

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa

CX/NFSDU 05/27/5

Septiembre de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA
REGÍMENES ESPECIALES
27^a reunión**

Bonn, Alemania, 21 - 25 de noviembre de 2005

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

- Observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento -)

Observaciones de:

**ARGENTINA
AUSTRALIA
BRASIL
CHINA
INDIA
MEXICO
TURQUIA
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
VENEZUELA**

**AAC – Association des amidonneries de céréales de l'UE
ENCA – European Network of Childbirth Associations
IACFO – International Association of Consumer Food Organizations
IBFAN – International Baby Food Action Network
ISDI – International Special Dietary Foods Industries
IWGA – International Wheat Gluten Association**

ARGENTINA

En el ítem 4 Argentina considera que, dado que se trata de alimentos que van a ser consumidos por lactantes y niños de corta edad, que sería conveniente limitar la tabla de aditivos a aquellos que sean tecnológicamente imprescindibles, con IDAs asignadas de manera de evitar cualquier posibilidad de superar los valores mencionados.

En el ítem 4.10 sería adecuado eliminar los corchetes, ya que es razonable considerar que en el proceso tecnológico es difícil la remoción de estos compuestos.

En el ítem 8.6.3, Argentina apoya la eliminación de los corchetes.

AUSTRALIA

Sección 8. Etiquetado

- La numeración debe ser 8.1, 8.2, etc.
- Si se conserva como está, habrá que asignar un apartado especial a la frase relativa a las declaraciones de propiedades nutricionales.

Sección 8.1

Debe incluir el código de identificación de las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables*, de conformidad con los otros textos mencionados.

Sección 8.6.1

Las instrucciones de empleo y conservación irán impresas en la etiqueta pegada a la lata o al envase, por lo que debe suprimirse la referencia al folleto acompañante.

Sección 8.6.3

La alternativa de etiquetar un alimento como "exento de gluten" debe quedar en manos del fabricante en lugar de ser un requisito. Cabe suponer que los fabricantes declaren como exentos de gluten los productos suyos que cumplan los requisitos pertinentes. Podría ser útil quizá incluir una referencia cruzada a la Sección 5.1 del Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten una vez que se adopte la Norma para tales alimentos.

BRASIL

Observaciones: - las adiciones propuestas aparecen subrayadas
- las supresiones propuestas aparecen ~~tachadas~~
- las aclaraciones y justificaciones aparecen *en cursiva* y en **negrita**.

Título:

Brasil sugiere plantear al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) la necesidad de revisar el título de la Norma teniendo en cuenta la descripción ya aprobada del producto: "... alimentos elaborados a base de cereales" y "que constituirán por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco".

Justificación: *El empleo de la expresión "alimentos elaborados a base de cereales" puede ser interpretado erróneamente por el consumidor, considerando el porcentaje de cereales presentes en el producto.*

4. Aditivos alimentarios

CUADRO – PROPUESTAS DEL GRUPO DE TRABAJO

La goma guar (SIN 412), la goma de semillas de algarrobo (410) y la carragenina (407) no deben emplearse en los preparados para lactantes.

Justificación: Será preciso elaborar estudios sobre la inocuidad y el uso para lactantes y niños pequeños a fin de justificar su empleo en preparados para lactantes. En el Brasil, estas gomas no están permitidas como ingredientes en los preparados para lactantes.

Los fosfatos (SIN 338, SIN 339i, 339ii y 339iii, SIN 340i, 340ii y 340iii) tienen IDA numéricos y deben ostentar el límite numérico de uso.

A los acetatos de sodio (SIN 262ii) se les ha asignado un IDA numérico y deben ostentar el límite numérico de uso.

Excluir los sorbatos (SIN 334, SIN 335i, SIN 335ii, SIN 336 y SIN 337) y tartratos (SIN 334, SIN 335i, SIN 335ii, SIN 336 y SIN 337).

Justificación: Debido a su composición, no hay necesidad tecnológica para el uso de estos aditivos en los preparados para lactantes.

8. Etiquetado

8.1.1.

Se permitirán las declaraciones de propiedades nutricionales en los alimentos para lactantes o niños pequeños siempre y cuando hayan sido comprobadas en estudios cuidadosos según normas científicas adecuadas.

Brasil desea solicitar aclaración respecto al apartado 8.1.1, ya que las declaraciones de propiedades nutricionales forman parte de la Norma del Codex (CAC/GL 23-1997).

8.6.3.

Mantener el apartado y suprimir los corchetes

Justificación: El apartado 8.6.3 deberá tener en cuenta los progresos del Proyecto de Norma para Alimentos Exentos de Gluten.

1. Anteproyecto de Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes (ALINORM 05/28/26 párr. 100 y Apéndice IV (Sección B)).

9.6.4

Mantener el apartado y suprimir los corchetes

9.6.5

Mantener el apartado y suprimir los corchetes

CHINA

Alinorm 04/27/26, Apéndice V	JUSTIFICACIÓN
2. DESCRIPCIÓN	
Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que constituirán por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco.	Suprimir la palabra "principalmente", ya que existen otros ingredientes muy nutritivos que se pueden utilizar en estos productos, como son la leche y las legumbres.
3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL	
3.1.1 Las cuatro categorías indicadas en 2.1.1. a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como	<u>Suprimir</u> "principalmente" conforme a la sección 2. Descripción. <u>Razones:</u>

<p>trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón, leguminosas (legumbres) o semillas oleaginosas. También podrán contener leguminosas (legumbres), raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción.</p>	<p>– Leguminosas y legumbres, como son la soja y el caupí, son ingredientes proteínicos de alta calidad y cantidad y son por lo tanto fuentes de nutrición muy valiosas.</p> <p>– Además, las legumbres han sido reguladas tradicionalmente por esta Norma y deberían seguir formando parte de ella.</p>
<p>3.4 CARBOHIDRATOS</p>	
<p>3.8 INGREDIENTES FACULTATIVOS</p>	
<p>3.8.3 Sólo podrán utilizarse cultivos productores de ácido láctico L(+).</p>	<p><u>Añadir</u> esta disposición para mantener la coherencia con la Norma para Preparados Para Lactantes</p>
<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p>	
<p>4.2 Reguladores del pH 4.2.4 Petición de cultivos productores de ácido láctico L(+) en el nivel de las BPF³</p>	<p>Apoyamos plenamente esta petición. Como se indica en la nota a pie de página 3, los cultivos no se consideran aditivos alimentarios. Por lo tanto, deberían mencionarse en la sección "Ingredientes facultativos" (véase, más arriba, la observación del punto 3.8.3).</p>
<p>4.10 Transferencia de aditivos alimentarios</p> <p>No deberá estar presente ningún aditivo alimentario transferido de las materias primas u otros ingredientes, con la excepción de:</p> <p>(a) los aditivos alimentarios enumerados en las secciones 4.1 a 4.9 de esta Norma, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en las mismas; y</p> <p>(b) [las sustancias de transferencia mencionadas en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma.]</p> <p>Se aplicará el Principio del Codex referente a la transferencia de aditivos a los alimentos.</p>	<p><i>El Principio del Codex referente a la transferencia de aditivos a los alimentos se aplicará a los preparados para lactantes. Restringir toda transferencia de aditivos alimentarios no es practicable y dificulta por otro lado el desarrollo de nuevos preparados que posean determinadas cualidades benéficas deseables.</i></p>
<p>8. ETIQUETADO</p>	
<p>8.1.1 Se permitirán declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes y niños pequeños, siempre que estén demostradas por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas.</p>	<p><u>Añadir</u> "y <i>saludables</i>" a esta disposición. <u>Razón:</u> Es de suma importancia el poder divulgar la información <u>sobre</u> las propiedades dietéticas de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños por las siguiente razones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ante la falta de información apropiada sobre estos alimentos adaptados, puede ocurrir que los padres de familia elijan alimentos no adaptados e

	<p>inadecuados para sus lactantes y niños pequeños.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las declaraciones de propiedades saludables como las relativas a la función de los nutrientes son enunciados importantes y veraces sobre las propiedades nutricionales de los alimentos, aportando información importante a los padres de familia. - Las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, cuando son justificadas, aportan conocimiento nutricional reconocido, por lo que deberían facilitarse siempre al consumidor para que haga su elección. De otro modo, este conocimiento nunca tendrá aplicación generalizada en la alimentación del consumidor. - Habremos alcanzado un objetivo importante en materia de educación nutricional si el conocimiento específico transmitido en la etiqueta ayuda al consumidor a entender las propiedades dietéticas de los alimentos y a elegir los que necesita. - Las disposiciones que aseguran el uso apropiado de las declaraciones de propiedades de alimentos para regímenes especiales ya están detalladas en la sección 3.1 de Codex STAN 146-1985 (Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales). - No hay justificación para ocultarles informaciones que tienen sustento científico.
8.1.2 Todas las indicaciones que deban figurar en la etiqueta deberán hacerse en el idioma o idiomas del país en que se vende el producto.	<u>Suprimir</u> esta sección. Ya está cubierta por la Norma General para el Etiquetado (CODEX STAN 1-1985).
8.5 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN	
8.5.3 Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.	<u>Suprimir</u> esta sección. La Norma General para el Etiquetado y Declaraciones de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) ya incluye esas disposiciones.
8.6.3 [Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención "exento de gluten".]	Suprimir la oración. La declaración sobre alérgenos tiene que ser la misma que estipula la <i>Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados</i> .

INDIA

1. Ámbito de aplicación

La OMS ya ha recomendado añadir una referencia a la Estrategia Global para la alimentación del lactante y del niño pequeño, resolución 55.25 (2002) de la Asamblea Mundial de la Salud. Es importante añadir esas referencias a fin de que la producción y la comercialización de estos productos sean reguladas por las disposiciones de estas recomendaciones globales en el interés de la nutrición y la salud de los lactantes y de los niños pequeños de todo el mundo.

El Ámbito de aplicación puede reformularse como sigue:

"La presente Norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de lactantes y de niños de corta edad como alimento complementario desde la edad de seis meses en adelante como parte de una dieta progresivamente diversificada de conformidad con las Resoluciones WHA 54.2(2001) y WHA 55.25 (2002) de la Asamblea Mundial de Salud.

2. Descripción

El nombre del producto sugiere que el contenido de cereales debe ser su base fundamental.

Los párrafos 84-85 de Alinorm 03/41 (Nota del traductor: Se trata obviamente del documento Alinorm 04/41), es decir, las actas de la 27ª reunión de la CAC, recogen la preocupación de la India y Egipto sobre el particular, y la Comisión adoptó el Anteproyecto de Norma Revisada en el Trámite 5, en la inteligencia de que las observaciones de estas delegaciones serían examinadas por el CCNFSDU.

A lo largo de las cinco últimas sesiones del CCNFSDU, la India ha venido recomendando un contenido mínimo de cereales del 50 % en este producto. Un producto que contenga solamente un 25 % de cereales no puede catalogarse como un alimento a base de cereales. La India, por consiguiente, recomienda encarecidamente que se mantenga un contenido mínimo de 50 % en la Norma para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños.

3. Composición Esencial y Factores de Calidad

3.1 Composición Esencial

3.1.1 Las raíces amiláceas tendrían efectos nocivos sobre la calidad del producto al diluir la proporción de nutrientes esenciales presentes en el alimento y reducir la densidad nutricional en términos de energía, proteínas y otros nutrientes, siendo por lo tanto incompatibles con los requisitos nutricionales del lactante.

Deberían suprimirse por consiguiente las raíces amiláceas y los tallos amiláceos, reformulando el apartado como sigue:

"Las cuatro categorías enumeradas en 2.1.1. a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, mijo, sorgo y alforfón. Pueden incluir además leguminosas (legumbres) y/o semillas oleaginosas".

Debería también añadirse leche a la composición.

3.2 Contenido energético

El contenido energético de los alimentos a base de cereales deberá ser suficientemente elevado porque a los lactantes y a los niños pequeños hay que administrarles productos de alto contenido energético. El contenido energético de 0,8 kcal/g es demasiado bajo, resultando indispensable aumentarlo hasta 4 a 5 kcal/g.

El contenido energético de tales alimentos en la India ofrece una gama de 385 a 470 kilocalorías por 100 g en relación con el peso en seco.

3.1 Proteínas

3.3.2 Estos productos podrían diluirse con agua u otros líquidos exentos de proteínas como lo estipula el apartado 2.1.2. Los alimentos a base de cereales deberán presentar por lo tanto un contenido adecuado de proteína. La India recomienda en consecuencia que se añada al final una cláusula que diga así:

"El contenido mínimo de proteína en el producto no deberá ser inferior al 15 %".

Además, los apartados 3.3.2 y 3.3.3 deberían indicar el contenido de proteína por 100 g del producto y el párrafo 3.3.4 debería suprimirse a la luz de las observaciones dedicadas al apartado 2.1.4.

3.4 Carbohidratos

3.4.1 y

3.4.2 Borrar la palabra "miel".

Razones: la adición de miel agrava el riesgo de contaminación microbiana.

4. Aditivos alimentarios

4.2 Reguladores del pH

Sería deseable excluir de los preparados para lactantes todos los aditivos que contienen fosfatos porque alteran la proporción calcio/fosfato, lo que ejerce efectos nocivos sobre el metabolismo óseo. Ni el ácido fosfórico ni sus sales deberían admitirse como reguladores del pH.

4.7 Agentes espesantes

Suprimir todos los espesantes con bajo valor nutricional.

4.8 Antiaglutinantes

Debe prohibirse la adición de dióxido de silicio por sus efectos nocivos.

4.9 Gases de envasado (propulsores)

Es preciso someter a una evaluación de inocuidad el riesgo o el beneficio relativos de los gases distintos al nitrógeno. Es preferible emplear nitrógeno de calidad idónea para los alimentos.

8. Etiquetado

8.1.1 Puede agregarse la siguiente frase:

"Está prohibido el uso de imágenes en las etiquetas de los alimentos destinados a lactantes o niños como lo estipula el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna".

8.2 Nombre del alimento

Suprimir los corchetes y sustituir la expresión "y/o niños pequeños" por "y niños pequeños".

"Alimentos energéticos a base de cereales destinados a lactantes y niños pequeños" sería un nombre más apropiado para esta categoría de productos.

8.4 Declaración del valor nutritivo

8.4.1 (a) y (b) y

8.4.2 Eliminar "o 100 ml" porque estos alimentos se comercializan secos, no como productos líquidos.

8.6 Instrucciones de empleo

8.6.4 La introducción de alimentos suplementarios debe empezar a la edad de seis meses, como lo estipulan las Resoluciones 54.2 y 55.25 de la AMS.

Reformular el apartado completo como sigue:

"Deberá indicarse claramente en la etiqueta que el producto puede utilizarse sólo a partir de los seis meses de edad".

8.6.5 Añadir una nueva Sección 8.6.5 que diga:

La etiqueta deberá ostentar la siguiente indicación:

"Aviso importante: Para garantizar la nutrición óptima y la salud del niño, el amamantamiento debe continuar junto con la administración de alimentos complementarios"

8.7 Requisitos adicionales

La lactancia materna debe continuarse hasta los dos años de edad y más allá junto a una alimentación complementaria apropiada a partir de los seis meses de edad, según lo estipulado en las resoluciones de la AMS.

La etiqueta debe incluir el siguiente aviso importante aconsejando a los padres de familia que no interrumpan la lactancia natural:

"Aviso importante: continúe con la lactancia materna para optimizar la nutrición y la salud del niño".

MEXICO

2 Description

Se sugiere eliminar la palabra primarily del texto.

3.1 Essential Composition

Nota. Los valores nutrimentales están expresados en 100 kj pero no se hace la correspondencia a 100 kcal.

- En el punto 3.1.1 se sugiere se elimine la palabra primarily y después de buckwheat se adicionen: legumes (pulses), or oil seed.
- En el punto 3.5 se sugiere terminar la frase después del corchete con un punto (4.5 g/100 kcal).
- En el punto 3.4.2 donde dice los hidratos de carbono anteriores (sucrosa, fructosa, glucosa o miel) no deben exceder de 2 g/100 kj (8.4 g/100kcal) se sugiere se cambie por 1.2 g/100kj (5 g/100kcal), ya que en la 26ª Reunión del Comité, se sugirieron esos valores.
- En el punto 3.9.1 se sugiere eliminar la frase "Including optional ingredients"
- En el punto 8.1.1 se sugiere hacer referencia al CODEX STAN. 146-1985 en lugar del CODEX STAN 1 1985.
- En el punto 8.5.3 se sugiere se cambie la frase "Where practicable, storage instructions..." por "Storage instructions, shall be."

TURQUIA

MODIFICACIÓN PROPUESTA DE ALINORM 05/28/26, Apéndice V	JUSTIFICACIÓN
2. DESCRIPCIÓN	
Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que constituirán por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco.	<u>Borrar</u> la palabra " <i>principalmente</i> ". <u>Razón:</u> <u>Existen</u> otros ingredientes muy nutritivos como la leche o las legumbres que se pueden emplear en estos productos.
3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD	
3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL	
3.1.1 Las cuatro categorías indicadas en 2.1.1. a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón, leguminosas (legumbres) o semillas oleaginosas . También podrán contener leguminosas (legumbres) , raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción.	<u>Suprimir</u> " <i>principalmente</i> " conforme a la sección 2. Descripción. <u>Razón:</u> – Leguminosas y legumbres, como son la soja y el caupí, son ingredientes proteínicos de alta calidad y cantidad y son por lo tanto fuentes de nutrición muy valiosas. – Además, las legumbres han sido reguladas tradicionalmente por esta Norma y deberían seguir formando parte de ella.
3.4 CARBOHIDRATOS	
3.4.2 Si a los productos mencionados en las secciones 2.1.2 se añade sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel - la cantidad de carbohidratos añadidos procedentes de estas fuentes no deberá ser superior a 2	<u>Cambiar</u> "2" por "1,2" <u>Razón:</u> la propuesta inicial para esta Sección se basa en la Directiva de la UE (96/5/EEC), en la cual se indica un nivel de 1,2 g/100 kJ. Entendemos que se trata de un error mecanográfico en el ALINORM.

1,2 g/100 kJ (8,4 5 g/100 kcal)	
3.7.1 La cantidad de vitamina B ₁	Cambiar 12,5 µg/100 kJ a 12.5 µg/100 kJ (Nota del Traductor: esta sugerencia concierne sólo a la versión inglesa)
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS	
4.4 Aromatizantes	
4.4.1 Extracto de vainilla BPF 4.4.2 Etilvanillina 7 mg con respecto al consumo 4.4.2 Vanillina 7 mg con respecto al consumo Componente del chocolate y parte del aroma caracterizante Pueden necesitarse otros aromatizantes, se requiere un examen ulterior.	Añadir aromatizantes
4.10 TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS	
No deberá contener ningún aditivo alimentario transferido de las materias primas u otros ingredientes, con la excepción de: (a) los aditivos alimentarios indicados en las secciones 4.1 a 4.9 de esta Norma, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma; y (b) [las sustancias de transferencia mencionadas en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/GL 10-1979), dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma.]	<u>Suprimir los corchetes</u> <u>Razón:</u> Reconocemos que actualmente el CCFAC contempla establecer una nueva clase funcional de aditivos para las sustancias portadoras de nutrientes. Opinamos sin embargo que la lista de dichas sustancias portadoras debería permanecer donde está, es decir, al final de la lista de referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos para su uso en alimentos para lactantes y niños. Consideramos necesaria la revisión de esta lista de sustancias portadores de nutrientes porque la misma está siendo revisada por el CCNFSDU.
8. Etiquetado	
8.1.1 Se permitirán declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes o niños pequeños, siempre que estén demostradas por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas.	<u>Añadir</u> "y saludables" a esta disposición. <u>Razón:</u> Es de suma importancia el poder divulgar la información sobre las propiedades dietéticas de los alimentos <u>elaborados</u> a base de cereales para lactantes y niños pequeños por las siguiente razones: - Ante la falta de información apropiada sobre estos alimentos adaptados, puede ocurrir que los padres de familia elijan alimentos no adaptados e inadecuados para sus lactantes y niños pequeños. - Las declaraciones de propiedades saludables como las relativas a la función de los nutrientes son enunciados importantes y veraces sobre las propiedades nutricionales de los alimentos, aportando información importante a los padres de familia. - No tenemos noticias de estudio alguno que demuestre que los padres de familia de lactantes y niños pequeños se dejen persuadir más fácilmente por declaraciones de propiedades nutricionales o saludables que los demás adultos.

	<ul style="list-style-type: none"> - Algunos países ya autorizan ciertas declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en el etiquetado de preparados y alimentos destinados a lactantes sanos. - Las disposiciones que aseguran el uso apropiado de las declaraciones de propiedades de alimentos para regímenes especiales ya están detalladas en la sección 3.1 de Codex STAN 146-1985 (Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales). - Por último, <u>no hay razón alguna para prohibir</u> divulgar información importante en el etiquetado y la literatura si satisface los criterios antedichos y siempre que esa <u>divulgación se mantenga conforme</u> con las prácticas nacionales y con el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la OMS. El objetivo del mencionado código es <i>"contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna, cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución"</i>. Esta sección está adecuadamente cubierta en la Sección 8 del CODEX 146-1985 y en la Sección 8.2 de la Norma General (CODEX STAN 1-1985).
8.3.1 ...éstos podrán presentarse podrán presentarse	Cambiar los caracteres en negrita por caracteres normales
8.4.1 ...deberá contener deberá contener	Cambiar los caracteres en negrita por caracteres normales
8.5 MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN	
8.5.3 Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.	<u>Suprimir</u> esta sección <u>Razón:</u> Este tipo de disposiciones se describe profusamente en la Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) y no es necesario incluirlo aquí.
8.6 INSTRUCCIONES DE EMPLEO	
8.6.3 [Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención "exento de gluten".]	<u>Suprimir</u> los corchetes <u>Razón:</u> La sección 4.2.1.4 de la Norma CODEX STAN 1-1985 ya obliga a indicar en la etiqueta la presencia de un ingrediente que contenga gluten. La ausencia de gluten ya está reglamentada por la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten 118-1981 rev 1983.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

I. Observaciones generales

Vamos a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños, exceptuando la Sección 4 (Aditivos alimentarios) que fue sometida a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC). Suponemos que puede haber más observaciones sobre Aditivos alimentarios en función de la respuesta del CCFAC.

II. Observaciones específicas

8.6 Instrucciones de empleo

8.6.3 [Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, ~~deberá~~ **puede** indicarse en la etiqueta la mención "exento de gluten".]

Observación: Proponemos la redacción indicada arriba. La disposición relativa a indicar en la etiqueta la ausencia de gluten en la Norma vigente del Codex para "Alimentos exentos de gluten" (Codex Stan 118-1981 -enmendada en 1983) parece ser voluntaria. Por ejemplo, la Sección 5.1 de esa norma establece que **podrán** denominarse "alimentos exentos de gluten" todos los preparados de conformidad con la Sección 3.1. La Sección 5.1 del proyecto de norma revisada para alimentos exentos de gluten (actualmente en el Trámite 7) incluye una formulación similar.

VENEZUELA

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL DOCUMENTO ALINORM 05/28/26 ANEXO V	JUSTIFICACIÓN
2. DESCRIPCIÓN	
Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que constituirán por lo menos el 25% de la mezcla final en relación con el peso en seco.	Eliminar la palabra principalmente Explicación: Hay otros ingredientes nutritivos tales como la leche o legumbres que pueden ser usadas en estos productos.
2.1 Definiciones de los productos	
2.1.2 Cereales con alimentos adicionados de alto valor proteínico, que están preparados o se tienen que preparar con agua u otros líquidos apropiados exentos de proteínas. Cereales con adiciones de ingredientes de alto valor proteico, que están preparados o se tienen que preparar con agua u otros líquidos apropiados exentos de proteínas.	Modificar la redacción según propuesto en negritas.
2.2 Otras definiciones	
2.2.1 Por lactante se entiende una persona de menos de 12 meses de edad. Por lactante se entiende una persona hasta los 12 meses de edad.	Sustituir de menos de por hasta los Explicación: Cambiar para que queden incluidos los niños de 12 meses, ya que estos no estarían incluidos tampoco en la definición de niños pequeños.
3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD.	
3.1 Composición esencial	
3.1.1 Las cuatro categorías indicadas en 2.1.1 a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, mijo, sorgo,	Eliminar: principalmente en concordancia con la sección 2 Descripción. Explicación:

alforfón, legumbres, o oleaginosas. También pueden contener raíces amiláceas (como ñame o mandioca) o tallos amiláceos o oleaginosas en menor proporción.	Existen legumbres que son ricas en proteínas de alta calidad y se constituyen en buena fuente de nutrición.
3.3 Proteínas	
3.3.1 “El índice químico de la proteína añadida deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la caseína proteínica de referencia , o la proporción de eficiencia proteínica (PEP) de la proteína contenida en la mezcla deberá ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la caseína proteínica de referencia. ... “ El índice químico de la proteína añadida deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la caseína como proteína de referencia, o la relación de eficiencia proteica (PER)...	Modificar la redacción según propuesta
3.8 Ingredientes facultativos	
3.8.3 Solo podrán utilizarse cultivos productores de ácido Láctico L (+)	Incluir esta propuesta.
3.10 Consistencia y tamaño de las partículas	
3.10.1 Una vez preparados de conformidad con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta, los alimentos elaborados a base de cereales deberían tener un a consistencia adecuada para [la alimentación con cuchara de] los lactantes o los niños pequeño, conforme a las edades para los que se destina el producto.	Eliminar []
3.10.2 Las galletas y bizcochos podrán ingerirse secos, a fin de permitir y estimular masticación, o bien en forma líquida, mezclados con agua o cualquier otro líquido adecuado que les confiera una consistencia análoga a los cereales secos descritos en 2.1.1 y 2.1.2 preparados conforme a las instrucciones de la etiqueta.	Eliminar secos y completar la redacción según propuesta en negritas.
8. ETIQUETADO.	
8.1.2 Todas las indicaciones que deban figurar en la etiqueta deberán hacerse en el idioma o idiomas apropiados del país en que se vende el producto	Eliminar esta sección. Explicación: Tal disposición esta incluida en la sección 8 del Codex 146-1985 y en la sección 8.2 de la Norma General (Codex Stan 1-1985
8.6.3 Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.	Eliminar esta sección. Explicación: Tal disposición esta incluida en la sección 8 del Codex 146-1985, por ello no es necesario incluirlo en este documento.
8.6 Instrucciones de empleo	
8.6.3 Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención “exento de gluten”	Eliminar esta sección. Explicación: El etiquetado de la presencia de ingredientes conteniendo gluten es obligatorio de acuerdo a la sección 4.2.1.4 de la Norma General (Codex Stan 1-1985. La ausencia de gluten es regulada por la Norma Codex para alimentos libres de gluten 118-1981. Rev. 1983

8.6.4 “Deberá indicarse claramente ...en consulta con un trabajador sanitario , basándose...”	Sustituir trabajador sanitario por medico pediatra .
--	--

AAC – Association des amidonneries de céréales de l’UE

La Sección 8.1.1 del Proyecto de Norma Revisada especifica que los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991) son aplicables a esta Norma.

La sección 8.6.3 especifica que *“Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención ‘exento de gluten’”*.

La AAC cree que la indicación obligatoria adicional sobre la ausencia de una sustancia específica, el gluten, en una norma que regula un alimento específico que no está expresamente elaborado para satisfacer las necesidades dietéticas de personas que no toleran el gluten, tal como lo especifica la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten, es incongruente con la opción del Codex relativa a la gestión de riesgos en el contexto de la alergenicidad y la intolerancia.

Tras la enmienda, la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados incluye una lista de alimentos e ingredientes conocidos por causar hipersensibilidad y que deben figurar siempre en el etiquetado. Al adoptarse estos requisitos en 1999, la Comisión del Codex Alimentarius abordó en forma adecuada y congruente la alergenicidad y la intolerancia, como una medida de carácter horizontal.

Los alimentos elaborados preparados especialmente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas que no toleran el gluten, están reglamentados en la Norma del Codex para "Alimentos Exentos de Gluten" (Codex Stan 118-1981, enmendada en 1983).

La European Cereal Starch Industry Association, por consiguiente, prefiere que la Sección 8.6.3 sea suprimida de la Norma.

ENCA - European Network of Childbirth Associations

1. Ámbito de aplicación

ENCA respalda el texto tal como está, pero sugiere dos enmiendas para darle más claridad.

- Suprimir en la segunda línea: "teniendo en cuenta las necesidades nutricionales individuales". Esto no se puede abordar en una norma internacional.
- **Restablecer** el texto "y *WHA 55.25 (2002)*" al final del párrafo. **Mencionarlo es de suprema importancia porque esa resolución incluye una frase significativa que dice así:**

"velen por que la introducción de intervenciones relacionadas con micronutrientes y la comercialización de suplementos nutricionales no sustituyan a la lactancia materna exclusiva y la alimentación complementaria óptima y no menoscaben el apoyo a las prácticas sostenibles de esa naturaleza" (WHA 55.25, mayo 2002).

2. Descripción

No queda nada claro en qué debe o puede consistir el 75 % restante puesto que el producto se denomina alimento elaborado a base de cereales. Los cereales deben ser el ingrediente principal en relación con el peso en seco. Esta descripción se contradice con el punto 3.1.1 (composición esencial). ENCA aboga por un mínimo superior al 50 % de cereales molidos y respaldaría incluso un contenido mínimo más alto.

3.4. Carbohidratos

3.4.1. y 3.4.2. El contenido de azúcar debe ser más bajo para no favorecer una preferencia por los alimentos dulces.

3.6. Minerales

3.6.1. El contenido de sodio debe ser más bajo ya que los niños pueden aficionarse a los alimentos salados.

3.8 Ingredientes facultativos

3.8.1. Una norma para lactantes no debería admitir ingredientes facultativos no especificados. Todos los ingredientes deberían ser especificados y ajustarse a las normas del Codex. La investigación independiente debería aportar las pruebas científicas de que su uso es inocuo para los lactantes y niños pequeños. De lo contrario convendría adoptar precauciones hasta tener disponible la evidencia científica.

3.8.2. Suprimir "si las hubiere" y añadir "y deberá indicarse en la etiqueta que está destinado para su uso a partir de los 12 meses cumplidos de edad."

Reinsertar 3.8.3. Los productos que contienen cacao deberán ser consumidos sólo a partir de los 12 meses.

ACATANDO LA DECISIÓN DEL PUNTO 116 DEL INFORME CCFNSDU 2003, ENCA PRESENTA ESTA RECOPIACIÓN DE DATOS CIENTÍFICOS PARA EXPLICAR LAS RAZONES POR LAS CUALES SOLICITA QUE EL CONSUMO DEL CACAO COMO INGREDIENTE SE AUTORICE SÓLO A PARTIR DE LOS 12 MESES O INCLUSO DE UNA EDAD MÁS AVANZADA.

LOS LACTANTES Y EL CACAO

Una búsqueda realizada en la base de datos MEDLINE arrojó abundante literatura sobre la ingestión de cacao y sus principales sustancias activas que influyen en el sistema nervioso central -a saber, la metilxantina, la teobromina y la cafeína- en ratones, ratas, caballos de carrera y galgos. Los efectos detectados de las sustancias activas son los siguientes:

- ✓ La teobromina inhibió el aumento de peso corporal entre las ratas. Las células Sertoli de los testículos parecen ser el blanco fundamental de toxicidad de la teobromina. (1)
- ✓ Las reacciones de evasión disminuyeron mientras aumentaba la actividad ambulatoria entre los ratones. (2)
- ✓ Vacuolación en el interior de las células Sertoli, espermicidas deformes, estructura testicular alterada
- ✓ Reducción de la longitud relativa de las extremidades y disminución del factor de crecimiento endotelial vascular de los huesos en la descendencia de los ratones. (4)

Hay menos documentos publicados al respecto en torno a los seres humanos, pero los hallazgos pueden despertar cierta inquietud en cuanto a la exposición de los lactantes de tierna edad a este ingrediente que afecta el sistema nervioso central.

No hemos logrado encontrar un solo trabajo que demuestre la inocuidad del empleo del cacao en productos alimenticios para lactantes y niños pequeños. A continuación algunas citas extraídas de las publicaciones científicas:

- ✓ Los resultados sugieren que una porción dietética usual de chocolate puede producir niveles de plasma discernibles en el comportamiento. (5)
- ✓ Una porción normal de chocolate ejerce efectos psicofarmacológicos. (6)
- ✓ El documento concluye con un llamado a la cautela en el uso de la cafeína y la teobromina a la espera de estudios más avanzados y complejos (7).

(1) Wang Y Theobromine toxicity on Sertoli cells...Toxicol Lett 1994

(2) Kuribari H Behavioral effects of cocoa and its main active compound theobromine... 1992

(3) Wang Y Reproductive toxicity of theobromine and cocoa extracts in male rats Reprod Toxicol 1992

(4) Skopinski P Chocolate feeding of pregnant mice ... Pol J Vet Sci 2003

(5) Mumford GK Absorption rate of methylxanthines.. Eur J Clin Pharmacol 1996

(6) Skopinski P Methylxanthines are the psycho-pharmacological active constituents of chocolate Psychopharmacology 2004

(7) Eteng MU Recent advances in caffeine and theobromine toxicities; a review Plant Foods Hum Nutr 1997

4. Aditivos alimentarios

Esta sección debería ser lo más corta posible a fin de proteger a los lactantes y niños pequeños de la exposición a una vasta gama de aditivos.

Saludamos el hecho de que esta sección no contenga aromatizantes sintéticos admitidos puesto que éstos no deben permitirse, dado que pueden ocasionar reacciones alérgicas y despertar en los niños una preferencia por los aromas sintéticos.

4.7. Agentes espesantes

Suprimir todos los espesantes, ya que son de bajo valor nutricional.

Dado que se trata de un producto a base de cereales, son estos últimos los que deben servir de espesantes, y no unos agentes espesantes adicionados.

5. Contaminantes

Aquí se pueden aplicar los valores máximos establecidos en la directiva de la Comisión Europea, dado que ello ofrece la mejor protección alcanzable de los lactantes y niños pequeños contra la ingestión de pesticidas y otros residuos de contaminantes.

6. Higiene

Dado que el *Enterobacter sakazakii* se ha detectado incluso en los alimentos a base de cereales de la categoría 2.1.2, conviene desarrollar medidas especiales de higiene e incluir información sobre el particular en las disposiciones de etiquetado para productos de la categoría 2.1.2, teniendo como destinatarias a las personas que cuidan al niño.

8. Etiquetado

8.1.1. La última oración del primer párrafo debería sustituirse para que diga: La etiqueta no contendrá ni imágenes ni textos que idealicen o sugieran una edad no apta para la introducción de estos productos. (Consultar en 8.1.2 el uso de pictogramas en las instrucciones de preparación)

Suprimir la última oración en 8.1.1 dado que las declaraciones de propiedades nutricionales podrían disuadir a los padres de familia de alimentar a sus lactantes con los alimentos autóctonos que consume la familia. La promoción de alimentos envasados para lactantes puede imponer una carga económica excesiva a las familias, empobreciéndolas aún más y agravando el riesgo de malnutrición de otros miembros de las mismas. *La Asamblea Mundial de la Salud ha enfatizado en reiteradas ocasiones la manera de reducir la mortalidad de los lactantes y los niños pequeños: "la lactancia materna exclusiva durante los seis primeros meses de vida, así como con una alimentación complementaria sana y apropiada desde el punto de vista nutricional mediante la introducción de cantidades adecuadas de productos autóctonos y alimentos locales inocuos mientras se mantiene la lactancia hasta al menos los dos años de edad"* (WHA Resolution 54.2, May 2001). (Nota del traductor: La cita es de la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño.)

8.1.2 Agregar lo siguiente: A las instrucciones de preparación escritas se les añadirán pictogramas que expliquen el modo de preparación completo.

8.1.3

Añadir el texto siguiente para que diga:

El empleo o la adición de ingredientes transgénicos se indicará claramente en la etiqueta.

Sería preferible no admitirlos. Si su empleo se permite, habrá que incluir la declaración arriba especificada.

8.3 Lista de ingredientes

8.3.1 Insertar las palabras "la parte exterior de". En la parte exterior de la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes

Toda información de importancia vital deberá estar a la disposición de los padres de familia en el lugar de compra. No deberán verse obligados a comprar un producto para poder leer la lista de ingredientes.

8.6. Instrucciones de empleo

8.6.1. Eliminar "o en el folleto que acompaña al producto" porque la información destinada al comprador debe estar disponible antes de la compra para que este último pueda tomar una decisión bien fundamentada. Esta información debe estar al alcance de las distintas personas que cuidan al niño y preparan el alimento contenido en el envase; las instrucciones de preparación deben estar por lo tanto en la parte exterior de la etiqueta.

8.6.2. Agregar "leche materna" a los líquidos que han de mezclarse con el producto seco porque hay madres que así lo practican.

8.6.4. Respaldamos la redacción actual de las dos primeras líneas y solicitamos que se elimine el resto del párrafo. Si el resto del párrafo no se suprime, deberá insertarse la palabra "**independiente**" o "**libre de toda influencia comercial**" detrás de "**trabajador sanitario**".

Si se opta por la palabra "independiente" será preciso definirla.

Deberá incluirse además la siguiente declaración:

Aviso importante: Este producto no es estéril; desechar las sobras para proteger al lactante de riesgos para la salud.

8.6.5 Frases adicionales que deberán incluirse:

Aviso importante:

Para garantizar la nutrición óptima y la salud del niño, el amamantamiento debe continuar junto con la administración de este alimento.

Esta frase es una salvaguardia importante para garantizar que estos productos no lleguen a sustituir a la leche materna.

IACFO - International Association of Consumer Food Organisations

IACFO respalda todas las observaciones hechas por IBFAN sobre esta norma.

IBFAN - International Baby Food Action Network

1. Ámbito de aplicación

IBFAN apoya el texto tal como figura aquí, pero sugiere dos modificaciones para más claridad:

Suprimir el texto que empieza en la segunda línea y que dice **tomando en cuenta las necesidades nutricionales individuales**.

Restablecer el texto "y **WHA 55.25 (2002)**" y modificar para que diga:

*La presente norma se aplica a los alimentos elaborados a base de cereales destinados a la alimentación de lactantes como alimento complementario en general desde la edad de seis meses en adelante, y para alimentar a los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada, en concordancia con la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño y las resoluciones **ulteriores** de la Asamblea Mundial de Salud, **incluidas la WHA 54.2 (2001) y WHA 55.25 (2002)**.*

Razón:

Las necesidades nutricionales individuales no pueden tomarse en cuenta en una norma internacional.

En la presente Norma del Codex debe tomarse nota especialmente de todas las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud sobre el particular a fin de mantenerse al día con los avances de la comercialización y el conocimiento científico. Deben darse los pasos necesarios para que se efectúen las revisiones pertinentes cada vez que la Asamblea Mundial de la Salud adopte cualquier medida significativa relacionada con la salud de los lactantes y los niños pequeños.

Es de suma importancia que la resolución WHA 55.25 se mantenga puesto que contiene la siguiente salvaguardia:

"velen por que la introducción de intervenciones relacionadas con micronutrientes y la comercialización de suplementos nutricionales no sustituyan a la lactancia materna exclusiva y la alimentación complementaria óptima y no menoscaben el apoyo a las prácticas sostenibles de esa naturaleza" (WHA 55.25, mayo 2002).

2. Descripción

Cambiar "25 por ciento" por "75 por ciento".

Razón:

Para denominarse "a base de cereales", un alimento complementario deberá contener más de un 25 por ciento de los mismos. Ello pondría la descripción de acuerdo con la composición esencial definida en 3.1.1, según la cual el producto puede contener leguminosas (legumbres) y raíces amiláceas o semillas oleaginosas en "menor proporción". Las cantidades de los demás ingredientes sólo pueden ser menores si la cantidad de cereales exigida es mayor.

Además, si un producto es etiquetado como alimento a base de cereales, el que los cereales constituyesen sólo el 25 por ciento de este producto podría inducir a error a los padres de familia.

El grado de molido también debería especificarse en la descripción del producto. Gran parte de los efectos nutricionales de los granos se pierden al incluirse en el alimento sólo el endosperma amiláceo y no la parte germinal del grano.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición esencial

3.1.1

Suprimir la palabra "**productos**" e incorporar "**granos**" y "**de modo que contengan un mínimo de un 75% en relación con el peso en seco**".

Modificar para que diga:

*Las cuatro categorías indicadas en 2.1.1 a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de **granos de cereales**, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón **de modo que contengan un mínimo de un 75% en relación con el peso en seco**. También podrán contener leguminosas (legumbres), raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción.*

3.4. Carbohidratos

3.4.1 y 3.4.2

Suprimir: "miel".

Razón:

La adición de miel presenta un riesgo adicional de contaminación microbiana de estos productos al que no se deberá exponer a los lactantes.

Reducir las cantidades de azúcares añadidos a 3,8 g/100 kcal y 4,2 g/100 kcal.

Razón:

El contenido de azúcar debe ser más bajo. En ambos casos, los azúcares añadidos no deberán alcanzar un nivel que corresponda a un 30 % aproximadamente de las calorías. La OMS recomienda que las ingestas de azúcares refinados sean menores de un 10 % de las calorías totales consumidas. Las preferencias en cuanto al gusto son un comportamiento aprendido, y los niveles elevados de 7,5 g/100 kcal a 8,4 g/100 kcal favorecerían el desarrollo de una preferencia por los alimentos edulcorados.

3.6. Minerales

3.6.1.

El contenido de sodio debe ser más bajo.

Razón:

Los niños pueden aficionarse a los alimentos salados.

3.8 *Ingredientes facultativos*

3.8.1.

Modificar para que diga:

Además de los ingredientes indicados en la sección 3.1, podrán emplearse otros ingredientes **especificados** adecuados para lactantes de más de seis meses y para niños pequeños. **Los ingredientes facultativos especificados permitidos deberán satisfacer las normas del Codex, y la inocuidad de su consumo por parte de los lactantes tendrá que estar demostrada por investigaciones financiadas con fondos independientes y sometidas a una revisión sistemática. Esta norma deberá ser revisada lo antes posible a fin de incluir los nuevos ingredientes especificados. Se determinarán las cantidades mínimas y máximas para cada uno de los ingredientes facultativos permitidos.**

Razón:

¿Qué provecho brinda una “norma” que permite la adición de ingredientes facultativos no especificados?

3.8.2.

Borrar “si las hubiere” y agregar las palabras: Si un producto contiene miel o jarabe de arce, deberá indicarse en la etiqueta que está destinado para su uso a partir de los 12 meses cumplidos de edad.

Razón:

Si estas sustancias están presentes, el producto puede estar contaminado y ser inadecuado para su consumo por lactantes y niños pequeños. Para eliminar cualquier riesgo de contaminación resulta preferible prohibir estos ingredientes como edulcorantes para alimentos destinados a los lactantes menores de 12 meses.

Si un producto contiene cacao, deberá indicarse en la etiqueta que está destinado para su uso a partir de los 12 meses cumplidos de edad.

Razón:

IBFAN está muy preocupada sobre la adición de cacao a los cereales para lactantes y niños pequeños por varias razones.

En general, los cereales a los que se ha añadido cacao tienen un alto contenido de azúcar y, por lo tanto, pueden despertar en los lactantes y niños una preferencia dietética por el chocolate y otros alimentos dulces. De conformidad con la estrategia mundial de la OMS sobre alimentación, actividad física y salud, el consumo de azúcar no debe superar más del 10 % de la ingesta calórica de la dieta, para reducir la incidencia de obesidad, enfermedades cardiovasculares, y diabetes. Estas enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación predominan en los países industrializados y están surgiendo en los países en desarrollo. Además, la adición de cacao a los cereales para lactantes y niños pequeños puede aumentar la alergenicidad de los alimentos a base de cereales.

El cacao y los alimentos a base de cereales con alto contenido de azúcar destinados a los lactantes y niños pequeños acusan una baja proporción nutrientes/calorías; estos productos, sin embargo, son objeto de una comercialización agresiva destinada a los niños de corta edad cuando el estado nutricional de los mismos debería ser óptimo para promover el máximo nivel alcanzable de crecimiento, desarrollo y salud.

Existe abundante literatura sobre la ingestión de cacao y sus principales sustancias activas que influyen en el sistema nervioso central -a saber, la metilxantina, la teobromina y la cafeína- en ratones, ratas, caballos de carrera y galgos. Se detectaron los siguientes efectos:

- ✓ La teobromina inhibió el aumento de peso corporal entre las ratas. Las células Sertoli de los testículos parecen ser el blanco fundamental de toxicidad de la teobromina. (1)
- ✓ Las reacciones de evasión disminuyeron mientras aumentaba la actividad ambulatoria entre los ratones. (2)
- ✓ Vacuolación en el interior de las células Sertoli, espermicidas deformes, estructura testicular alterada
- ✓ Reducción de la longitud relativa de las extremidades y disminución del factor de crecimiento endotelial vascular de los huesos en la descendencia de los ratones. (4)

Hay menos documentos publicados al respecto en torno a los seres humanos, pero los hallazgos pueden despertar cierta inquietud en cuanto a la exposición de los lactantes de tierna edad a este ingrediente que afecta el sistema nervioso central. **No hemos logrado encontrar un solo trabajo que demuestre la inocuidad del empleo del cacao en productos alimenticios para lactantes y niños pequeños.** A continuación algunas citas extraídas de las publicaciones científicas:

- ✓ Los resultados sugieren que una porción dietética usual de chocolate puede producir niveles de plasma discernibles en el comportamiento. (5)
- ✓ Una porción normal de chocolate ejerce efectos psicofarmacológicos. (6)
- ✓ El documento concluye con un llamado a la cautela en el uso de la cafeína y la teobromina a la espera de estudios más avanzados y complejos (7).

3.9.1

Modificar para que diga:

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

4. Aditivos alimentarios

4.4 Aromatizantes

Borrar la referencia a los aromatizantes.

Razón:

Los aromatizantes no deben permitirse, dado que pueden ocasionar reacciones alérgicas y despertar en los niños una preferencia por los aromas sintéticos en lugar de los naturales.

4.7 Espesantes

Suprimir todos los espesantes con bajo valor nutricional.

Razón:

Dado que se trata de un producto a base de cereales, son estos últimos los que deben servir de espesantes, y no unos agentes espesantes adicionados.

5. Contaminantes

5.1 Residuos de plaguicidas

Modificar para que diga:

El producto deberá prepararse con especial cuidado, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, a fin de que los residuos de los plaguicidas que puedan ser necesarios para la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas, o los ingredientes del producto final se eliminen por completo o bien, si ello es técnicamente imposible, **se eliminan en la mayor medida posible que no superen un nivel máximo de 0,01 mg/kg para cada sustancia en el producto vendido.**

Razón:

Esta norma debería incluir un nivel máximo establecido de pesticidas y no frases vagas como ésta que dice "se eliminan en la mayor medida posible". En los alimentos para bebés se han detectado 200 pesticidas conocidos. Si no se establece el nivel máximo admisible para cada plaguicida no queda en claro la carga acumulativa de plaguicidas que puede amenazar la salud de los lactantes y niños pequeños. Los niños están expuestos actualmente a más de 50.000 sustancias químicas sintéticas producidas en grandes cantidades. Los niños pequeños son vulnerables en medida excepcional a la exposición a los plaguicidas, por lo que ciertos cánceres se vinculan a su presencia en los alimentos.

Los valores máximos establecidos en la Directiva de la Comisión Europea relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad¹ pueden aplicarse aquí por ofrecer una protección asequible para los lactantes y niños pequeños contra la ingestión de plaguicidas.

¹ Directiva 96/5/CE relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, en su forma enmendada por las directivas 1998/36/CE, 1999/39/CE y 2003/13/CE;

6. Higiene

Modificar para que diga:

~~Se recomienda que los productos regulados~~ Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma ~~se preparen y manipulen~~ **deberán** ser preparados y manipulados de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex como por ejemplo Códigos de Prácticas de Higiene y Códigos de Prácticas.

Razón:

Estipular que el producto deberá ser preparado y manipulado de conformidad con dichos códigos de práctica resulta más enfático que recomendar que el producto se prepare y manipule conforme a los mismos.

Ante el hecho de que se haya detectado el patógeno Enterobacter sakazakii en alimentos a base de cereales complementados con preparados en polvo para lactantes, se deberán tomar medidas higiénicas especiales durante el proceso de producción e incluir advertencias en las etiquetas informando a las personas que cuidan al niño sobre el riesgo de contaminación microbiana de estos productos.

8. Etiquetado

8.1.1.

Reemplazar el primer párrafo por el siguiente texto:

"No se permitirán las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales en los alimentos regulados por las disposiciones de la presente norma. La etiqueta no contendrá ni imágenes NI TEXTOS en la etiqueta o en el nombre del producto que sugieran una ventaja para la salud, lo idealicen o sugieran una edad no apta para la introducción del mismo. No se admitirán formulaciones que sugieran que el producto es equivalente a la leche materna."

Si se va a mantener el texto existente relativo a la Norma General del Codex, habrá que modificar la última frase añadiendo las palabras **"...o texto" para que diga:**

".....las autoridades nacionales podrán restringir aún más el uso de imágenes o texto."

~~SUPRIMIR: "Se permitirán declaraciones de propiedades nutricionales en los alimentos para lactantes y niños pequeños, siempre que estén demostradas por estudios rigurosos conforme a normas científicas apropiadas."~~

Razón:

*No se ha presentado ninguna evidencia científica ni explicación lógica que respalden la supresión de la salvaguardia que prevenía la presentación del producto (mediante texto o imágenes) como idóneo para una edad no apta para su introducción. **Este texto tiene que incluirse de nuevo.***

Las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales son capaces de hacer creer a los padres de familia que estos productos poseen ventajas nutricionales sobre los alimentos autóctonos que consume la familia. Las declaraciones de propiedades tienen la capacidad latente de poner a los lactantes y niños pequeños en riesgo de sufrir deficiencias nutricionales relacionadas con ingestas excesivas de azúcar, ingredientes alimentarios pobres en nutrientes así como aditivos alimentarios y contaminantes presentes en muchos de esos productos. Además, las declaraciones de propiedades pueden inducir a complementar la lactancia materna a una edad demasiado temprana, comprometiendo seriamente las necesidades nutricionales e inmunológicas del lactante.

Las declaraciones de propiedades nutricionales son instrumentos de la comercialización que vulneran las finalidades y el espíritu del Código Internacional y de las resoluciones ulteriores pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud. Aunque vemos con agrado las salvaguardias del apartado 3.10.1 sobre el tamaño de las partículas y la alimentación con cuchara, es probable que el efecto publicitario de las declaraciones de propiedades no deje de persuadir a las personas que cuidan al lactante para que utilicen estos productos de manera inapropiada e incrementen el riesgo de alimentar a los lactantes con productos en biberón elaborados a base de cereales y emplearlos como sucedáneos de la leche materna, perjudicando así el período óptimo de amamantamiento exclusivo. La promoción de alimentos elaborados envasados para lactantes mediante declaraciones de propiedades nutricionales deteriora la confianza en los alimentos

autóctonos inocuos que consumen las familias, empobreciéndolas aún más y agravando el riesgo de malnutrición.

La **Asamblea Mundial de la Salud** respalda el uso de alimentos autóctonos. La **Asamblea Mundial de la Salud** ha enfatizado en reiteradas ocasiones la manera de reducir la mortalidad de los lactantes y los niños pequeños: "**la lactancia materna exclusiva durante los seis primeros meses de vida, así como con una alimentación complementaria sana y apropiada desde el punto de vista nutricional mediante la introducción de cantidades adecuadas de productos autóctonos y alimentos locales inocuos mientras se mantiene la lactancia hasta al menos los dos años de edad**" (WHA 54.2, mayo 2001). (Nota del traductor: La cita es de la Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño.)

La **Asamblea ha advertido además que:** "la introducción de intervenciones relacionadas con micronutrientes y la comercialización de suplementos nutricionales no sustituyan a la lactancia materna exclusiva y la alimentación complementaria óptima y no menoscaben el apoyo a las prácticas sostenibles de esa naturaleza" (WHA 55.25, mayo 2002).

Las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no son lo mismo que la información nutricional (que es esencial) y se utilizan para crear una ventaja aparente o para "idealizar" los alimentos comercializados para lactantes y niños pequeños frente a los alimentos autóctonos. Dado que las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no están permitidas para los preparados para lactantes, no deberían estarlo tampoco para ningún otro alimento destinado a los lactantes y niños pequeños.

Los artículos científicos a los que se recurre para justificar las declaraciones de propiedades están financiados y/o redactados invariablemente por las compañías productoras de esos preparados y alimentos. Esta circunstancia genera un riesgo demasiado grande para la alimentación del lactante.

Las enmiendas antedichas guardan conformidad con las **Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables**.

8.1.2

AÑADIR el texto siguiente: **A las instrucciones de preparación escritas se les añadirán pictogramas que expliquen el modo de preparación completo.**

8.1.3

Añadir el texto siguiente para que diga:

El empleo o la adición de ingredientes transgénicos se indicará claramente en la etiqueta.

Razón:

Es preferible no admitir ingredientes alimentarios OMG. Si su empleo se permite, habrá que incluir la declaración arriba especificada.

8.3 Lista de ingredientes

8.3.1

Insertar las palabras "la parte exterior de".

En la **parte exterior** de la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes

Razón:

Toda información de importancia vital deberá estar a la disposición de los padres de familia en el lugar de compra. No deberán verse obligados a comprar un producto para poder leer la lista de ingredientes.

8.6. Instrucciones de empleo

8.6.1.

Suprimir las palabras: "**o en el folleto que acompaña el producto**". La información destinada al comprador deberá estar disponible antes de comprar el producto para poder hacer una elección bien fundamentada.

8.6.2.

Agregar "leche materna" a los líquidos que han de mezclarse con el producto para que diga: "... en las instrucciones de la etiqueta deberá indicarse 'para diluir o mezclar utilícese leche **materna** o preparados, pero no agua'".

8.6.4. Respaldamos la redacción actual de las dos primeras líneas y solicitamos que se elimine el resto del párrafo. Si el resto del párrafo no se suprime, deberá insertarse la palabra "**independiente**" o "**libre de toda influencia comercial**" detrás de "**trabajador sanitario**".

Si se prefiere "**independiente**", será preciso definirlo como libre de toda influencia comercial.

Incorporar la siguiente declaración:

Aviso importante: Este producto no es estéril; desechar las sobras para proteger al lactante de riesgos para la salud.

8.6.5

Añadir una nueva Sección 8.6.5 que diga:

La etiqueta deberá ostentar la siguiente indicación: Aviso importante: Para garantizar la nutrición óptima y la salud del niño, el amamantamiento debe continuar junto con la administración de alimentos complementarios

Razón:

Es imprescindible advertir a los padres de familia que la introducción de alimentos complementarios no implica la necesidad de dejar de amamantar al lactante. La leche materna sigue siendo la fuente de nutrición más importante después de haber cumplido el lactante los seis meses de edad. La OMS y la UNICEF alientan a las madres a amamantar a sus hijos durante dos años o más.

ISDI – International Special Dietary Foods Industries

N.B: hace falta guardar congruencia en la manera de expresar la energía para estar en consonancia con la Norma para Preparados para Lactantes; las ISDI sugieren expresar todos los valores energéticos en kcal (kJ)

PROPUESTA DE LAS ISDI	JUSTIFICACIÓN
<p style="text-align: center;"><u>2.</u> DESCRIPCIÓN</p> <p>Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que constituirán por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Borrar</u> la palabra "principalmente".</p> <p><u>Razones:</u> existen otros ingredientes muy nutritivos como la leche o las legumbres que se pueden emplear en estos productos</p>
<p>3.1. Composición Esencial</p> <p>3.1.1 Las cuatro categorías indicadas en 2.1.1. a 2.1.4 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón, leguminosas (legumbres) o semillas oleaginosas. También podrán contener leguminosas (legumbres), raíces amiláceas (como arroz, ñame, mandioca) o tallos amiláceos, o semillas oleaginosas en menor proporción.</p>	<p><u>Borrar</u> la palabra "principalmente".</p> <p><u>Razones:</u> existen otros ingredientes muy nutritivos como la leche o las legumbres que se pueden emplear en estos productos</p> <p><u>Añadir</u> trasladar las palabras "leguminosas (legumbres) o semillas oleaginosas"</p> <p><u>Razones:</u> las legumbres y las leguminosas como la soja son ingredientes de elevado contenido proteínico y, por lo tanto, valiosas fuentes nutricionales. Además, las legumbres han sido reguladas tradicionalmente por esta Norma y deberían seguir formando parte de ella.</p>
<p>3.4 Carbohidratos</p> <p>3.4.2 Si a los productos mencionados en las secciones 2.1.1 y 2.1.4 se añade sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel - la cantidad de carbohidratos añadidos procedentes de estas fuentes no deberá ser superior a ≥ 1,2 g/100 kJ (8,4 5 g/100 kcal)</p>	<p><u>Cambiar</u> "2" por "1,2"</p> <p><u>Razones:</u> la propuesta inicial para esta Sección se basa en la Directiva de la UE, en la cual se indica un nivel de 1,2 g/100 kJ. Entendemos que se trata de un error mecanográfico en el Alinorm.</p>
<p>3,8 Ingredientes facultativos</p>	

<p>3.8.1 Además de los ingredientes indicados en la sección 3.1, podrán emplearse otros ingredientes adecuados para lactantes de más de seis meses, o según el caso, y para niños pequeños.</p>	<p><u>Añadir</u> "según el caso" <u>Razones:</u> esta añadidura pone la sección más en consonancia con el ámbito de aplicación de la presente norma.</p>
<p>3.8.3 Sólo podrán utilizarse cultivos productores de ácido láctico L(+).</p>	<p><u>Añadir</u> una nueva disposición <u>Razón:</u> congruencia con la Norma para Preparados para Lactantes.</p>
<p>3.9. Factores de calidad 3.9.1 Todos los ingredientes, incluso los facultativos, estarán limpios y serán inocuos, apropiados y de buena calidad.</p>	<p><u>Borrar</u> "incluso los facultativos" <u>Razones:</u> la frase "todos los ingredientes" ya los cubre.</p>
<p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS 4.2 Reguladores del pH 4.2.4 Petición de cultivos productores de ácido láctico L(+) en el nivel de las BPF³</p>	<p>Las ISDI respaldan esta petición. <u>Razón:</u> los cultivos son el medio natural para reducir el pH. Reducen el riesgo de contaminación con bacterias indeseables, agregan sabor y tienen un largo historial de uso inocuo como acidificador. Los autorizan la Norma del Codex para Preparados para Lactantes y la legislación de la UE para su uso en alimentos para lactantes y niños pequeños.</p>
<p>4.10 Transferencia de aditivos alimentarios No deberá contener ningún aditivo alimentario transferido de las materias primas u otros ingredientes, con la excepción de: (a) los aditivos alimentarios enumerados en las secciones 4.1 a 4.4 de esta Norma, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma; y (b) [las sustancias de transferencia mencionadas en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños, dentro de los límites de las dosis máximas estipuladas en la misma.]</p> <p>Se aplicará la Sección 3 del "Principio referente a la transferencia de aditivos a los alimentos" tal y como se define en el Volumen 1 del Codex Alimentarios.</p>	<p><u>Borrar</u> la disposición propuesta y mantener la redacción que figura en la Norma del Codex vigente. <u>Razones:</u> no hay razón para no aplicar el principio de transferencia a estos productos si están elaborados conforme a las buenas prácticas de fabricación.</p>
<p>8. ETIQUETADO (actual) 8.1.1 8.1.1 Los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991), Volumen 1 del Codex Alimentarius), las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993), y las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables se aplicarán a esta norma. En lo que se refiere específicamente a la Sección 7 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, las autoridades nacionales podrán restringir aún más el uso de imágenes.</p>	<p><u>Añadir</u> "y saludables" <u>Razones:</u> La posibilidad de propagar información sobre las propiedades dietéticas de los preparados para lactantes es de suma importancia por las siguientes razones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las declaraciones de propiedades explican las características nutricionales específicas de estos alimentos y llaman la atención de los padres de familia y de las personas que cuidan al bebé sobre su idoneidad para este último. • El hecho de prohibir las declaraciones de propiedades sobre estos alimentos alentaría la opción de consumir alimentos corrientes, ya que estos sí pueden ostentar tales

<p>Se permitirán las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes o niños pequeños siempre y cuando hayan sido comprobadas en estudios cuidadosos según normas científicas adecuadas.</p>	<p>declaraciones. Un cambio de tal especie podría poner en peligro la salud de los lactantes y los niños pequeños porque los alimentos corrientes no están adaptados nutricionalmente a las necesidades de esta población tan vulnerable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las disposiciones que aseguran el uso apropiado de las declaraciones de propiedades de alimentos para regímenes especiales ya están detalladas en la sección 3.1 de Codex STAN 146-1985.
<p>8.1.2 Nombre del alimento Todas las indicaciones que deban figurar en la etiqueta deberán hacerse en el idioma o idiomas del país en que se vende el producto.</p>	<p><u>Suprimir</u> esta sección <u>Razones:</u> esta cuestión está adecuadamente cubierta en la Sección 8 del CODEX 146-1985 y en la Sección 8.2 de la Norma General (CODEX STAN 1-1985).</p>
<p>8.5 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación 8.5.3. Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más eerea posible de la marca que indica la fecha.</p>	<p><u>Suprimir</u> esta sección <u>Razones:</u> este tipo de disposiciones se describe profusamente en la Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985) y no es necesario incluirlo aquí.</p>
<p>8.6 Instrucciones de empleo 8.6.2. Para los productos mencionados en la sección 2.1.1, en las instrucciones de la etiqueta deberá indicarse "para diluir o mezclar utilícese leche o preparados, pero no sólo agua" o una indicación similar.</p>	<p><u>Añadir</u> "sólo" <u>Razones:</u> el agua se utiliza en la reconstitución de los preparados para lactantes, siendo estos últimos uno de los líquidos nutritivos recomendados para la disolución de cereales</p>
<p>8.6.3. {Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención "exento de gluten".}</p>	<p><u>Suprimir</u> esta sección <u>Razones:</u> la sección 4.2.1.4 de la Norma CODEX STAN 1-1985 ya obliga a indicar en la etiqueta la presencia de un ingrediente que contenga gluten. La ausencia de gluten ya está reglamentada por la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten 118-1981 rev 1983.</p>
<p>8.6.4. Deberá indicarse claramente en la etiqueta a partir de qué edad puede utilizarse el producto. Tal edad no debe ser inferior a los seis meses para ningún producto. Además, en la etiqueta deberá figurar la indicación de que la decisión sobre el momento preciso en que se comenzará la alimentación complementaria, incluida cualquier excepción con respecto al límite de los seis meses, deberá adoptarse en consulta con un trabajador sanitario, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante. Podrán establecerse requisitos adicionales al respecto de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto.</p>	<p><u>Suprimir</u> la segunda oración. <u>Razones:</u> ya está cubierta por el ámbito de aplicación de la presente norma. Para reflejar la conclusión de la reunión consultiva de expertos de la OMS sobre "La duración óptima de la lactancia natural exclusiva", a la que se hace referencia en la Resolución de la AMS 54.2, el punto 8.6.4 deberá modificarse para asegurar que se cubran las necesidades individuales de todos los lactantes y niños pequeños.</p>

IWGA – International Wheat Gluten Association

La International Wheat Gluten Association (IWGA) desea reiterar la solicitud que ha venido formulando en los años pasados de suprimir la mención "exento de gluten" como requisito de etiquetado en la sección 8.6.3 del proyecto de norma revisada mencionado arriba.

La Sección 8.1.1 del Proyecto de Norma Revisada especifica que los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991) son aplicables a esta Norma.

La sección 8.6.3 especifica que *"Cuando el producto esté compuesto de ingredientes y aditivos alimentarios exentos de gluten, deberá indicarse en la etiqueta la mención 'exento de gluten'"*.

Los alimentos elaborados preparados especialmente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas que no toleran el gluten, están reglamentados en la Norma del Codex para "Alimentos Exentos de Gluten" (Codex Stan 118-1981, enmendada en 1983).

Esta Norma no es aplicable a los alimentos que, en su forma normal, no contienen gluten.

Tras la enmienda, la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados incluye una lista de alimentos e ingredientes conocidos por causar hipersensibilidad y que deben figurar siempre en el etiquetado. Al adoptarse estos requisitos en 1999, la Comisión del Codex Alimentarius abordó en forma adecuada y congruente la alergenicidad y la intolerancia, como una medida de carácter horizontal.

El requerimiento de incluir una indicación obligatoria adicional sobre la ausencia de gluten en una Norma para un alimento que no está elaborado específicamente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas que no toleran el gluten tal como lo especifica la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten, es por lo tanto redundante.

La International Wheat Gluten Association solicita por consiguiente al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que borre la sección 8.6.3 relativa a la indicación de la ausencia de gluten.