso los adultos que padecen malnutrición grave) y, tal como recoge UNICEF, la dosis de ATLC se ajusta en función del peso corporal del niño en tratamiento.
160. Se hizo constar que el GTE también podría barajar la posibilidad de incorporar un preámbulo o una introducción a las *Directrices* durante el proceso de elaboración del texto sobre el uso adecuado.
161. Otras sugerencias apuntaban al uso de un preámbulo para poner de manifiesto la importancia de la integración de los ATLC en las soluciones locales sostenibles basadas en alimentos preparados en el hogar y la lactancia natural a partir de los 6 meses. Podría introducirse también una referencia al *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria* (CAC/RCP 20-1979).
162. La Secretaría señaló que una introducción o un preámbulo podrían sentar las pautas para las *Directrices* y, por tanto, el GTE debía intentar profundizar en este aspecto y posteriormente indicar el modo en que debían usarse las *Directrices*.
163. El Comité mostró su conformidad con la recomendación sobre el ámbito de aplicación y acordó encargar al GTE la elaboración de una introducción o un preámbulo para su debate en la próxima reunión.

Recomendaciones 4 (aditivos alimentarios) y 12b (contaminantes)

164. El Comité estuvo de acuerdo en que el GTE debía debatir sobre las materias primas y los ingredientes antes de decidir qué otros comités del Codex debían consultarse.

Recomendación 11: calidad de las proteínas

165. La representante de la FAO confirmó que debía usarse provisionalmente el método PDCAAS, ya que el método DIAAS aún no se había concluido. Los ATLC se añadirían al mandato sobre las *Directrices* relacionado con el uso de los métodos PDCAAS, tal como se mencionan en el párr. 83, a fin de que pudieran elaborarse unas *Directrices* a la mayor brevedad.

Conclusión

166. El Comité decidió crear un GTE, dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, que tuviera el inglés y el francés como idiomas de trabajo y que continuara con la elaboración de las *Directrices* propuestas a fin de que se presentaran observaciones en el trámite 3 y se examinaran en la próxima reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (tema 9 del programa)¹⁸

167. Canadá presentó el documento CX/NFSDU 16/38/10 e informó al Comité de que el CCNFSDU había acordado en su 36.^a reunión esperar al resultado del informe del NUGAG y tener en cuenta la respuesta del CCMAS antes de examinar la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*» (AGT) en mayor profundidad. Desde entonces, se ha revisado el documento de debate y se ha realizado una nueva propuesta teniendo en cuenta el asesoramiento del CCMAS y la información científica más reciente procedente de la OMS. En este sentido, se propuso un valor de 1 g de AGT por cada 100 g de grasa. Canadá también indicó que, de acuerdo con las dos revisiones sistemáticas de la OMS, los ácidos grasos *trans* y los ácidos grasos saturados afectaban al perfil de lípidos en sangre y, por tanto, las condiciones para las declaraciones de propiedades «libre de grasas saturadas» debían formar parte de la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*».
168. En referencia a los métodos de análisis de los AGT, Canadá destacó la validez de las observaciones generales realizadas en la 36.^a reunión del CCNFSDU y la 36.^a reunión del CCMAS según las cuales

¹⁸ CX/NFSDU 16/38/10; CRD 10 (observaciones de Estados Unidos de América, la India, Indonesia, Kenia, Malasia, Nigeria, la Unión Africana, la IDF y la IFMA); CRD 14 (observaciones de Benín); CRD 16 (observaciones de la República de Corea)

los métodos de análisis para determinar los AGT deben ser prácticos y estar aceptados a nivel internacional, además de ser fiables y poder reproducirse de manera sistemática. A la luz de estas observaciones, se disponía ahora de tres opciones que podían recomendarse al CCMAS en función de la matriz alimentaria.

169. Hubo una delegación que, a pesar de mostrar su conformidad con las tres opciones, expresó su preocupación por que la determinación de los AGT mediante los métodos propuestos fuera demasiado compleja y algunos países no dispusieran de los recursos necesarios. Muchos países en desarrollo, especialmente, en Oriente Próximo y el Sudeste Asiático, donde el consumo de AGT es elevado, necesitarían asistencia para desarrollar las competencias necesarias para analizar las grasas *trans*.

Conclusión

170. Habida cuenta de la importancia de los métodos de análisis para la cuestión de los AGT, el Comité acordó solicitar primero al CCMAS que revisase si los tres métodos resultaban aplicables para la determinación de los AGT según la definición incluida en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) y la definición de la OMS: al menos un doble enlace en la configuración *trans* al nivel de 1 g por cada 100 g de grasa. Basándose en la respuesta del CCMAS, el Comité examinaría el nivel propuesto para la declaración de propiedades.

UNIFORMIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS ELABORADAS POR EL CCNFSDU (tema 10 del programa)¹⁹

171. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/NFSDU 16/38/11 y recordó la decisión de iniciar el trabajo de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos elaboradas por el CCNFSDU adoptada en la 37.ª reunión de este Comité, en línea con la recomendación del CCFA. La Secretaría también señaló que el documento proponía, además, que se estableciera un GTE que examinase la armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y elaborase un marco sobre el modo de abordar la cuestión de la justificación tecnológica de las sustancias antes de proponerse que el JECFA evaluara su posible uso como aditivos en las normas para productos elaboradas por el CCNFSDU.

Consideraciones generales

172. El Comité reiteró que el uso de aditivos alimentarios en los alimentos para lactantes debía reducirse al mínimo posible y recordó el principio básico sobre el uso de aditivos en los alimentos para lactantes establecido por el JECFA y adoptado por la CAC: «*Los alimentos para lactantes se prepararán sin aditivos alimentarios siempre que sea posible. Cuando el uso de un aditivo alimentario en alimentos para bebés sea necesario, se actuará con gran precaución tanto en cuanto a la elección del aditivo como en cuanto a su dosis de uso*» (JECFA, 1971; anexo 3 de TRS 488).
173. El Comité también mencionó que el CCFA estaba elaborando actualmente unas directrices que deberían respetar los comités sobre productos cuando llevaran a cabo trabajos de armonización y que sería importante tener en cuenta dichas directrices al emprender el trabajo de armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU.

Justificación tecnológica

Goma xantana (SIN 415) y pectina (SIN 440)

174. El observador de las ISDI informó al Comité de que, en su 36.ª reunión, el CCNFSDU había recomendado que el JECFA evaluara la idoneidad de usar la goma xantana (SIN 415) y la pectina (SIN 440) como espesantes en la sección B de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981). También se atrajo la atención del Comité sobre la evaluación reciente llevada a cabo en la 82.ª reunión del JECFA (junio de 2016), en la que se indicó que ambos aditivos resultaban inocuos en este producto en los niveles especificados. Las ISDI, con el respaldo de varios observadores, solicitaron al CCNFSDU que examinara la conveniencia de incluir estos dos aditivos en la norma CODEX STAN 72-1981.
175. La presidenta señaló que los miembros no habían dispuesto de tiempo suficiente para estudiar la información sobre la justificación tecnológica ofrecida en relación con los dos aditivos (CRD 11) y propuso remitir las sustancias al GTE para que las examinara y debatir los resultados de dicho examen

¹⁹ CX/NFSDU 16/38/11; CRD 11 (observaciones de Nigeria, Tailandia, la Unión Africana, la IFMA y las ISDI); CRD 14 (observaciones de Benín)

en la próxima reunión.

Goma gellan (SIN 418)

176. Por lo que respecta a la justificación tecnológica del uso de la goma gellan (SIN 418) en los preparados para lactantes, los preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes y los preparados complementarios, el Comité señaló que estos productos se elaboran en la Unión Europea sin goma gellan y, por tanto, la Unión Europea no considera necesario ni justificado desde el punto de vista tecnológico usar esta sustancia en dichos alimentos. Otras delegaciones apoyaron esta opinión.
177. Tras dejar constancia de que se necesitaba una confirmación de la necesidad tecnológica para que el JECFA procediera a evaluar el uso de la goma gellan (SIN 418), el Comité acordó remitir el asunto al GTE para que lo examinara y decidió informar al CCFA de que enviaría una respuesta sobre esta cuestión en una fecha futura.

Conclusión

178. Habida cuenta de lo expuesto más arriba, el Comité acordó lo siguiente:
 - i. Posponer la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios hasta que el CCFA hubiera finalizado el documento orientativo sobre la armonización de los aditivos
 - ii. Crear un GTE dirigido por la Unión Europea y codirigido por la Federación de Rusia, que empleara el inglés como idioma de trabajo y cuyo mandato fuera el siguiente:
 - A) Proponer un mecanismo o un marco para el examen de la justificación tecnológica de las sustancias que se pretenden incluir en la lista prioritaria de sustancias que deberá evaluar el JECFA
 - B) Examinar y confirmar la justificación tecnológica de la goma gellan
 - C) Proponer el trato que debe darse a las nuevas sustancias ya evaluadas por el JECFA pero cuya justificación tecnológica no haya sido confirmada aún por el CCNFSDU (p. ej., goma xantana y pectina)

OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 11 del programa)²⁰

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

179. El Comité examinó el informe del grupo de trabajo paralelo a la reunión y adoptó las siguientes decisiones:

Cromo, selenio y molibdeno: *revisión de los criterios*

180. El Comité acordó:
 - i. informar al CCMAS de que no respaldaba el uso del enfoque basado en criterios porque:
 - a) no debía usarse un factor de conversión general o único para convertir los $\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ en $\mu\text{g}/\text{g}$, ya que el contenido energético de los preparados para lactantes varía entre los distintos productos; y
 - b) ninguno de los actuales métodos de la norma CODEX STAN 234-1999 ni los métodos más recientes AOAC 2011.19 | ISO 20649 | IDF 235 cumplen los criterios (párr. 31 de REP16/MAS).
 - ii. solicitar que el CCMAS volviera a considerar el método para el cromo, el selenio y el molibdeno (AOAC 2011.19 | ISO 20649 | IDF 235) como método de tipo II en vista de los datos de validación publicados que miden el nivel mínimo de cromo, selenio y molibdeno en la norma CODEX STAN 72-1981.

²⁰ CX/NFSDU 16/38/2; CX/NFSDU 16/38/12; CRD 12 (observaciones de México, Nigeria, Tailandia, la Unión Africana y las ISDI); CRD 14 (observaciones de Benín); CRD 18 (informe del grupo de trabajo sobre métodos de análisis paralelo a la reunión)

- iii. informar al CCMAS de que los demás métodos para el cromo, el selenio y el molibdeno distintos del método AOAC seguían siendo adecuados para su fin previsto y volver a examinar su clasificación, si fuera necesario.

181. En respuesta a las dudas manifestadas por la inclusión de métodos que precisan de unos instrumentos con un coste elevado y por la adjudicación del tipo II a estos métodos, se aclaró que se utilizarían con fines de resolución de controversias, mientras que para los análisis de rutina se podrían utilizar otros métodos disponibles.

Vitamina B12

182. El Comité confirmó que el método actual, AOAC 986.23, es adecuado para su fin previsto.
183. El Comité hizo constar que el método AOAC 2011.10 | ISO 20634 ya había recibido la aprobación del CCMAS y debería enviarse a la CAC para su adopción (apéndice V).

Perfil de ácidos grasos totales

184. El Comité decidió informar al CCMAS de que el método actual, AOAC 996.06, es adecuado para el fin previsto y aceptó su clasificación como método de tipo III. El método AOAC 2012.13 aprobado por el CCMAS debía enviarse a la CAC para su adopción (apéndice V).
185. El Comité solicitó que se conservara en la disposición la referencia al perfil de «ácidos grasos totales» para guardar coherencia con el término empleado en la norma CODEX STAN 72-1981.

Mioinositol y vitamina E

186. El Comité confirmó que la definición y el ámbito de aplicación de los métodos están armonizados y deben remitirse a la CAC para su adopción (apéndice V).
187. Una delegación observó que la norma CODEX STAN 72-1981 reconoce las formas de la vitamina E como α -tocoferol, mientras que las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979)* incluyen formas del DL- α -tocoferol que presentan la mitad de la actividad que la forma *D* y podrían dar lugar a una ligera sobreestimación, dependiendo del uso de las formas del DL- α -tocoferol. El observador de la AOAC confirmó que el método puede medir ambas formas, pero no separar las formas *DL* de las formas *L*, y que no existen por el momento otros métodos validados, aunque se están realizando estudios al respecto.

Fórmula para la conversión de unidades

188. El Comité acordó comunicar al CCMAS que no recomendaba un texto explicativo sobre la conversión de unidades en la norma CODEX STAN 72-1981.

Vitamina C

189. El Comité acordó remitir el método AOAC 2012 | ISO/DIS 20635 para su revisión, clasificación como método de tipo II, ratificación e inclusión en la sección «Alimentos para regímenes especiales» de la parte A de la norma CODEX STAN 234-1999, con la descripción «Preparados para lactantes».
190. El Comité también convino solicitar al CCMAS que, en la norma CODEX STAN 234-1999, eliminara o volviera a clasificar los métodos no validados para los preparados para lactantes que pudieran sustituirse por el método anterior.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)

191. Se informó al Comité de que su 39.^a reunión tendría lugar en Berlín (Alemania) del 4 al 8 de diciembre de 2017 y de que los preparativos finales estaban pendientes de confirmación por parte del Gobierno anfitrión en concertación con la Secretaría del Codex.

APPENDIX I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON - PRÉSIDENTE – PRESIDENTA**

Dr Pia Noble
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

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

Ms Katharina Adler
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4647
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS**ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Ms Henda Souilamas
Sous Directrice
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia
Alger
Algeria
Tel: 00 213 662 839 686
Email: heliumser19@yahoo.fr

Ms Michelle Farnfield
Global Scientific & Regulatory Affairs Manager
Aspen Pharmacare Australia Pty Ltd
34-36 Chandos Street St Leonards NSW 2065
Australia
Tel: +61 409 326 645
Email:
michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Janine Lewis
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186 Barton ACT 2610
Australia
Tel: +61 2 6271 2245
Email: janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Victoria Landells
Regulatory Strategists
Fonterra Australia Pty Ltd
327 Ferntree Gully Road Mt Waverly VIC 3149
Tel: +61385411327
Email: Victoria.Landells@fonterra.com

Ms Melissa Toh
Nestle Australia Ltd
Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive
Rhodes NSW
Australia
Tel: +61 2 9736 0416
Email: melissa.toh@au.nestle.com

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Lisa-Maria Urban
Executive Officer
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: +43171100644793
Email: lisa-maria.urban@bmgf.gv.at

Ms Judith Benedics
Executive Officer
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: +43171100644271
Email: judith.benedics@bmgf.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

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

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mrs Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo
Brazilian Health Regulatory Agency
National Health Surveillance Agency
SIA, Trecho 5, área especial 57-71.205-050
Brasília-DF
Brazil
Email: ana.firmo@anvisa.gov.br

Ms Vanessa Maestro
Membership Country
Brazilian Health Regulatory Agency
National Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5, Área Especial 57, Bloco D, 2º
andar
Brasília
Brazil

Tel: 55 61 3462-5352
Email: vanessa.maestro@anvisa.gov.br

Mr Alexandre Novachi
ABIA's Technical Consultant
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar
São Paulo
Brazil
Tel: 55 11 9813 4145
Email: detec@abia.com.br

Dr Virginia Resende S. Weffort
Membership Country
Brazilian Society of Pediatrics
Rua Barão da Ponte Alta, 63
Uberaba - MG
Brazil
Tel: 55 34 991984418
Email: weffort@mednet.com.br

Mr Hélio Vannucchi
Membership Country
University of Sao Paulo
Av. Bandeirantes, 3900
Ribeirão Preto - SP
Brazil
Tel: 55 61 991114142
Email: hvannucc@fmrp.usp.br

CANADA - CANADÁ

Ms Maya Villeneuve
Associate Director
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L.
2203B, room B333
Ottawa
Canada
Tel: 613-960-4740
Email: Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca

Mr Paul Browner
Global Lead
Regulatory Affairs, Nutritional Lipids
DSM
105 Neptune Drive
Dartmouth
Canada
Tel: 902-877-0467
Email: paul.browner@dsm.com

Ms Melody Harwood
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Neptune Wellness Solution
545 Promenade du Centropolis Suite 100
Laval, Quebec
Canada
Tel: 424-384-7872
Email: m.harwood@neptunecorp.com

Ms Deborah Hayward
Section Head, Infant Nutrition
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L.
2203B
Ottawa
Canada
Tel: 613-622-7651
Email: deborah.hayward@hc-sc.gc.ca

Mrs Annie Morvan
Acting National Manager
Consumer Protection and Market Fairness
Division
Canadian Food Protection Agency
1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room
256
Ottawa
Canada
Tel: 613-773-5508
Email: annie.morvan@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Eng Luisa Kipreos García
Asesor Técnico
Nutrición y Alimentos División
Políticas Públicas Saludables y Promoción
Ministerio de Salud
Monjitas 565, piso 10
Santiago
Chile
Email: luisa.kipreos@minsal.cl

Mr Héctor Cori Traverso
Nutrition Science Director LatAm, DSM
Nutritional Products
Nutrition Science and Advocacy
Nueva Sucre 2544, Ñuñoa
Santiago
Chile

Tel: 56 222375 4179
Email: hector.cori@dsm.com

CHINA - CHINE

Mr Zhenyu Yang
Associate Professor
National Institute for Nutrition and Health,
China CDC
29 Nanwei Road, Xicheng District,
Beijing
China
Tel: +86-10-83132932
Email: Yang_zhenyu@126.com

Mr Jingyu Gu
Department Director
The Center of Inspection, National Center
for Health and family planning
Commission(NHFPC),
No.32 Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng
District,
Beijing
China
Tel: +86-010-84088588
Email: Jingyugu@sina.com

Prof Junhua Han
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
2-209, No 37. Guangqu Road, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-10-52165426
Email: hanjhua@cfsa.net.cn

Mr Xiaomeng Hu
Deputy Director General
The Center of Inspection, National Center
for Health and family planning
Commission(NHFPC), China
No.32 Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng
District,
Beijing
China
Tel: +86-10-84088501
Email: huxm@nhfpc.gov.cn

Ms Po Kwan Jasmine Lau
Chemist

Centre for Food Safety, Food and
Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway
HongKong
China
Tel: +852-39622091
Email: jpklau@fehd.gov.hk

Ms Dong Liang
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-13910619647
Email: liangdong@cfsa.net.cn

Mr Jun Liu
Chief
Hangzhou Entry Exit Inspection and
Quarantine Bureau
Room 1715, No. 2, Wensanlu Road
Hangzhou
China
Tel: +86-571-56663231
Email: 723280623@qq.com

Dr Peng Liu
Associate Professor
China National Institute of Standardization
No.4 Zhi Chun Road, Haidian District
Beijing
China
Tel: +86-10-58811639
Email: liupeng@cnis.gov.cn

Ms Wei Peng
Deputy Director-General
Health and Family Planning Commission of
Guangdong Province
No.17, Xianlie Nan Road
Guangzhou
China
Tel: +86-20-83827881
Email: pw@838.cn

Mr Guangfeng Ruan
Director of Communication and Research
China Food Information Center,

Pomegranate Center, NO.88 Liu Xiang Road,
Fengtai District
Beijing
China
Tel: +86-15201420208
Email: guangfengruan@chinafic.org

Dr Sau King Carole Tam
Head (RAS)
Centre for Food Safety, Food and
Environmental Hygiene Department, HKSAR
Government
43/F, Queensway Government Offices,
66 Queensway
HongKong
China
Tel: +852-28675526
Email: csktam@fehd.gov.hk

Ms Yanjun Tan
Doctor-in-charge
Guangdong Provincial Institute of Public
Health
No.160, Qunxian Road, Dashi, Panyu District
Guangzhou
China
Tel: +86-20-31051176
Email: tanyanjun716@163.com

Mr Hongmin Xu
Staff
China Nutrition and Health Food Association
5F, TowerA, Winterless Center,
No.1, West Da Wang Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: +86-13602768306
Email: Jiajunxu0001@126.com

Ms Jiao Xu
Director
National Health and Family Planning
Commission
1 Xizhimenwai South Road, Xichenege
Beijing
China
Tel: +86-10-68792615
Email: xujiaobj@qq.com

Mr Weixing Yan
Deputy Director
China National Center for Food Safety Risk
Assessment

Building 2, no 37. Guangqu road, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-10-52165426
Email: yanweixin@cfsa.net.cn

Ms Yue Zeng
Principal Staff Member
China Food and Drug Administration
Building2, No 26, Xuanwumen West Street,
Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-88330551
Email: Zengyue@cfda.gov.cn

Mr Wei Zeng
Associate Consultant
China Food and Drug Administration
Building2, No 26, Xuanwumen West Street,
Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-88331032
Email: zengwei@cfda.gov.cn

Mr Bing Zhang
Deputy Director
National Institute for Nutrition and Health,
China CDC
27 Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-66237008
Email: zzhangb327@aliyun.com

COLOMBIA - COLOMBIE

Ms Laura Otorala
Pharmacist
ANDI
Carrera 83 N°71-81 piso 3
Bogota
Colombia
Tel: 57 3164702781
Email: lauraotalora52@hotmail.com

COSTA RICA

Ms Alejandra Chaverri Esquivel
Licenciada en Nutrición

Normalización y Control
Ministerio de Salud
Costado sur del Hospital San Juan de Dios,
Primer edificio.
San José
Costa Rica
Email: alejandra.chaverri@misalud.go.cr

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Dagny Løvoll Warming
Scientific Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +45 7227 6900
Email: dlw@fvst.dk

Mrs Laila Lundby
Senior Consultant
Danish Agriculture and Food Council
Axeltorv 3
Copenhagen V
Denmark
Tel: +45 3339 4476
Email: llu@lf.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mrs Rosa Nelly Castro Varas
Jefa de la Oficina Comercial del Ecuador en
Hamburgo
PRO ECUADOR
Schopenstehl 20
Hamburg
Germany
Tel: +49-040-44140512
Email: rcaastrov@proecuador.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Prof Mervat Fouad
Consultant of Herbs& medicinal plants
and Foods for Special Dietary Uses
National Nutrition Institute (NNI)
53, Amman st, Dokki, Giza, Egypt
Giza
Egypt
Tel: +201005016726
Email: mevo_73@hotmail.com

Ing Mohamed Abd Elhamid Naser
Food Standards Specialist
Organization: Egyptian Organization for
Standardization and Quality (EOS)
16 tadreeb el motderbeen
Cairo
Egypt
Tel: 0201281337667
Email: atch_toto3@yahoo.com

Dr Adel Ismail
Research and Development Director
Hero Middle East & Africa
Cairo
Egypt
Tel: +201223449563
Email: adel.ismail@hero.com.eg

Dr Shaimaa Sarhan
Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutrition
Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamoaaa
ElKhames
Cairo
Egypt
Tel: +201281130888
Email: shaimaa.sarhan@eg.nestle.com

Ing Yasser Shazly
Technical Officer
Chamber of food industries
1195 Cornish EL Nil, P.O Box
Cairo
Egypt
Tel: +20225748627
Email: yasser@egycofi.org.eg

ESTONIA - ESTONIE

Ms Siret Surva
Counsellor for Agricultural Affairs
Permanent Representation of Estonia to the
EU
Rue Guimard 11/13
Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 224 307 027
Email: Siret.Surva@mfa.ee

Ms Ebe Meitern
Chief Specialist
Food Safety Department

Ministry of Rural Affairs
Lai tn 39 // Lai tn 41
Tallinn
Estonia
Tel: (+372) 6256 231
Email: ebe.meitern@agri.ee

Ms Airika Salumets
Chief Specialist
Food Department
The Veterinary and Food Board
Väike-Paala 3
Tallinn
Estonia
Tel: +372 605 4765
Email: airika.salumets@vet.agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

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

Mr Valeriu Curtui
Head of Unit
Head of Nutrition Unit
EFSA
Via Carlo Magno 1A,
Parma
Italy
Tel: +39 0521 036 526
Email: Valeriu.CURTUI@efsa.europa.eu

Ms Maria Giaprakis
Assistant
DG Sante D 2
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-95442
Email: maria.giaprakis@ec.europa.eu

Ms Barbara Moretti
Administrator
DG Sante - D2

European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

Ms Alexandra Nikolakopoulou
Head of Unit
DG Sante E 1
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-86854
Email:
Alexandra.NIKOLAKOPOULOU@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 30, 00023 Government,
Helsinki
Finland
Tel: +358 50 502 0414
Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

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

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

Mrs Magali Bocquet
Secrétaire générale SFNS

9, bd Malesherbes
75008 Paris
France
Tel: 00 33(0) 6 16 75 35 97
Email: mbocquet@alliance7.com

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

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Marie-Luise Trebes
Head of Division
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 3394
Email: CCNFSDU@bmel.bund.de

Mrs Anja Broenstrup
Federal Ministry for Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Email: anja.broenstrup@bmel.bund.de

Ms Claudia Callies-Klüpfel
Manager Global Regulatory & External Affairs
Human Nutrition
ENS/HR - F31
BASF SE
ENS/HR - F31
Lampertheim
Germany
Tel: +49 621 60 58377
Email: claudia.callies-kluepfel@basf.com

Ms Klara Jirzik
Food Chemist
Federal Office of Consumer Protection and
Food Safety (BVL)
Mauerstr. 39 - 42
Berlin
Germany

Tel: +49 30 18444 10128
Email: klara.jirzik@bvl.bund.de

Dr Gert Krabichler
Head Global Regulatory Affairs
Research & Development
Merck Consumer Health
Frankfurter Straße 250
Darmstadt
Germany
Tel: +49 6151 856 3264
Email: gert.krabichler@merckgroup.com

Ms Angelika Mrohs
Managing Director
German Federation for Food Law and Food
Science (BLL)
Claire-Waldoff-Straße 7
Berlin
Germany
Tel: +49 30 206 143-133
Email: amrohs@bll.de

Mr Norbert Pahne
Managing Director
Federation of German Dietetic Foods
Godesberger Allee 142 - 145
Bonn
Germany
Tel: +49 228 3085110
Email: pahne@diaetverband.de

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

Ms Inken Stark
Jurist
Federation of German Dietetic Foods
Godesberger Allee 142 - 145
Bonn
Germany
Tel: +49 228 3085111
Email: stark@diaetverband.de

Ms Sabine Sulzer
Manager Regulatory and Scientific Affairs
Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
Frankfurt am Main
Germany
Tel: +49 69 6671 2276
Email: sabine.sulzer@de.nestle.com

Dr Anke Weissenborn
Unit Nutritional Risks, Allergies and
Novel Foods
Department of Food Safety
Federal Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Strasse 8-10
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18412-3812
Email: Anke.Weissenborn@bfr.bund.de

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

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Ms Ágnes Szegedyné Fricz
Deputy Head of Department
Department of Food Processing
Ministry of Agriculture
Kossuth tér 11.
Budapest
Hungary
Tel: +36 1 795 3759
Email: agnes.fricz@fm.gov.hu

Dr Éva Barna
Consultant
National Institute of Pharmacy and Nutrition
Albert Flórián út 3/a
Budapest
Hungary
Tel: +36 1 476 6450
Email: Barna.Eva@ogyei.gov.hu

INDIA - INDE

Ms Navneet Kaur
Technical Officer
Ministry of Health and Family Welfare
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road,
New Delhi - 110002
India
Email: kaur.navneet31@gmail.com

Dr Hemalatha R
Scientist- F
National Institute of Nutrition (Indian Council of
Medical Research)
Jamai-Osmania PO.
Hyderabad
India
Tel: 040-27197297
Email: rhemalathanin@yahoo.com

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer-Codex
Ministry of Health and Family Welfare
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road
New Delhi - 110002
India
Email: sukhmax@googlemail.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Ms Yusra Egayanti
Deputy Director for Certain Food
Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia
Tel: 6221 42875584
Email: egayanti@yahoo.com

Ms Dedeh Endawati
Head of International Organization Division
Bureau for International Cooperation
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia
Tel: + 6281389952226
Email: ksln@pom.go.id

Mrs Nani Hidayani
Regulatory Committee
APPNIA
Sovereign Plaza, 1st floor
Jl. Tb Simatupang Kav 36
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 29400268
Email: nani.hidayani@mjn.com

Dr Prima Sehanputri
Regulatory Affairs
The Indonesian Food and Beverages
Association (GAPMMI)
Annex Building 2nd floor (PPM Management
complex)
Jl. Menteng Raya No 9-19
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 811890690
Email: prima.sehanputri@gmail.com

Mrs Roch Ratri Wandansari
Vice Chairman of Technical Regulation
The Indonesian Food and Beverages
Association (GAPMMI)
Annex Building 2nd floor (PPM Management
complex)
Jl. Menteng Raya No 9-19
Jakarta
Indonesia
Tel: +62811886009
Email: rwandansari@yahoo.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Mary Flynn
Chief Specialist Public Health Nutrition
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court Lower Abbey Street Dublin
Dublin
Ireland
Tel: +353 1 8171315
Email: obruton@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and
International Policies and of the Rural
Development

Ministry of Agricultural Food and Forestry
Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Toshitaka Masuda
Deputy Director
Food Labelling Division
Consumer Affairs Agency
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3507-8800
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Yoshiko Ishimi
Chief
National Institute of Health and Nutrition
(NIHN)
National Institutes of Biomedical Innovation,
Health and Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjuku-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3203-8063
Email: ishimi@nih.go.jp

Prof Satoshi Ishizuka
Adviser
Laboratory of Nutritional Biochemistry
Research Faculty of Agriculture
Hokkaido University
Kita 9, Nishi 9, Kita-ku, Sapporo
Hokkaido
Japan
Tel: +81-11-706-2811
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Kenji Kuroiwa
Technical Official
Department of Environmental Health and
Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan

Tel: +81-3-3595-2326
Email: codexj@mhlw.go.jp

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

KENYA

Mr Peter Mutua
Principle Standard Officer
Standard development
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974 Popo Road of Mombasa
Road
Nairobi
Kenya
Tel: +254-20 6948000
Email: mutuap@kebs.org

Mr James Ojiambo Olumbe
Regulatory and Scientific Affairs Manager
Nestle Kenya Limited
P.O.Box 30265 Nairobi
Nairobi

Kenya
Tel: +254 20 3990000
Email: james.ojiambo@ke.nestle.com

LESOTHO

Dr Masekonyela Sebotsa
Director
Food and Nutrition Coordination Office
Prime Minister's Office
Food and Nutrition Coordination Office p/bag
A78 Maseru 100
Lesotho
Tel: 22327268
Email: masekonyelasebotsa@yahoo.com

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

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

Ms Rohaya Mamat
Director
Regulatory Affairs
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU
9, Bandar Sri Damansara
Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: +603-22657808
Email: rohaya.mamat@mjn.com

Ms Noor ul-Aziha Muhammad
Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, No. 26, Jalan
Persiaran Perdana, Precinct 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603-8885 0797
Email: noorulaziha@moh.gov.my

Mr Uthaya Kumar Muthu
Regional Manager – Europe
Marketing
Malaysian Palm Oil Council
Avenue Emile Vandervelde 31
Brussels
Belgium
Tel: +32 475 669 700
Email: kumar@mpoc.eu

Dr Kanga Rani Selvaduray
Head of Nutrition Unit
Product Development and Advisory Services
Division
Malaysian Palm Oil Board
No 6, Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi

Kajang, Selangor
Malaysia
Tel: +603-87694216
Email: krani@mpob.gov.my

Dr Kalyana Sundram
Deputy Chief Executive Officer/Director
Science and Environment Division
Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor Wisma Sawit, Lot 6 SS6, Jalan
Perbandaran
Kelana Jaya, Selangor
Malaysia
Tel: +603-78064097
Email: kalyana@mpoc.org.my

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte
Director General Adjunto
Comisión de Fomento Sanitario
Comisión Federal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios
Oklahoma 14, Col. Napoles, Delegación
Benito Juarez
Distrito Federal
Mexico
Tel: +52 55 50805200
Email: aververyvargas@cofepris.gob.mx

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

Ms Ana Laura Castro Becerra
Cámara Nacional de Industriales de la Leche
(CANILEC)
Email: ana_laura283@yahoo.com.mx

Ms Elisabeth Haring Bolivar
Gerente Senior Regulatorio
Email: e_haring26@yahoo.com.mx

Mr Javier Luna Carrasco
Chairman
ANIPRON (México Trade Association for
Natural Products)
Email: javier_luna_carrasco@hotmail.com

Ms Alejandra Salas Fernández
Asesora del Subsecretario
Subsecretaría de Prevención y Promoción de
la Salud
Secretaría de Salud
Email: alejandra.salas@salud.gob.mx

Ms Pamela Suárez Brito
Directora Ejecutiva de Programas Especiales
Comisión de Operación Sanitaria
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
Oklahoma #14, Col. Nápoles
Distrito Federal
Mexico
Tel: 525550805389
Email: psuarez@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mohamed Tannaoui
Chef de la Section Agricole
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Maritime
Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques
25, Rue Nichakra (ex rue de Tours)
Casablanca
Morocco
Tel: +212 522 302007
Email: tannaoui1@yahoo.fr

Eng Bouchra Messaoudi
Cadre au Service de la Normalisation
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Maritime
Office National de la Sécurité Sanitaire des
Produits Alimentaires
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal
Rabat
Morocco

Tel: 00212654438047
Email: bouchring@yahoo.fr

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

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

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

NEPAL - NÉPAL

Mr Sanjeev Kumar Karn
Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC)

Ministry of Agriculture and Development
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9849449589
Email: sanjeevkkarn@gmail.com

Dr Matina Joshi Vaidya
Deputy Director General

Department of Food Technology and Quality Control (DFTQC)

Ministry of Agriculture and Development
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9841501690
Email: matina_joshi@yahoo.com

Dr Atul Upadhyay
Senior Project Manager
Helen Keller International (HKI)
Chakupat, Patan
Lalitpur
Nepal
Tel: +977-9862077504
Email: atul616@yahoo.com

Mr Purnachandra Wasti
Senior Food Research Officer
Nutrition
Department of Food Technology and Quality Control (DFTQC)

Ministry of Agriculture and Development
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: 9841368726
Email: pcwasti@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

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

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny Reid
Manager
Food Science & Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington

New Zealand
Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Jane Broughton
Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle New Zealand Ltd
PO Box 1794 Shortland St
Auckland
New Zealand
Email: jane.broughton@nz.nestle.com

Ms Jenny Campbell
Lead Regulatory Strategist
Fonterra Co-operative Group Ltd
9 Princes Street
Auckland
New Zealand
Email: jenny.campbell@fonterra.com

Ms Michelle Gibbs
Senior Adviser
Food Science
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: michelle.gibbs@mpi.govt.nz

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

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Eva Obiageli Edwards
Assistant Director
Food Safety and Applied Nutrition
National Agency for Food and Drug Administration and Control
Plot 1, Isolo Industrial Estate Apapa/Oshodi Express Way
Lagos
Nigeria
Tel: + 234 80 23109251
Email: eoedwards@yahoo.com

Mr Princewill Chinwe Aguiyi
 Chief Technical Officer, Codex Unit
 Standards Organisation of Nigeria
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street Lekki
 Phase 1, Lekki
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +234-33086987
 Email: aguiyiprincewill@yahoo.com

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

Mrs Ummulhairi Ahmed Bobboi
 Assistant Director
 Food Safety and Applied Nutrition
 National Agency for Food and Drug
 Administration and Control
 NAFDAC, Wuse Zone 7,
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +2348053235501
 Email: ummubobboi@yahoo.com

Mr Udeme David Udom
 Assistant Director
 Standards Organisation of Nigeria
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off
 Admiralty Way, Lekki Peninsula Lekki Phase1
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348035646983
 Email: obongudemedavid@yahoo.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Svanhild Vaskinn
 Senior Adviser
 Head Office
 Norwegian Food Safety Authority
 Brumunddal
 Norway
 Tel: +47 22400000
 Email: svvas@mattilsynet.no

Mrs Gry Hay
 Senior Adviser, Dr.Philos
 Norwegian Directorate of Health
 Oslo
 Norway
 Tel: +47 24163000
 Email: Gry.Hay@helsedir.no

PANAMA - PANAMÁ

Mrs Aracelis Alexis Arosemena De Vergara
 Ing. Agronomo
 Departamento de Proteccion de Alimentos
 Ministerio de Salud
 Rio Abajo calle decima casa#53
 Panama
 Tel: +507 64979616
 Email: aracelisdv@gmail.com

PARAGUAY

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

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Raul Daniel Loarte Ruiz
 Cónsul General Adscrito
 Consulado General del Perú en Hamburgo
 Blumenstr. 28, 22301 - Hamburgo
 Germany
 Tel: + 49 176 726 03320
 Email: daniel.loarte@gmail.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Helena Alcaraz
 Nutritionist-Dietitian III
 Food and Drug Administration Philippines
 Department of Health
 Civic Drive Alabang Corporate City, Alabang,
 Muntinlupa City, Philippines
 Muntinlupa City

Philippines
Tel: 857-1921
Email: hsalcaraz@fda.gov.ph

Ms Catherine Sarmiento
RSA Manager
Infant and Pediatric Nutrition Association of
the Philippines
Regulatory & Scientific Working Group
6A, 6/F DAO 1 Condominium, 189 Salcedo
Street Legaspi Village
Makati City
Philippines
Tel: 639175312771
Email: cgsarmiento.rnd@gmail.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Dr Katarzyna Stos
Deputy Director
Food Safety and Food Supplements
National Food and Nutrition Institute
Powsińska Street 61/63
Warsaw
Poland
Email: kstos@izz.waw.pl

Ms Anna Janasik
Main Expert
International Co-operation Department,
Codex Contact Point for Poland
Agricultural and Food Quality Inspection
30, Wspolna St.
Warsaw
Poland
Tel: +48 22 623 29 03
Email: ajanasik@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Songyi Han
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration
Complex 187, Osongsaengmyeong 2-ro,
Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do
Cheong-Ju
Republic of Korea
Email: sy4513@korea.kr

Mr Chansoo Lee
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration
Complex 187, Osongsaengmyeong 2-ro,
Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do
Cheong-Ju
Republic of Korea
Email: cslee01@korea.kr

Dr Seongkon Lee
Senior Researcher
National Institute of Agricultural Sciences
Ministry of Agriculture, Food, and Rural
Affairs
166 Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon,
Wanju-gun, Jeollabuk-do
Wanju-gun
Republic of Korea
Tel: +82-10-3306-0477
Email: goryeong@korea.kr

Mrs Younghui Shin
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration
Complex 187, Osongsaengmyeong 2-ro,
Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do
Cheong-Ju
Republic of Korea
Tel: +82-43-719-2259
Email: yhminerva@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

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

Mrs Yuliya Kalinova
Regulatory Affairs Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow

Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: yulia.kalinova@yahoo.com

Mr Anatoly Kutyshenko
Vice-chair
Optimal Foods Committee
Russian Union of Industrialists and
Entrepreneurs (RUIE)
Kotelnicheskaya nab., 17
Moscow
Russian Federation
Tel: +7-495-642-6140
Email: Anatol-k@rambler.ru

Mr Dmitriy Miklin
Regulatory Affairs Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: miklindm@mail.ru

Dr Alexey Petrenko
Advisor to Codex Contact Point
Optimal Nutrition Commission
Russian Union of Industrialists and
Entrepreneurs
Kotelnicheskaya nab., 17
Moscow
Russian Federation
Email: codex@ion.ru

SENEGAL - SÉNÉGAL

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

Dr Moussa Ndong
Enseignant Chercheur
Universite Gaston Berger

Saint-Louis
Senegal
Email: moussa.ndong@ugb.edu.sn

Prof Mohamadou Guelaye Sall
Professeur titulaire
Ministere Enseignement Superieur et de la
Recherche
UCAD
BP 6251
Dakar
Senegal
Email: mgsall@gmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director, Regulatory Programmes
Department
Regulatory Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of
Singapore
52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore
608550
Singapore
Tel: +656805 2913
Email: seah_peik_ching@ava.gov.sg

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

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

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

Ms Silvia Bednárová
Attaché
Unit of Health
Permanent Representation of the Slovak
Republic to the European Union
Avenue de Cortenbergh 107
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 7436744
Email: silvia.bednarova@mzv.sk

Ms Katarina Kromerova, MD
Deputy Head
Department on Food Safety
Public Health Authority of the Slovak
Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421249284327
Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

Ms Dagmar Némethová
Head of Department
Department of International Relations
Public Health Authority of the Slovak
Republic
Trnavská cesta 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 49 284 394
Email: dagmar.nemethova@uvzsr.sk

Mr Alexander Rogge
Administrator
DGB 2B
General Secretariat of the Council
Rue de la Loi/Wetstraat 175
Brussels
Belgium
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Gilbert Tshitauzi
Deputy Director: Nutrition
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria
South Africa

Tel: +27 12 3958513
Email: TshitG@health.gov.za

Prof Marius Smuts
Director: Centre of Excellence for Nutrition
North-West University
11 Hoffman Street, North-West University
Potchefstroom
South Africa
Tel: +27-18-299 2086
Email: cornelius-smuts@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Thoria Elnageeb Akasha
Chemist of Food
Laboratory Sector
Sudanese Standard & Metrology
Aljamaa Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249912468700
Email: elnagaka@yahoo.com

Mrs Maha Ibrahim
Executive Office Manager
Sudanese Standard & Metrology
Organization
Eljamaa Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249127460726
Email: maabmoib2391960@gmail.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

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

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

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

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

Mr Martin Müller
Swiss Codex Contact Point
Federal Food Safety and Veterinary Office
Bern
Switzerland
Email: martin.mueller@blv.admin.ch

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

Mrs Ursula Trüeb
Representative
Swiss Consumer Organizations
Bözlzi 1
Magden
Switzerland

Tel: +41 61 841 12 56
Email: ursula.trueb@vtxmail.ch

Mr Paul Zwiker
Representative
Swiss Consumer Organizations
Post Box 45
Bischofszell
Switzerland
Tel: + 41 71 420 06 44
Email: zwiker@bluewin.ch

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

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

Ms Mayuree Ditmeyharoj
Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Road
Nonthaburi
Thailand
Tel: +66 (2) 590 7185
Email: bankyindy@yahoo.com

Dr Pichet Itkor
Vice Chairman
The Federation of Thai Industries
Food Processing Industry Club
Queen Sirikit National Convention Center,
Zone C 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd.,
Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 725 1093
Email: Pichet.itkor@mjn.com

Ms Pitchaya Kajonwatharh
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center,
Zone C 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd.,

Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 345 1167
Email: Pitchaya.kajonwaharth@abbott.com

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

Dr Hataya Kongchuntuk Rodbumrung
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center,
Zone C 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd.,
Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +6684 751 4826
Email: hataya.kongchuntuk@gmail.com

TOGO

Dr Tchala Kazia
Codex Contact Point
Agriculture
Ministry of Agriculture
1, rue de l'Espérance
Lome
Togo
Tel: +22890023325
Email: kaziatchala@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Dursun Kodaz
Engineer
The General Directorate of Food and Control
The Ministry of Food, Agriculture and
Livestock
Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: 00903122587755
Email: dursun.kodaz@tarim.gov.tr

Mrs E. Sema Toraman
Technical Regulatory Specialist | R&D EIA
Ataturk Organize San. Bolgesi 10002 Sok.
No:9 Cigli
Izmir
Turkey
Tel: +90 232 328 16 20 Ext:120
Email: sema.toraman@amway.com

UGANDA - OUGANDA

Ms Irene Wanyenya
Deputy Food Desk Coordinator
Food Desk
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096
Kampala
Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: iwanyenya@gmail.com

Ms Hope Kabirisi
Senior Presidential Assistant
State House
P.O. Box 254 Nakasero Kampala, Uganda
Kampala
Uganda
Tel: +256 772 505646
Email: kahopekabirisi@yahoo.co.uk

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Noel Griffin
Policy Manager
Healthy Behaviours
Department of Health
R114 Richmond House, 79 Whitehall,
London
United Kingdom
Email: noel.griffin@dh.gsi.gov.uk

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

Dr Douglas Balentine
Director
Labeling and Dietary Supplements
Office of Nutrition and Food Labeling
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive, HPS-830

College Park, MD
United States of America
Tel: 240 402 2373
Email: douglas.balentine@fda.hhs.gov

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

Dr Leila Beker
Senior Interdisciplinary Scientist
Labeling and Dietary Supplements
Office of Nutrition and Food Labeling
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: 12404021851
Email: leila.beker@fda.hhs.gov

Ms Joanna Brown
International Economist
U.S. Department of Agriculture
Foreign Agriculture Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC
United States of America
Tel: (202) 690-0131
Email: joanna.brown@fas.usda.gov

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

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service; Office of
CODEX
U.S. Department of Agriculture

1400 Independence Ave
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-720-4063
Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

Dr Carolyn Chung
Nutritionist
Labeling and Dietary Supplements
Office of Nutrition and Food Labeling
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive, HPS-830
College Park, MD
United States of America
Tel: 202 402 3068
Email: carolyn.chung@fda.hhs.gov

Mrs Cheryl Issa
Public Health Nutritionist
Labeling and Dietary Supplements
Office of Nutrition and Food Labeling
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive

College Park, Maryland
United States of America
Tel: 124041441
Email: cheryl.issa@fda.hhs.gov

Ms Elizabeth Jordan-Bell
Nutrition Advisor
U.S. Agency for International Development
Office of Maternal and Child Health and
Nutrition
1299 Pennsylvania Avenue,
Washington
United States of America
Tel: 202 808 3878
Email: ejordanbell@usaid.gov

Ms Catherine Kwik-Urbe
Scientific & Regulatory Affairs, MSS
Mars Inc.
20425 Seneca Meadows Parkway,
Germantown, MD
United States of America
Tel: 301-444-7951
Email: Catherine.Kwik-Urbe@mss.ffmpeg.com

Ms Mardi Mountford
President
International Formula Council
1100 Johnson Ferry Road,

Atlanta, GA
United States of America
Tel: 1404 252 3663
Email: mmountford@kellencompany.com

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

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

URUGUAY

Mrs María Elizabeth Bogosian
Consul General en Hamburgo
Consulado General de Uruguay en
Hamburgo
Ministerio de Relaciones Exteriores
Hochallee 76
20149 Hamburg

Germany
Tel: +49-1578 7548221
Email: elizabethbogosian@conuruale.de

VIET NAM

Mrs Thi Thuy Lan Do
Regulatory Affairs Manager
Abbott Laboratories S.A
8th Floor, A Tower, Handi Resco Building No
521 Kim Ma Str, Ba Dinh District,

Hanoi
Viet Nam
Tel: 988 26 55 83
Email: Lan.dothithuy@abbott.com

Mrs Kim Hang Le
Food Inspector
Quality Assurance and Testing center 3
Directorate for Standards and Quality
49 Pasteur street, District 1
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 903941827
Email: kimhangle128@yahoo.com

Mrs Thi Thanh Hang Pham
Official
Vietnam Food Administration
Ministry of Health
135 Nui truc street
Viet Nam
Tel: 983547603
Email: hangpham2267@gmail.com

ZIMBABWE

Mrs Ancikaria. Chigumira
Deputy Director-Nutrition
Nutrition Services
Ministry of Health and Child Care
P.O.Box CY 1122, Causeway
Harare
Zimbabwe
Tel: +263 4 792454
Email: ancikaria53@gmail.com

Mr Fredy Chinyavanhu
Deputy Director-Food Control
Government Analyst Laboratory
Ministry of Health and Child Care
P.O. Box CY 231, Causeway, Harare.
Harare
Zimbabwe
Tel: +263 712 875 435
Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

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

Mr Mousa Alhalayqa
Acting Director
Nutrition Department
Ministry of Health
Palestine
Email: sjayyousi@psi.pna.ps

Mr Saleem Jayyousi
Chair
Technical Regulations Committee
Palestine Standards Institution
Palestine
Email: sjayyousi@psi.pna.ps

ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES - ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**AFRICAN UNION (AU)**

Dr Raphael Coly
Coordinator Standards & Trade Secretariat
AU-IBAR
African Union
Kenindia Business Park Westlands Road
Nairobi
Kenya
Tel: +254203674323
Email: raphael.coly@au-ibar.org

Mr John Oppong-Otoo
Food Safety Officer
Drea
African Union
Westlands Road
Nairobi
Kenya
Tel: +254203674338
Email: john.oppong-otoo@au-ibar.org

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)

Dr Horrys Friaca
Food Safety Specialist
Agricultural Health and Food Safety
Interamerican Institute for Cooperation on Agriculture - IICA
1889 F St. NW, Suite 360, Washington, DC, 20006.
Washington
United States of America
Tel: +1-202-458-6965
Email: horrys.friaca@iica.int

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Mr Darryl Sullivan
Secretary
AOAC INTERNATIONAL
2275 Research Blvd, Suite 300
Rockville
United States of America
Email: darryl.sullivan@covance.com

Mr Wayne Wargo
Principal Res Scientist
AR&D and Food Safety
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road, D104110/RP4-2
Columbus
United States of America
Email: wayne.wargo@abbott.com

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Barry Tulk
Lead
Analytical Sciences
DuPont Nutrition & Health
4300 Duncan Ave
St Louis
United States of America
Email: Barry.Tulk@dupont.com

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Mrs Hertha Deutsch
Codex and Regulatory Affairs

AOECS
Anton-Baumgartner-Strasse 44/C5/2302
Vienna
Austria
Tel: +43/1 66 71 887
Email: hertha.deutsch@gmx.at

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Ms Victoria Betteridge
VP & Director, Reg. & Government Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway
London
United Kingdom
Email: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Mr Wim Caers
Regulatory Affairs Director
Calorie Control Council
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway
London
United Kingdom
Email: wim.caers@tateandlyle.com

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE
CHIMIQUE (CEFIC)**

Mrs Eleanor Tredway
Regulatory Affairs Manager
Food Chain
CEFIC
4 Avenue E. Van Nieuwenhuysse
Brussels
Belgium
Email: mve@cefic.be

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION
(CRN)**

Dr James Griffiths
Vice President
Science & International Affairs
CRN
1828 L St., NW Ste. 510
Washington
United States of America
Tel: 202-204-7662
Email: jgriffiths@crnusa.org

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

Mr David Morrison
VP, Scientific & Regulatory Affairs
Scientific & Regulatory Affairs
CRN - Vitamin Shoppe
2101 91st Street
North Bergen
United States of America
Tel: 201-624-3606
Email: dmorrison@vitaminshoppe.com

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY
FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)**

Ms Catherine Mignot
Member
ELC, Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: catherine.mignot@dsm.com

Mr Christian Baz
Member
ELC, Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: Christian_Baz@aoc.ajinomoto.com

Ms Caroline Bustandi
Member
ELC, Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: caroline.bustandi@beneo.com

Prof Stewart Forsyth
Member
ELC, Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: elc@ecco-eu.com

Dr Rob Winwood
Member
ELC
Email: rob.winwood@dsm.com

EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS (ENCA)

Dr Helen Crawley
First Steps Nutrition Trust
ENCA
Email: helen@firststepsnutrition.org

EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY HEPATOLOGY AND NUTRITION (ESPGHAN)

Prof Berthold Koletzko
Professor of Paediatrics
Dr von Hauner Children's Hospital
ESPGHAN
Lindwurmstr. 4
München
Germany
Tel: +4989440052826
Email: berthold.koletzko@uni-muenchen.de

Prof Alexandre Lapillone
Professor
Hopital Necker Univ. Descartes Paria
ESPGHAN
149 Rue de Sèvres, 75015 Paris, France
Paris
France
Email: office@espghan.org

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN FEDERATION (EUVEPRO)

Mrs Susanne Meyer
Secretary General
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Email: euvepro@agep.eu

Mr Victor Basuki
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Email: Victor.Basuki@dupont.com

Mr Huub Scheres
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142

Brussels
Belgium
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
Regional Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia (FIA)
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
Singapore
Tel: +65 6235 3854
Email: yifan.jiang@foodindustry.asia

FOODDRINKEUROPE

Mrs Susanne Aschmoneit
FoodDrinkEurope
Email: Susanne.Aschmoneit@unilever.com

Mr Dirk Jacobs
Deputy Director General
FoodDrinkEurope
9-31 Av. des Nerviens
Brussels
Belgium
Email: d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

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

Mrs Sabine Seggelke
Corporate public affairs Director
FoodDrinkEurope
Av des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: sabine.seggelke@dsm.com

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

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

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

HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)

Ms Jane Badham
Consultant
Hellen Keller International
PO Box 67396 Bryanston 2021 South Africa
Johannesburg
South Africa
Tel: 27114630679
Email: jane@jbconsultancy.co.za

Dr Elhadji Issakha Diop
Regional Nutrition Specialist
Helen Keller International
Yoff Toundoup Rya Lot 122| 29898 Dakar-
Yoff Senegal
Dakar
Senegal
Tel: +221 33 869 10 63
Email: EDiop@hki.org

Dr Chessa Lutter
Consultant
Helen Keller International
C/O HKI 1120 20th Street NW Suite 500 N
Washington, D.C. 20036 USA
Washington
United States of America
Email: chessa.lutter@gmail.com

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS
(IACFO)**

Ms Patti Rundall
Policy Director
Baby Milk Action IBFAN UK
4 Brooklands Avenue
Cambridge

United Kingdom
Tel: +441223464420
Email: prundall@babymilkaction.org

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF
DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mr David Richardson
International Alliance of Dietary/Food
Supplement Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

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

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

Dr Nico Raczek
member
International Alliance of Dietary/Food
Supplements Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Cynthia Rousselot
Director Scientific & Technical Affairs
International Alliance of Dietary/Food
Supplement Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Tel: 00447903731078
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Andrew Shao
Chair Scientific Council
International Alliance of Dietary/Food
Supplements Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Michelle Stout
IADSA Board member
International Alliance of Dietary/Food
Supplement Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Ms Elisabeth Sterken
Director INFAC Canada/IBFAN North
America
International Baby Food Action Network
(IBFAN)
63 Burtch's Lane
Rockport, ON
Canada
Email: esterken@infactcanada.ca

Dr Jai Prakash Dadhich
National Coordinator, Breastfeeding
Promotion Network of India (BPNI)
International Baby Food Action Network
(IBFAN)
BP-33, Pitampura
Delhi
India
Tel: +91-11-27343608,
Email: jpdadhich@bpni.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Head of Unit, Staff of Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
International Co-operative Alliance
Coop Plaza 3-29-8 Shibuya, Shibuya-ku
Tokyo
Japan

Tel: +81 3 5778 8109
Email: kazuonoitake@jccu.coop

Mr Hitoshi Inoue
Assistant Manager
Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
CO-OP Plaza, 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5778-8109
Email: hitoshi.72.inoue@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE (ICAAS)

Dr Masashi Nagata
ICAAS - International Council on Amino Acid
Science
Email: ICAAS@kelleneurope.com

Mr Hiromi Ota
ICAAS - International Council on Amino Acid
Science
Tel: +81447385467
Email: ICAAS@kelleneurope.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Dr Hugh Lippman
Technical Advisor
International Council of Beverages
Associations
ICBA c/o American Beverage Association
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington DC
United States of America
Email: lippman@coca-cola.com

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

Mr Soichiro Shima
Technical Advisor
Japan Soft Drink Association

2-3-3 Daiba, Minato-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5579-1521
Email: Soichiro_Shima@suntory.co.jp

**INTERNATIONAL CHEWING GUM
ASSOCIATION (ICGA)**

Mr Christophe Lepretre
Executive Director - Regulatory and Scientific
Affaires
ICGA
Stephanie I Avenue Louise, 54
Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 2 645 5060/5078
Email: lepretre@gumassociation.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS
(ICGMA)**

Ms Kimberly Wingfield
Director, Science Policy, Labeling and
Standards
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, N.W. Suite 300
Washington, DC
United States of America
Email: kwingfield@gmaonline.org

Dr Debra Miller
Director, Science and Regulatory Affairs
The Hershey Company
1025 Reese Ave.
Hershey, Pennsylvania
United States of America
Email: debramiller@hersheys.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF/FIL)**

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

Ms Laurence Rycken
Technical Manager
International Dairy Federation

Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels
Belgium
Email: lrycken@fil-idf.org

Mr Harrie van den Bijgaart
Operations Manager Laboratories
Qlip B.V.
Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119
Zutphen
Netherlands
Tel: +31887547010
Email: bijgaart@qlip.nl

Ms Dacia Whitsett-Morrow
Manager, Strategy & Insights
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Blvd., Suite 400
Arlington
United States of America
Email: DWhitsett@usdec.org

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES
COUNCIL (IFAC)**

Ms Allison Cooke
Mgr., Regulatory & Scientific Affairs
International Food Additives Council
750 National Press Building 529 14th Street
NW
Washington
United States of America
Tel: 2022071130
Email: acooke@kellencompany.com

Mr Hugo Yu
International Food Additives Council
DuPont Nutrition and Health 18/F, Tower A,
Gemdale Plaza No. 91, Jianguo Road
Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 86 10 85571769
Email: hugo.yu@dupont.com

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

Prof Rosemary Walzem
Institute of Food Technologists
Department of Poultry Science and Faculty of
Nutrition 242D Kleberg Center MS 2472

Texas A&M University College Station, TX
77843-22472
College Station
United States of America
Tel: 979.847.7361
Email: rwalzem@tamu.edu

Mrs Sheila Gautier
IFT
Email: sheila.gautier@dsm.com

**INTERNATIONAL LACTATION
CONSULTANT ASSOCIATION (ILCA)**

Mrs Maryse Arendt
Lactation Consultant IBCLC
Initiativ Liewensufank Luxemburg
ILCA
20 rue de Contern
Itzig
Luxembourg
Email: maryse.arendt@liewensufank.lu

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

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

Mr Antonio Manoel Mantoan
ILSI Brasil
Rua Artur Azevedo 1231
Sao Paulo
Brazil
Tel: 55-119-8580-7108
Email: antoniomantoan@hotmail.com

Mr Takashi Shimizu
Department Manager
R&D Division
Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
5-1-83, Highashihara Zama
Kanagawa
Japan

Tel: 81-46-252-3046
Email: t_simizu@morinagamilk.co.jp

Mr Shigeru Taniguchi
Executive Officer
R&D Division
Meiji Company, Ltd.
540 Naruda Odawara
Kanagawa
Japan
Tel: 81-465-37-3674
Email: shigeru.taniguchi@meiji.com

**INTERNATIONAL PROBIOTICS
ASSOCIATION (IPA)**

Mr George Paraskevacos
Executive Director
International Probiotics Association
1824 South Robertson blvd.
Los Angeles
United States of America
Tel: 514-571-5949
Email: george@internationalprobiotics.org

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Mr Michael J. Barry
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods
Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Cristine Bradley
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods
Industries
Email: secretariat@isdi.org

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

Mrs Marie-Odile Gailing
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods
Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Louise Gottsche
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods
Industries
Email: secretariat@isdi.org

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

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

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

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

Mr Peter Van Dael
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods
Industries
Email: secretariat@isdi.org

**INTERNATIONAL FOOD POLICY
RESEARCH INSTITUTE**

Dr Anne Mackenzie

6442 Aston Road
Ottawa
Canada
Tel: 613 692 0211
Email: a.mackenzie@cgjar.org

Dr Meike Andersson
CIAT/HarvestPlus
Email: m.andersson@cgjar.org

Ms Marilia Nutti
HarvestPlus - IFPRI
Email: m.nutti@cgjar.org

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

Mrs Odile Caron
Coordinator for Food Quality Assurance
QA International Office
MSF (Medecins Sans Frontières International)
Email: odile.caron@msf.org

Dr Kerstin Hanson
Nutrition and Pediatrics referent
MSF France
MSF (Medecins Sans Frontières)
Email: kerstin.hanson@msf.org

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott Tips
President
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: 16263572181
Email: scott@rivieramail.com

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

Mr David Noakes
NHF Board Member
NHF
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: +1 626 357 2181
Email: dn@help.vg

SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)

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

Ms Wioleta Dzieszuk-Brzozowska
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Mrs Mary Friel
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Mr Kaushik Janakiraman
SNE Delegation
Specialised Nutrition Europe (SNE)
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

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

Mr Declan O'Brien
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels

Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Susanne Steinberg
SNE Delegation
Specialised Nutrition Europe (SNE)
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Mr Leslie Teo
SNE Delegation
Specialised Nutrition Europe (SNE)
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

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

**ASSOCIATION OF YOGHURTS & LIVE
FERMENTED MILKS (YLFA)**

Ms Carine Lambert
Secretary General
YLFA International
Ave d'Auderghem 22-28
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 549 50 81
Email: c.lambert@ylfa.org

**UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND
(UNICEF)**

Ms Alison Fleet
Technical Specialist
Nutrition
UNICEF
Oceanvej 10-12

Copenhagen
Denmark
Tel: +45 45335642
Email: afleet@unicef.org

FAO PERSONNEL

PERSONNEL DE LA FAO

PERSONAL DE LA FAO

Dr Warren Lee
Senior Nutrition Officer & Group Leader
Nutrition and Food Systems Division (ESN)
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 54077
Email: warren.lee@fao.org

Dr Markus Lipp
JECFA Secretariat, Scientific Advice
AGFF
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06570 53283
Email: markus.lipp@fao.org

Ms Maria Xipsiti
Nutrition Officer
Nutrition and Food Systems Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657056060
Email: maria.xipsiti@fao.org

WHO PERSONNEL

PERSONNEL DE L'OMS

PERSONAL DE LA OMS

Dr Chizuru Nishida
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific
Advice
Department of Nutrition for Health and
Development

WHO
20 Avenue Appia
Geneva
Switzerland
Tel: +41 22 791 3317
Email: nishidac@who.int

Dr Jason Montez
Technical Officer, Nutrition Policy and
Scientific Advice
Department of Nutrition for Health and
Development
WHO
20 Avenue Appia
Geneva
Switzerland
Email: montezj@who.int

Mr Marcus M. Stahlhofer
Technical Officer
Department of Maternal, Newborn, Child and
Adolescent health
WHO
20 Avenue Appia
Geneva
Switzerland
Email: stahlhoferm@who.int

CODEX SECRETARIAT

SECRÉTARIAT DU CODEX

SECRETARÍA DEL CODEX

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

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome

Italy
Tel: +39 06 5705 6626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Mr David Massey
Specialist Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations (FAO)

Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

CCNFSDU SECRETARIAT

SECRETARIAT DU CCNFSDU

SECRETARÍA DE CCNFSDU

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

Mrs Ursula Siebert
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4109
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

Mrs Melanie Teuber
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstraße 54
Bonn
Germany
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

ENMIENDA AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO: PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA LABOR DEL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (SECCIÓN 6: «SELECCIÓN POR EL CCNFSDU DE UN EVALUADOR DE RIESGOS»)

(para su adopción)

(Nota: Las enmiendas se muestran en **negrita** y subrayadas)

33. *Habida cuenta de su importante función en la provisión de asesoramiento científico a la Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares, la FAO y/o la OMS, **incluidas las reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU)**, son consideradas la principal fuente de asesoramiento para el Codex Alimentarius en materia de evaluación de los riesgos nutricionales. No obstante, este reconocimiento no descarta el posible examen de las recomendaciones que surjan de otros órganos de expertos internacionalmente reconocidos, según lo apruebe la Comisión.*

ENMIENDAS A LAS NORMAS SOBRE NUTRICIÓN (RELACIONADAS CON LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES)

(para su adopción)

**NORMA PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS
(CODEX STAN 73-1981)**

4.5 Sustancias aromatizantes

4.5.1 Extracto de vainilla Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.5.2 Etilvainillina 7 mg

4.5.3 Vainillina 7 mg

NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

(CODEX STAN 74-1981)

3.9 Sustancias aromatizantes

Podrán utilizarse **las sustancias aromatizantes** siguientes:

- Extractos naturales de fruta y extracto de vainilla: BPF
- Etilvainillina y vainillina: 7 mg/100 g RTU

NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS

(CODEX STAN 156-1987)

4.5 Sustancias aromatizantes

4.5.1 Extractos naturales de fruta Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.5.2 Extracto de vainilla Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.5.3 Etilvainillina 5 mg

4.5.4 Vainillina 5 mg

DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS**CAC/GL 8-1991****4.2.2 Aditivos alimentarios y sustancias aromatizantes**

Los aditivos alimentarios y **las sustancias aromatizantes** incluidos en la *Norma del Codex para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981, REV. 1-2006) y en la *Norma del Codex para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981) pueden utilizarse en los preparados alimenticios complementarios hasta los límites máximos indicados en dichas normas.

Solo los aditivos alimentarios citados en esas normas podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en estas *Directrices*, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y
- b) que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX/STAN 192-1995).

ANTEPROYECTO Y PROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES REVISADOS Y FACTORES DE CONVERSIÓN CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS *DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL* (CAC/GL 2-1985)

(para su adopción en el trámite 8 y en el trámite 5/8)

3.4.4.1 VRN-N

Vitaminas	
Vitamina D ²¹ (µg)	5-15*
Vitamina E ²² (mg)	9

* El valor de 15 µg se basa en una exposición al sol mínima durante todo el año. Las autoridades nacionales o regionales competentes deben determinar el VRN-N adecuado que mejor tenga en cuenta la exposición al sol de la población y otros factores pertinentes.

Factores de conversión para los equivalentes de las vitaminas (para su adopción en el trámite 5/8)

Vitamina	Equivalentes alimentarios	
Vitamina E	1 mg de α-tocoferol	1 mg de RRR-α-tocoferol (d-α-tocoferol)

²¹ Para su adopción en el trámite 5/8.

²² Para su adopción en el trámite 8.

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

(Sección A: se mantiene todo el texto en el trámite 4, excepto las partes entre corchetes, que se encuentran en el trámite 3)²³

SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición esencial

3.1.1 Los **preparados complementarios para lactantes de más edad** son productos a base de leche de vaca o de otros animales o mezclas de estas y/u otros ingredientes que se ha demostrado que son inocuos e idóneos para la alimentación de los lactantes de más edad.

Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de los preparados complementarios para lactantes de más edad para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los lactantes de más edad.

3.1.2 Cuando el producto esté listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 ml, no menos de 60 kcal (250 kJ) y no más de 70 kcal (293 kJ) de energía.

3.1.3 El preparado complementario listo para el consumo deberá contener, por 100 kcal (100 kJ), las siguientes cantidades mínimas y máximas o niveles superiores de referencia, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación.

a) Proteínas^{2), 3), 4)}

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

b) Lípidos

Contenido total de grasas^{7,8)}

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

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

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

Ácido linoleico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	300	-	1400

²³ Partes entre corchetes (en el trámite 3) que deben ser objeto de observaciones y debates en el GTE

mg/100 kJ	72	-	335
-----------	----	---	-----

Ácido α -linolénico

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

*S.E. = sin especificar

Proporción de ácido linoleico/ α -linolénico

Mín.	Máx.
5:1	15:1

c) Carbohidratos**Carbohidratos disponibles⁹⁾**

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

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

d) Vitaminas**Vitamina A**

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

¹⁰⁾ Expresada como equivalentes de retinol (RE)

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

Vitamina D

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

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

Vitamina E

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

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

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

Vitamina K

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	4	-	27
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	1,0	-	6,5

Tiamina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	60	-	300
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	14	-	72

Riboflavina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	80	-	500
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	19	-	119

Niacina¹⁴⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	300	-	1500
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	72	-	360

¹⁴⁾ La niacina se refiere a la niacina preformada.

Vitamina B₆

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	35	-	175
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	8,4	-	41,8

Vitamina B₁₂

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	0,1	-	1,5
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	0,024	-	0,36

Ácido pantoténico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	400	-	2000
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	96	-	478

Ácido fólico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
---------------	---------------	---------------	------------

µg/100 kcal	10	-	50
µg/100 kJ	2,4	-	12

Vitamina C¹⁵⁾

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

¹⁵⁾ Expresada como ácido L-ascórbico.

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

Biotina

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

e) Minerales y oligoelementos**Hierro¹⁷⁾**

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

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

Calcio

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

Fósforo

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

¹⁸⁾ Este NSR debería ajustarse en razón de necesidades más altas en el caso de los preparados a base de soja.

Proporción de calcio/fósforo

Mín.	Máx.
1:1	2:1

Magnesio

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

Sodio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	20	60	-
mg/100 kJ	5	14	-

Cloruro

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

Potasio

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

Manganeso

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

Yodo

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	10	-	60
µg/100 kJ	2,4	-	14,3

Selenio

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

Cobre¹⁹⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,4	-	2

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

Zinc²⁰⁾

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

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

3.3.2 Ingredientes facultativos

3.3.2.1 Además de los requisitos de composición indicados en las secciones 3.2.4 a 3.2.6, se podrán añadir otros ingredientes o sustancias a los preparados complementarios para lactantes de más edad cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas y demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida.

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

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

Taurina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	12	-
mg/100 kJ	-	3	-

Total de nucleótidos

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

Ácido docosahexaenoico²¹⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	[Deberá establecerse una vez que se haya acordado el contenido de grasa.]

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

Colina

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

Mioinositol

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	40
mg/100 kJ	-	-	9,6

L-carnitina

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

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

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

Sección B (se mantiene todo el texto en el trámite 4, excepto las partes entre corchetes, que se encuentran en el trámite 3)

SECCIÓN B: [NOMBRE DEL PRODUCTO] PARA NIÑOS PEQUEÑOS

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición esencial

3.1.1 **[Nombre del producto] para niños pequeños** son productos a base de leche de vaca o de otros animales o mezclas de estas y/u otros ingredientes que se ha demostrado que son inocuos e idóneos para la alimentación de los niños pequeños.

Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de [nombre del producto] para niños pequeños para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los niños pequeños.

3.1.2 Cuando el producto esté listo para el consumo de acuerdo con las instrucciones del fabricante deberá contener, por cada 100 ml, no menos de 60 kcal (250 kJ) y no más de 70 kcal (293 kJ) de energía. Las autoridades nacionales o regionales podrán apartarse del contenido mínimo de energía en función de las directrices dietéticas nacionales o regionales y teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de la población local.

3.1.3 (Nombre del producto) para niños pequeños listo para el consumo deberá contener, por 100 kcal (100 kJ), las siguientes cantidades mínimas y máximas o niveles superiores de referencia, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación.

a) Proteínas^{*)}, ^{)}**

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

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

**) La calidad de la proteína no deberá ser inferior al 85 % de la calidad de la caseína.

La calidad de las proteínas deberá determinarse provisionalmente utilizando los métodos REP o PDCAAS, así como otros métodos que pudieran estar disponibles en el futuro.

b) Lípidos^{)}**

Contenido total de grasas

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	[3,5] o [4,0] o [4,4]	-	-
g/100 kJ	[0,84] o [0,96] o [1,1]	-	-

Ácido α -linolénico

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

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

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

c) Carbohidratos

Carbohidratos disponibles⁴⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	-	[12,0] o [12,5]	-
g/100 kJ	-	[2,9] o [3,0]	-

⁴⁾ La lactosa deberá ser el carbohidrato preferido en [nombre del producto] a base de proteínas de la leche. Los azúcares distintos de la lactosa [u otros carbohidratos que contribuyan al sabor dulce de [nombre del producto]] no deberán superar el [10 %] o el [20 %] de los carbohidratos disponibles. No deberán añadirse sacarosa ni fructosa, a menos que sean necesarias como fuentes de carbohidratos.

Hierro⁵⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	1,0	3,0	-
mg/100 kJ	0,25	0,7	-

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

Vitamina C⁶⁾

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

⁶⁾ Expresada como ácido L-ascórbico.

Calcio

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

[Proporción de calcio/fósforo]

Mín.	Máx.
[1:1]	[2:1]

Riboflavina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	80	-	650
µg/100 kJ	19	-	155

Vitamina B12

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	0,1	-	2,0
µg/100 kJ	0,024	-	0,48

Zinc

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

Vitamina A

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg RE ⁸⁾ /100 kcal	60	180	-
µg RE ⁸⁾ /100 kJ	14	43	-

⁸⁾ Expresada como equivalentes de retinol (RE)

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

[Vitamina D]

Unidad	Mínimo	Máximo	[NSR]
µg ⁹⁾ /100 kcal	[1,5] o [1,0]	[4,5] o [3]	-
µg ⁹⁾ /100 kJ	[0,36] o [0,24]	[1,08] o [0,72]	-

⁹⁾ Calciferol. 1 µg de calciferol = 40 UI de vitamina D.

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

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

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

3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Además de los requisitos de composición esencial indicados en el punto 3.1.3 de la sección B, se podrán añadir otros ingredientes, sustancias o nutrientes a [nombre del producto] para niños pequeños cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas por las autoridades nacionales o regionales y hayan sido demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida. También se permiten los ingredientes facultativos incluidos en el punto 3.1.3 de la sección A.

3.2.2 Cuando se añada cualquiera de estos ingredientes, sustancias o nutrientes, el preparado deberá contener cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

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

APÉNDICE V

MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA CODEX STAN 72-1981

PARTE A: para informar al CCMAS y para su adopción por la CAC

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Preparados para lactantes	Vitamina B12	AOAC 2011.10 ISO 20634	HPLC	II
		AOAC 986.23 Vitamina B12 total como cianocobalamina	Turbidimétrico	III
Preparados para lactantes	Mioinositol	AOAC 2011.18 ISO 20637	Cromatografía líquida seguida por amperometría de pulso	II
Preparados para lactantes	Vitamina E	AOAC 2012.10 ISO 20633	HPLC	II
Preparados para lactantes	Contenido total de ácidos grasos	AOAC 2012.13 ISO 16958 IDF 231	Cromatografía de gases	II

PARTE B: para su aprobación por el CCMAS

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Preparados para lactantes	Vitamina C	AOAC 2012.22 ISO/DIS 20635	HPLC	II
Preparados para lactantes	Cromo, selenio, molibdeno	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II ²⁴

DETERMINACIÓN DE AGT:

PARTE C: para su revisión por el CCMAS (idoneidad para la determinación de AGT)

Producto	Método		
	ISO 16958/IDF 231/ AOAC 2012.13	AOCS Ce 1h-05 y AOAC 996.06	AOCS Ce 1j-07 y Ce 2b-11/Ce 2c-11
Productos/grasas de origen lácteo o rumiante	✓		✓
Productos alimenticios para adultos	✓		
Preparados para lactantes	✓	✓	Solo Ce 2b-11
Muestras que contienen aceites vegetales		✓	
Muestras que contienen aceites marinos u otros aceites con ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga			✓ (Se recomienda Ce 1i-07 en lugar de 1j-07.)
Muestras con fuentes de grasa desconocidas			✓

²⁴ Remitido al CCMAS para que vuelva a examinar la posibilidad de clasificar el método como método de tipo II.

