



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Trigésimo sexto período de sesiones

Roma (Italia) 1-5 de julio de 2013

INFORME DE LA 34.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES

Bad Soden am Taunus (Alemania)

3-7 de diciembre de 2012



CL 2012/42-NFSDU
Diciembre de 2012

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: Distribución del informe de la 34.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (REP 13/NFSDU)

El informe de la 34.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales se examinará en el 36.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma [Italia], 1-5 de julio de 2013).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN EN SU 36.^o PERÍODO DE SESIONES:

Proyecto y anteproyecto de normas regionales en el trámite 8 y el trámite 5/8 del procedimiento

1. Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991) (párr. 41 del Apéndice II)
2. Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) (párr. 65 del Apéndice V)
3. Anteproyecto de Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (párr. 51 del apéndice III) y versión consolidada de los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes (párr. 59 del Apéndice IV)
4. Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (párr. 103 del Apéndice VII)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas que deseen presentar observaciones acerca de los textos anteriores a que las transmitan por escrito, *preferiblemente por correo electrónico*, a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (correo electrónico: codex@fao.org; fax: +39 06 570 54593), antes del **31 de marzo de 2013**.

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página v
Informe de la 34. ^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 21

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2a del programa)	5
Declaraciones de propiedades comparativas	5
Declaración de propiedades “libre de ácidos grasos trans”	10
Métodos de análisis de los ácidos grasos trans.....	16
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 2b del programa)	20
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991) (tema 3 del programa)	27
Principios para la elaboración y la revisión de VRN con fines de etiquetado para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario (tema 4 del programa)	
Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (tema 4a del programa)	42
Consolidación de los Principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y minerales y de los Principios generales para establecer VRN-ENT (tema 4b del programa)	52
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) (tema 4c del programa)	60
Otras recomendaciones relacionadas con el tema 4 del programa	66
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (tema 5 del programa)	74
Anteproyecto de revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987) (tema 6 del programa)	104
Anteproyecto de enmienda a la norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal (tema 7 del programa)	126
Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (tema 8 del programa)	136
Anteproyecto de revisión de la lista de aditivos alimentarios (tema 9 del programa)	149
Propuesta de revisión de la definición del Codex para los ácidos grasos trans (tema 10 del programa)	151
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 11 del programa)	154
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	157

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 22
Apéndice II: Proyecto de Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños	página 48
Apéndice III: Anteproyecto de Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general	página 58
Apéndice IV: Anteproyecto de anexo a las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional Versión consolidada: Principios generales para establecer valores de referencia de nutrientes para la población general	página 61
Apéndice V: Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT)	página 64
Apéndice VI: Propuesta de enmienda de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL2-1985)	página 65
Apéndice VII: Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional.....	página 66
Apéndice VIII: Documento de proyecto: Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987).....	página 67

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 34.^a reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales llegó a las conclusiones que se indican a continuación.

Cuestiones que se someten a la aprobación por parte de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones

El Comité:

- avanzó hasta el trámite 8 y el trámite 5/8 el Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (párr. 41 del apéndice II), el Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) (párr. 65 del apéndice V), los Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) (párr. 51 del apéndice III) y el Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (párr. 103 del apéndice VII).
- remitió la consolidación de los Principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y minerales y de los Principios generales para establecer VRN-ENT para su adopción (párr. 59 del apéndice IV)

Propuesta de nuevo trabajo

El Comité acordó enviar a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, la siguiente propuesta de nuevo trabajo:

- Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (párr. 147-148 del apéndice VIII)

Otras cuestiones de interés para la Comisión

El Comité:

- acordó devolver al trámite 2/3 para su reformulación, el envío de observaciones y su posterior debate en la próxima reunión el Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (valores distintos de los anteriormente descritos, incluidas las proteínas) (párr. 103), el Anteproyecto de revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987) (párr. 125) y el Anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal (párr. 133-135).

Cuestiones de interés para otros comités y grupos de acción

Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

Con respecto a la cuestión acerca de la sección 6.3 de las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables, el Comité señaló que, en esta fase, existían distintas opiniones sobre los posibles enfoques, por lo que no resultaba posible avanzar en el tema, aunque, en cualquier caso, el CCFL debía aclarar el texto (párr. 5-9).

En cuanto a la solicitud del CCFL relativa a la declaración de propiedades “libre de ácidos grasos trans”, el Comité convino en examinar las condiciones una vez que el CCFL hubiera dado por concluido el establecimiento de la declaración de propiedades tras el examen de la importancia mundial de los ácidos grasos trans (párr. 10-15).

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

El Comité acordó solicitar al CCMAS la revisión de la aplicabilidad de los métodos de análisis para los ácidos grasos trans actualmente descritos en las Directrices sobre etiquetado nutricional (párr. 16-19).

INTRODUCCIÓN

1. La 34.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Bad Soden am Taunus (Alemania) del 3 al 7 de diciembre de 2012 por amable invitación del Gobierno de Alemania. La reunión estuvo presidida por la Dra. Pia Noble, jefa de la División de alimentos específicos, complementos alimentarios y aditivos alimentarios del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores de Alemania. A la reunión del Comité asistieron 274 delegados en representación de 62 Estados miembros, una organización miembro y 31 organizaciones internacionales.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Peter Bleser, miembro del Parlamento y secretario de Estado del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores de Alemania, fue el encargado de abrir la reunión y dar la bienvenida a los participantes. Hizo hincapié en la importancia del trabajo del Codex dentro del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC, así como para la lucha contra el hambre y la malnutrición. También puso de relieve el importante papel de los científicos que garantizan que el trabajo del Codex se base en la evidencia científica.

División de competencias

3. De conformidad con el artículo II.5 del Reglamento de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, se informó al Comité acerca del CRD 4 sobre la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

4. El Comité acordó debatir el bioenriquecimiento por medio de la mejora genética convencional propuesto por el IFPRI en el tema 11 del programa (“Otros asuntos y trabajo futuro”) y señaló que los asuntos relativos a los ácidos grasos trans planteados por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) debían examinarse en el tema 2a del programa en lugar de hacerlo en el tema 10. El Comité adoptó el programa provisional modificado como programa de la reunión.

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

Declaraciones de propiedades comparativas

5. En referencia a la pregunta del CCFL sobre la condición del 10% del VRN para las declaraciones de propiedades comparativas de micronutrientes, el Comité aclaró que el 10% era el resultado de un enfoque pragmático y no se basaba en la evidencia científica.

6. Algunas delegaciones declararon que la sección 6.3 de la norma resultaba confusa, ya que la frase incluía tanto los macronutrientes como los micronutrientes, y sugirieron que se aclarara su redacción.

7. Algunas delegaciones sugirieron que el aumento de micronutrientes debía basarse en el contenido de micronutrientes en los alimentos comparados, ya que el requisito de basar la comparación del aumento de los micronutrientes en la diferencia en los VRN complicaría la puesta en práctica de este requisito, su aplicación y la coherencia con la sección 6.3. Otras delegaciones no se mostraron a favor de esta opinión, ya que aplican las disposiciones actuales sobre declaraciones de propiedades comparativas. Algunas delegaciones señalaron que la comparación debía basarse en una diferencia sustancial, puesto que una diferencia del 10% en el contenido de micronutrientes era demasiado pequeña.

¹ CX/NFSDU 12/34/1, CRD 2 (observaciones de Nigeria)

² CX/NFSDU 12/34/2, CRD 2 (observaciones de Nigeria), CRD 9 (observaciones de Malasia)

8. Una delegación consideró que existía una incoherencia entre el requisito de una diferencia absoluta del 10% en el contenido de nutrientes y el valor de la declaración de propiedades de la “fuente” del 15% del VRN por cada 100 g para las vitaminas y los minerales. También se sugirió emplear como diferencia mínima absoluta el valor de la “fuente” en el caso de los micronutrientes, ya que unos niveles mayores se corresponderían con versiones diferentes del mismo alimento o con alimentos similares, lo que no tendría en cuenta el enriquecimiento en el caso de las vitaminas y los minerales, y se propuso una solución alternativa consistente en aumentar la diferencia relativa al 25%.

9. El Comité tomó nota de que, en esta fase, existían distintas opiniones sobre los posibles enfoques, por lo que no resultaba posible avanzar en el tema, aunque, en cualquier caso, el CCFL debía aclarar el texto.

Declaración de propiedades “libre de ácidos grasos trans”

10. El Comité recordó que el CCFL le había solicitado que proporcionara asesoramiento sobre el establecimiento de condiciones para las declaraciones de propiedades “libre de ácidos grasos trans”.

11. Algunas delegaciones apoyaron el establecimiento de condiciones para estas declaraciones de propiedades. Una delegación propuso dos niveles diferentes para las grasas y las emulsiones de aceites y grasas, y para los alimentos listos para el consumo y otros alimentos, y no se mostró a favor de las declaraciones de propiedades para los ácidos grasos trans asociadas a los niveles de ácidos grasos saturados. Otras delegaciones opinaron que los criterios asociados a los niveles de ácidos grasos saturados debían desarrollarse, ya que, en algunos productos, la reducción de los niveles de ácidos grasos trans provoca un aumento de los niveles de ácidos grasos saturados.

12. Algunas delegaciones se mostraron a favor de que las declaraciones de propiedades se basaran en las porciones cuando estuviera regulado el tamaño de las mismas, ya que la porción constituye una herramienta importante para los consumidores. Otras delegaciones opinaron que la expresión “por porción” no resultaba adecuada, ya que el tamaño de la porción podía dar lugar a confusión entre los consumidores, especialmente si dicho tamaño no se regulaba.

13. Se señaló también que el término “libre” podía interpretarse de forma diferente en cada país.

14. Otras delegaciones expresaron la opinión de que los ácidos grasos trans únicamente suponían una preocupación en algunos países, tal como se puso de relieve en el debate previo en el CCFL y como se deduce de la nota a pie de página de las Directrices sobre etiquetado nutricional.

15. El Comité señaló que el CCFL no había llegado a ninguna conclusión sobre el establecimiento de dicha declaración de propiedades. Por consiguiente, el Comité convino en examinar las condiciones una vez que el CCFL hubiera dado por concluido el establecimiento de la declaración de propiedades tras el examen de la importancia mundial de los ácidos grasos trans.

Métodos de análisis de los ácidos grasos trans

16. El CCFL había solicitado al Comité que examinara la posibilidad de solicitar al CCMAS la revisión del método AOCS Ce 1H-05 para los ácidos grasos trans en los alimentos, ya que únicamente resulta aplicable a determinados tipos de grasas y aceites, y que considerara la posibilidad de usar el método AOAC 996.06, actualmente un método de tipo II para los ácidos grasos saturados para los fines de las Directrices sobre etiquetado nutricional, como método de tipo II para los ácidos grasos trans para los fines de las Directrices sobre etiquetado nutricional y, potencialmente, para las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables. Una delegación indicó que no se había validado el método AOAC 996.06 para los ácidos grasos trans.

17. Una delegación propuso crear un cuadro para los ácidos grasos trans presentes en distintos tipos de alimentos, como es el caso de la fibra dietética. Otra delegación opinó que los métodos únicamente debían establecerse si se definía una condición específica para la declaración de propiedades. Una delegación señaló que las Directrices permiten la declaración de los ácidos grasos trans y que debía establecerse un método para su determinación.

18. La Secretaría recordó que el método AOCS Ce 1H-05 solo se aplicaba a los ácidos grasos trans en los preparados para lactantes, ya que se estableció un nivel específico en la norma correspondiente, y que, como norma general, los métodos se seleccionaban cuando existían las disposiciones pertinentes en los textos del Codex.

19. El Comité acordó solicitar al CCMAS la revisión de la aplicabilidad de los métodos de análisis para los ácidos grasos trans actualmente descritos en las Directrices sobre etiquetado nutricional.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 2b del programa)³

20. El representante de la FAO explicó que la FAO dispone de una nueva estrategia que pretende contribuir a que los Estados miembros aumenten la eficacia de los sistemas alimentarios y agrícolas en pos de la mejora de la nutrición a lo largo de todo el ciclo de la vida, colaborando con otros agentes a nivel nacional, regional e internacional. La FAO aportaría su experiencia en enfoques alimentarios a las cuestiones de alimentación complementaria y nutrición materna en acciones internacionales como el Reto del Hambre Cero. La FAO proporcionaría asesoramiento científico acerca de las necesidades nutricionales, las evaluaciones nutricionales y del régimen alimentario, los modelos de consumo de alimentos y la composición de los alimentos.

21. Asimismo, el representante de la FAO comunicó que la FAO y la OMS habían trabajado de manera conjunta en el establecimiento de procedimientos para las reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU), a través de las cuales se proporcionaría asesoramiento científico al Codex y a los Estados miembros. Las JEMNU no contarían con una secretaría permanente sino que se activarían cuando se solicitara asesoramiento científico, momento en el cual ambas organizaciones aportarían recursos humanos para la constitución de la secretaría temporal. Se harían necesarios fondos no presupuestados para que las reuniones de expertos llevaran a cabo su labor. Se realizaría un llamamiento a la comunidad de expertos cada vez que se activase una JEMNU. Estos expertos tendrían que aportar una declaración de intereses y recibir la aprobación de la FAO y la OMS. El informe de la JEMNU se trasladaría al Codex y a sus miembros para su deliberación.

22. Con referencia al documento CX/NFSDU 12/34/3, el representante de la OMS destacó algunas de las actividades que podrían ser de interés para el trabajo actual del Comité; entre estas, la elaboración del marco integral de supervisión a escala mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles con indicadores y un conjunto de objetivos globales voluntarios, como un objetivo para el sodio; la adopción del plan de implantación global sobre la nutrición de las madres, los lactantes y los niños pequeños diseñado por la Asamblea Mundial de la Salud (mayo de 2012); la puesta en marcha de la base de datos mundial de la OMS sobre la ejecución de medidas nutricionales (GINA); la publicación de la nota técnica sobre alimentos complementarios para la gestión de la malnutrición aguda moderada en lactantes y niños de 6 a 59 meses de edad; y el trabajo del Grupo Asesor de Expertos sobre Directrices de Nutrición de la OMS (NUGAG) y, en especial, el de su subgrupo de régimen alimentario y salud.

23. El representante de la OMS informó al Comité de que las Directrices de la OMS sobre el sodio y el potasio habían recibido la aprobación oficial del Comité de Revisión de Directrices y serían publicadas antes del final de 2012, y que las Directrices sobre la grasa total y los azúcares se publicarían en línea dentro de poco para su consulta pública antes de remitirse al Comité de Revisión de Directrices a principios de 2013. Además, las revisiones sistemáticas de referencia sobre la ingesta de grasa total y su relación con el aumento de peso se publicarán en el *British Medical Journal* en diciembre de 2012, y las revisiones sobre la ingesta de azúcares y su relación con el aumento de peso también aparecerán en dicha publicación en enero de 2013.

24. Asimismo, el representante de la OMS informó al Comité acerca del trabajo en curso del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG sobre los ácidos grasos saturados (AGS) y los ácidos grasos trans (AGT) para la prevención de las ENT. En estos momentos, se están llevando a cabo las revisiones sistemáticas correspondientes sobre los AGS y los AGT, y se revisarán en la próxima reunión, programada para marzo de 2013.

25. En respuesta a la cuestión planteada por un delegado respecto a la nota técnica sobre los alimentos complementarios para la gestión de la malnutrición aguda moderada en los lactantes y niños de 6 a 59 meses de edad, el representante de la OMS explicó que formaba parte del trabajo del subgrupo de nutrición a lo largo de la vida y desnutrición del NUGAG, el cual estaba aún en curso y llevaba presentándose al Comité desde 2010. La nota técnica contiene resúmenes de la evidencia disponible y presenta diversos principios que subyacen en la gestión dietética de la malnutrición aguda moderada en los niños, con una propuesta de perfil de composición de nutrientes para los alimentos complementarios pertinente para aquellas situaciones en las que pueda garantizarse su uso.

³ CX/NFSDU 12/34/3

26. Algunas delegaciones expresaron su agradecimiento a la FAO y la OMS por el establecimiento de la JEMNU, ya que proporcionaría la base científica para el trabajo del Comité y podría ser especialmente relevante para algunas cuestiones que actualmente están siendo sometidas a examen, especialmente, las referentes a los VRN para vitaminas y minerales y a los VRN-ENT. El Comité señaló que el vídeo “Healthy Food, Healthy Child” (Alimentos saludables, niños sanos), en el que se presenta una de las actividades del proyecto de la UE y la FAO basado en la puesta en marcha de instalaciones alimentarias en Camboya destinadas al aumento de la diversidad de los regímenes alimentarios y a la mejora de las prácticas alimentarias familiares, ya se encontraba disponible en el sitio web de la FAO, en <http://www.fao.org/ag/humannutrition/nutritioneducation/70106/en/>.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS (CAC/GL 8-1991) (tema 3 del programa)⁴

27. El Comité recordó que el anteproyecto de revisión había sido adoptado en el trámite 5 y remitido al trámite 6 en el 35.º período de sesiones de la Comisión.

28. El Comité convino en centrarse en las secciones que aún no se habían completado en la última reunión y que requerían un debate más profundo: el texto entre corchetes de la sección 6.5 y el anexo, que no pudieron examinarse por falta de tiempo. Algunas delegaciones y observadores expresaron la opinión de que también era necesario debatir en mayor profundidad otras secciones a fin de abordar todas las observaciones remitidas por escrito. Otras delegaciones señalaron que el texto había sido extensamente debatido en las sesiones anteriores y que era importante finalizar la revisión de las Directrices en la presente reunión. Tras cierto debate, el Comité acordó examinar primero las cuestiones pendientes para analizar a continuación otras propuestas que se hubieran presentado.

29. Tras examinar las secciones mencionadas a continuación, el Comité realizó varias modificaciones y presentó diversas observaciones, además de enmiendas a la redacción.

Sección 6.5. Carbohidratos

30. El Comité recordó que, en su última reunión, no pudo alcanzar una conclusión acerca de la disposición relativa a los edulcorantes nutritivos de la sección 6.5.1 y que el texto siguiente se había conservado entre corchetes: “Si se emplean edulcorantes nutritivos, ello debería hacerse con poca frecuencia.”

31. El Comité mantuvo un largo debate y examinó diversas propuestas alternativas al término “edulcorantes nutritivos”. Una delegación propuso el uso de “azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius, y/u otros carbohidratos edulcorantes, como la miel”, expresión que ya había utilizado el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas a fin de evitar la confusión, puesto que el término “edulcorantes” puede abarcar distintos tipos de productos. Otras delegaciones sugirieron que se hiciera referencia a “azúcares”, según se define en las Directrices sobre etiquetado nutricional. El representante de la OMS propuso el uso del término “azúcares libres” para incluir así a todos los nutrientes que podrían emplearse para edulcorar los preparados alimenticios.

32. Varias delegaciones se mostraron a favor de la eliminación del texto entre corchetes al considerar que no aportaba ninguna orientación valiosa, ya que la expresión “con poca frecuencia” era imprecisa y no había ninguna evidencia para extraer de ella un valor numérico. Algunas delegaciones propusieron redacciones alternativas que hacían referencia al 10% de las necesidades de energía como valor numérico, o una recomendación acerca de los niveles, que debían ser “tan bajos como fuera posible”. Otras delegaciones se mostraron conformes con el texto actual al considerar que aportaba una orientación general acerca de la necesidad de limitar el uso de los edulcorantes.

33. Tras cierto debate, se recordó que la justificación de esta necesidad se basaba en la limitación del uso de nutrientes que aportaban un sabor dulce al producto y se aclaró también que la sección hacía referencia a los carbohidratos y no a los ingredientes. Por consiguiente, se acordó que la redacción debía estipular que “la adición de carbohidratos con efecto edulcorante debe hacerse con poca frecuencia”.

⁴ Apéndice IV de REP12/NFSDU, CL 2012/19-NFSDU, CX/NFSDU 12/34/4 (observaciones de Brasil, Chile, Costa Rica, Estados Unidos de América, Filipinas, Ghana, Japón, Nueva Zelanda, GAIN, la IBFAN y la IACFO), CX/NFSDU 12/34/4-Add.1 (observaciones de Botsuana, Malasia, México, Nigeria, Tailandia, la Unión Europea y las ISDI), CRD 8 (observaciones de Indonesia), CRD 18 (observaciones de las ISDI), CRD 20 (observaciones de la República de Corea)

Anexo

34. El Comité convino en conservar el anexo de las Directrices, ya que aportaba orientación con respecto a la selección y la cantidad de vitaminas y minerales. Se eliminó la lista de requerimientos promedios estimados y se conservaron las ingestas de nutrientes de referencia (RNI) definidas en el *informe de la FAO/OMS sobre las necesidades de vitaminas y minerales en la nutrición humana*. Se acordó que la cantidad total sugerida de cada una de estas vitaminas y cada uno de estos minerales contenidos en una ración diaria debía ser equivalente por lo menos al 50% de las RNI o del nivel individual de nutrientes (INL₉₈), en lugar de al 70%, teniendo en cuenta otras fuentes de nutrientes procedentes de la leche materna y las dietas locales, y se eliminó la columna. Se modificaron las notas a pie de página de acuerdo con estos cambios y se modificó su redacción para aportar mayor claridad con respecto a los valores del hierro y del zinc.

Otras cuestiones

Sección 4. Materias primas e ingredientes apropiados

35. Con respecto a la sección 4.1.3 (Harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas), una delegación expresó la opinión de que las harinas de semillas oleaginosas desgrasadas no debían permitirse en los preparados alimenticios y reiteró las inquietudes expresadas a este respecto en la última reunión.

Sección 5. Tecnologías para la elaboración y sus efectos

36. Se acordó, con respecto a la sección 5.2.3, que era necesaria una cocción “adecuada” en lugar de “prolongada” para gelatinizar las partes amiláceas, puesto que los tiempos de cocción pueden variar en función de los ingredientes.

37. El Comité tomó nota de una propuesta para prohibir el uso de ingredientes tratados con radiación ionizante a fin de que el texto guardase coherencia con la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981), aunque se mantuvo el texto actual. Algunas delegaciones propusieron que se prohibiera el uso de ingredientes genéticamente modificados en vista de los posibles efectos perjudiciales para la salud. La delegación de Ghana indicó que esta cuestión ya se había debatido en el grupo de trabajo, que no se había alcanzado consenso alguno al respecto y que, puesto que no se disponía de ninguna prueba científica, no se había incluido en las Directrices. También se hizo constar que siempre existía la posibilidad de revisar los textos del Codex si surgían nuevas pruebas científicas.

Sección 7. Contaminantes

38. El Comité convino en actualizar el texto de la sección 7.2 (Otros contaminantes) para que guardara coherencia con la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981).

Sección 10. Etiquetado

39. A colación de una propuesta acerca del etiquetado de los alérgenos, el Comité recordó que la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* exigía la declaración de los alérgenos de todos los alimentos.

40. Algunas delegaciones y observadores sugirieron nuevas disposiciones sobre el etiquetado que garantizaran que la presentación y comercialización de los preparados alimenticios no induzcan a error a los consumidores, ni se confundan con preparados para lactantes ni desalienten la lactancia materna y advirtieron de que estos productos no debían llevar la misma marca que los preparados para lactantes. Después de cierto debate, el Comité acordó añadir una nueva sección 11: “Los productos regulados por las presentes Directrices no son sucedáneos de la leche materna y no deberán presentarse como tales”, en consonancia con la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños*.

Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños

41. El Comité acordó hacer avanzar el anteproyecto de revisión hasta el trámite 8 para su adopción en el 36.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el apéndice II).

PRINCIPIOS PARA LA ELABORACIÓN Y LA REVISIÓN DE VRN CON FINES DE ETIQUETADO PARA NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO (tema 4 del programa)

PRINCIPIOS GENERALES PARA ESTABLECER LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES PARA NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN GENERAL (VRN-ENT) (tema 4a del programa)⁵

42. El Comité recordó que, en su última reunión, había devuelto el anteproyecto de Principios generales al trámite 2 y que había creado un GTE que se encargaría de redactar el anteproyecto a fin de que se examinara en la siguiente reunión.

43. En calidad de director del GTE, la delegación de Estados Unidos presentó el documento de trabajo y explicó que el GTE tenía varias tareas, entre ellas, el trabajo sobre el texto pendiente de resolución de los Principios generales para establecer VRN-ENT, la consolidación de los Principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y minerales y de los Principios generales para establecer VRN-ENT, y otras cuestiones relacionadas con los VRN. El Comité dio las gracias a las delegaciones de Estados Unidos, Tailandia y Chile, y al GTE por su excelente trabajo.

44. A continuación, el Comité examinó los textos del anexo B del documento CX/NFSDU 12/34/5, realizó las siguientes modificaciones y cambios en la redacción, y presentó las siguientes observaciones.

1. PREÁMBULO

45. El Comité acordó eliminar los corchetes del primer párrafo, de modo que los Gobiernos tuvieran flexibilidad para utilizar un nivel de evidencia distinto de la “evidencia científica convincente/generalmente reconocida” a la hora de establecer los VRN en sus respectivos países. En consecuencia, se decidió suprimir la última frase del primer punto de la sección 3.1. La delegación de Malasia propuso la eliminación del texto entre corchetes para aumentar el nivel de evidencia necesario.

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE VRN-ENT

46. Una delegación propuso que el primer punto de la sección 3.1 quedara redactado en los siguientes términos: “La evidencia científica convincente/generalmente reconocida pertinente o el nivel de evidencia comparable según la clasificación GRADE...”, puesto que la OMS ya no utiliza el término “convincente” sino la clasificación de la evidencia según el sistema GRADE.

47. En respuesta a la cuestión planteada acerca de los métodos de evaluación de la calidad de la evidencia, el representante de la OMS explicó que la clasificación y los criterios de la evidencia “convincente, probable, posible o insuficiente” se emplearon por primera vez en la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002¹ y posteriormente en la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2008². No obstante, a partir de la implantación del nuevo proceso de elaboración de directrices de la OMS en 2009, la OMS utiliza el enfoque GRADE (clasificación de las recomendaciones, valoración, elaboración y evaluación) para evaluar la calidad de los conjuntos de pruebas. El sistema GRADE clasifica la calidad de la evidencia como “alta”, “moderada”, “baja” o “muy baja”. Estas categorías de la calidad se aplican al conjunto de pruebas evaluado en función de las preguntas en formato PICO, que tienen en cuenta factores como el riesgo de sesgo, la incoherencia, la ausencia de evidencia científica directa, la imprecisión o el sesgo de la notificación. Los representantes de la OMS y la FAO informaron al Comité de que las JEMNU también emplearán los métodos GRADE en sus trabajos.

48. Algunas delegaciones señalaron que necesitaban tiempo para estudiar la propuesta. Otras delegaciones indicaron que únicamente debía tenerse en cuenta la evidencia convincente. Después de debatirlo, el Comité se mostró a favor del texto propuesto. Las delegaciones de Brasil y Malasia expresaron sus reservas por entender que no había tiempo suficiente para examinar la propuesta y consultarla con las partes interesadas a nivel nacional. (¿colocar quizás en el párrafo siguiente?)

⁵ CX/NFSDU 12/34/5, CX/NFSDU 12/34/5-Add.1 (observaciones de Canadá, Estados Unidos de América, Filipinas, Noruega, la República de Corea, Sudáfrica y el ICBA), CX/NFSDU 12/34/5-Add.2 (observaciones de Brasil, Costa Rica, la Federación de Rusia, Nigeria, la Unión Europea y Uruguay), CRD 8 (observaciones de Indonesia), CRD 12 (observaciones de la IDF), CRD 13 (observaciones de la NHF), CRD 15 (observaciones de FoodDrinkEurope), CRD 17 (observaciones de Tailandia), CRD 20 (observaciones de la República de Corea)

49. El representante de la OMS describió el enfoque actual sobre la evaluación que aparece en el manual de la OMS. El Comité acordó eliminar los corchetes del primer punto de la sección 3.1. La delegación de Brasil opinó que el texto debía mantenerse entre corchetes, ya que necesitaba un examen más exhaustivo. La delegación de Malasia mostró su desacuerdo con la segunda parte del texto del párrafo 3.1 y propuso su eliminación.

50. Con respecto a la nota al pie sobre la evidencia “convinciente”, el Comité convino en eliminar la primera de las dos referencias a la fuente de la definición, ya que el primer informe remite al segundo.

Estado del anteproyecto de Principios generales

51. El Comité decidió hacer avanzar el anteproyecto de Principios generales hasta el trámite 5/8 para su adopción en el 36.º período de sesiones de la Comisión (apéndice III). La delegación de Malasia se mostró contraria a esta decisión.

CONSOLIDACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS VRN DE VITAMINAS Y MINERALES Y DE LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA ESTABLECER VRN-ENT (tema 4b del programa)⁶

52. El Comité recordó que, en su última reunión, había acordado crear un GTE que, entre otras cosas, se encargaría de proponer, en un documento separado, un proyecto de anexo a las Directrices sobre etiquetado nutricional que consolidara el anexo sobre los principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y minerales, y sobre los principios generales para establecer VRN-ENT, a fin de proceder a su examen.

53. El Comité decidió consolidar estas dos directrices y someter a la Comisión el anexo consolidado con vistas a su adopción. La delegación de Malasia se mostró contraria a esta decisión.

54. Se aclaró que el texto consolidado no tenía por qué seguir el procedimiento por trámites, ya que las modificaciones se consideraban cambios en la redacción. El Comité examinó el anexo C de CX/NFSDU 12/34/5. Se presentaron las siguientes enmiendas y observaciones como complemento a los cambios en la redacción y los cambios en el tema 4a del programa derivados de otras enmiendas.

1. PREÁMBULO

55. El Comité acordó borrar el texto entre corchetes del segundo párrafo.

2. DEFINICIONES

56. En relación con las definiciones de VRN-N y VRN-ENT, el Comité convino adoptar la opción 2, que consistía en proponer al CCFL la modificación de la nueva definición de VRN para su inclusión en la sección 2 de las Directrices sobre etiquetado nutricional, sustituyendo en la definición de los valores de referencia de nutrientes la palabra “Incluyen” por “Comprenden” para aclarar que solo existen dos tipos de VRN (apéndice VI).

57. El Comité acordó emplear en la definición del nivel individual de nutrientes 98 (sección 2.4 del documento original) el término “valor de referencia de ingesta diaria”, ya que el término original podría generar confusión con los VRN.

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE VRN

58. En la sección 3.2.1.2, el Comité decidió eliminar los corchetes de “VRN-N” y suprimir el texto alternativo.

Estado del Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes

59. El Comité acordó remitir el texto consolidado a la 41.ª reunión del CCFL para su examen y al 36.º período de sesiones de la Comisión para su adopción (apéndice IV).

⁶ CX/NFSDU 12/34/5

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VRN) (tema 4c del programa)⁷

60. El Comité recordó que, en su última reunión, había remitido a la Comisión en el trámite 5/8 el anteproyecto de VRN para los ácidos grasos saturados y el sodio, y que la Comisión lo había adoptado en el trámite 5 para su examen posterior por el Comité en función del resultado del trabajo de la OMS sobre el sodio y los ácidos grasos saturados.

61. La delegación de Filipinas manifestó su desacuerdo con la propuesta de VRN-ENT para la grasa saturada, basando su decisión en los diferentes efectos que esta tiene sobre los lípidos en sangre y las distintas propiedades biológicas, efectos fisiológicos y propiedades metabólicas que muestran los diferentes ácidos grasos saturados, entre otras razones. La delegación de Malasia se manifestó en contra de establecer un VRN para los ácidos grasos saturados, alegando que en la última reunión del Comité no se había alcanzado un consenso sobre la cuestión; que debían tenerse en cuenta los efectos de los distintos AGS, ya que no todos elevaban el nivel de colesterol en sangre; y que algunos estudios sugerían que la ingesta de AGS no se podía asociar de forma clara a las ENT. Esta delegación también opinó que el Comité debía respetar las conclusiones de la Comisión y esperar el resultado del trabajo de la OMS. Las delegaciones de Pakistán y Filipinas así como los observadores de la IDF y la NHF respaldaron este punto de vista.

62. Algunas delegaciones se mostraron a favor de hacer avanzar los VRN al trámite 8, ya que se basaban en una evidencia científica convincente, incluido el informe de la Consulta mixta de expertos sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana; la declaración del sodio y los ácidos grasos saturados era obligatoria en las Directrices sobre etiquetado nutricional, cuando resultara aplicable la declaración de nutrientes; el trabajo era importante para poner en práctica la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud; y los países en desarrollo necesitaban dichas orientaciones. Una delegación señaló que, en caso de establecerse un VRN para un ácido graso saturado concreto, el valor podría ser más restrictivo; que estas directrices ofrecían flexibilidad a los Gobiernos para que elaboraran unos VRN concretos para una población determinada; y que, además, las recomendaciones de la FAO/OMS hacían referencia a la ingesta total de AGS en el régimen alimentario.

63. En respuesta a la pregunta planteada acerca del trabajo en curso del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG con respecto a la elaboración de directrices actualizadas sobre los AGS y los AGT, el representante de la OMS señaló que la OMS continuará informando al Comité acerca del progreso y los resultados del trabajo. No obstante, basándose en la evidencia disponible y en las recomendaciones hasta la fecha, incluidas las consultas mixtas de expertos FAO/OMS y las directrices de las OMS, la OMS respaldaría la propuesta de 20 g como VRN-ENT para los AGS. Con respecto a la propuesta de 2000 mg como VRN-ENT del sodio, el representante de la OMS señaló que la nueva directriz de la OMS sobre la ingesta de sodio para los adultos y los niños (2012) también avala el valor, por lo que solicitó que también se hiciera referencia a esta.

64. Se aclaró que el Comité podía hacer avanzar los VRN hasta el trámite 8 si así lo acordaba, independientemente de que el resultado de la revisión sistemática estuviera o no disponible.

Estado del Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes

65. El Comité acordó hacer avanzar el Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes, de 20 g para los ácidos grasos saturados y de 2000 mg para el sodio, hasta el trámite 8 para su adopción en el 36.º período de sesiones de la Comisión (apéndice V). Las delegaciones de Malasia y Filipinas expresaron su objeción ante el VRN para los ácidos grasos saturados.

OTRAS RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON EL TEMA 4 DEL PROGRAMA

66. La delegación de Tailandia, en calidad de codirector del GTE, explicó el trabajo de este grupo, incluidas las posibles fuentes de datos adecuadas para evaluar la evidencia convincente además de las fuentes de datos de la FAO/OMS y el nuevo trabajo sobre el VRN para las proteínas.

⁷ Apéndice III de REP12/NFSDU, CL 2012/19-NFSDU, CX/NFSDU 12/34/7 (observaciones de Brasil, Costa Rica, Estados Unidos de América, Filipinas, Japón y Nueva Zelanda), CX/NFSDU 12/34/7-Add.1 (observaciones de Tailandia), CRD 9 (observaciones de Malasia)

Sección 3.4.4 de las Directrices sobre etiquetado nutricional

67. El Comité examinó la propuesta del GTE de modificar la sección 3.4.4 de las Directrices en la parte relacionada con la lista de VRN. En este sentido, se mostró a favor de las siguientes enmiendas, que complementan los cambios en la redacción y los cambios derivados de otras enmiendas.

68. El Comité acordó sustituir “lograr una ingesta dietética total sana” por “realizar elecciones que contribuyan a una ingesta...” en el tercer párrafo, a fin de aumentar la coherencia, y eliminar los corchetes del cuarto párrafo. También decidió introducir notas a pie de página para los ácidos grasos saturados y el sodio, para indicar la referencia adecuada.

69. Por último, convino remitir el texto modificado al CCFL para que lo examinara (apéndice VI).

VRN para las proteínas

70. El Comité examinó la propuesta del GTE de revisar el VRN para las proteínas. Algunas delegaciones preguntaron si se trataba de un asunto prioritario y señalaron que la evaluación reciente de la EFSA avalaba el VRN de 50 g.

71. Otras delegaciones apoyaron el trabajo, ya que la consulta mixta de expertos OMS/FAO/UNU de 2002 y los datos procedentes de organismos científicos competentes reconocidos ofrecían una base científica para el mismo.

72. Se aclaró que el trabajo sobre el VRN para las proteínas ya se había cubierto en el Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional, y que no resultaba necesaria una nueva propuesta de trabajo. Por tanto, el Comité decidió que el GTE dedicado a los VRN relativos a las vitaminas y minerales (véase el tema 5 del programa) se encargara del examen del VRN para las proteínas.

Otros asuntos

73. La delegación de Estados Unidos señaló que prepararía un documento de debate sobre un posible VRN para el potasio con relación al riesgo de ENT y examinaría las fuentes de datos adecuadas de la FAO/OMS así como de organismos científicos competentes reconocidos.

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES ADICIONALES O REVISADOS CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (tema 5 del programa)⁸

74. El Comité recordó que en su última reunión había examinado el informe presentado por la FAO y la OMS acerca de la *Revisión de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales existentes*, y había acordado que un grupo de trabajo electrónico (GTE) dirigido por Australia examinara todos los valores de referencia de nutrientes (VRN) relativos a las vitaminas y minerales incluidos en el apéndice IV de ALINORM 10/33/26 basándose en el informe y en los *Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y minerales para la población general*, y formulara recomendaciones sobre los VRN relativos a las vitaminas y los minerales para la población general a fin de que, en la siguiente reunión, se presentaran observaciones sobre las mismas y se examinaran.

75. La delegación de Australia señaló que en el proceso de selección de los VRN se habían aplicado los *Principios generales*, y reconoció que podían adoptarse diversos enfoques y que los cálculos de los datos y los aspectos relacionados utilizados para derivar un elemento de comparación de la hoja de cálculo de la FAO/OMS se habían incluido en el anexo 4. El GTE había examinado los posibles VRN derivados de las ingestas de nutrientes recomendadas (RNI) de la FAO/OMS y aquellos para los que no se habían establecido RNI y que se basaban en las ingestas dietéticas de referencia (DRI) del Institute of Medicine (IOM). Los posibles VRN se habían agrupado en diversas categorías en función de su adecuación.

76. El Comité agradeció a la delegación de Australia y al grupo de trabajo el completo trabajo realizado sobre estos asuntos tan complejos y debatió sus recomendaciones, tal como se expone a continuación.

⁸ CX/NFSDU 12/34/8, CX/NFSDU 12/34/8-Add.1 (observaciones de Canadá, Estados Unidos de América, Filipinas, Sudáfrica, Uruguay y la IADSA), CX/NFSDU 12/34/8-Add.2 (observaciones de Brasil, Costa Rica, Chile, Nueva Zelanda, la Unión Europea, el ICGMA y la IDF), CRD 8 (observaciones de Indonesia), CRD 10 (observaciones de Chile), CRD 12 (observaciones de la IDF), CRD 13 (observaciones de la NHF), CRD 15 (observaciones de FoodDrink Europe)

Sodio y potasio

77. Por lo que respecta a la recomendación de no examinar unos VRN para el sodio y el potasio, se recordó que, hasta el momento, el Comité únicamente había examinado un VRN-ENT para el sodio y que la reunión actual había acordado en el tema 4 del programa el examen, en la próxima reunión, de un documento de debate sobre el potasio en relación con las ENT. El Comité acordó que la cuestión relativa a si podrían establecerse VRN en función de la idoneidad del régimen alimentario y la reducción del riesgo de ENT debía ser objeto de debate en un momento posterior.

VRN adecuados derivados de las RNI de la FAO/OMS

78. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo consistentes en establecer unos VRN nuevos o revisados para las siguientes vitaminas y minerales, derivados de las RNI de la FAO/OMS y considerados adecuados: vitamina K, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, folato, vitamina B12, pantotenato, biotina, calcio y yodo.

79. Algunas delegaciones indicaron que los valores para determinadas vitaminas y algunos minerales eran demasiado bajos y no debían clasificarse como adecuados, y que a nivel nacional estaban experimentando problemas relacionados con deficiencias de micronutrientes. Otras delegaciones se manifestaron a favor de los valores propuestos, ya que se habían derivado de recomendaciones de la FAO/OMS basadas en los datos científicos y podían aplicarse a nivel nacional.

80. Un observador señaló que los valores propuestos para los VRN eran demasiado bajos y debían aumentarse para garantizar una salud óptima y para que reflejaran los estudios científicos actuales. También indicó que los niveles de calcio y magnesio debían estar equilibrados. Una delegación apoyó esta opinión.

81. Otro observador respaldó los valores del cuadro 1, con la excepción del valor para la biotina, para la que la evidencia científica justifica un nivel mayor, y señaló que no planteaban problemas relacionados con la seguridad.

82. Un tercer observador opinó que el valor establecido para el calcio era demasiado elevado para los fines del etiquetado y podía impedir el uso de declaraciones de propiedades nutricionales en la leche y los productos lácteos como fuente de calcio. También propuso que la vitamina K se presentara como K1 y K2.

83. La delegación de Australia aclaró el modo en que se habían derivado los valores y recordó que se habían previsto para una población sana y que los Principios permitían a los Gobiernos fijar VRN a nivel nacional si lo estimaban necesario. En relación con las vitaminas K1 y K2, la delegación comentó que, en la mayoría de los países en los que se habían indicado los valores, no se había realizado la distinción entre los isómeros.

84. El Comité convino en general que los VRN anteriores resultaban adecuados y por tanto podían incluirse en las Directrices sobre etiquetado nutricional, y mencionó algunas cuestiones relativas a la conveniencia de adoptar únicamente una lista parcial de VRN mientras siguiera siendo necesario continuar con el trabajo sobre otros valores. Sin embargo, se acordó que esto permitiría que se avanzara en la actualización de los VRN.

85. El Comité decidió hacer avanzar los valores mencionados anteriormente hasta el trámite 5/8 para su adopción en el 36.º período de sesiones de la Comisión (véase el apéndice VII y el párr. 103).

Otros VRN derivados de las RNI de la FAO/OMS

86. El Comité se mostró de acuerdo con la conclusión del grupo de trabajo en la que indicaba que los siguientes VRN relativos a las vitaminas y los minerales, y derivados de las RNI de la FAO/OMS, eran potencialmente inadecuados para su uso en el etiquetado nutricional del Codex: vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina C, magnesio y selenio. A continuación, debatió sobre el modo de proceder.

87. En este sentido, decidió que, a través de las JEMNU, podía solicitarse el asesoramiento científico de la FAO/OMS sobre la adecuación de estos VRN y que, para ello, debían formularse determinadas cuestiones para su examen en la próxima reunión. Quizá convendría que un grupo de trabajo electrónico se encargara de formularlas. Los representantes de la FAO y la OMS señalaron que las solicitudes debían ordenarse en función de su prioridad, que las preguntas debían formularse con claridad y que los plazos dependerían de la naturaleza de las preguntas y los recursos disponibles.

88. El Comité tomó nota de la información sobre el proceso seguido en Estados Unidos para elaborar VRN y recibió la noticia de que, en la UE, la EFSA estaba realizando una revisión completa de las vitaminas y los minerales que finalizaría en 2015.

Hierro y zinc

89. El Comité tomó nota de que, aunque los VRN para el hierro y el zinc se derivan de las RNI de la FAO/OMS, se consideran de forma independiente por sus múltiples valores basados en los distintos porcentajes de absorción en función de las dietas nacionales, y de que no existía consenso en el grupo de trabajo sobre el número de VRN que debían establecerse.

90. Algunos observadores se mostraron a favor de un enfoque pragmático consistente en establecer un único porcentaje a nivel internacional, ya que, en vista de los datos actuales, no resultaba posible establecer valores diferentes. También se señaló que, a nivel nacional, los países podían determinar los VRN correspondientes al porcentaje de absorción del hierro y el zinc en las dietas nacionales. Otro observador opinó que debían establecerse distintos valores para los hombres y las mujeres.

91. El Comité convino que las cuestiones relacionadas con los VRN para el hierro y el zinc no podían abordarse en este momento y necesitaban un mayor examen.

Otros VRN

92. El Comité acordó que se dejarían de lado otros posibles VRN relativos a las vitaminas y los minerales que no se hubieran derivado de las RNI de la FAO/OMS y que se basaran en las ingestas dietéticas de referencia (DRI) del Institute of Medicine (IOM) a fin de examinarlos en un momento posterior: fósforo, cloro, cobre, flúor, manganeso, cromo y molibdeno.

Organismo científico competente reconocido

93. El Comité se mostró en general de acuerdo con el enfoque descrito en el proceso para establecer el futuro trabajo y examinó la definición de trabajo de “organismo científico competente reconocido” propuesta por el grupo de trabajo con el objetivo de establecer VRN. Se acordó hacer referencia a las “autoridades nacionales o regionales” y se solicitó a la Secretaría del Codex la aclaración del término adecuado. Asimismo, se introdujeron otras modificaciones para aportar mayor claridad. Con motivo de una propuesta consistente en hacer referencia a organizaciones respaldadas por alguna agencia de Naciones Unidas, el representante de la OMS aclaró que únicamente la FAO y la OMS podían elaborar normas y ofrecer asesoramiento científico. El texto se modificó en consecuencia y el Comité se puso de acuerdo sobre la siguiente definición de trabajo:

Organismo científico competente reconocido (OCCR)

A los efectos de establecer valores de referencia de nutrientes del Codex, un organismo científico competente reconocido es toda organización apoyada por uno o varios Gobiernos, autoridades nacionales o regionales, la FAO o la OMS para ofrecer, previa solicitud, asesoramiento científico independiente, competente y transparente* sobre los valores de referencia de la ingesta dietética y cuyo asesoramiento está reconocido al usarse en la elaboración de políticas en uno o más países.

* Al recibir asesoramiento científico transparente, el Comité tendría acceso al material examinado por el OCCR a la hora de establecer un valor de referencia de la ingesta diaria para comprender el modo en que se derivó dicho valor.

94. El Comité señaló que esta definición se había elaborado para usarse en el proceso de selección de VRN y no para incluirse en las Directrices sobre etiquetado nutricional.

Factores de conversión

95. El Comité debatió sobre los factores de conversión que debían incluirse tras la lista de VRN en la sección 3.4.4 de las Directrices.

96. Se mostró de acuerdo con el factor de conversión propuesto para la niacina y debatió sobre el factor de conversión para el folato. Algunas delegaciones señalaron que era prematuro establecer equivalentes alimentarios para el folato y el ácido fólico, ya que variaban según el modo de consumo: complemento ingerido de forma independiente, alimento enriquecido o folato presente de forma natural en los alimentos. Se hizo constar que los valores propuestos procedían del informe del IOM y que estos hacían referencia al ácido fólico añadido al alimento o al complemento consumido con el alimento, cuestión que aparecía aclarada en el cuadro.

97. Tras cierto debate, también se acordó introducir una nota en el cuadro para indicar que los factores de conversión pretendían ofrecer información de apoyo a las autoridades nacionales pero no armonizar directamente los factores de conversión. Una delegación señaló esta cuestión pero no estuvo de acuerdo en que este texto se incorporara a las Directrices sobre etiquetado nutricional.

98. El Comité decidió que los factores de conversión para las vitaminas A y E debían examinarse con mayor detalle en la próxima reunión.

Notas a pie de página

99. En la sección 3.4.4 de las Directrices sobre etiquetado nutricional, el Comité decidió eliminar lo siguiente:

- La nota 7 a pie de página relativa a la revisión de las listas de nutrientes, ya que siempre es posible actualizar los textos del Codex en función de los nuevos avances.
- La nota 9 a pie de página sobre los VRN para la vitamina D, la niacina y el yodo, ya que el preámbulo de los Principios generales menciona que los Gobiernos pueden tener en cuenta la idoneidad de los principios generales, así como otros factores específicos a la hora de establecer sus propios valores de referencia de nutrientes. (Coherencia: comenzar con mayúscula o minúscula)

100. Se acordó que la propuesta de eliminación de la segunda oración de la nota 9 a pie de página sobre el hierro y el zinc del documento CX/NFSDU 12/34/8 requería un examen más detallado.

Otros asuntos

101. El Comité no debatió de forma concreta las demás recomendaciones del documento de trabajo y acordó que el grupo de trabajo electrónico debía examinarlas con mayor detalle (ver más abajo), en especial la cuestión relativa a la sustitución de la “biodisponibilidad” por la “absorción” del hierro y el zinc, y la inclusión de descripciones dietéticas relativas a los porcentajes de absorción del hierro y el zinc establecidos.

Trabajo futuro

102. El Comité acordó continuar con el trabajo sobre los VRN, para lo cual decidió crear un grupo de trabajo electrónico dirigido por Australia que tuviera el inglés como idioma de trabajo y el siguiente mandato:

1. Recomendar posibles VRN-N adicionales o revisados para las vitaminas A, D, E y C, el magnesio, el selenio, el hierro y el zinc, y factores de conversión pertinentes, elaborados de acuerdo con el siguiente proceso:
 - a) seleccionar uno o más organismos científicos competentes reconocidos (OCCR) siguiendo la definición de trabajo del Comité sobre los OCCR;
 - b) extraer posibles VRN-N de los valores de referencia de la ingesta diaria que indiquen cada OCCR seleccionado y la FAO/OMS para las vitaminas y los minerales anteriores, de acuerdo con los Principios generales pertinentes;
 - c) i) evaluar las características de los posibles VRN-N para su aplicación a nivel internacional y los factores de conversión correspondientes, y establecer unas recomendaciones provisionales;
- y
- ii) determinar si algunas de las evaluaciones del punto c)-i) o todas ellas deben remitirse a la FAO/OMS para recabar su asesoramiento científico y, si es así, redactar las preguntas adecuadas para la FAO/OMS.

- 2 Revisar el VRN para las proteínas de conformidad con los Principios generales pertinentes y, si resulta adecuado, recomendar un posible VRN-N revisado para las proteínas.
- 3 Revisar la definición de trabajo de OCCR y, si resulta adecuado, recomendar una definición definitiva de OCCR.

Estado del Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices sobre etiquetado nutricional

103. El Comité acordó hacer avanzar hasta el trámite 5/8 el anteproyecto de VRN para la vitamina K, la tiamina, la riboflavina, la niacina, la vitamina B6, el folato, la vitamina B12, el pantotenato, la biotina, el calcio y el yodo, junto con los factores de conversión para el folato y la niacina, y las notas a pie de página correspondientes (véase el apéndice VII). Los demás valores se devolvieron a un trámite anterior para que, tal como se ha señalado antes, el grupo de trabajo siguiera debatiendo sobre ellos, se realizaran observaciones en el trámite 3 y se examinaran en la próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 9-1987) (tema 6 del programa)⁹

104. El Comité recordó que en su última reunión había examinado el informe del grupo de trabajo físico que se reunió poco antes de dicha reunión, pero no había podido examinar el documento de forma exhaustiva por falta de tiempo. Había decidido que un GTE dirigido por Canadá y codirigido por Nueva Zelanda se encargara de redactar un nuevo anteproyecto de revisión.

105. La delegación de Canadá señaló que el grupo de trabajo había acordado continuar con una estructura dividida en “Ámbito de aplicación”, “Definiciones”, “Principios” y “Principios para tipos específicos de adición de nutrientes”, debiendo adoptarse una decisión final sobre el nombre de las secciones. La delegación señaló que las principales discrepancias estaban relacionadas con la necesidad de subsecciones sobre los tipos específicos de adición y propuso debatir primero los fundamentos de contar con principios sobre la restitución, la equivalencia nutricional de los alimentos sucedáneos y los alimentos para fines especiales, y con la sección 4.1 en cuanto a si únicamente aborda la adición obligatoria o trata de forma más genérica la adición de nutrientes esenciales para abordar una necesidad evidente para la salud pública, antes de proceder con el examen del documento disposición a disposición.

106. El Comité agradeció a Canadá, Nueva Zelanda y el grupo de trabajo la excelente y completa labor llevada a cabo en la revisión.

Consideraciones generales

107. El Comité debatió si resultaba necesario incluir distintas subsecciones para los tipos específicos de adición de nutrientes esenciales, como la restitución o la equivalencia nutricional, ya que se especificaba que la adición de nutrientes debía ser racional y segura. Algunas delegaciones se mostraron a favor de conservar estas secciones presentes en el documento original a fin de proporcionar más orientación a los Gobiernos y aclarar el significado de la adición racional y segura, mientras que otras delegaciones consideraban que debían eliminarse, puesto que la adición “racional y segura” ya cubría dichos requisitos.

108. El Comité debatió si los alimentos para regímenes especiales o los alimentos para fines especiales debían incluirse en los Principios, ya que algunas delegaciones consideraban que debían quedar excluidos.

109. Una delegación sugirió eliminar la definición de “alimentos para fines especiales” de la sección 2.9, puesto que el principio incluido en la sección 4.4. (Adición de nutrientes a alimentos para fines especiales) ya estaba cubierto por los principios fundamentales. Otras delegaciones propusieron hacer referencia a la definición actual de alimentos para regímenes especiales. Se propusieron algunos cambios al ámbito de aplicación y parecía haber consenso sobre la eliminación de la sección 4.4, aunque sigue siendo necesario un debate más profundo sobre los demás tipos de adición.

⁹ CX/NFSDU 12/34/9, CX/NFSDU 12/34/9-Add.1 (observaciones de Brasil, Filipinas, la IADSA y el ICBA), CX/NFSDU 12/34/9-Add.2 (observaciones de Canadá, Costa Rica, Chile, Estados Unidos de América, Noruega, Nueva Zelanda, Tailandia, la Unión Europea, el ICGMA y la IDF), CRD 8 (observaciones de Indonesia), CRD 9 (observaciones de Malasia), CRD 11 (observaciones de Chile), CRD 16 (observaciones de México)

110. Varias delegaciones indicaron que debía separarse claramente la adición de nutrientes obligatoria de la voluntaria en determinadas secciones y que, si la sección 4.1.1 resultaba aplicable a ambos tipos de adición, podría producirse cierta confusión sobre el modo de demostrar una necesidad de salud pública a las autoridades. Otras delegaciones comentaron que la necesidad de salud pública debía demostrarse tanto en la adición obligatoria como en la voluntaria. Algunas delegaciones hicieron constar que tanto la adición voluntaria como la obligatoria pueden satisfacer las necesidades de salud pública.

111. El Comité examinó algunas de las secciones señaladas a continuación. Al no alcanzarse ninguna conclusión sobre ninguna de las propuestas que se plantearon para su examen durante la nueva redacción del texto en una fase posterior, todas las propuestas planteadas se colocaron entre corchetes.

Introducción

112. Algunas delegaciones mostraron su preferencia por el uso del término “Principios” en lugar del título actual, “Principios generales”, y se señaló que se volvería a examinar toda la terminología durante el debate posterior de todo el documento.

113. El Comité tomó nota de una propuesta esgrimida por la delegación de la Unión Europea consistente en la reintroducción de las disposiciones sobre los fines de la adición de nutrientes esenciales a los alimentos en el apartado introductorio en lugar de en la sección 3 sobre los principios. La delegación de Estados Unidos señaló que, en la 32.^a reunión del Comité, se había acordado trasladar el texto a la sección 3.

114. El Comité examinó una propuesta de adición del siguiente texto al final del párrafo “(Principios...) que impiden la adición indiscriminada de nutrientes a los alimentos”. Algunas delegaciones se manifestaron a favor de esta adición para reforzar las disposiciones de la introducción al indicar que se trata de una adición “racional y segura”, mientras que otras delegaciones consideraron que no era necesaria. No se alcanzó ninguna conclusión en este momento. El Comité examinó la posibilidad de sustituir las autoridades “nacionales” por “oficiales”, ya que incluiría a las autoridades regionales y nacionales, y se empleaba en otros textos del Codex.

Sección 1. Ámbito de aplicación

115. El Comité debatió en profundidad la exclusión o no de los preparados para lactantes del Ámbito de aplicación. Varias delegaciones no apoyaron la inclusión de una excepción que solo hiciera referencia a los preparados para lactantes y señalaron que en otras normas, además de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes*, se establecían unos niveles específicos de vitaminas y minerales. Otras delegaciones consideraron que los preparados para lactantes debían excluirse por ser el único alimento consumido por los lactantes de una determinada franja de edad. El Comité no pudo alcanzar ninguna conclusión y convino que la cuestión precisaba de un examen más exhaustivo.

Sección 2. Definiciones

116. En la sección 2.6 sobre la adición obligatoria se realizaron algunas modificaciones para introducir una mayor claridad pero no existió ningún consenso sobre la propuesta de introducir la expresión “como parte de una norma alimentaria”.

117. En la sección 2.7 sobre la adición voluntaria, algunas delegaciones propusieron aclarar que también el enriquecimiento voluntario debía estar claramente justificado y sometido al control de las autoridades oficiales, y se propusieron varios términos: las autoridades oficiales permiten a los fabricantes de alimentos añadir unos nutrientes; los fabricantes deciden añadir unos nutrientes esenciales “con arreglo a” o “de conformidad con” la legislación nacional; o alusiones a los fines de las Directrices o a los principios del Codex. El Comité no pudo alcanzar ninguna conclusión y decidió conservar todas las alternativas para un examen más exhaustivo de las mismas.

Sección 3. Principios

118. El Comité examinó las propuestas de referencia a principios “generales” o “globales” del título de la sección para diferenciar los principios de las secciones 3 y 4; y, para evitar las confusiones con el título del documento, se decidió dejar únicamente “Principios”.

119. En las secciones 3.1.1 y 3.1.3, se propuso hacer referencia a la prevención además de a la corrección de una deficiencia demostrada. Algunas delegaciones y un observador presentaron objeciones a este término, ya que las declaraciones sobre la prevención y cura de enfermedades no están permitidas en el Codex. Otras delegaciones consideraron que la sección debía reflejar la secuencia lógica entre la corrección de deficiencias, la reducción del riesgo, el mantenimiento de la salud y el estado nutricional, y la garantía de la calidad nutricional de los alimentos. También se sugirió una cierta reestructuración. Una delegación llamó la atención sobre la posibilidad de que se realizaran declaraciones de propiedades saludables engañosas relacionadas con la prevención de enfermedades. Otra delegación comentó que esta cuestión no estaba relacionada con la prevención de enfermedades sino con la prevención de una deficiencia de nutrientes. Algunos observadores respaldaron la referencia a la prevención de las deficiencias.

120. En la sección 3.1.3, hubo cierto acuerdo con respecto a pasar la última oración a la sección 4, ya que estaba más relacionada con los tipos de adición de nutrientes.

121. Se suprimió la primera oración de la sección 3.1.4 por ser innecesaria y se realizaron algunos cambios en la redacción para lograr una mayor claridad.

122. En la sección 3.1.4, el Comité tomó nota de una propuesta de inclusión del término “idealizar” y de las observaciones que señalaron que se trataba de un asunto cubierto por la prohibición de engañar al consumidor, y se indicó que esta cuestión podría debatirse al examinar con más detalle el documento.

Conclusión

123. El Comité reconoció la imposibilidad de avanzar más en el texto, ya que quedaban pendientes de solución muchas cuestiones esenciales para las que no había tiempo suficiente, y acordó crear un grupo de trabajo electrónico dirigido por Canadá y codirigido por Nueva Zelanda, con el inglés como idioma de trabajo, que se encargaría de examinar las observaciones realizadas por escrito y durante la reunión, y de preparar un proyecto de revisión a fin de que en la próxima reunión se presentaran observaciones y se examinara.

124. El Comité también acordó crear un grupo de trabajo físico antes de la próxima reunión para examinar el proyecto de revisión y las observaciones en el trámite 3.

Estado del anteproyecto de revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos

125. El Comité acordó devolver el anteproyecto de revisión al grupo de trabajo electrónico mencionado anteriormente para que modifique su redacción, se presenten observaciones en el trámite 3 y se examine en la próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS PARA INCLUIR UNA NUEVA PARTE B RELATIVA A LOS NIÑOS CON INSUFICIENCIA PONDERAL (tema 7 del programa)¹⁰

126. El Comité recordó que, en el 34.º período de sesiones de la Comisión, se había aprobado un nuevo trabajo sobre la inclusión de una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal en la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981), que en la última reunión del Comité no se pudo examinar el anteproyecto debido a la escasez de tiempo y que había decidido, a la luz de las observaciones presentadas por escrito, que un GTE dirigido por la India se encargara de redactar un nuevo anteproyecto de enmienda para hacerlo circular en el trámite 3 a fin de que se presentaran observaciones. Este anteproyecto se examinaría en la próxima reunión.

127. No obstante, el Comité hizo constar que no se había enviado al GTE una carta de invitación y que no se habían solicitado observaciones en el trámite 3 debido al retraso en la distribución del documento. La delegación de la India comunicó que había solicitado observaciones a los miembros del GTE establecido en 2011. No obstante, en algunos casos las personas de contacto habían cambiado, por lo que esos miembros no pudieron participar. Esta delegación también había tenido en cuenta las observaciones que había recibido de manera informal a la hora de redactar el nuevo documento.

¹⁰ CX/NFSDU 12/34/10, CRD 7 (observaciones de Tailandia)

128. A continuación, el Comité examinó el ámbito de aplicación del anteproyecto. La delegación de la India explicó que se había eliminado accidentalmente el término “niños pequeños” en la segunda línea y que la Norma se aplicaría a los alimentos destinados a los niños pequeños con insuficiencia ponderal.

129. Algunas delegaciones comentaron que necesitaban tiempo para estudiar el documento, ya que lo habían recibido con retraso. Varias delegaciones señalaron que los alimentos destinados a los niños que se encuentren en riesgo de insuficiencia ponderal debían cubrirse en la parte A de la Norma. La delegación de la India aclaró que la parte A no abordaba el problema con la suficiente profundidad.

130. El representante de la OMS manifestó la necesidad de una mayor aclaración del ámbito de aplicación de la propuesta de norma en cuanto a los alimentos a los que se destina. La insuficiencia ponderal, tanto si se entiende como -1 DE y superior o -2 DE y superior, es una combinación de emaciación y retraso en el crecimiento, y los niños que padecen emaciación y retraso en el crecimiento no tienen las mismas necesidades dietéticas. Además, el ámbito de aplicación recogido en el documento CX/NFSDU 12/34/10 incluye a aquellos en riesgo de padecer insuficiencia ponderal, lo que incluiría a todos los niños de determinados entornos, y que, por tanto, podría recogerse en la Norma existente. El representante de la OMS sugirió que quizás lo que la delegación de la India pretendía abordar era la malnutrición aguda moderada en los niños, la cual se calcula mediante el peso por la altura entre las puntuaciones z -3 y -2 de la mediana de las normas de crecimiento infantil de la OMS.

131. Una delegación señaló que la obesidad infantil también constituía un problema y expresó su preocupación por que la expresión “riesgo de insuficiencia ponderal” pudiera emplearse como herramienta de marketing para toda la población. La delegación de la India contestó que la Norma pretendía aumentar el contenido de cereales para proporcionar energía y proteínas a fin de combatir la insuficiencia ponderal. Asimismo, explicó que el retraso en el crecimiento aludía a una situación distinta que podía no ser corregida por dichos alimentos complementarios y que podría requerir alimentos medicinales o terapéuticos especiales. El Comité no consiguió alcanzar un consenso a este respecto.

132. Una delegación propuso modificar el ámbito de aplicación a “alimentos con un alto contenido energético y proteínico” para centrarse en la naturaleza del alimento en lugar de en la población a la que este va destinada. La delegación de la India se opuso a esta propuesta porque el ámbito de aplicación de la parte A se centra en la población de destino.

Estado del anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal

133. El Comité convino en establecer un GTE, dirigido por la India y codirigido por Botsuana, que trabajara en inglés, para que revisase el anteproyecto, con especial hincapié en el ámbito de aplicación y teniendo en cuenta las observaciones realizadas durante la reunión así como la nota técnica de la OMS “Food supplementation for children with moderate acute malnutrition” (Complementación alimentaria para los niños con malnutrición aguda moderada).

134. El Comité acordó devolver el anteproyecto de enmienda al grupo de trabajo mencionado para que modifique su redacción, se presenten observaciones en el trámite 3 y se examine en la próxima reunión.

135. El Comité hizo constar que la dirección del GTE debía preparar y remitir una carta de invitación a la Secretaría del Codex a la mayor brevedad para su distribución a todos los miembros y observadores.

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (tema 8 del programa)¹¹

136. El Comité recordó que, en su 32.^a reunión, había decidido que Nueva Zelanda preparase un documento de debate para examinar la conveniencia de revisar la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) en su totalidad o en parte y que en la última reunión se había acordado que se examinaría la cuestión en la siguiente reunión, puesto que no hubo tiempo de examinar el documento de debate.

¹¹ CX/NFSDU 12/34/11, CRD 2 (observaciones de Nigeria), CRD 5 (observaciones de Costa Rica), CRD 6, CRD 8 (observaciones de Indonesia), CRD 9 (observaciones de Malasia), CRD 19 (observaciones de Nueva Zelanda), CRD 20 (observaciones de la República de Corea)

137. La delegación de Nueva Zelanda explicó que la Norma se había elaborado hace más de 20 años, por lo que necesitaba actualizarse para tener en cuenta los avances tecnológicos y la diversificación de las normas sobre preparados complementarios en varios países. Por todo esto, la delegación propuso revisar la Norma y preguntó al Comité si debía revisarse en su totalidad o solo en parte. El Comité agradeció a Nueva Zelanda la elaboración del documento de debate.

138. El Comité acordó la revisión de la totalidad de la Norma. Varias delegaciones señalaron que los alimentos cubiertos por la Norma, que iba destinada a los lactantes de entre 6 y 12 meses de edad, estarían cubiertos por la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, que se aplica a los alimentos destinados a los lactantes de hasta 12 meses de edad, por lo que el ámbito de aplicación se estaría solapando con dicha norma.

139. Una delegación propuso al respecto la modificación del ámbito de aplicación de la Norma a alimentos destinados a niños pequeños de entre 12 y 36 meses de edad. Otras delegaciones, así como algunos observadores, opinaron que no era necesaria una norma sobre alimentos para niños de más de 12 meses, puesto que les basta con los alimentos preparados en el hogar y la leche materna. Además, estas delegaciones y estos observadores se opusieron a la ampliación del ámbito de aplicación para que abarcara los “productos lácteos para el crecimiento”. Algunas delegaciones manifestaron la opinión de que, si no existía una norma para estos alimentos de comercialización internacional, no se podrían regular adecuadamente. Una delegación comentó la necesidad de examinar científicamente el papel de esos productos en la dieta. Después de cierto debate, el Comité acordó que la revisión debía examinar si aún existía la necesidad de dicha norma a la luz de las recomendaciones sobre la alimentación general de los lactantes y niños. Algunas delegaciones y observadores llamaron la atención sobre los siguientes puntos:

- Las resoluciones de la AMS (p. ej., la AMS 39.28) sobre la alimentación de los lactantes y los niños pequeños establecen que los productos lácteos infantiles especialmente preparados, como la leche de seguimiento y los productos lácteos para el crecimiento, son innecesarios, por lo que no existe la necesidad de elaborar normas internacionales del Codex sobre dichos productos.
- El establecimiento de normas internacionales que regulen esos productos podría impedir que los Gobiernos prohibiesen las importaciones de dichos alimentos innecesarios para bebés en aras de una alimentación óptima de los lactantes y niños pequeños o por motivos de salud infantil.
- Estos productos se podrían regular a nivel nacional si fuera necesario.

140. El representante de la OMS declaró que la Asamblea Mundial de la Salud había manifestado taxativamente que los productos lácteos especialmente preparados, como es el caso de la leche de seguimiento, no son necesarios (AMS 39.28). Por tanto, si el Comité daba luz verde a una revisión de la *Norma existente para preparados complementarios*, la OMS respaldaría la revisión de la totalidad del texto, siempre y cuando en dicha revisión se examinara también la cuestión de si los preparados complementarios constituyen una parte adecuada del régimen alimentario de los lactantes de más edad y los niños pequeños, como apuntaba la sección 3.4 del documento CX/NFSDU 12/34/11. Solicitó además que esta cuestión entrara a formar parte de la finalidad y el ámbito de aplicación del nuevo trabajo, y esta solicitud fue aceptada.

141. Tras examinar la propuesta de documento de proyecto, el Comité realizó varias modificaciones y presentó diversas observaciones, además de cambios en la redacción.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

142. El Comité aclaró que la revisión cubría los productos conocidos en algunos países como “preparados de continuación”.

4. Evaluación teniendo en cuenta los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

143. El Comité hizo constar que “productos lácteos para el crecimiento” es un término comercial y decidió que fuera precedido de la expresión “los llamados” en la propuesta de documento de proyecto. Además, convino que, en el contexto del documento de proyecto, debía interpretarse que la referencia a “los llamados productos lácteos para el crecimiento” cubre a todas las bebidas a base de leche y productos similares destinados a los niños pequeños.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

144. El Comité admitió que se requerían contribuciones técnicas de expertos en relación con la elaboración de los productos. Una delegación opinó que la Norma debía ser revisada por expertos en nutrición para lactantes y niños pequeños y en ciencia y tecnología de los alimentos.

145. Se aclaró que, en general, la sección 7 incluye el asesoramiento científico de la FAO y la OMS, al igual que la sección 8 el de otros organismos. El Comité modificó el documento de proyecto de acuerdo con estas aclaraciones y de conformidad con los Principios de análisis de riesgos. Un observador propuso la introducción de información de base científico-social acerca del uso, la comercialización, la prevalencia y la percepción que tienen los padres de estos productos.

146. El apéndice muestra los nuevos plazos para el trabajo.

Conclusión

147. El Comité acordó proponer un nuevo trabajo de revisión de la *Norma para preparados complementarios* (apéndice VIII). Siempre que reciba la aprobación de la Comisión, el Comité acordó además el establecimiento de un GTE, dirigido por Nueva Zelanda y codirigido por Francia e Indonesia, que trabajaría en inglés y francés y tendría los siguientes mandatos:

- i. Elaborar un proyecto de documento de debate para la revisión de la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) consagrado inicialmente a la composición esencial de los preparados complementarios para los lactantes de más edad y los niños pequeños de 6 a 36 meses
- ii. Examinar si es necesario establecer diferencias en la composición esencial para los lactantes de más edad (6-12 meses) y para los niños pequeños (12-36 meses)
- iii. Identificar las áreas en las que el Comité necesitará orientación técnica adicional y asesoramiento experto
- iv. Recoger datos e información sobre los preparados complementarios y su papel en el régimen alimentario que asistirán al Comité en la revisión de la Norma para preparados complementarios
- v. Elaborar un proyecto de norma revisada para su examen por el CCNFSDU en el trámite 2

148. El Comité hizo constar que el GTE comenzaría a trabajar a principios del año próximo dada su gran carga de trabajo.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 9 del programa)¹²

149. El Comité recordó que, en su última reunión, se había acordado que Suiza redactara un nuevo proyecto de lista de aditivos, que se remitiría a las delegaciones a través de una circular y que se revisaría en la siguiente reunión teniendo en cuenta las observaciones realizadas. Una delegación solicitó más información acerca de la clasificación de los aditivos alimentarios mencionada en el documento del CCFA.

150. El Comité convino examinar la cuestión en la reunión siguiente, ya que no dio tiempo a analizar el documento debido al retraso en su presentación. El Comité hizo constar que Suiza prepararía el documento que incluiría información acerca del carácter necesario o innecesario de cada uno de los aditivos para los productos.

¹² CX/NFSDU 12/34/12

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA DEFINICIÓN DEL CODEX PARA LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS (tema 10 del programa)¹³

151. El Comité recordó que, en su última reunión, se había acordado que Australia preparase un documento de debate acerca de la definición de los ácidos grasos trans para que volviera a examinarse la exención de los ácidos grasos conjugados a la luz de los nuevos estudios sobre los efectos para la salud de estos ácidos grasos, a fin de que pudiese examinarse en la próxima reunión.

152. En respuesta a la petición de Australia, el representante de la OMS afirmó que, en el trabajo en curso del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG sobre los AGS y los AGT, también se incluye en la revisión el ácido linolénico conjugado en términos de efectos sobre problemas de salud de alta prioridad, como las cardiopatías isquémicas, los lípidos en sangre, el colesterol total/colesterol LDL y HDL, la mortalidad por cualquier causa, los accidentes cerebrovasculares, la diabetes, las enfermedades cardiovasculares así como los efectos adversos, pero no en términos de beneficios para la salud en sí.

153. El Comité convino en posponer el examen de este tema del programa hasta que estuvieran disponibles las conclusiones del NUGAG.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 11 del programa)

Propuesta de elaboración de un documento de debate sobre el bioenriquecimiento de los cultivos de alimentos básicos con vitaminas y minerales esenciales mediante la mejora genética convencional¹⁴

154. El observador del IFPRI realizó una presentación sobre el bioenriquecimiento de cultivos mediante la mejora genética convencional y se ofreció a preparar un documento de debate para su examen en la próxima reunión.

155. Algunas delegaciones manifestaron su aprobación ante esta decisión. Varias delegaciones cuestionaron la finalidad del documento de debate y recordaron que el bioenriquecimiento había sido excluido de la revisión de los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos. Una delegación preguntó si el IFPRI había considerado el uso de los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 9-1987) existentes con fines de bioenriquecimiento.

156. La delegación de Canadá se ofreció para colaborar con el IFPRI en el esclarecimiento de la finalidad del documento de debate sobre el bioenriquecimiento de los cultivos de alimentos básicos con vitaminas y minerales esenciales mediante la mejora genética convencional y, de considerarse adecuado, en la elaboración y dirección del mismo. El Comité aceptó la propuesta de Canadá.

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

157. Se informó al Comité de que su 35.^a reunión tendría lugar en Alemania del 4 al 8 de noviembre de 2013 y de que los preparativos finales estaban pendientes de confirmación por parte del país anfitrión y de la Secretaría del Codex.

¹³ CX/NFSDU 12/34/13, CRD 3 (observaciones de Costa Rica, Filipinas y Nigeria), CRD 14 (observaciones de la IADSA), CRD 15 (observaciones de FoodDrinkEurope)

¹⁴ CRD 1

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP13/NFSDU)
Proyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991)	8	Gobierno 36. ^a reunión del CAC	Párr. 41 Apéndice II
Proyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN)	8	Gobierno 36. ^a reunión del CAC	Párr. 65 Apéndice V
Anteproyecto de Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT)	5/8	Gobierno 36. ^a reunión del CAC	Párr. 51 Apéndice III
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (vitamina K, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, folato, vitamina B12, pantotenato, biotina, calcio y yodo, y las notas a pie de página correspondientes)	5/8	Gobierno 36. ^a reunión del CAC	Párr. 103 Apéndice VII
Consolidación de los Principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y minerales y de los Principios generales para establecer VRN-ENT	adopción	Gobierno 36. ^a reunión del CAC	Párr. 59 Apéndice IV
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (valores distintos de los anteriormente descritos, incluidas las proteínas)	2/3	GTE dirigido por Australia Gobierno 35. ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 103
Anteproyecto de revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987)	2/3	GTE dirigido por Canadá y codirigido por Nueva Zelanda Gobierno 35. ^a reunión del CCNFSDU	Párr. 125
Anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal	2/3	GTE dirigido por la India y codirigido por Botswana Gobierno 35. ^a reunión del CCNFSDU	Párrs. 133-135
Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987)	1/2/3	GTE dirigido por Nueva Zelanda codirigido por Francia e Indonesia Gobierno 35. ^a reunión del CCNFSDU	Párrs. 147-148 Apéndice VIII
Documento de debate sobre un posible VRN para el potasio con relación al riesgo de ENT	Documento de debate	Estados Unidos	Párr. 73

Anteproyecto de revisión de la lista de aditivos alimentarios	Document o de debate	Suiza	Párr. 150
Documento de debate sobre el bioenriquecimiento	Document o de debate	Canadá, IFPRI	Párr. 156

APÉNDICE I

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

CHAIRPERSON/PRÉSIDENT/PRESIDENTE

Dr Pia **Noble**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 4665
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

*ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANT AU PRÉSIDENT/**ASISTENTE AL PRESIDENTE*

Ms Katharina **Adler**
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 (228) 99 529 4647
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/**PAYSES MIEMBROS***ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA*

Mr Benabid **Tahar**
Recteur de l'Univercite de Batna
Ministere de l'Enseignement Superieur
Univercite Hadj Lakhdar Batna Rectorat
05000 Batna
Algeria
Tel: +213 6 6134 4545
Fax: +213 6 3396 0443
E-Mail: tbenabid06@yahoo.fr

*ANTIGUA AND BARBUDA / ANTIGUA E BARBUDA /**ANTIGUY Y BARBUDA*

Ms Samantha **Moitt**
Registrated Dietitian
Ministry of Health
Mount St. John Medical Center
Michael's Mount
St John's
Antigua
Te.: +268 4842 761
E-Mail: samantha.moitt@gmail.com

ARMENIA / ARMÉNIE

Ms Viktorya **Harutyunyan**
Leading Specialist State Hygiene and Anti-Epidemic
Inspectorate
Ministry of Health
10, G. Hovsepyan St. Nork Marash
0047 Yerevan
Armenia
Tel.: +374 10 650305
Fax: +374 10 651660
E-Mail: ph@ph.am

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Dr Janine **Lewis**
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
P.O.Box 7186
Canberra BC ACT 2610
Australia
Tel.: +61 (2) 6271 2245
Fax: +61 (2) 6271 2278
E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Victoria **Landells**
Regulatory Strategist – Health and Nutrition Fonterra
327 Ferntree Gully Road, Mt Waverly
3149 Victoria
Australia
Tel.: +61 (3) 8541 1327
Fax: +61 (3) 8541 1462
E-Mail: victoria.landells@fonterra.com

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr Fritz **Wagner**
 Dept. Director
 Federal Ministry of Health
 Radetzkystrasse 2
 1030 Vienna
 Austria
 Tel.: +43 (1) 71100 4426
 Fax: +43 (1) 713404 1644
 E-Mail: fritz.wagner@bmg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Pascale **De Gryse**
 Service public fédéral de la Santé Publique,
 Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
 Eurostation Bloc II
 Place Victor Hugo 40 bte 10
 1060 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 2 524 7368
 Fax : +32 2 524 7399
 E-Mail : pascale.degryse@health.belgium.be

BENIN / BENIN

Mr Sètonджи Ignace **Zinsou**
 Chef Service de la Qualité, des Analyses et de la
 Législation Alimentaire
 Direction de l'Alimentation et de la Nutrition
 Appliquee (DANA)
 Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
 BP 295 Porto-Novo
 Benin
 Tel. : +229 202 457 91/+229 9722 8079
 Fax : +229 2024 5792
 E-Mail : ignaciodezin@yahoo.fr

BOTSWANA

Mr Hussein **Tarimo**
 Principal Scientific Officer, Food Safety
 Executive Secretary- National Food Control Board
 Ministry of Health
 P.B. 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 3632 121
 Fax: +267 3902 092
 E-Mail: htarimo@gov.bw

Mrs Jacinta Sibiya

Principal Health Officer
 Nutrition & Acting Head
 Nutrition and Food Control Division
 Ministry of Health
 Department of Public Health
 P.Bag 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 3632 163
 Fax: +267 3902 092
 E-Mail: jsibiya@gov.bw

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Ms Elisabete **Gonçalves Dutra**
 Technical Assistant
 National Health Surveillance Agency – Anvisa
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57
 71.205-050 Brasilia DF
 Brazil
 Tel.: +55 61 3462 5333
 Fax: +55 61 34 53 15
 E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Aline Cristino Figueiredo

Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency – Anvisa
 Setor de Indústria e Abastecimento (SIA)
 Trecho 5, Área Especial 57
 71205-050 Brasilia DF
 Brazil
 Tel.: +55 61 3462 5358
 E-Mail: aline.figueiredo@anvisa.gov.br

Mrs Tânia Cunha

Pharmacist
 ABIA – Brazilian Association of Food Industry
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11° andar
 01451-001 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 11 5508 1909
 Fax: +55 11 5508 1977
 E-Mail: tania.cunha@abbott.com

Mr Antonio Mantoan

ABIA – Brazilian Association of Food Industry
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11° andar
 01451-001 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 11 3030 1353
 E-Mail: antonio.mantoan@mjn.com

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN

Mr Jean Martin **Etoundi**
 Technical Secretary of CCAFRICA
 National Codex committee
 BP 8/86 Yaoundé
 Yaoundé
 Cameroon
 Tel. : +237 7774 2241
 E-Mail : etoundijme@yahoo.fr

Mr Etabi Bikie Yannick Herve

etabiodex@yahoo.fr

Canada/Canadá

Ms Nora **Lee**
 Chief, Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway,
 P.L. 2203E
 K1A 0K9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 957 0352
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Ms Chantal Martineau

Senior Advisor, Nutrition Standards
 Health Canada
 251 Frederick Banting Driveway
 P.L. 2203 E
 K1A 0K9 Ottawa
 Canada
 Tel.: +1 613 954 2805
 Fax: +1 613 941 6636
 E-Mail: chantal.martineau@hc-sc.gc.ca

Ms Maya Villeneuve

Associate Director
 health Canada
 Food Directorate, Bureau of Nutritional Sciences
 251 Sir Frederick.L. 2203E
 K1A 0K9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 613 960 4740
 Fax: +1 613 948 8470
 E-Mail: maya.villeneuve@hc-sc.gc.ca

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC / REPUBLIQUE
CENTRAFRICAINE / REPUBLICA CENTROAFRICANA**

Mr Egidius **Vickos**
 Directeur du Développement Industriel
 Ministère du Commerce et Industrie
 Directaiaon Generale Developpement Industriel
 BP 1988
 Bangui
 Republique Centrafricaine
 Tel.: +236 75 543498
 E-Mail: vickegi@yahoo.fr

CHINA/CHINE**CHINA/CHINE****Ms Feng Zhang**

Deputy Director
 Food Safety and Health Supervision
 Ministry of Health
 No 1 Xizhimenwai South road, Xicheng District
 100044 Beijing
 P.R. China
 TEL:: +86 10 6879 2616
 Fax: +86 10 6879 2408
 E-Mail: fengzhang0518@yahoo.com.cn

Prof Xiaoqiang Gao

Vice Director
 National Center for Health Inspection and Supervision
 No. 32 Jiaodaokou, Beisiantiao, Doncheng District
 100007 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 (10) 8402 7605
 Fax: +86 (19) 8402 7605
 E-Mail: gaoxiaoqiang@hotmail.com

Prof Weixing Yan

China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No 37 Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 10 5216 5598
 Fax: +86 10 5216 5498
 E-Mail: yanwx1128@hotmail.com

Dr Junhua Han

China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No 37, Guangqu Road, Chaoyang District
 100022 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 (10) 5216 5426
 E-Mail: hanjhua@163.com

Ms Xuedan Mao

China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 100022 Beijing
 P.R. China
 tel.: +86 10 5216 5403
 E-Mail: maoxuedan@163.com

Dr Zhigang Song

Associate Professor
 AQSIQ
 Research Center of International Inspection and
 Quarantine Standards
 R909 SanyuanMansion, No 18 Xibahe Dongli,
 Chaoyang District
 100028 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 13 6930 67859
 Fax: +86 10 8460 3098
 E-Mail: songzhg@236.net

Mr Weibin Zhang

Section Chief
 Zhejiang CIQ
 Food Safety Supervision Department
 No 126 Fuchun Rd. Shangcheng District
 310016 Hangzhou
 P.R. China
 Tel.: +86 1385 8020433
 Fax: +86 571 8110 0722
 E-Mail: zwb@ziq.gov.cn

Dr Jing Zhang
Director
Center for Health Food Evaluation of State Food Drug
Administration
No. 188 Western Road, South 4th Ring Road
100070 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 1063 703531
Fax: +86 10 6370 3355-602
E-Mail: zj@zybh.gov.cn

Dr Sujuan Zhou
Censor
Center for Health Food Evaluation of State Food Drug
Administration
No. 188 Western Road, South 4th Ring Road
100070 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 63 703355 412
Fax: +86 19 6370 3355-421
E-Mail: zsj@zybh.gov.cn

Dr Chi Wai Allen Chan
Senior Medical Officer Risk Assessment
Centre for Food Safety
Food and Environmental Hygiene Department, Hong
Kong
3/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Pun
Hongkong
P.R. China
Tel.: +852 3962 2060
Fax: +852 2803 0534
E-Mail: acwchan@fehd.gov.hk

Dr Violette Fu Po Lin
Scientific Officer Nutrition
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department
3/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Pun
Hong Kong
P.R. China
Tel.: +852 3962 2069
Fax: +852 2803 0534
E-Mail: vfplin@fehd.gov.hk

Dr Xuejun Zhao
Scientific and Regulatory Affairs Director
Dumex Baby Food Co. Ltd.
Building 12
27 Xinjinqiao Rd. Pudong
Shanghai, 201206
P. R. China
Tel.: +86 (21) 3860 8840
Fax: +86 10 3860 8899
E-Mail: xuejun_zhao@danone.com

Mr Hongmin Xu
Technical and Regulatory Director
Amway (China) Co.Ltd
41/F CITIC Plaza
233 Tianhe N. Road
510613 Guangzhou
P. R. China
Tel. : +86 (20) 8519 8818
Fax : +86 (20) 3891 2877
E-Mail : hongmin_xu@amway.com

Ms Chunzhu Wu
Senior Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle China Ltd.
Level 9, Tower B, LSH Plaza, No 8 Wangjing Road
Changyang District
100102 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 8434 7887
Fax: +86 10 6438 9326
E-Mail: chunzhu.wu@cn.nestle.com

Ms Qian Huang
RSA Manager
Nestlè (China) Ltd.
F9, Tower B, LSH Plaza No 8 Wangjing Avenue
Chaoyang District
100102 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 8434 7654
E-Mail: qian.huang@cn.nestle.com

Ms Ying Jin
Sr. Regulatory Affairs Manager
Friesland Campina China
Rm. 2903 West Tower LG Twin Towers, No 12B
Jianguomenwai Ave. Chaoyang Dist.
100022 Beijing
P.R. China
Tel.:
E-Mail: jin.ying@frieslandcampina.com

Ms Bing Feng
Sr. Regulatory Specialist
Abbott Laboratory S.A. Beijing Office
Rm 1709-1716 Canway Building, 66 Nanlishi Road
100045 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 6802 8080-148
E-Mail: bing.feng@abbott.com

Ms Jing Han
Regulatory Manager
Wyeth Nutrition (China) Co. Ltd.
8/F, Tower B, The 5th Square, No. 3-7, North Chao
Yang District
100010 Beijing
P.R. china
Tel.: +86 10 8516 1062
Fax: +86 10 8516 1199
E-Mail: grace.han@pfizer.com

COLOMBIA/COLOMBIE

Mr Juan **Mayr Maldonado**
 Ambassador of Colombia
 Kurfürstenstraße 84 Piso 5
 10787 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 30 2639 6111
 E-Mail: j.mayr@embajada-colombia.de

Mrs Laura **Ótálora Cortés**
 Representante del Comité Nacional de Regimenes
 Especiales
 Comité Nacional de Regimenes Especiales
 Cll 76 N° 11-17 piso 3
 Bogotá
 Colombia
 Tel.: +57 3 1647 02781
 E-Mail: lauraotalora52@hotmail.com

CÔTE D'IVOIRE

Dr Yoboue Patricia **N'goran**
 Directeur Coordinateur du Programme Nationale de
 Nutrition de la Côte d'Ivoire
 Direction de Cordination du Programme Nationale de
 Nutrition
 18 BP 976, Abidjan 18
 00225 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel.: +225 07 794541
 Fax: +225 2021 8461
 E-Mail: patricianty@yahoo.fr

Dr Quattara **Sanga Mamadou**
 Medecin de Sante Publique Charge de la Fortification
 et de la Lutte contre les Carences en Micronutriments
 Direction de Cordination du Programme Nationale de
 Nutrition
 27 BP 340 Abidjan 27
 00225 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel.: +225 02 813404
 Fax: +225 2021 8461
 E-Mail: quattarasanga@hotmail.com

CUBA

Dr Yarisa Dominguez Ayllón
 Nutritional Master in Science
 National Institute of Food and Hygiene
 Infanta 1158
 10400 La Habana
 Cuba
 Tel.: +53 7 8785 919
 E-Mail: yarisa65@yahoo.com

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Mr Troels **Vensild**
 Senior Advisor
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 Denmark
 Tel.: +45 7227 6900
 E-Mail: tve@fvst.dk

Mrs Dagny Loevoll **Warming**
 Scientific Officer
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 Denmark
 Tel.: +45 7227 6900
 E-Mail: dlw@fvst.dk

M s Anne **Scott**
 Ministry of Food Agriculture and Fisheries
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 Denmark
 Tel.: +45 7227 6900
 Ms Laila **Lundby**
 Danisch Agriculture and Food Council
 Axeltorv 3
 1609 Kopenhagen
 Denmark
 Tel.: +45 3339 4476
 E-Mail: llu@lf.dk

Mr Stephane **Brion**
 Administrator
 Council of the European Union
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 281 2142
 Fax: +32 2 281 6168
 E-Mail: stephane.brion@consilium.europe.eu

EGYPT/ÉGYPT/EGIPTO

Prof. Mohamed **Massoud**
 Professor of Human Nutrition
 Regional Center for Food and Feed
 Agricultural Research Center, Ministry of Agriculture
 9 El Gamaa St. Agric. Res. Center
 588 Orman Giza
 Egypt
 Tel.: +20 3573 2280
 Fax: +20 3571 3250
 E-Mail: clff@intouch.com

Mr Mohamed **Abd el Hamed**
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality
 (EOS)
 16, Tadreeb Al-Modarrebeen St., Ameriya
 Cairo
 Egypt
 Tel.: +20 2228 45531
 Fax: +20 2228 45502
 E-Mail: atch_toto3@yahoo.com

Dr Neamat **Bassuony**
 Associate Professor of Contamination Food and Feed
 Regional Center for Food and Feed, Agricultural
 Research Center, Ministry of Agriculture
 9 El Gamaa st. Agric. Res. Center
 588 orman Giza
 Egypt
 Tel.: +20 3573 2280
 Fax: +20 3571 3250
 E-Mail: clff@intouch.com

Mr Yasser **Mansour**
 Technical Officer
 Chamber of Food Industries
 1195 Cornich El – Nil
 Cairo
 Egypt
 Tel.: +20 2257 48312
 Fax: +20 3571 3250
 E-Mail: Yasser@egycofi.org.eg

ESTONIA / ESTONIE

Dr Siret **Surva**
 Shief Specialist of General food law bureau
 Ministry of Agriculture
 Food Safety
 Lai 39/41
 15056 Tallinn
 Estonia
 Tel.: +372 6256213
 Fax: +372 6256210
 E-Mail: siret.surva@agri.ee

EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN

EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
 Head of Unit
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/115
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 295 9182
 Fax: +32 (0) 2 295 1735
 E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Dr Eva Maria **Zamora Escribano**
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Health and Consumers Directorate General (SANCO
 G6)
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 299 8682
 Fax: +32 (2) 299 8566
 E-Mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Francesco **Carlucci**
 European Commission
 DG SANCO
 B232 02/009
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 229 97987
 E-Mail: Francesco-felice.carlucci@ec.europa.eu

Mr Christophe **Didion**
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/115
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 229 95427
 E-Mail: christophe.didion@ec.europa.eu

Ms Camilla **Scassellati-Sforzolini**
 European Commission
 DG SANCO
 B232 02/009
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.:
 E-Mail: Camille.scassellati-sforzolini@ec.europa.eu

Mrs Stephanie **Bodenbach**
 Administrator
 European Commission
 DG Sanco
 rue Belliard 232 02/140
 10459 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 229 80938
 E-Mail: Stephanie.abodenbach@ec.europa.eu

FRANCE / FRANCIA

Mrs Alice **Stengel**
 Chargée de mission nutrition
 Ministère de l'Économie et des Finances
 DGCCRF
 59, bd V. Auriol
 75013 Paris
 France
 Tel.: +33 1 4497 3325
 Fax: +33 1 4497 3048
 E-Mail: alice.stengel@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
 Chargée de mission Réglementaire
 ATLA
 42 Rue de Châteaudun
 75009 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 4970 7269
 Fax: +33 (1) 4280 6365
 E-Mail: fcostes@atla.asso.fr

Mrs Brigitte **Lelievre**
 Regulation Affairs
 Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS)
 194, rue de Rivoli
 75001 Prais
 France
 Tel. : +33 (1) 4477 8585
 E-Mail : blelievre@alliance7.com

Mrs Jolanta **Leone**
 Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS)
 194, rue de Rivoli
 75001 Prais
 France
 Tel. : +33 (1) 4477 8585
 E-Mail : jolanta.leone@danone.com

Ms Annie **Loc'h**
 Corporate Regulatory Affairs Director
 Groupe Danone
 15 Rue Helder
 75009 Paris
 France
 Tel.: +33 (6) 1467 2825
 E-Mail: annie.loch@danone.com

GABON / GABON
 Mrs Pauline **Messan Zouna**
 Vice President codex alimentarius
 Ministère Economie
 B.P. 8793
 Libreville
 Gabon
 Tel. : +241 0624 0731
p.messanzouna@yahoo.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA
 Dr Hartmut **Waldner**
 Assistant Head of Division
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 529 4961
 Fax: +49 (228) 99 529 4965
 E-Mail : 313@bmelv.bund.de

Dr. Anke **Weissenborn**
 Bundesinstitut für Risikobewertung
 Federal Institute for Risk Assessment
 Max-Dohrn-Straße 8-10
 10589 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 8412 3812
 E-Mail: anke.weissenborn@bfr.bund.de

Mrs Klara **Jirzik**
 Bundesamt für Verbraucherschutz und
 Lebensmittelsicherheit, Referat 101
 Postfach 11 02 60
 10832 Berlin
 Tel.: +49 30 18444 10128
 Fax: +49 30 18444 89999
 E-Mail: klara.jirzik@bvl.bund.de

Mr Niklas **Schulze Icking**
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Unit 314 – Deputy Head of Division
 Wilhelmstraße 54
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 18 529 3515
 Fax: +49 30 18 529 3273
 E-Mail: codex.germany@bmelv.bund.de

Non-Government Advisors

Mrs Isabel **Gärtner**
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
 e.V. (BLL)
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 206143
 Fax: +49 30 206143
 E-Mail: igaertner@bll.de

Dr. Gerda **Jost**
 Manager Corporate & Regulatory Affairs
 Milupa GmbH
 Bahnstraße 14-30
 61381 Friedrichsdorf
 Germany
 Tel. : +49 (6172) 99 1423
 Fax : +49 (6172) 99 1244
 E-Mail : gerda.jost@danone.com

Dr. Susanne **Kettler**
 Director Regulatory Affairs
 EU-Scientific & Regulatory Affairs
 Coca-Cola Services s.a.
 Chaussee de Mons 1424
 1070 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 471 989045
 Fax: +32 (2) 559 2378
 E-Mail: skettler@coca-cola.com

Dr. Gert Krabichler
Head Global Regulatory Affairs
Merck Selbstmedikation GmbH
Roesslerstraße 96
64293 Darmstadt
Tel.: +49 (6151) 7214 2264
Fax: +49 (6151) 7214 2218
E-Mail: gert.krabichler@merckgroup.com

Mrs Inga-Katharina Neuschäfer
Bundesverband der Hersteller für eine besondere
Ernährung (Diätverband) e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Germany
Tel. : +49 (228) 308 5111
Fax : +49 (228) 308 5150
E-Mail: neuschaefer@diaetverband.de

Dr. Michael Packert
Südzucker AG
Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Germany
Tel.: +49 (621) 421 573
Fax: +49 (621) 421 7573
E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

Mr Norbert Pahne
Managing Director
Bundesverband der Hersteller für eine besondere
Ernährung (Diätverband) e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Germany
Tel. : +49 (228) 308 5110
Fax : +49 (228) 308 5150
E-Mail : pahne@diaetverband.de

Mrs Antje Preussker
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V. (BLL)
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Tel.: +49 30 206143 146
Fax: +49 30 206143 246
E-Mail: apreussker@bll.de

Mrs Sabine Sulzer
Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
60528 Frankfurt am Main
Germany
Tel.: +49 69 6671 2276
Fax: +49 69 6671 3440
E-Mail: sabine.sulzer@de.nestle.com

Ms Manuela Windhausen
Deutsches Nationalkomitee im internationalen
Milchwirtschaftsverband (IDF)
Jägerstraße 51
10117 Berlin
Tel.: +49 30 206 489 612
Fax: +49 30 206 489 620
E-Mail: m.windhausen@idf-germany.com

GHANA
Prof Anna Lartey
Associate Professor
University of Ghana, Department of Nutrition and
Food Science
P.O.Box LG 134, Legon
Accra
Ghana
Tel.: +233 (21)513294
E-Mail: aalartey@ug.edu.gh

Juliana Abena Yeboah Demanya
Deputy Chief Dietician
Korle bu Teaching Hospital
Dietetics Department
P.O.Box 77, Korle Bu
Accra
Ghana
Tel.: +233 302 667759 /+233 24420 1857
E-Mail: julieyeboah@yahoo.com

Ms Celestine Osei
Assistant Standards Officer
Ghana Standards Authority
P.O.Box MB 245
Accra
Ghana
Tel.: +233 243 187 857
Fax: +233 302 500 231
E-Mail: codex@gsa.gov.gh

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA
Dr Éva Barna
Head of Department
National Institute for Food and Nutrition Science
Gyáli út 3/a
1097 Budapest
Hungary
Tel.: +36 1 476 6450
Fax: +36 1 215 5369
E-Mail: barna.eva@oeti.antsz.hu

INDIA
Dr Surender Ghonkrokta
Director
Food Safety and Standards Authority
Kotla Road
110002 New Delhi
India
Tel.: +91 9958 281717
Fax: +91 11 2322 0994
E-Mail: sghonkrokta@fssai.gov.in

Ms Anita **Makhijani**
 Asstt. Technical Adviser
 Ministry of WCD, Govt. of India
 Room No. 016, Jeevandeep Building
 Parliament Street
 New Delhi – 110001
 Tel.: +91 11 23743978
 Fax; +91 11 2334 6029
 E-Mail: anitam_atafnb@yahoo.com

INDONESIA / INDONÉSIE

Mrs Tetty Helfery **Sihombing**
 Director of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No 23
 10560 Jakarta
 Indonesia
 Tel.: +62 (21) 4287 5584
 Fax: +62 (21) 4287 5780
 E-Mail: tettyhelfery@yahoo.com

Mrs Neny **Rochyani**
 national Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara 23
 10560 Jakarta
 Indonesia
 Tel.: +62 21 4280 0221
 Fax: +62 21 4245 267
 E-Mail: nenirochyani@yahoo.com

Ms Uken Sukaeni **Sanusi** MS, PhD
 National Institute for Health Research and
 Development
 Ministry of Health
 Jl. Semeru 63
 16112 Bogor
 Indonesia
 Tel.: +62 251 8321 763
 +62 8131 7823376
 Fax: +62 251 8326 348
 E-Mail: usoetrisno@gmail.com

Dr Damayanti **Soekarjo**
 Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)
 Talavera Office Park 28th Fl
 Jl. TB Simatupang 22-26
 Jakarta 12430
 Indonesia
 E-Mail: dama.soekarjo@savica.co.id

Mrs Sri Irawati **Susalit**
 Executive Director of Association of Nutritions
 Products
 for Mother and Children Companies
 (APPNIA)
 Jakarta 10560
 Indonesia
 Tel.: +62 (21) 7451086
 E-Mail: appnia@gmail.com
irawati.susalit@gmail.com

Prof Dr **Hardinsyah** MS
 Department of Community Nutrition, Faculty of
 Human Ecology
 Bogor Agricultural University (IPB)
 Jl Wijaya Kusuma Raya no 45 Taman Yasmin
 Sektor I Kota Bogor, Jawa Barat
 16211 Bogor
 Indonesia
 Tel.: +62 2518345 278
 cell phone: +628 129192 259
 E-Mail: hardinsyah2010@gmail.com

Ms **Adrianti** .
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara 23
 10560 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: yantiadnan@yahoo.com

**IRAN, ISLAMIC REP. OF / IRAN, RÉP. ISLAMIQUE D' /
 IRAN, REPÚBLICA ISLÁMICA DEL**

Atefeh **Fooladi Moghaddam**
 Food Expert
 Food & Drug Organization, Ministry of Health
 Building #3 Enqelab Ave, Fakhre Razi Ave
 1314715311 Tehran
 Iran
 Tel.: +98 2166 467265
 E-Mail: atefeh.fooladi@gmail.com

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Dr Mary **Flynn**
 Chief Specialist Public Health Nutrition
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lr. Abbey Street
 Dublin 1
 Irelan
 Tel.: +353 (1) 817 1315
 Fax: +353 (1) 817 1215
 E-Mail: mflynn@fsai.ie

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr. Ciro **Impagnatiello**
 Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 4665 6046
 Fax: +39 (6) 4880 273
 E-Mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAPAN / JAPON JAPÓN

Mr Naohiro **Masuda**
 Director
 Consumer Affairs Agency
 2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
 100-6178 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 3 3507 9220
 Fax: +81 3 3507 9292
 E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Hiroaki Hamano

Technical Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27 Sadohara-cho, Ichigaya, Shinjuku-ku
162-0842 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3268 3134
Fax: +81 3 3268 3136
E-Mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr Yoshiko Ishimi

Chief, Department of Food Function and Labeling
National Institute of Health and Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjyuku-ku
162-8636 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3203 8063
Fax: +81 (3) 3205 6549
E-Mail: ishimi@nih.go.jp

Dr Nobuyoshi Shiozawa

Officer Consumer Affairs Agency
Food Labelling Division
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
100-6178 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3507 9220
Fax: +81 3 3507 9292
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Dr. Manabu Sumi

Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
Japan
tel.: +81 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

Ms Takako Yano

Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and consumer Policy Division
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
E-Mail: takako_yano@nm.maff.go.jp

KENYA**Mr Peter Mutua**

Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974
00200 Nairobi
Kenya
Tel.: +254 (20) 6948 000
Fax: +254 (20) 609 660
E-Mail: mutuap@kebs.org

LESOTHO**Dr. Masekonyela Sebotsa**

Director
Food and Nutrition Coordinating Office (Cabinet)
FNCO, P/Bag A78
100 Maseru
Lesotho
Tel.: +266 2232 3716
Fax: +266 2232 2179
E-Mail: sebotsa@ananzi.co.za

LIBYA / LIBYE / LIBIA**Prof. Mohamed R. Al-Sereiti**

Teaching Staff
Faculty of Medicine, Tripoli University
Alhashan Algenoobi, Saug Algaumaa
Tripoli
Libya
Tel.: +218 9255 45249
E-Mail: mralsereiti@hotmail.com

Mr Tarek Zahmal

Head of Food Industries Department
Industrial Research Center
Libya
Tel.: +218 9264 01164
E-Mail: tarekalawal@yahoo.co.uk

Mr Abduladim Alalem

BSc in Food Science
Supervisor of Dairy lab
Industrial Research Center
Libya
Tel.:
E-Mail:

Mr Jamal Nasr

Researcher
Agricultural Research Center-
Libya
Tel.: +218 92 502 3082
E-Mail: j_bulgasseem@yahoo.com

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA**Dr Indre Chmieliauskaite**

Chief Specialist
Public Health Department
Ministry of Health
Vilnius St. 33
LT-01506 Vilnius
Lithuania
Tel.: +370 5219 3337
Fax: +370 5266 1402
E-Mail: indre.chmieliauskaite@sam.lt

Ms Tatjana **Zaboltnaja**
 Chief Expert of Nutrition and Physical Activity
 Division
 Ministry of Health
 Vilniaus st. 33
 LT-01506 Vilnius
 Lithuania
 Tel.: +370 5219 3338
 E-Mail: tatjana.zaboltnaja@sam.lt

MALAYSIA / MALASIE / MALASIA

Ms Fatimah **Sulong**
 Principal Assitant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administration Centre
 62590 Putrajaya
 Malaysia
 Tel.: +60 3 8885 0740
 Fax: +60 3 8885 0790
 E-Mail: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr Nagendran **Balasundram**
 Minister Counsellor
 Mission of Malaysia to the European Union
 Avenue de Tervueren 414A
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 7628 997
 Fax: +32 2 7628 998
 E-Mail: nagen@mpob.gov.my

Dr Kanga Rani **Selvaduray**
 Senior Research Officer
 Malaysian Palm Oil Board
 No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi
 43000 Kajang, Selangor
 Malaysia
 Tel.: +60 3 8769 4606
 Fax: +60 3 8922 1742
 E-Mail: krani@mpob.gov.my

MEXICO / MEXIQUE / MÈXICO

Ms Pamela **Suárez**
 Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad
 Alimentaria
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios
 Monterrey No 33, Colonia Roma Norte, Delegación
 Cuauhtémoc
 0670 Distrito Federal
 Mexico
 Tel.: +52 55 5080 5389
 Fax: +52 55 5208 2974
 E-Mail: psuarez@cofepris.gob.mx

Ms María Guadalupe **Arizmendi**
 Enlace en Inocuidad Alimentaria
 comisión Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios, Secretaria de Salud
 Monterrey No 33, Colonia Roma Norte, Delegación
 Cuauhtémoc
 Mexico
 Tel.: +52 55 5080 5200
 Fax: +52 55 5208 2974
 E-Mail: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Mr Carlos **Almanza Rodriguez**
 Regulatory & Governmental Affairs
 Abbott Nutrition International.
 Calzada de Tlalpan No. 3092
 Col. Ex Hacienda Coapa
 Delegación Coyoacán 04980
 Distrito Federal
 México
 Tel.: +52 55 5809 7579
 E-Mail: carlos.almanza@abbott.com

MYANMAR

Dr Khin Nyein **Aye**
 Food and Drug Administration,
 Department of Health, Ministry of Health
 Office No 47, Naypyitaw
 15011 Naypyitaw
 Myanmar
 Tel.: +95 8575 877
 Fax: +95 67 431134
 E-Mail: drknyeinaye@gmail.com

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Dr Jaap **Schrijver**
 Manager Regulatory Affairs Baby Foods
 Danone Baby Nutrition
 P.O.Box 75538
 1118 ZN Schiphol Airport
 Netherlands
 Tel.: +31 (20) 456 9466
 Fax: +31 (20) 456 8466
 E-Mail: jaap.schrijver@danone.com

Mrs Anneke **Sellis**
 Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Department of Nutrition, Health Protection and
 Prevention
 P.O.Box 20350
 2500 EJ The Hague
 Netherlands
 Tel.: +31 70 340 5916
 E-Mail: a.sellis@minvws.nl#

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Ms Jenny **Reid**
 Manager Food Safety and Risk Assessment
 Ministry for Primary Industries
 PO Box 2526
 Pastoral House
 Wellington 6011
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 894 2582
 Fax: +64 (4) 894 2530
 E-Mail: jenny.reis@mpi.govt.nz

Ms Jenny **Campbell**
 Lead Regulatory Strategist
 Fonterra Co-operative Group Limited
 9 Princess Street
 Auckland
 New Zealand
 Tel.: +64 (9) 374 9517
 E-Mail: jenny.campbell@fonterra.com

Ms Michelle **Gibbs**
 Adviser Food Science
 Ministry for Primary Industries
 Food Science
 Pastoral House, 25 the Terrace
 6021 Wellington
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 8942 408
 E-Mail: michelle.gibbs@mpi.govt.nz

NIGERIA

Mrs. Jane **Omojokun**
 Deputy Director (Regulatory Affairs)
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 445 Herbert Macaulay Way, Yaba
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +234 8033 3381 84
 E-Mail: omojokun.j@nafdac.gov.ng

Dr James **Mbachiantim**
 Special Assistant to DG-NAFDAC
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7
 Abuja
 Nigeria
 Tel.: +234 7039 502584
 E-Mail: tjmanger@yahoo.com

Dr David **Oluleye**
 Registrar/Chief Executive
 Institute of Public Analysts of Nigeria (IPAN)
 443 Herbert Macaulay Way, Yaba Lagos
 Lagos
 Nigeria
 Tel.: +234 8060 525661
 E-Mail: dsoluleye@gmail.com

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Svanhild **Vaskinn**
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 68 00
 Fax: +47 (23) 21 68 01
 E-Mail: svvas@mattilsynet.no

Ms Ida **Tidemann-Andersen**
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 65 73
 E-Mail: idthid@mattilsynet.no

Dr Linda **Granlund**
 Research and Nutrition Manager
 Mills DA
 P.O.Box 4644 Sofienberg
 N-0506 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 9901 9418
 E-Mail: linda.granlund@mills.no

PAKISTAN / PAKISTÁN

Dr Muhammad **Siddique**
 Chief Nutrition Division
 National Institute of Health
 45500 Islamabad
 Pakistan
 Tel.: +92 51 9255079
 Fax: +92 51 9255099
 E-Mail: drsiddiquekhan@yahoo.com

PHILIPPINES / FILIPINAS

Ms Helena **Alcaraz**
 Nutritionist – Dietitian III
 Food and Drug Administration, Department of Health
 Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
 1711 Muntinlupa City
 Philippines
 Tel.: +63 2 857 1900
 Fax: +63 2 807 0700
 E-Mail: helenaalcaraz@yahoo.com

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Anna **Janasik**
 Agricultural and Food Quality Inspection
 International Co-operation Department
 30 Wspolna Str.
 00-930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 6232 903
 Fax: +48 22 6232 997
 E-Mail: ajanasik@ijhars.gov.pl

Dr Katarzyna **Stos**
 Head of Food Safety Department
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 550 9781
 Fax: +48 22 842 1103
 E-Mail: kstos@izz.waw.pl

QATAR

Mrs Daniya Abed Al Raouf **Al-Zereqi**
 Senior Food Standards Researcher
 Standards & Metrology Department
 Laboratories & Standardization Affairs
 Doha
 Qatar
 Tel.: +974 4413 9440
 Fax: +974 4413 9543
 E-Mail: dizereqi@mor.gov.qa

Mr Kalid **Al-Sulaiti**
 Health Inspection Specialist
 Port Health @ Food Control Section
 Supreme Council of Health
 Doha
 Qatar
 Tel.: +974 440 70210
 Fax: +974 440 70824
 E-Mail: kalsulaiti@sch.gov.qa

REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE COREA

Dr Gui Im **Moon**
 Deputy Director
 Nutrition Policy Division,
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2259
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: luna@korea.kr

Dr Yang-Hee **Cho**
 Executive Director
 Amway Korea
 4F Textile Center Bldg., #944-31, Daechi-dong
 Kangnam-ku
 135-713 Seoul
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (2) 3468 7106
 Fax: +82 (2) 3468 6249
 E-Mail: yhcho@amway.com

Mrs Eun Kyung **Hong**
 Senior Researcher
 Korea Food & Drug Administration
 Nutrition Policy Division
 Osong Health Technology, Administration Complex
 187 Osongsaeng
 363-700 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk, do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2272
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: hongek3@korea.kr

Mrs Hye Jeong **Kim**
 Scientific Officer
 Korea Food and Drug Administration (KFDA)
 Food Standards Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187 Osongseang
 363-700 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2417
 Fax: +82 43 719 2400
 E-Mail: flowdeer@korea.kr

Mr Jaewoo **Park**
 Quarantine Officer, DVM
 Livestock Products Standard Division
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection
 Agency
 175 Anyang-ro, Manan-gu, Anyang
 430-757 Anyang
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (31) 467 1986
 Fax: +82 (31) 467 1989
 E-Mail: jwparkdvm@korea.kr

REPUBLIC OF MOLDOVA/RÉPUBLIQUE DE MOLDOVA/REPÚBLICA DE MOLDOVA

Dr Iurie **Pinzaru**
 President of National Codex committee
 Deputy Director of the National Center of Public Health
 Ministry of Health
 67a Gheorghe Asachi street
 MD-2028 Chisinau
 Republic of Moldova
 Tel.: +373 22 574 502
 Fax: +373 22 729 725
 E-Mail: iurie_pinzaru@cnspl.md

RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION DE RUSSIE / FEDERACIÓN DE RUSIA

Mr Anatoly **Kutyshenko**
 Deputy Head
 Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
 Commission on optimal Food and dietary Food
 Supplements Industry
 Kotelnicheskaya nab, 17
 109240 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 9257 724415
 E-Mail: anatol-k@rambler.ru

Mr Dmitriy **Miklin**
 Regulatory Affairs Director
 Danone Baby Nutrition Russia
 Panfilova Str. 19, BC
 141407 Khimki
 Russian Federation
 Tel.: +7 916 201 4060
 Fax: +7 495 739 4809
 E-Mail: dmitriy.miklin@danone.com

Mr Alexey **Petrenko**
 Coordinator of Codex Program
 Russian Union of Consumer Market Participants
 Donskaya ulitsa 15, office 204
 119049
 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 499 2727 70
 E-Mail: codex@np-supr.ru

Mrs Elena **Smirnova**
 Senior Researcher
 The Russian Institute of Nutrition of the RAMS
 Laboratory of Novel Specialized Food Products
 Ustyinskiy proezd 2/14
 109240 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 495 698 5389
 Fax: +7 495 698 5379
 E-Mail: smirnova@ion.ru

Mrs Veronika **Vysotskaya**
 Regulatory Affairs Manager
 Abbott Laboratories
 Leningradskoe highway, 16A bld.1
 125171 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 495 258 4280
 Fax: +7 495 258 4280
 E-Mail: veronika.vysotskaya@abbott.com

SAUDI ARABIA / ARABIE SAOUDITE / ARABIA SAUDITA

Mr Sami **Al-Nokhilan**
 Senior Food Safety Specialist
 Ext. Department for Technical Regulations and
 Standards
 SFDA 3292 Northern Ring Road – Alnafel Area
 13312-6288 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel.: +966 1 2751 282
 Fax: +966 1 2038 222
 E-Mail: codex.cp@sfd.gov.sa

Mr Naser **Assiri**
 Standards Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 Executive Department of Technicla Regulations and
 Standards
 SFDA-3292 Nothern Ring road
 13312-6288 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel.: +966 1203 8222
 E-Mail_ codex.cp@sfd.gov.sa

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR

Mr Sean **Wong**
 Acting Assistan Director
 Regulatory Administration Department
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 7829
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: sean_wong@ava.gov.sg

Ms Yi Ling **Tan**
 Executive Manager
 Regulatory Administration Department
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 8556
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA

Mrs Andiswa **Ngqaka**
 Assistant Director Nutrition
 Department of Health
 Directorate: Nutrition
 Private Bag X828
 Pretoria 0001
 South Africa

Tel.: +27 (12) 395 8511
 Email: NgqakA@health.gov.za
andiswangqaka@yahoo.com

Mrs Antoinette **Booyzen**
 Directorate: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 12 395 8792
 Fax: +27 0866 330104
 E-Mail: booyza@health.gov.za

Ms Jane **Badham**
 Managing Director
 JB Consultancy
 P.O. Box 67396
 Bryanston 2021
 2021 Gauteng
 South Africa
 Tel.: +27 11 463 0679
 Fax: +27 11 463 0679
 E-Mail: jane@jbconsultancy.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Ms Almudena **Rollán Gordo**
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Ministry of Health, Social Policy and Equality
 Alcalá, no 56, Planta 4ª – Despacho-445
 28006 Madrid
 Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: arollan@msss.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Dr Awad **Sukrab**
 Manager of Standards Dept.
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)
 P.O.Box 13573
 11111Khartoum
 Sudan
 tel.: +249 9123 91190
 Fax: +249 1837 41765
 E-Mail: awadsokrab@hotmail.com

Mrs Thoria Elnageeb **Akasha Ali Ebeid**
 Sudanese Standards & Metrology Organization
 Baladia Street
 11111 Kharthoum
 Sudan
 Tel.: +249 9124
 E-Mail: elnagaka@hotmail.com

Shamselnour **Ali**
 Public Health Inspector
 Food Hygiene & Safety
 Ministry of Health
 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 9060 66336
 E-Mail: sunsulman@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Cecilia **Wanhainen**
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency
 Food Standards Department
 Box 622
 SE-75126 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 18 17 55 00
 E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Mrs Elisabeth **Nellen-Regli**
 Swiss Federal Office of Public Health
 Consumer Protection Directorate
 Schwarzenburgstr. 165
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 322 9560
 Fax: +41 (31) 322 9574
 E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr Dirk **Cremer**
 Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 P.O.Box 2676
 CH-4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 61 8158109
 Fax: +41 61 815 8770
 E-Mail: dirk.cremer@dsm.com

Dr Marie-France **Pagerey**
 CT-Regulatory and Scientific Affairs, Nestlé
 Avenue Nestlé 55
 1800 Vevey
 Switzerland
 Tel.: +41 21 924 6429
 E-Mail: mariefrance.pagerey@nestle.com

Ms Ursula **Trueeb**
 Swiss Consumer Organizations
 Bölzli 1
 4312 Magden
 Switzerland
 Tel.: +41 61 841 1256
 E-Mail: ursula.trueeb@vtxmail.ch

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Prof Kraisid **Tontisirin**
 Senior Advisor
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel. : +66 (2) 561 2277
 Fax : +66 (2) 561 3357
 E-Mail : kraisid.tontisirin@gmail.com

Ms Mayuree **Ditmetharaj**
 Food and Drug Technical Officer
 Food and Drug Administration, Thailand
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Road
 11000 Nondhaburi
 Thailand
 Tel.: +66 2 590 7406
 Fax: +66 2 590 7322
 E-Mail: bankyindy@yahoo.com

Dr Pichet **Itkor**
 Vice-Chairman
 Food Processing Industries Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 725 1093
 Fax: +66 (2) 725 1082
 E-Mail: pichet.itkor@mjn.com

Ms Pitchaya **Kajonwaharth**
 Regulatory Affairs Manager
 The Federation of Thai Industries
 Food Processing Industries Club
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 657 5517
 Fax: +66 (2) 657 5517
 E-Mail: 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
 10900 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 561 2277 ext. 1445
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-Mail: sanida.sk@gmail.com

Mr Manat **Larpphon**
 Senior Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 561 2277 ext. 1443
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-Mail: mlarpphon@yahoo.com

TOGO

Dr Tchala **Kazia**
 Chef Division Nutrition, Technologie Alimentaire et
 Qualité des produits
 Institut Togolais de Recherche Agronomique,
 Ministère de l'Agriculture
 POBox: 1163-Lomé-TOGO
 Tél: +228 90023325/ +228 22254118
 Fax: +228 2225 1559
 E-Mail: kaziatchala@yahoo.fr / itra@cafe.tg

TUNISIA / TUNISIE / TÚNEZ

Dr Braham **Noura**
 Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et
 Environnemental des Produits
 2, Rue Ibn Nadim – Monplaisir
 1073 Tunis
 Tunisia
 Tel.: +216 71 903 942
 Fax: +216 71 909 223
 E-Mail: braham.noura@gmail.com

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA
 Mr İlhami **Şahin**
 Coordinator for Food Codex
 Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu
 06550 Ankara
 Turkey
 Tel.: +90 3122 587757
 Fax: +90 3122 587760
 E-Mail: ilhami.sahin@tarim.gov.tr

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS
 D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**
 Dr Barbara O. **Schneeman**
 Director, Office of Nutrition
 Labeling and Dietary Supplements
 Center for Food Safety & Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 (240) 402 2373
 Fax: +1 (301) 436 26369
 E-Mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Dr Allison A. **Yates**
 Associate Director
 Beltsville Area
 Agricultural Research Service
 U.S. Department of Agriculture
 10300 Baltimore Avenue
 Bldg 003, Rm. 223, BARC-West
 Beltsville, MD 20705
 USA
 Tel.: +1 (301) 504-5193
 Fax: +1 (301) 504-5863
 E-Mail: allison.yates@ars.usda.gov

Mr Paulo **Almeida**
 Associate Manager
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, S.W.
 Washington, DC 20250
 USA
 Tel.: +1 (202) 205 0574
 E-Mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

Dr Sue A. **Anderson**
 Team Leader
 Regulations and Review Team
 Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
 Center for Food Safety & Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-850)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 240-402-1453
 Fax: +1 240-402-2636
 E-Mail: sue.anderson@fda.hhs.gov

Ms Nancy T. **Crane**
 Expert Regulatory Review Scientist
 Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
 Center for Food Safety & Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-830)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 (240) 402 1450
 Fax: +1(240) 402 2636
 E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Mrs Jessica A. **Tilahun**
 Nutrition Advisor
 Office of Health, Infection Diseases and Nutrition
 U.S. Agency for International Development
 1201 Pennsylvania Ave., NW '315
 Washington, DC 20004
 USA
 Tel.: +1 202 808 3787
 Fax: +1 202 808 3741
 E-Mail: jtilahun@usaid.gov

Dr Paula R. **Trumbo**
 Acting Director for Nutrition Programs
 Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
 U. S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 240 402 2519
 Fax: +1 240 402 2636
 E-Mail: paula.trumbo@fda.hhs.gov

Non-Governmental Advisors

Dr. Sukh D. **Bassi**
 Vice President, Scientific Affairs
 Chief Science Officer
 MGP Ingredients, Inc.
 P.O.Box 130
 Atchison, Kansas 66002
 USA
 Tel.: +1 (913) 488 7409
 Fax: +1 (913) 360-5746
 E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

Dr Lisa **Craig**
 Director, Regulatory Affairs
 Abbott Nutrition
 Dept. 104070, RP3-2,
 625 Cleveland Avenue
 Columbus, Ohio 43215
 USA
 Tel.: +1 (614) 624 3696
 Fax: +1 (614) 727 3696
 E-Mail: lisa.craig@abbott.com

Mrs Gretchen **DuBeau**
 Executive and Legal Director
 Alliance for Natural Health USA (ANH-USA)
 6931 Arlington Road, Suite 304
 Bethesda, MD 20814
 USA
 Tel.: +1 202 803 5120
 Fax: +1 202 315 5837
 E-Mail:

Dr Mary H. **Hager**
 Principal, Hager and Associates
 88 East Main Street, Suite 134
 Mendham, NJ 07945
 USA
 Tel.: +1 (973) 252 9924
 E-Mail: hagermmh@aol.com

Dr William C. **MacLean, Jr.**
 Consultant
 The Ohio State University
 1800 Upper Chelsea Road
 Columbus, Ohio 43212
 USA
 Tel.: +1 (614) 486 6170
 E-Mail: william.maclean@earthlink.net

Ms Mardi K. **Mountford**
 Executive Vice President
 International Formula Council
 1100 Johnson Ferry Road, Suite 300
 Atlanta, Georgia 30342
 USA
 Tel.: +1 (404) 252 3663
 Fax: +1 (404) 252 0774
 E-Mail: mmountford@kellencompany.com

VIETNAM

Mr Dung **Le Van**
 Vice Head of Food Products management Division
 Food Safety Department
 Ministry of Health
 138A Giang Vo Str., Badinh Dist.
 10000 Hanoi
 Vietnam
 Tel.: +84 9130 10812
 Fax: +84 4383 63739
 E-Mail: khtcvfa@yahoo.com

Ms Trang **Nguyen Thuy**
 Officer of Legislation and Intergration Division, Food
 Safety Department
 Ministry of Health
 138A Giang Vo Str. Badinh. District
 10000 Hanoi
 Vietnam
 Tel.: +84 9361 32068
 Fax: +84 4384 63739
 E-Mail: thuytrang_vfa@yahoo.com

Mr Liem **Pham Thanh**
 Vice Head of Standard and Testing Management
 Division, Food Safety Department
 Ministry of Health
 138A Giang Vo Str., Badinh Dist.
 10000 Hanoi
 Vietnam
 Tel.: +84 9032 51515
 Fax: +84 4384 63739
 E-Mail: ptlvfa@gmail.com

Mr Uy **Nguyen Hong**
 Regulatory Affairs Director
 Abbott Laboratories
 8th Floorm Handi Resco, 521 Kim Ma, Ba Dinh
 Hanoi
 Vietnam
 tel.: +84 4 3733 7486
 Fax: +84 4 7337 542
 E-Mail: honguy.nguyen@abbott.com

ZIMBABWE

Mrs Ancikaria **Chigumira**
 Deputy Director Nutrition Services
 Ministry of Health and Child Welfare
 P.O.Box CY1122 Couseway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 (4) 792454
 E-Mail: ancikaria53@gmail.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AESGP – ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr Rose **Schraitle**
 Drug Regulatory Affairs Manager
 AESGP
 7, Avenue de Tervuren
 B-1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 735 5130
 Fax: +32 2 735 5222
 E-Mail: info@aesgp.eu

AFRICAN UNION

Dr Raphael **Coly**
 Project Coordinator of Panspso
 African Union Interafrican Bureau for Animal Resources
 Westlands Road, Kenindia Business Park
 P.O.Box 30786-00100
 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 2036 74000
 Fax: +254 2036 74341
 E-Mail: raphael.coly@au-ibar.org

CCC – CALORIE CONTROL COUNCIL

Mrs Victoria **Betteridge**
 Vice President and Director, Regulatory and Governmental Affairs
 Tate & Lyle Plc
 1 Kingsway
 WC2B 6AT
 London
 United Kingdom
 Tel.: +44 257 2100
 Fax: +44 257 2200
 E-Mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Mr Wim Caers

Manager Regulatory Affairs
 Beneo Group
 Aandorenstraat 1
 3300 Tienen
 Belgium
 Tel.: +32 16 801483
 Fax: +32 16 801592
 E-Mail: wim.caers@beneo.com

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Mrs Emilie **Majster-Leibovitch**
 Scientific & Regulatory Affairs Advisor
 CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 762 0760
 Fax : +32 (2) 771 0026
 E-Mail : emilie.leibovitch@cefs.org

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Mr James C. Griffiths
 Vice President, Scientific & Internatiional Affairs
 CRN
 1828 L Street, N.W., Suite 510
 Washington DC 20036
 USA
 Tel: +1 202 204 7662
 Fax: +1 202 204 7701
 E-Mail: jgriffiths@crnusa.org

Ms Marianne Heer

Global Scientific Marketing manager
 BASF
 BASF SE, G-ENH/MT-F 31
 68623 Lampertheim
 Germany
 Tel.: +49 621 6055 087
 E-Mail: marianne.heer@basf.com

Mr Harvey **Kamil**
 Vice Chairman
 NBTY. Inc.
 2100 Smithtown Avenue
 11779 Ronkonkoma, New York
 USA
 Tel.: +1 631 200 2023
 E-Mail: hkamil@nbt.com

Mr Mark **LeDoux**
 Chairman and CEO
 Natural Alternatives International
 1185 Linda Vista Drive
 92078 San Marcos, California
 USA
 Tel.: +1 760 736 7742
 E-Mail: mledoux@nai-online.com

Mr Steven **Mister**
 President & CEO
 CRN
 1828 L Street, N.W., Suite 510
 Washington D.C. 20036
 USA
 Tel.: +1 202 204 7676
 E-Mail: smister@crnusa.org

Mr David **Morrison**
 Vice President, Scientific & Regulatory Affairs
 The Vitamin Shoppe
 210191st Street
 North Bergen, NJ 07047
 USA
 Tel.: +1 201624 3606
 E-Mail: dmorrison@vitaminshoppe.com

Mr John **Venardos**
 Senior Vice President
 Herbalife Ltd.
 990 West 190th St, Suite 650
 90502 Torrance, CA
 USA
 Tel.: +1 310 851 2346
 Fax +1 310 767 3316
 E-Mail: johnv@herbalife.com

ECU – EUROPEAN COMMITTEE FOR UMAMI

Mr Christian **Baz**
 Scientific Advisor
 ECU
 c/o Ajinomoto Eurolysine SAS
 153 rue de Courcelles
 75817 Paris Cedex 17
 France
 Tel.: +33 (1) 476698
 Fax: +33 (1) 4440 1215
 E-Mail: cheistian_baz@ehq.ajinomoto.com

ELC – FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALITY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES

Ms Stephanie **Frank**
 Product Stewardship
 Chemische Fabrik Budenheim KG
 EHs
 Rheinstraße 27
 55257 Budenheim
 Germany
 Tel.: +49 6139 89432
 E-Mail: stephanie.frank@budenheim.com

Jaap D. **Kluijthoof**
 Head of Regulatory and Scientific Affairs
 Stepan Lipid Nutrition
 Museumlaan 16
 1541 LP Koog aan de Zaan
 Netherlands
 Tel.: +31 75 7271011
 E-Mail: jkluijthoof@stepan.com

ENA – EARLY NUTRITION ACADEMY

Prof Berthold **Koletzko**
 Early Nutrition Academy (ENA)
 Dr von Hauner Children's Hospital
 University of Munich Medical Center
 Lindwurmstr. 4
 80337 München
 Germany
 Tel.: +49 89 5160 2826
 Fax: +49 89 5160 7742
 E-Mail: office.koletzko@med.uni-muenchen.de

ENCA – EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATION

Dr Helen **Crawley**
 First Steps Nutrition Trust
 112 Queens Road
 London SW 19 8LS
 United Kingdom
 E-Mail: helen@firststepsnutrition.org

ESPGHAN - EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION

Prof. Walter Mihatsch
 ESPGHAN
 Ulm University Dept. of Pediatrics and
 Harlaching Hospital
 Munich Municipal Hospitals
 Sanatoriumsplatz 2
 81545 München
 Germany
 Tel.: +49 (89) 6210 2720
 Fax: +49 (89) 6210 2929
 E-Mail: walter.mihatsch@klinikum-muenchen.de

FOODDRINKEUROPE

Ms Maria **Xipsiti**
Manager Consumer Information, Diet and Health
Av. des Nerviens 9-31
1040 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 2 549 5605
E-Mail: m.xipsiti@fooddrinkeurope.eu

GAIN – GLOBAL ALLIANCE FOR IMPROVED NUTRITION

Dr Layla **McCay**
Senior Manager for Global and National Policy and
Advocacy
GAIN
1776 Massachusetts Ave., Suite 700
20036 Washington, DC
Tel.: +1 202 559 8507
E-Mail: lmccay@gainhealth.org

Dr Jonathan **Siekmann**
Technical Advisor
GAIN
Rue de Vermont 37-39
P.O.Box 55
CH-1211 Geneva 20
Switzerland
Tel.: +41 (22) 749 1850
Fax: +41 (22) 749 1851
E-Mail: jsiekmann@gainhealth.org

**IACFO – INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
CONSUMER FOOD ORGANISATIONS**

Mrs Patti **Rundall**
Policy Director
Baby Milk Action / IBFAN
34 Trumpington St.
Cambridge CB2 1QY
United Kingdom
Tel.: +44 01223 464420
Fax: +44 01223 464417
E-Mail: prundall@babymilkaction.org

**IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY /
FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**

Mr David **Pineda Ereño**
Director, Regulatory Affairs
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: davidpineda@iadsa.be

Mr Cade **Buck**
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 223 3064
E-Mail: secretariat.general@iadsa.be

Dr. Tomoji **Igarashi**
Japan Food Research Laboratories
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 223 3064
E-Mail: secretariat.general@iadsa.be

Dr Catherine **Larsen**
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: peiterdhondt@iadsa.be

Ms Yi Fern **Lim**
Member
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: peiterdhondt@iadsa.be

Mr Nathan **Nelson**
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 223 3064
E-Mail: secretariat.general@iadsa.be

Mr Simon **Pettman**
Secretariat
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: carissachin@iadsa.be

Mr Nico **Raczek**
Secretariat
IADSA
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1155
Fax: +32 (2) 223 3064
E-Mail: secretariat@iadsa.be

Prof David **Richardson**
 Scientific Advisor
 IADSA
 50, Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

Mrs Cynthia **Rousselot**
 Secretariat
 IADSA
 50, Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: pieterdhondt@iadsa.org

Mrs Michelle **Stout**
 Secretariat
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

Mr Kazuo **Sueki**
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Ms Elisabeth **Sterken**
 Director
 INFAC Canada/IBFAN North America
 520 Colborne Street
 London ON, N6B 2T5
 Canada
 Tel.: +1 (416) 595 9819
 E-Mail: esterken@infactcanada.ca

Mrs Rufaro Charity **Madzima**
 Consultant
 IBFAN Africa
 8 Southam Road
 Greystone Park, Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 773 016522
 E-Mail: chakulanalishe@yahoo.com

ICAAS – INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE

Dr Shin-ichi **Hashimoto**
 President
 Kyowa Hakko Europe GmbH
 Am Wehrhahn 50
 40211 Düsseldorf
 Germany
 E-Mail: hashimoto@kyowa.de

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mr Robert **Earl**
 Nutrition Advisor
 ICBA
 1101 15th Street NW
 Washington, DC 20036
 USA
 Tel.: +1 202 263 6790
 E-Mail: robertearl@coca-cola.com

Mr Hidekazu **Hosono**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hidekazu_hosono@suntory.co.jp

Mr Hiromi **Ohta**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hiromi_ohta@suntory.co.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Christophe **Leprêtre**
 Executive Director
 Scientific & Regulatory Affairs
 International Chewing Gum Association
 1001 G Street NW, Suite 500 West
 20001 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-Mail: icga@gumassociation.org

**ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS****Ms Phyllis Tanaka**

Vice-President Scientific & Regulatory Affairs
 Food and Consumer Products of Canada
 100 Sheppard Avenue E, Suite 600
 M2N 6N5 Toronto, Ontario
 Canada

Tel.: +1 416 510 8175

Fax: +1 416 510 8043

E-Mail: phyllist@fcpc.ca**Ms Sarah Levy**

Senior Manager, health & Nutrition Policy
 ICGMA
 1350 I Street NW, Suite 300
 20005 Washington, DC
 USA

Tel.: +1 202 637 4805

E-Mail: slevy@gmaonline.org**Ms Maritza Rojas**

Senior Director
 Regulatory Affairs
 Abbott Nutrition

3300 Stelzer Road, OH
 43219 Columbus
 USA

Tel.: +1 847 938 8226

E-Mail: maritza.rojas@abbott.com**IDACE – EUROPEAN DIETETIC FOOD INDUSTRY
ASSOCIATION****Mrs Isabelle Caelen**

Member
 IDACE
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Ms Myriam Garcia Cofrades**

Member
 IDACE
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Ms Nynke Keestra**

Member
 IDACE
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Mr Kevin O'Brien**

Member
 IDACE
 Avenue des Nerviens 9 – 3, 5th Floor
 Brussels
 Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Louis Vareille**

Member
 IDACE
 Avenue des Nerviens 9 – 3, 5th Floor
 Brussels
 Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION****Ms Karine Simbelie**

Head of Department technical Regulations, Scientific
 Matters

ATLA, French Dairy Processor's Association
 42, rue de Chateaudun
 F-75314 Paris Cedex 09
 France

Tel.: +33 4970 7437

E-Mail: karine.simbelie@atla.asso.fr**Ms Isabelle Neiderer**

Director of Nutrition
 Dairy Farmers of Canada
 1801 McGill College Avenue, Suite 700
 H3E 2N4 Montreal
 Canada

Tel.: +1 (514) 284 1092

Fax: +1 (514) 284 0449

E-Mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca**Ms Melanie Bignol**

Nutrition Officer
 CNIEL
 42, rue de Chateaudun
 F-75009 Paris
 France

Tel.: +33 1 4970 7227

E-Mail: mbignol@cniel.com**Mr Joerg Seifert**

Technical Director
 International Dairy Federation
 70, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels
 Belgium

Tel.: +32 2 3256 743

Fax: +32 2 7330 413

E-Mail: jseifert@fil-idf.org

Ms Laurence **Rycken**
Nutrition Officer
International Dairy Federation
70, Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 3256 750
Fax: +32 2 7330 413
E-Mail: lrycken@fil-idf.org

**IFPRI – INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH
INSTITUTE**

Dr Anne **MacKenzie**
Standards Advisor
IFPRI
2033 K Street, NW
20006 Washington, DC
USA
Tel.: +1 613 692 0211
E-Mail: amackenzie@rogers.com

Dr Marilia **Nutti**
Scientific Advisor
IFPRI
2033 K Street NW
20006 Washington DC
USA
Tel.: +1 202 862 5600
Fax: +1 202 467 4439
E-Mail: mnutti@uninet.com.br

Dr Fabiana **Moura**
Research Fellow
IFPRI
2033 K Street, NW
20006 Washington, DC
USA
Tel.: +1 301 385 2168
E-Mail: f.moura@cgiar.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Prof Rosemary **Walzem**, RD
Texas A&M University
Department of Poultry Science
Kleberg Center RM 242
77843-2472 College Station, TX
USA
Tel.: +1 (979) 845 7537
Fax: +1 (979) 845 1921
E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu

Ms Gloria **Brooks-Ray**
Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
Exponent, Inc.
Center for Chemical Regulation and Food Safety
P.O.Box 97
07046 Mountain Lakes NJ
USA
Tel.: +1 (973) 334 4652
E-Mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Rodney J.H. **Gray**
Vice President Regulatory Affairs
Nutritional Lipids
DSM Nutritional Products
6480 Dobbin Road
21045 Columbia, Maryland
USA
Tel.: +1 (410) 740 0081
Fax: +1 (410) 470 2985
E-Mail: rodney.gray@dsm.com

**IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
PRODUCERS**

Mr Paul **Zwiker**
IFU
Postfach 45
CH-9220 Bischofszell
Switzerland
Tel.: +41 71 420 0644
Fax: +41 71 420 0643
E-Mail: zwiker@bluewin.ch

**ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT
ASSOCIATION**

Mrs Maryse **Arendt**
ILCA Codex Liaison
Director Initiativ Liewensufank
20 Rue de Contern
5655 Itzig
Luxemburg
Tel.: +352 3605 9713
E-Mail: maryse.arendt@liewensufank.lu

ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Ms Eva **Hurt**
Nestle Regional Head
Regulatory & Scientific Affairs Asia
15A Changi Business Park Central 1
486035 Singapore
Singapore
Tel: +65 6836 7000
E-Mail: eva.hurt@sg.nestle.com

Mr Kazuyoshi **Namba**
Nutritional Science Institute
Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
5-1-83, Higashihara
Zama
Kanagawa 252-8583
Japan
Tel.: +81 (46) 252 3057
Fax: +81 (46) 252 3077
E-Mail: k_namba@hotmail.com

Dr Michael **Shirreffs**
ILSI
1156 15th Street, NW, Suite 200
20005 Washington
USA
Tel.: +1 202 659 0074 ext. 175
Fax: +1 202 659 3617
E-Mail: mshirreffs@ilsi.org

Dr Hiroshi **Tsuchita**
Food Technology Research Institute
Meiji Co. Ltd.
540 Naruda, Odawara
Kanagawa 250-0862
Japan
Tel.: +81 465 373661
Fax: +81 465 373713
E-Mail: hiroshi.tsuchita@meiji.com

**ISDI – INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES**

Kartika **Adiwilaga**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Coryn **Commare**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Ms Margaret **Creedon**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Hossam **El Gammal**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Marie Odile **Gailing**
Member
ISDI
50 Rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Stephanie **Kramer-Jutant**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mr Xavier **Lavigne**
Secretary General
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Dr Peter **van Dael**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Ayu **Puspitalena**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mr Manfred **Ruthsatz**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Kelly **Sowden**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Karin Tan
Member
ISDI
Rue de l' Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION

Dr Scott C. Tips
President
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2182
Fax: +1 (626) 303 0642
E-Mail: scott@rivieramail.com

Mrs Katherine A. Carroll
National Health Federation
P.O.Box 688
91017 Monrovia
USA
Tel.: +1 626 357 2181
Fax: +1 626 303 0642
E-Mail: katacarroll@gmail.com

**OFCA – ORGANISATION DES FABRICANTS DE
PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES**

Dr Huub Scheres
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam
Netherlands
Tel. : +
Fax : +
E-Mail : ofca@kpnmail.nl

USP – UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION

Mr Carlos Celestino
Senior Counsel
USP
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, MD 20852-1790
USA
Tel.: +1 (301) 230 6329
Fax: +1 (301) 998 6798
E-Mail: cmc@usp.org

WSRO - WORLD SUGAR RESEARCH ORGANIZATION

Dr Richard Cottrell
Director General
WSRO
70 Collingwood House
Dolphin Square
SWIV 3LX London
United Kingdom
Tel.: +44 (20)7821 6800
Fax: +44 (20) 7834 4137
E-Mail: rcottrell@wsro.org

Dr. Charles Baker
Chief Scientific Officer
The Sugar Association Inc.
1300 L Street, NW Suite 101
20005-4263 Washington. DC
USA
Tel: +1 202 785 1122 x120
Fax: +1 202 785 5019
E-Mail: cbaker@sugar.org

Dr. Anna Wittekind
Assistant Director
WSRO
70 Collingwood House
Dolphin Square
SWIV 3LX London
United Kingdom
Tel.: +44 20 7821 6800
Fax: +44 20 7843 4137
E-Mail: awittekind@wsro.org

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATION

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

Dr Chizuru Nishida
Coordinator
Nutrition Policy and Scientific Advice
Department of Nutrition for Health and Development
WHO
20. Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 791 3317/3455
Fax: +41 (22) 791 4156
E-Mail: nishidac@who.int

**FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF
THE UNITED NATIONS**

Dr Janice Albert
Nutrition Officer
Assessment and Nutrient Requirements Group
Nutrition and Consumer Protection Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
153 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 570 53552
E-Mail: janice.albert@fao.org

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg Müller
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 33 87
Fax: +49 (228) 99 529 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Ursula **Siebert**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
RochusstraÙe 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 99 529 4109
Fax: +49 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Ms Petra **Starke**
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Unit 314
WilhelmstraÙe 54
10117 Berlin
Tel.: +49 30 18 529 3685
Fax: +49 30 18 529 3273
E-Mail: codex.germany@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma **Doyran**
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 570 55629
Fax: +39 (6) 570 54593
E-Mail: selma.doyran@fao.org

Dr Hidetaka **Kobayashi**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153Rome
Italy
Tel.: +39 348 285 8891
Fax: +39 6 570 54593
E-Mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

APÉNDICE II

DIRECTRICES SOBRE PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS**(Trámite 8)****1. FINALIDAD**

Proporcionar orientación sobre los aspectos técnicos y nutricionales de la elaboración de preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños según se define en la sección 3.1, es decir:

- i. Formulación de dichos alimentos, teniendo en cuenta los requisitos nutricionales de los lactantes de más edad y niños pequeños
- ii. Técnicas de elaboración
- iii. Requisitos higiénicos
- iv. Disposiciones de envasado
- v. Disposiciones de etiquetado e instrucciones para el uso

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones de estas Directrices se aplican a los preparados alimenticios complementarios que se definen más adelante en la sección 3.1 e incluyen, entre otros, las papillas que contengan cereales, los productos listos para el consumo y los productos alimenticios enriquecidos para su uso en el hogar. Estas Directrices no cubren los complementos a base de micronutrientes, los alimentos elaborados a base de cereales¹ ni los alimentos envasados para lactantes y niños².

Estas Directrices deben emplearse de acuerdo con la Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño y con la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud WHA 54.2 (2001).

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Por «preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños» se entiende todo alimento que es apropiado para ser utilizado durante el período de alimentación complementaria. Estos alimentos son alimentos de formulación específica con la calidad nutricional adecuada para proporcionar una energía y unos nutrientes adicionales que complementen los alimentos de la dieta familiar derivados de la dieta local, proporcionando los nutrientes que faltan o están presentes en cantidades insuficientes.

3.2 Por «lactantes de más edad» se entienden los niños entre 6 y 12 meses de edad.

3.3 Por «niños pequeños» se entienden los niños desde la edad de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

3.4 Por «período de alimentación complementaria» se entiende el período durante el cual los lactantes de más edad y los niños pequeños pasan de alimentarse de forma exclusiva a base de leche materna y/o sucedáneos de la leche materna a ingerir la dieta familiar³.

4. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES APROPIADOS**4.1 Materias primas e ingredientes básicos**

Son ingredientes idóneos para la producción de preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños las materias primas siguientes, la mayoría de las cuales se encuentran disponibles localmente, en las condiciones que se especifican a continuación:

¹ Norma del Codex para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981, rev. 1-2006)

² Norma del Codex para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981)

³ Según el informe de la consulta mundial sobre alimentación complementaria elaborado por la OMS en 2002, una alimentación complementaria adecuada debe comenzar a la edad de seis meses, continuando la lactancia natural hasta que el niño tenga dos años de edad o más. Consúltense también los Principios de orientación para la alimentación complementaria del niño amamantado (OMS, 2003) y los Principios de orientación para la alimentación del niño no amamantado entre los 6 y los 24 meses de edad (OMS, 2005).

4.1.1 Cereales

4.1.1.1 Podrán utilizarse todos los cereales molidos aptos para el consumo humano, siempre que estén elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de fibra, cuando ello fuese necesario, y se reduzcan, y, cuando sea posible, se eliminen los antinutrientes como el fitato, el tanino y otras sustancias fenólicas, las lectinas y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la calidad y la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales. Si es necesario, puede examinarse la posibilidad de usar enzimas adecuadas para reducir la fibra y los antinutrientes.

4.1.1.2 Además de carbohidratos (que principalmente consisten en almidón) los cereales contienen una cantidad significativa de proteínas (8-12%) pero son deficientes en el aminoácido lisina. La combinación de cereales con legumbres frescas o secas, que presentan una cantidad mayor de lisina, puede compensar las deficiencias de los cereales.

4.1.2 Legumbres frescas y secas

4.1.2.1 Las legumbres frescas y secas, tales como garbanzos, lentejas, guisantes (arvejas), caupíes, fríjoles mungo, fríjoles comunes y la soja, contienen al menos un 20% de proteína en el peso en seco.

4.1.2.2 Por lo general, las legumbres frescas y secas son deficientes en L-metionina. Dependiendo de la naturaleza de los otros ingredientes que se utilicen en el preparado, puede ser conveniente añadir L-metionina, para mejorar el valor nutricional del producto.

4.1.2.3 Las legumbres frescas y secas tienen que ser elaboradas debidamente para reducir, en la medida de lo posible, los factores antinutricionales presentes normalmente, tales como los fitatos, las lectinas (hemaglutininas), así como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina. Cuando se añadan como ingredientes legumbres frescas y secas que contengan fitoestrógenos, como la soja, se deben emplear productos con un bajo nivel de fitoestrógenos.

- Las lectinas pueden reducirse por tratamiento térmico húmedo.
- La actividad inhibitoria de la tripsina puede reducirse a niveles aceptables sometiendo el alimento a altas temperaturas o a cocción prolongada.
- Los fitatos pueden reducirse enzimáticamente o por maceración o fermentación.
- Los fitoestrógenos pueden reducirse mediante la fermentación.

4.1.2.4 Las habas (*Vicia faba L.*) no deberían utilizarse en los preparados alimenticios complementarios, debido al peligro del favismo. El tratamiento térmico no inactiva los componentes tóxicos (vicina y covicina).

4.1.3 Harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas

4.1.3.1 Son aceptables las harinas, los concentrados y los aislados proteínicos de las semillas oleaginosas, siempre que se hayan elaborado de acuerdo con las especificaciones apropiadas^{4,5,6,7} que garanticen la reducción suficiente de factores antinutricionales y de sustancias tóxicas no deseables, como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina, y el gossypol. Entre esas semillas oleaginosas se pueden incluir:

Soja: harina de soja sin cáscara (con toda la grasa y desgrasada), concentrado de proteína, aislado de proteína

Maní: pasta, aislado de proteína

Semillas de sésamo: harina integral y harina desgrasada

Semillas de algodón: harina desgrasada

Semillas de girasol: harina desgrasada, con toda la grasa

⁴ El grupo asesor sobre proteínas y energía FAO/OMS/UNICEF ha elaborado las siguientes directrices:

Directriz n.º 2 del GAP: Preparación de harina de maní de calidad alimenticia

Directriz n.º 4 del GAP: Preparación de concentrados proteínicos comestibles de semillas de algodón

Directriz n.º 5 del GAP: Directriz para sémolas y harinas de soja tratadas térmicamente

⁵ Norma general del Codex para los productos proteínicos vegetales (CODEX STAN 174-1989)

⁶ Norma del Codex para productos proteínicos de soja (CODEX STAN 175-1989)

⁷ Norma del Codex para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo (CODEX STAN 163-1987)

Semilla de colza baja en ácido erúxico: harina con toda la grasa

4.1.3.2 Las harinas y los extractos proteínicos de semillas oleaginosas desgrasadas, si se producen y se procesan correctamente para el consumo humano, constituyen buenas fuentes de proteínas (50-95%).

4.1.4 Alimentos de origen animal

Los alimentos de origen animal, como la carne roja, el pescado, la carne de ave, los huevos, la leche y los productos lácteos, son alimentos con un alto contenido en nutrientes y buenas fuentes de proteínas y micronutrientes de alta calidad, y se anima a que se incorporen estos alimentos o sus concentrados proteínicos derivados a preparados alimenticios complementarios cuando lo permita la tecnología.

4.1.5 Grasas y aceites

4.1.5.1 Podrán incorporarse grasas y aceites en las cantidades adecuadas que permita la tecnología para aumentar la densidad energética del producto. Se deben extremar las precauciones para evitar la grasa oxidada, ya que esta afecta negativamente a la nutrición, al sabor y a la conservación. Dichas precauciones son importantes para los ingredientes que contienen grasas (p. ej., las harinas de semillas oleaginosas y productos proteínicos de semillas oleaginosas, las harinas de pescado y los concentrados proteínicos de pescado), y para las grasas y los aceites.

4.1.5.2 Las grasas (y los aceites) parcialmente hidrogenados no deben emplearse en los preparados alimenticios complementarios.

4.1.6 Frutas y verduras

Las frutas y las verduras pueden ser buenas fuentes de micronutrientes y pueden añadirse a los preparados alimenticios complementarios cuando lo permita la tecnología.

4.2 Otros ingredientes

Podrán utilizarse otros ingredientes, incluidos los que se enumeran a continuación, para mejorar la calidad nutricional o la aceptabilidad del preparado alimenticio complementario, siempre que puedan obtenerse fácilmente y se haya demostrado su idoneidad y seguridad para el fin previsto.

4.2.1 Carbohidratos digeribles

Se puede acrecentar la densidad energética de los preparados alimenticios complementarios mediante la adición de los carbohidratos digeribles adecuados.

4.2.2 Aditivos alimentarios y aromas

Los aditivos alimentarios y los aromas incluidos en la Norma del Codex para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 074-1981, 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).

5 TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN Y SUS EFECTOS

5.1 Tratamiento preliminar de las materias primas

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

5.1.1 Limpiado o lavado: para eliminar la suciedad, granos dañados, granos extraños y semillas nocivas, insectos y excrementos de insectos y cualquier material adherido.

5.1.2 Descascarado: cuando ello fuese necesario, las legumbres frescas y secas, las semillas oleaginosas y determinados cereales, tales como avena, cebada, sorgo, mijo y tef, deberán ser descascarados lo más completamente posible para reducir el contenido de fibra a niveles aceptables y para disminuir, y si es posible, eliminar el fitato, el tanino y otras sustancias fenólicas, y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales.

5.1.3 Desgerminación: cuando se considere necesario y adecuado, se debería contemplar la posibilidad de desgerminar el trigo, el maíz, la soja y otros cultivos con el fin de reducir el contenido en fitatos.

5.2 Molturación

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

5.2.2 Las materias primas secas podrán molerse simultáneamente, si ello resulta tecnológicamente posible, o podrán mezclarse después de la molturación o trituración.

5.2.3 Los preparados a base de cereales, legumbres frescas o secas o semillas oleaginosas molidos que no hayan sido elaborados requieren una cocción prolongada para gelatinizar las partes amiláceas o eliminar los factores antinutritivos presentes en las legumbres frescas o secas. La cocción mejora la digestibilidad y absorción de los nutrientes.

5.2.4 La voluminosidad de los alimentos que se preparen con preparados alimenticios elaborados a base de ingredientes secos obtenidos mediante la molturación de las materias primas, podrá reducirse añadiendo, durante la preparación, cantidades apropiadas de enzimas como alfa-amilasa, la cual, durante el lento calentamiento hasta la ebullición, predigiere parcialmente el almidón y reduce la cantidad de agua necesaria para la preparación del alimento.

5.3 Tostado

5.3.1 El tostado (calentamiento en seco) mejora el aroma y el sabor del alimento, mediante la dextrinización del almidón. Mejora también la digestibilidad y contribuye a reducir la voluminosidad de los preparados alimenticios. Además, destruye los microorganismos e insectos y reduce la actividad enzimática, con lo cual se mejoran las propiedades de conservación.

5.3.2 Puede ocurrir disminución de la calidad de las proteínas por causa de la reacción de Maillard en presencia de carbohidratos reductores. Por ello, el proceso del tostado debe controlarse cuidadosamente.

5.3.3 Las legumbres, así como las semillas oleaginosas como la soja, el maní y las semillas de sésamo, podrán tostarse en granos enteros directamente o después de que hayan sido maceradas.

5.3.4 Las materias primas tostadas se muelen o trituran para utilizarlas como ingredientes.

5.4 Germinación, malteado y fermentación

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

5.4.2 Durante el proceso de germinación, se rompe el recubrimiento de la semilla, que podrá eliminarse mediante lavado. La materia prima malteada se muele o tritura después de secarla.

5.5 Otras tecnologías de elaboración

5.5.1 Cocción por extrusión

5.5.1.1 La mezcla de ingredientes molidos o triturados (cereales, legumbres, harinas de semillas oleaginosas) podrá ser elaborada ulteriormente mediante la cocción por extrusión. La cocción por extrusión puede reducir la L-lisina disponible, los aminoácidos que contienen azufre, la L-arginina, el L-triptófano y las vitaminas. Por consiguiente, el proceso debe controlarse atentamente. El producto extruido, después de secado, se muele o tritura hasta obtener el tamaño de partículas deseado.

5.5.1.2 Los efectos de esta tecnología son los siguientes:

- Gelatinización de la porción amilácea de la mezcla con cantidades mínimas de agua
- Inactivación de lectinas y reducción de la actividad inhibidora de la tripsina
- Reducción de la cantidad de agua necesaria para la preparación del alimento
- Elaboración de aromas

5.5.2 Predigestión enzimática

5.5.2.1 Mediante este proceso, los ingredientes básicos molidos o triturados (cereales, legumbres y harinas de semillas oleaginosas) pueden ser procesados en presencia de agua y de las enzimas apropiadas removiéndose continuamente hasta que la mezcla adquiera la fluidez deseada. Cuando se utilizan amilasas, las moléculas de almidón se desdoblán en dextrinas y azúcares reductores. Tras aumentar la temperatura para inactivar las enzimas, se seca la papilla y se la reduce a harina o a pequeños copos para permitir una mayor densidad de nutrientes.

5.5.2.2 El producto predigerido puede presentar características organolépticas mejoradas, mayor digestibilidad, buena solubilidad, requiere menos agua para la preparación del alimento y, por tanto, presenta mayor densidad de nutrientes.

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y FACTORES DE CALIDAD

6.1 Aspectos generales

6.1.1 La elección de las materias primas y los ingredientes para la formulación de preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños deberá hacerse teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en las secciones 4 y 5 y teniendo en cuenta también los siguientes aspectos:

- El contenido de nutrientes de la dieta local
- Los hábitos alimentarios y las prácticas de alimentación de los lactantes
- Otros aspectos socioeconómicos determinados por las autoridades nacionales del sector de la nutrición
- La disponibilidad de materias primas y de ingredientes y su calidad

6.1.2 Todo el proceso de elaboración debe llevarse a cabo de manera que conserve la calidad de las proteínas, minimice la pérdida de micronutrientes y mantenga el valor nutritivo general.

6.1.3 De diez a cincuenta gramos del preparado alimenticio complementario, preparado de conformidad con las instrucciones, se considera una dosis razonable que un lactante de más edad o un niño pequeño durante el período de alimentación complementaria puede ingerir fácilmente en una comida, pudiendo recibir dos o más comidas al día, dependiendo de la edad. El intervalo de número de comidas proporciona un margen para los distintos tipos de preparados alimenticios complementarios. El límite inferior del intervalo se aplica a los productos con un mayor contenido energético (p. ej., los productos a base de lípidos), mientras que el límite superior se aplica a los productos con menor contenido energético (p. ej., las papillas que contengan cereales).

6.2 Energía

6.2.1 El contenido energético de una mezcla de cereales y legumbres molidos y de harinas desgrasadas de semillas oleaginosas en el peso en seco es relativamente bajo.

6.2.2 Podrá aumentarse el contenido energético del alimento durante la elaboración mediante: la adición de ingredientes ricos en energía (esto es, grasas y aceites o carbohidratos digeribles) o la elaboración de las materias primas y los ingredientes básicos según se indica en la sección 5.

6.2.3 El contenido energético del preparado alimenticio complementario deberá ser de, como mínimo, 4 kcal por gramo en el peso en seco.

6.3 Proteínas

6.3.1 Las mezclas de cereales, leguminosas frescas o secas y/o harinas de semillas oleaginosas pueden constituir una fuente apropiada de proteínas con tal que las proteínas contenidas en el preparado alimenticio complementario satisfagan los criterios que se indican más abajo. La calidad de las proteínas también se puede mejorar mediante la inclusión de productos de pescado, leche y productos lácteos u otros alimentos de origen animal.

6.3.2 La puntuación de los aminoácidos de las proteínas corregida según su digestibilidad (PDCAAS)^{8,9,10} no deberá ser inferior al 70 por ciento de la del patrón de referencia para aminoácidos de la OMS para niños de 2 a 5 años.

6.3.3 Si, por razones técnicas, no pudiera determinarse el valor PDCAAS de digestibilidad de una proteína, la calidad de la proteína tendría que medirse por ensayos biológicos. Alternativamente, la calidad de la proteína puede calcularse a partir de datos publicados sobre patrones de aminoácidos esenciales de proteínas alimenticias y su disponibilidad en términos de digestibilidad.

6.3.4 La adición de metionina, lisina, triptófano u otros aminoácidos limitativos, únicamente en la forma levógira deberá considerarse solo cuando, por razones económicas y técnicas, ninguna mezcla de proteínas vegetales y/o animales permita obtener una calidad de proteína adecuada (véase 6.3.2).

6.3.5 Teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, la energía procedente de las proteínas¹¹ no debería representar menos del 6% de la energía total del producto, y no debe superar normalmente el 15%.¹²

6.4 Grasa

6.4.1 La incorporación de grasas o aceites en los preparados alimenticios complementarios sirve para incrementar el contenido energético y la cantidad de ácidos grasos esenciales así como para reducir el volumen total del alimento consumido. Es conveniente que al menos el 20% de la energía derive de la grasa.

6.4.2 La dosis de ácido linoleico (en forma de glicérido) no deberá ser menor de 333 mg por 100 kcal o 1,6 g por 100 g del producto seco y la grasa o el aceite utilizados en la elaboración del preparado alimenticio complementario deberá presentar una relación entre el ácido linoleico y el ácido alfa-linoleico de entre 5:1 y 15:1.

6.4.3 Debe tenerse en cuenta el uso de aceites comestibles con ácidos grasos poliinsaturados, incluidos los ácidos grasos omega-3 y, en particular, el ácido docosahexaenoico. Pueden tenerse en cuenta los niveles indicados en las recomendaciones FAO/OMS.¹³

6.5 Carbohidratos

6.5.1 El almidón es probablemente un constituyente principal de muchos preparados alimenticios complementarios. Para tener la seguridad de que su valor energético se aprovecha, este almidón deberá suministrarse en forma fácilmente digerible. En la sección 5, se indica el modo de aumentar la digestibilidad de los almidones. La adición de carbohidratos con efecto edulcorante debe hacerse con poca frecuencia.

6.5.2 Las fibras alimentarias y otros carbohidratos no absorbibles son fermentados parcialmente por la flora intestinal para dar ácidos grasos de cadena corta, ácido láctico y etanol, que subsiguientemente pueden ser absorbidos y metabolizados.

El aumento de la ingestión de fibras alimentarias incrementa el volumen de las heces, puede causar flatulencia y disminuye el apetito. La cantidad de fibra puede reducir también el contenido energético de los preparados alimenticios complementarios. Las fibras alimentarias pueden afectar también a la eficiencia de

⁸ PDCAAS (%) = $\frac{\text{mg del aminoácido limitativo en 1 gramo de la proteína ensayada}}{\text{mg del aminoácido limitativo en 1 gramo de la proteína de referencia}} \times \text{la digestibilidad verdadera}$ de la proteína ensayada $\times 100$

⁹ El aminoácido limitativo es el aminoácido esencial presente en la menor proporción en comparación con la cantidad de este aminoácido en el patrón de referencia.

¹⁰ Sarwar, G., J. Nutr. 1997, 127:758-764.

¹¹ Factor de conversión basado en las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)

¹² Michaelsen, K. F. et ál., 2009. Food and Nutr Bull 30:343-404

absorción de importantes nutrientes de las raciones alimenticias de contenidos marginales de nutrientes. El contenido de fibra dietética del preparado alimenticio complementario no deberá rebasar por tanto los 5 g por 100 g en el peso en seco.

6.6 Vitaminas y minerales

6.6.1 Fijación de niveles para la adición de vitaminas y minerales

6.6.1.1 La decisión de añadir vitaminas y minerales a los preparados alimenticios complementarios deberá efectuarse teniendo en cuenta las condiciones del lugar, incluida la contribución a la dieta de los nutrientes contenidos en los alimentos locales, las vitaminas y los minerales incluidos en programas nacionales, las tecnologías de elaboración de alimentos empleadas y el estado nutricional de la población destinataria de los alimentos, así como los requisitos estipulados por la legislación nacional y los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987).

6.6.1.2 Si se dispone de los datos de la ingesta dietética de la población destinataria de los alimentos, estos pueden utilizarse para determinar los niveles adecuados para la adición de vitaminas o minerales, de forma que se garantice una baja prevalencia de las ingestas de nutrientes insuficientes o excesivas según las herramientas de evaluación o control disponibles.

6.6.1.3 Si no se dispone de los datos de la ingesta dietética de la población destinataria de los alimentos, las vitaminas y los minerales incluidos en el cuadro del anexo de las presentes Directrices pueden utilizarse como referencia para la selección de determinadas vitaminas y minerales, y de sus cantidades, al objeto de añadirlos a los preparados alimenticios complementarios.

6.6.2 Las autoridades nacionales deben garantizar que el total de la ingesta de micronutrientes de los preparados alimenticios complementarios, la dieta local (incluida la leche materna o los sucedáneos de la leche materna) y otras fuentes no superen con regularidad los niveles máximos recomendados de ingesta de micronutrientes en los lactantes de más edad y los niños pequeños.

6.6.3 Selección de vitaminas o minerales para la adición de nutrientes

6.6.3.1 Al establecer las especificaciones para la premezcla de compuestos vitamínicos y sales minerales, deberá tenerse en cuenta el contenido de vitaminas y minerales y la presencia de sustancias antinutritivas en los otros ingredientes utilizados en el preparado alimenticio.

6.6.3.2 Las vitaminas o los minerales deben seleccionarse de las listas de referencia de compuestos vitamínicos y sales minerales para su utilización en alimentos destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979) y las de los alimentos a base de cereales y los alimentos envasados para lactantes y niños que hayan sido autorizadas.

6.6.3.3 La elección del compuesto de vitaminas o minerales debe tener en cuenta su biodisponibilidad relativa en el alimento, su efecto sobre las propiedades organolépticas del alimento y su estabilidad en el alimento empaquetado en condiciones normales de almacenamiento. Las Directrices FAO/OMS sobre enriquecimiento de alimentos con micronutrientes (CAC/GL 9-1987) ofrecen directrices específicas en esta área.

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos deberán 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.

Estas medidas deberán tener en cuenta la índole específica de los productos respectivos y el grupo específico de la población al que están destinados.

7.2. Otros contaminantes

El producto no debe contener contaminantes u otras sustancias no deseables (p. ej., sustancias biológicamente activas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud de los lactantes de más edad y los niños pequeños. El producto regulado por las disposiciones de estas Directrices debe respetar los límites máximos de residuos y los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de estas Directrices se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código internacional de prácticas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex como, por ejemplo, códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

8.2 Los ingredientes y el producto final se prepararán, envasarán y conservarán en condiciones higiénicas y deberán cumplir las disposiciones de los textos del Codex pertinentes¹⁵.

9. ENVASADO

9.1 Se recomienda que los preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños estén envasados en recipientes que preserven las cualidades higiénicas, o de otra índole, del alimento.

9.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados únicamente con materiales que sean inocuos y adecuados para el uso al que se destinan. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias que se utilicen como material de envasado, se aplicará dicha norma.

10. ETIQUETADO

10.1 Se recomienda que el etiquetado de los preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños se ajuste a las disposiciones estipuladas en la Norma general del Codex para el etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985), las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) y las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985).

10.2 Deberán aplicarse además las disposiciones obligatorias siguientes:

10.2.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta indicará que se trata de un preparado alimenticio complementario para lactantes de más edad y niños pequeños. La designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento estará en conformidad con la legislación nacional. Las fuentes principales de proteínas y la edad a partir de la cual se recomienda el uso del producto deberán indicarse claramente junto al nombre del alimento.

10.2.2 Lista de ingredientes

Deberá indicarse la lista de ingredientes de conformidad con la sección 4.2 de la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

10.2.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de los datos del contenido energético y nutritivo en la etiqueta o el etiquetado deberá incluir la siguiente información expresada por 100 g de preparado alimenticio complementario tal como se vende o se distribuye así como también por toma de alimento lista para el consumo:

- (a) El valor energético, expresado en kilocalorías y kilojulios
- (b) Las cantidades de proteínas, carbohidratos y grasas, expresados en gramos
- (c) Además de toda otra información nutricional exigida por la legislación nacional, la cantidad total *por toma del preparado alimenticio complementario listo para el consumo* de cada vitamina y mineral añadidos en conformidad con la sección 6.6, expresada en unidades del sistema métrico.

10.2.4 Instrucciones de uso

10.2.4.1 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 introducirán los preparados alimenticios

complementarios, incluyendo 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.

10.2.4.2 Deberán indicarse las instrucciones para la preparación y uso del alimento, acompañadas, preferentemente, con gráficos.

10.2.4.3 Debe indicarse el número de tomas diarias que se sugieren.

10.2.4.4 En caso de que la adición de agua sea necesaria, las instrucciones para la preparación deberán contener una declaración precisa de que:

(a) cuando el alimento contenga ingredientes básicos no tratados térmicamente, habrá que hacer hervir suficientemente el alimento con la cantidad de agua prescrita.

(b) cuando el alimento contenga ingredientes básicos tratados térmicamente:

(i) habrá que hervir el alimento; o

(ii) se podrá mezclar con agua hervida que se haya enfriado.

10.2.4.5 En el caso de los preparados alimenticios complementarios a los que deban añadirse grasas, carbohidratos digeribles o azúcares durante la elaboración, las instrucciones de uso deberán identificar unas fuentes adecuadas e indicar las cantidades de los ingredientes que deben añadirse. En tales situaciones, se deben recomendar grasas y aceites con una relación adecuada de ácidos grasos esenciales.

10.2.4.6 Las instrucciones para el uso deberán incluir una declaración en el sentido de que cada vez deberá prepararse solamente una cantidad de alimento suficiente para una toma de alimentos. Los alimentos no consumidos durante la toma de alimentos deben desecharse, a menos que se consuman en un plazo recomendado por el fabricante en las instrucciones de uso.

10.2.4.7 La etiqueta también deberá incluir una declaración en el sentido de que los preparados alimenticios complementarios pueden consumirse como complemento a los alimentos preparados en el hogar y la leche materna o los sucedáneos de la leche materna.

11. Requisitos adicionales:

Los productos regulados por las presentes Directrices no son sucedáneos de la leche materna y no deberán presentarse como tales.

ANEXO

CUADRO

Los valores de referencia INL₉₈ incluidos en el cuadro proporcionan una orientación para la selección de las vitaminas y los minerales, y sus cantidades, al objeto de añadirse a los preparados alimenticios complementarios. La cantidad total sugerida de cada una de estas vitaminas y cada uno de estos minerales contenidos en una ración diaria del preparado alimenticio complementario es equivalente por lo menos al 50% de INL₉₈.

VITAMINAS Y MINERALES	INGESTA DE NUTRIENTES DE REFERENCIA ¹³ (RNI) o niveles individuales de nutrientes ₉₈ (INL ₉₈)
Vitamina A expresada en µg de equivalentes de retinol	400
µg de vitamina D ¹⁴	5
mg de vitamina E (α-tocoferol)	5
mg de vitamina C	30
mg de tiamina	0,5
mg de riboflavina	0,5
mg de niacina (NE)	6
mg de vitamina B ₆	0,5
µg de folato (DFE)	150
µg de vitamina B ₁₂	0,9
mg de calcio	500
mg de hierro ¹⁵	11,6 - 5,8 - 3,9
mg de zinc ¹⁶	8,3; 4,1; 2,4
µg de yodo	90
mg de cobre ¹⁷	0,34
µg de selenio	17
µg de vitamina K	15
µg de biotina	8
mg de ácido pantoténico	2
mg de magnesio	60
mg de manganeso ¹⁷	1,2
mg de fósforo ¹⁷	460

¹³ RNI o INL₉₈ del informe FAO/OMS sobre las necesidades de vitaminas y minerales en la nutrición humana, 2.ª edición. FAO/OMS 2004 (para todos los nutrientes, excepto el cobre, el manganeso y el fósforo)

¹⁴ Si la exposición a la luz del sol es insuficiente, debe añadirse vitamina D.

¹⁵ Los valores de hierro se expresan con el 5%, el 10% y el 15% de la biodisponibilidad de hierro dietético.

¹⁶ Los valores de zinc se expresan según sea la biodisponibilidad de zinc dietético baja, media o alta.

¹⁷ Los valores se corresponden con las ingestas dietéticas de referencia. Institute of Medicine, 1997/2001 (fuente para el cobre, el manganeso y el fósforo).

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES PARA ESTABLECER LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES PARA NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN GENERAL

(en el trámite 5/8)

1. PREÁMBULO

Estos principios se aplican al establecimiento de valores de referencia de nutrientes del Codex con fines de etiquetado en relación con los nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario (VRN-ENT) para la población general, identificada como individuos mayores de 36 meses. Estos valores pueden utilizarse para ayudar a los consumidores 1) a la hora de calcular la contribución relativa de los diferentes productos a la ingesta dietética total sana y 2) como una de las formas de comparar el contenido de nutrientes entre productos.

Se anima a los Gobiernos a utilizar los VRN-ENT aunque habrá otros que tengan en cuenta la idoneidad de los principios generales expuestos a continuación, incluido el nivel de la evidencia exigida, así como otros factores específicos del país o la región a la hora de establecer sus propios valores de referencia con fines de etiquetado para nutrientes asociados a enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario. Por ejemplo, a nivel nacional, se pueden establecer para la población general valores basados en la población ponderando los valores de referencia de base científica para las ingestas diarias de grupos clasificados por edad y sexo en función de los datos censales de ese país y de las proporciones de cada uno de los grupos. Los Gobiernos también podrían decidir establecer valores de referencia independientes para el etiquetado de alimentos para segmentos específicos de la población general.

2. DEFINICIÓN(ES)

2.1 Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) hacen alusión a los valores de referencia de nutrientes del Codex con fines de etiquetado en relación con los nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

2.2 Valores de referencia de ingesta diaria, tal como se utilizan en los presentes principios, aluden a los valores de ingesta de nutrientes de referencia, proporcionados por la FAO/OMS u otros organismos científicos competentes reconocidos, que pueden tenerse en cuenta para establecer los VRN-ENT en función de los principios y criterios de la sección 3. Estos valores pueden expresarse de distintos modos (p. ej., como un único valor o como un intervalo) y resultan aplicables a toda la población o a un segmento de la población (p. ej., recomendaciones para una franja de edad determinada).

2.3 Ingesta máxima¹ hace alusión al nivel máximo de ingesta habitual procedente de todas las fuentes de un nutriente o sustancia afín cuyas probabilidades de provocar efectos nocivos para la salud en los seres humanos se consideran reducidas.

2.4 Intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR) alude al intervalo de ingestas de una fuente de energía determinada que se asocia a un riesgo menor de padecer enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario a la vez que proporciona unas cantidades adecuadas de nutrientes esenciales. Para los macronutrientes, generalmente se expresan en forma de porcentaje de la ingesta energética.

¹ Otros países pueden utilizar otros términos para este concepto: nivel máximo de ingesta de nutrientes tolerable (UL, del inglés Tolerable Upper Nutrient Intake Level) o nivel superior del intervalo de ingesta seguro (upper end of safe intake range), por citar algunos ejemplos.

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE VRN-ENT

3.1 Criterios para la selección de nutrientes

Se deben examinar los siguientes criterios a la hora de seleccionar nutrientes para el establecimiento de VRN-ENT:

- La evidencia científica convincente² generalmente reconocida³ pertinente o el nivel de evidencia comparable según la clasificación GRADE⁴ de la relación entre nutriente y riesgo de enfermedad no transmisible, que incluye biomarcadores validados del riesgo de enfermedad pertinente para al menos un segmento destacado de la población (p. ej., los adultos)
- La importancia para la salud pública de la(s) relación(es) entre nutriente y el riesgo de enfermedad no transmisible entre los Estados miembros del Codex

3.2 Selección de las fuentes de datos adecuadas para establecer VRN-ENT

3.2.1 Se deben tener en cuenta, como fuente primaria, los valores de referencia pertinentes de la ingesta diaria proporcionados por la FAO/OMS y basados en una evaluación reciente de los datos científicos a la hora de establecer VRN-ENT.

3.2.2 También se podrían tener en cuenta valores de referencia de la ingesta diaria pertinentes que reflejen evaluaciones independientes y recientes de los datos científicos y que procedan de organismos científicos competentes reconocidos distintos de la FAO/OMS. Debe darse mayor prioridad a los valores establecidos cuando la evidencia se haya evaluado mediante una revisión sistemática.

3.2.3 Los valores de referencia de la ingesta diaria deben reflejar las recomendaciones de ingesta para la población general.

3.3 Selección de la base adecuada para establecer y expresar VRN-ENT

3.3.1 Debería disponerse de una evidencia científica pertinente y revisada por pares de los valores de referencia cuantitativos para la ingesta diaria a fin de determinar los VRN-ENT aplicables a la población general.

3.3.2 Los valores de referencia de ingesta diaria de la FAO/OMS y otros organismos científicos competentes reconocidos que pueden tenerse en cuenta en la determinación de VRN-ENT incluyen valores expresados en cantidades absolutas o como porcentaje de la ingesta energética.

3.3.3 Para su aplicación práctica en el etiquetado nutricional, se debe establecer un único VRN-ENT para la población general de cada nutriente que cumpla los principios y criterios del presente Anexo.

3.3.4 Los VRN-ENT para la población general deben establecerse a partir de los valores de referencia de ingesta diaria para adultos, o, cuando se establezcan en función del sexo, a partir de la media para los hombres adultos y las mujeres adultas.

3.3.5 Cuando un valor de referencia de ingesta diaria esté basado en un porcentaje de la ingesta energética, el VRN-ENT individual debería estar expresado en gramos o miligramos basado en una ingesta de referencia para la población general de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías.

Los Gobiernos podrán utilizar unos VRN-ENT del Codex basados en la ingesta energética de referencia de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías, o bien podrán establecer sus propios valores de referencia para el etiquetado nutricional en función de otra ingesta energética de referencia que tenga en cuenta factores específicos de su país o región.

² En el momento de redacción del proyecto de estos Principios generales, se utilizaron la definición y los criterios para la “evidencia convincente” del siguiente informe de la FAO/OMS: *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*: Serie 916 de informes técnicos de la OMS. OMS, 2003.

³ En estos Principios generales, los términos “evidencia convincente” y “evidencia generalmente reconocida” se consideran sinónimos.

⁴ Comité de Revisión de Directrices de la OMS. WHO handbook for guideline development. Ginebra, Organización Mundial de la Salud (OMS), 2012 (http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf).

3.4 Uso de los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos

El establecimiento de VRN-ENT para la población general debe tener en cuenta, cuando sea posible, los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos fijados por la FAO/OMS u otros organismos científicos competentes reconocidos (p. ej., la ingesta máxima o el intervalo aceptable de distribución de macronutrientes).

APÉNDICE IV

ANTEPROYECTO DE ANEXO A LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL - VERSIÓN CONSOLIDADA:**PRINCIPIOS GENERALES PARA ESTABLECER LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES PARA LA POBLACIÓN GENERAL**

(para su adopción)

1. PREÁMBULO

Estos Principios se aplican al establecimiento de los valores de referencia de nutrientes del Codex (VRN) para la población general, definida como los individuos mayores de 36 meses. Estos valores pueden utilizarse para ayudar a los consumidores 1) a la hora de calcular la contribución relativa de los diferentes productos a la ingesta dietética total sana y 2) como una de las formas de comparar el contenido de nutrientes entre productos.

Se anima a los Gobiernos a utilizar los VRN aunque habrá otros que tengan en cuenta la idoneidad de los principios generales expuestos a continuación, incluido el nivel de la evidencia exigida, así como otros factores específicos del país o la región a la hora de establecer sus propios valores de referencia con fines de etiquetado. Por ejemplo, a nivel nacional, se pueden establecer para la población general valores basados en la población ponderando los valores de referencia de base científica para las ingestas diarias de grupos clasificados por edad y sexo en función de los datos censales de ese país y de las proporciones de cada uno de los grupos. Además, los Gobiernos pueden establecer valores de referencia para el etiquetado de alimentos que tengan en cuenta factores específicos del país o la región y que afecten a la absorción de nutrientes, al uso que se haga de los mismos o a las necesidades de nutrientes. Los Gobiernos también podrían decidir establecer valores de referencia independientes para el etiquetado de alimentos para segmentos específicos de la población general.

2. DEFINICIONES

2.1 Valores de referencia de ingesta diaria, tal como se utilizan en los presentes Principios, aluden a los valores de ingesta de nutrientes de referencia, proporcionados por la FAO/OMS u otros organismos científicos competentes reconocidos, que pueden tenerse en cuenta para establecer los VRN en función de los principios y criterios de la sección 3. Estos valores pueden expresarse de distintos modos (p. ej., como un único valor o como un intervalo) y resultan aplicables a la población general o a un segmento de la población (p. ej., recomendaciones para una franja de edad determinada).

2.2 El nivel individual de nutrientes 98 (INL₉₈)¹ es el valor de referencia de ingesta diaria estimado para cubrir las necesidades de nutrientes del 98 por ciento de los individuos aparentemente sanos en una etapa de la vida y un sexo determinados.

2.3 Ingesta máxima² hace alusión al nivel máximo de ingesta habitual procedente de todas las fuentes de un nutriente o sustancia afín cuyas probabilidades de provocar efectos nocivos para la salud en los seres humanos se consideran reducidas.

2.4 Intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (AMDR) alude al intervalo de ingestas de una fuente de energía determinada que se asocia a un riesgo menor de padecer enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario a la vez que proporciona unas cantidades adecuadas de nutrientes esenciales. Para los macronutrientes, generalmente se expresan en forma de porcentaje de la ingesta energética.

¹ Otros países pueden utilizar distintos términos para este concepto: ingesta dietética recomendada (RDA, del inglés Recommended Dietary Allowance), ingesta diaria recomendada (RDA, del inglés Recommended Daily Allowance), ingesta de referencia de nutrientes (RNI, del inglés Reference Nutrient Intake) o ingesta de referencia para la población (PRI, del inglés Population Reference Intake), por citar algunos ejemplos.

² Otros países pueden utilizar otros términos para este concepto: nivel máximo de ingesta de nutrientes tolerable (UL, del inglés Tolerable Upper Nutrient Intake Level) o nivel superior del intervalo de ingesta seguro (upper end of safe intake range), por citar algunos ejemplos.

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE VRN

3.1 Selección de las fuentes de datos adecuadas para establecer VRN

3.1.1 Se deben tener en cuenta, como fuente primaria, los valores de referencia pertinentes de la ingesta diaria proporcionados por la FAO/OMS y basados en una evaluación reciente de los datos científicos a la hora de establecer VRN.

3.1.2 También se podrían tener en cuenta valores de referencia de la ingesta diaria pertinentes que reflejen evaluaciones independientes y recientes de los datos científicos y que procedan de organismos científicos competentes reconocidos distintos de la FAO/OMS. Debe darse mayor prioridad a los valores establecidos cuando la evidencia se haya evaluado mediante una revisión sistemática.

3.1.3 Los valores de referencia de la ingesta diaria deben reflejar las recomendaciones de ingesta para la población general.

3.2 Selección de nutrientes y de la base adecuada para el establecimiento de VRN

3.2.1 Selección de nutrientes y de la base adecuada para el establecimiento de VRN-N

3.2.1.1 Los VRN-N deben basarse en el nivel individual de nutrientes 98 (INL₉₈). En aquellos casos en los que no se haya establecido un INL₉₈ de un nutriente para un subgrupo específico, quizás sea oportuno optar por el uso de otros valores de referencia o intervalos que hayan establecido los organismos científicos competentes reconocidos. La extracción de estos valores debe revisarse caso a caso.

3.2.1.2 Los VRN-N para la población general deben determinarse mediante el cálculo del valor o los valores medios de un grupo de población de referencia elegido mayor de 36 meses. Los VRN-N extraídos por el CCNFSDU se basan en la franja de edad aplicable más amplia de hombres y mujeres adultos.

3.2.1.3 A efectos de establecer esos VRN-N, se deben excluir a las mujeres embarazadas y a las mujeres lactantes.

3.2.2 Selección de nutrientes y de la base adecuada para el establecimiento de VRN-ENT

3.2.2.1 Se deben examinar los siguientes criterios a la hora de seleccionar nutrientes para el establecimiento de VRN-ENT:

- La evidencia científica convincente³/generalmente reconocida⁴ pertinente o el nivel de evidencia comparable según la clasificación GRADE⁵ de la relación entre nutriente y riesgo de enfermedad no transmisible, que incluye biomarcadores validados del riesgo de enfermedad para al menos un segmento destacado de la población (p. ej., los adultos).
- La importancia para la salud pública de la(s) relación(es) entre nutriente y el riesgo de enfermedad no transmisible entre los Estados miembros del Codex.

3.2.2.2 Debería disponerse de una evidencia científica pertinente y revisada por pares de los valores de referencia cuantitativos para la ingesta diaria a fin de determinar los VRN-ENT aplicables a la población general.

3.2.2.3 Los valores de referencia de ingesta diaria de la FAO/OMS y otros organismos científicos competentes reconocidos que pueden tenerse en cuenta en la determinación de VRN-ENT incluyen valores expresados en cantidades absolutas o como porcentaje de la ingesta energética.

3.2.2.4 Para su aplicación práctica en el etiquetado nutricional, se debe establecer un único VRN-ENT para la población general de cada nutriente que cumpla los principios y criterios del presente Anexo.

3.2.2.5 Los VRN-ENT para la población general deben establecerse a partir de los valores de referencia de ingesta diaria para adultos, o, cuando se establezcan en función del sexo, a partir de la media para los hombres adultos y las mujeres adultas.

³ En el momento de redacción del proyecto de estos Principios generales, se utilizaron la definición y los criterios para la evidencia “convinciente” del siguiente informe de la FAO/OMS: Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Serie 96 de informes técnicos de la OMS. OMS, 2003.

⁴ En estos Principios generales, los términos “evidencia convincente” y “evidencia generalmente reconocida” se consideran sinónimos.

⁵ Comité de Revisión de Directrices de la OMS. WHO handbook for guideline development. Ginebra, Organización Mundial de la Salud (OMS), 2012 (http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf).

3.2.2.6 Cuando un valor de referencia de ingesta diaria esté basado en un porcentaje de la ingesta energética, el VRN-ENT individual debería estar expresado en gramos o miligramos basado en una ingesta de referencia para la población general de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías.

Los Gobiernos podrán utilizar unos VRN-ENT del Codex basados en la ingesta energética de referencia de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías, o bien podrán establecer sus propios valores de referencia para el etiquetado nutricional en función de otra ingesta energética de referencia que tenga en cuenta factores específicos de su país o región.

3.3 Uso de los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos

El establecimiento de VRN para la población general también debe tener en cuenta, cuando sea posible, los valores de referencia de ingesta diaria para los niveles máximos fijados por la FAO/OMS u otros organismos científicos competentes reconocidos (p. ej., la ingesta máxima o el intervalo aceptable de distribución de macronutrientes).

APÉNDICE V

**ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES PARA
NUTRIENTES ASOCIADOS AL RIESGO DE ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES
RELATIVAS AL RÉGIMEN ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN GENERAL (VRN-
ENT)**

(Trámite 8)

Para su inclusión en las Directrices sobre etiquetado nutricional

Nutriente	VRN-ENT
Ácidos grasos saturados	20 g
Sodio	2000 mg

APÉNDICE VI

**PROPUESTA DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL
(CAC/GL 2-1985)**

(para su examen por parte del CCFL)

2.6 Los **valores de referencia de nutrientes (VRN)*** son un conjunto de valores numéricos que están basados en datos científicos a efectos de etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades pertinentes. Comprenden estos dos tipos de VRN:

Valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a necesidades de nutrientes.

Valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) hacen alusión a los VRN basados en niveles de nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario, excluyendo las enfermedades o trastornos provocados por carencias de nutrientes.

* Véase también el anexo de los Principios generales del Codex para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes.

3.4 Presentación del contenido de nutrientes

3.4.4 La información numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades métricas y/o como un porcentaje del VRN ~~valor de referencia de nutrientes~~ por cada 100 g o 100 ml, o por paquete, en caso de que el paquete contenga una única porción. Además, se puede ofrecer esta información por ración, conforme al modo en que esté cuantificada en la etiqueta, o por porción, siempre que se indique el número de porciones que contiene el paquete.

Asimismo, se puede expresar la información sobre las proteínas y los nutrientes adicionales como porcentajes del VRN ~~valor de referencia de nutrientes~~.¹⁺⁸ cuando se haya establecido un VRN.

Los siguientes VRN ~~valores de referencia de nutrientes~~ son aplicables a la población general, definida como los individuos mayores de 36 meses. En el etiquetado, deberán utilizarse para ayudar a los consumidores a realizar elecciones que contribuyan a lograr una ingesta dietética total sana, en aras de lograr una uniformidad y estandarización internacionales.

~~Incluyen~~ Comprenden dos tipos de VRN: valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) y valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT).¹

3.4.4.1 VRN-N

Pendiente de introducción; consúltense los resultados del tema 5 del programa.

3.4.4.2 VRN-ENT

Ácidos grasos saturados	20 g ^{2,3}
Sodio	2000 mg ³

⁺¹⁸ ~~Con el fin de tomar en consideración los futuros desarrollos científicos, las futuras recomendaciones de la FAO/OMS y de otros expertos, así como otra información pertinente, la lista de nutrientes y la lista de valores de referencia de nutrientes se someterán a continuas revisiones.~~

¹ Los principios generales y las definiciones afines usados para establecer estos VRN se encuentran en ~~incluir el anexo e los anexos~~.

² Este valor se basa en una ingesta energética de referencia de 8370 kilojulios/2000 kilocalorías.

³ La selección de estos nutrientes para el establecimiento de VRN se basó en la “evidencia convincente” de su relación con el riesgo de ENT, como se define en el informe *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*. Serie 916 de informes técnicos de la OMS. OMS, 2003.

APÉNDICE VII

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES ADICIONALES O REVISADOS CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

(Trámite 5/8)

ANTEPROYECTO DE VRN

Vitaminas y minerales	VRN-N
Vitaminas	
Vitamina K (µg)	60
Tiamina (mg)	1,2
Riboflavina (mg)	1,2
Niacina (mg NE)	15
Vitamina B6 (mg)	1,3
Folato (µg DFE)	400
Vitamina B12 (µg)	2,4
Pantotenato (mg)	5
Biotina (µg)	30
Minerales	
Calcio (mg)	1000
Yodo (µg)	150

Factores de conversión para los equivalentes de la niacina y el folato

Vitamina	Equivalentes alimentarios	
Niacina	1 mg de equivalentes de niacina (NE) =	1 mg de niacina 60 mg de triptófano
Folato	1 µg de equivalentes de folato alimentario (DFE) =	1 µg de folato alimentario 0,6 µg de ácido fólico añadido a los alimentos o como complemento alimentario consumido con alimentos 0,5 µg de ácido fólico como complemento alimentario ingerido con el estómago vacío

Los factores de conversión para los equivalentes de las vitaminas incluidos en el cuadro ofrecen información de apoyo para que las autoridades nacionales determinen cómo pueden aplicarse los VRN a nivel nacional y no están destinados a una armonización de los factores de conversión.

APÉNDICE VIII

**PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS
(CODEX STAN 156-1987)****DOCUMENTO DE PROYECTO****1 OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO**

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es la revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987, en adelante “la Norma”). La Norma del Codex para preparados complementarios se publicó en 1987. La categoría de alimentos que cubría la Norma ha sido objeto de un importante desarrollo en los 25 años que han transcurrido desde su elaboración. Existe, por tanto, la preocupación de que la Norma no pueda ofrecer una orientación adecuada a los Miembros sobre la gama de preparados complementarios existentes y potenciales, y de que no incorpore las principales direcciones seguidas en la reciente revisión de la Norma del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981 [Rev. 2007]). En la revisión de la Norma se indagaría en la falta de armonización de las normas para preparados complementarios en los Estados miembros y se incluiría el examen de aspectos como los avances tecnológicos en la producción de los preparados complementarios y la composición durante los últimos 25 años, el intervalo de edad de la población a que se destinan, la definición de los productos, el papel que cumplen esos productos en el régimen alimentario y la necesidad de dicha norma.

Un conjunto de avances sociales y tecnológicos interrelacionados surgidos en los últimos 20 a 30 años ha suscitado un creciente interés en el sector, ya que permiten ofrecer a los consumidores una mayor selección de preparados para lactantes. ACNielsen registró un aumento de las ventas mundiales de preparados para lactantes del 12 por ciento entre 2006 y 2007. Según Euromonitor International, en 2010, el consumo mundial estimado de preparados complementarios fue de aproximadamente 438 000 toneladas. Se puede apreciar la diferencia de esta cifra con la del consumo mundial estimado de 2005: 309 000 toneladas. Donde más ha crecido el mercado de los preparados complementarios ha sido en Asia, y especialmente en China. Europa del Este y, en menor medida, Oriente Medio y Latinoamérica también están experimentando un crecimiento en sus mercados de preparados para lactantes. Se espera que el mercado mundial de preparados para lactantes siga creciendo rápidamente por factores como el aumento del nivel de renta disponible y el creciente número de madres trabajadoras.

2 PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

La Norma actual es obsoleta. Existe una pronunciada diversificación de las normas nacionales de los Estados miembros sobre preparados complementarios, y se espera que esta diversificación continúe si no existe un punto de referencia internacional actualizado. Desde que se aprobó la Norma, varios países han modificado su normativa relativa a los preparados complementarios, mientras que otros utilizan la Norma actual o han aprobado normas fieles a esta. Además, varios países están elaborando o han elaborado normas para los productos “lácteos para el crecimiento”. En muchos casos, el grupo de edad al que van destinados los productos lácteos para el crecimiento abarca el grupo de edad utilizado en la Norma. También se da una situación similar entre los Estados miembros, donde se superponen los grupos de edad incluidos en algunas normas sobre preparados complementarios y sobre preparados para lactantes. En este contexto, una Norma revisada resultaría útil para fomentar la armonización internacional de las normas sobre preparados complementarios.

3 PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

En una revisión completa de la Norma se examinarían las siguientes cuestiones:

DESCRIPCIÓN

Existen discrepancias entre las normas sobre preparados complementarios de los Estados miembros, especialmente en relación con el intervalo de edad al que se destinan los preparados complementarios. La Norma actual establece que los preparados complementarios son adecuados para lactantes y niños pequeños de entre 6 y 36 meses. A grandes rasgos, existen dos enfoques en las normativas nacionales sobre dicho

intervalo de edad: mientras que algunas normativas nacionales son coherentes con el intervalo de edad indicado en la Norma (6 a 36 meses), otras establecen un intervalo de edad menor (6 a 12 meses).

La Norma contiene las siguientes definiciones:

- Por **preparados complementarios** se entiende “todo alimento destinado a ser utilizado como parte líquida de una ración de destete para lactantes a partir del sexto mes y para los niños pequeños”.
- **Los lactantes** se definen como “niños no mayores de 12 meses de edad”.
- Por **niños pequeños** se entienden “los niños desde la edad de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses)”.
- Los **preparados complementarios** se definen como “alimentos que se preparan con leche de vaca o de otros animales y/o con otros constituyentes de origen animal y/o vegetal que han demostrado ser idóneos para los lactantes a partir del sexto mes y para los niños pequeños”.

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Existe la preocupación de que los avances tecnológicos y científicos, y los cambios en los patrones de consumo surgidos desde la aprobación de la Norma impliquen que esta ya no pueda ofrecer una orientación adecuada a los Estados miembros. Esto presenta una gran importancia, ya que muchos países confían en la Norma como base para su normativa nacional, y se trata de la norma que se aplica por defecto en el comercio internacional de preparados complementarios.

Se han producido avances científicos considerables en el campo de las necesidades nutricionales de los lactantes. Esto se examinó de forma detallada en la revisión de la Norma del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981 [Rev. 2007]). Se discute si estos avances deben examinarse durante la revisión de la Norma para preparados complementarios. Las principales cuestiones problemáticas son, entre otras:

- las cantidades mínimas y máximas de proteínas en la Norma actual;
- las cantidades máximas o los límites superiores de referencia para las vitaminas y los minerales; y
- las disposiciones sobre ingredientes facultativos.

Etiquetado

El uso de declaraciones de propiedades saludables en los productos alimenticios para lactantes y niños pequeños sigue siendo objeto de controversia. Las actuales Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23 – 1997) establecen en su sección 1.4 que las “declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no serán permitidas para alimentos de bebés o para niños de corta edad a no ser que estén específicamente contempladas en Normas pertinentes del Codex o la legislación nacional”. La Norma no contiene ninguna disposición expresa sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.

CÓDIGO INTERNACIONAL DE COMERCIALIZACIÓN DE SUCEDÁNEOS DE LA LECHE MATERNA

El Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna publicado en 1981 por la OMS (en adelante, el Código de la OMS) se aplica a la comercialización y a las prácticas relacionadas con la comercialización de los siguientes productos:

- sucedáneos de la leche materna, incluidos los preparados para lactantes;
- otros productos, alimentos y bebidas lácteos, incluidos los alimentos complementarios embotellados en biberón;
- biberones y tetinas.

Los Estados miembros no presentan una opinión unánime sobre la posibilidad de definir los preparados complementarios como sucedáneos de la leche materna y sobre la posibilidad de incluirlos en el ámbito de aplicación del Código de la OMS. La OMS insta a los Estados miembros a que adopten las medidas necesarias para que los principios y el objetivo del Código de la OMS surtan los efectos oportunos dentro de su marco social y normativo.

En los requisitos adicionales de la Norma del Codex (sección 9.6) se establece que “los productos cubiertos por esta norma no son substitutivos de la leche materna y no deberán presentarse como tales”. Cabe señalar que la OMS está examinando actualmente la necesidad de revisar su nota informativa sobre “Preparados complementarios en el contexto del Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna” tras la revisión de la nueva información sobre el asunto.

Otras cuestiones

Se examinarán otras secciones de la Norma del Codex para comprobar que reflejan la postura del Codex más actualizada con respecto a los aditivos alimentarios, los contaminantes, el envasado y la higiene.

4 EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

4.1 CRITERIO GENERAL

La revisión de la Norma propuesta se centra en establecer si esta asegura una ingesta adecuada de nutrientes mediante la regulación de unos preparados complementarios seguros que, según la evidencia científica, ayuden a cubrir las necesidades nutricionales de los lactantes y los niños pequeños a quienes vayan destinados los productos, contribuyendo de este modo a un crecimiento y un desarrollo normales.

Debido a los avances científicos y técnicos, puede que convenga garantizar que la Norma contenga la composición óptima que puede conseguirse, sin dejar de lado la seguridad y la idoneidad.

La diversificación de la normativa nacional de los distintos Estados miembros relativa a los preparados complementarios puede introducir importantes trabas en el comercio internacional de estos productos. Por ejemplo, las diferencias en las normas aplicadas a las exportaciones de los preparados complementarios pueden dejar en posición de desventaja a los países que busquen garantizar unas exportaciones de preparados complementarios seguras y adecuadas para los consumidores, y también pueden suponer una desventaja para los consumidores si las normas son demasiado laxas. Las normas internacionales pueden ofrecer orientaciones sobre el grado adecuado de regulación al objeto de garantizar la seguridad y la idoneidad sin obstaculizar el comercio.

El nuevo trabajo puede contribuir a eliminar barreras en el comercio internacional mediante el establecimiento de unas disposiciones sobre los preparados complementarios que ofrezcan una orientación internacional clara.

4.2 CRITERIOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS

a) Volumen de producción y consumo en cada país y volumen y pautas comerciales entre los países.

Los preparados complementarios se producen en numerosos países y se han convertido en un producto de consumo con una importancia comercial creciente gracias, entre otras cosas, a un crecimiento sostenido en su comercialización internacional durante la última década. Según Euromonitor International, en 2010, el consumo mundial estimado de preparados complementarios fue de aproximadamente 438 000 toneladas. Se puede apreciar la diferencia de esta cifra con la del consumo mundial estimado de 2005: 309 000 toneladas. Gran parte del aumento de las ventas y el consumo se ha producido en países en vías de desarrollo. China e Indonesia presentan el mayor volumen de consumo de preparados complementarios de entre los países incluidos en el estudio Euromonitor, con un mercado registrado en 2010 de 127.100 y 30.400 toneladas respectivamente.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos creados o posibles que se oponen al comercio internacional.

La Norma se aprobó hace 24 años y no se ha revisado desde entonces. Si se examinan las normas nacionales sobre preparados complementarios son notables las diferencias entre los distintos países. Aunque no nos consta ningún fallo de mercado en los mercados que han adoptado la Norma total o parcialmente, algunos países han revisado o actualizado su normativa nacional relativa a este producto para que se adapte a los avances en las investigaciones científicas. Las diferencias en las normativas nacionales pueden crear barreras en el comercio internacional de preparados complementarios seguros y adecuados.

Por tanto, una Norma actualizada contribuiría a ofrecer una base científica y técnica mejorada para la elaboración de las normas nacionales.

c) *Posibilidades para el mercado internacional y los mercados regionales.*

Los preparados complementarios se comercializan en numerosas regiones. Una Norma revisada aumentaría las oportunidades para el comercio a escala internacional y regional.

d) *Compatibilidad del producto con la regulación.*

Aunque la armonización de las normas alimentarias relativas a los preparados complementarios goza de un apoyo generalizado, ya que se eliminarían obstáculos en el comercio internacional, muchos representantes del sector desean conservar los permisos para la adición de “ingredientes facultativos” a los preparados complementarios para poder innovar y mejorar productos.

e) *Alcance de la protección de los principales consumidores y cuestiones relativas al comercio en las normas generales existentes o propuestas.*

La actualización de la Norma para garantizar que se base en datos científicos sólidos y actualizados promoverá un enfoque internacional armonizado para este producto y contribuirá así a la protección del consumidor a la vez que garantiza unas prácticas justas en el comercio.

f) *Número de productos que necesiten normas propias que indiquen que se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.*

Una de las cuestiones esenciales que deben tratarse durante la revisión de la Norma es el grupo de edad al que se destinan los preparados complementarios. Dependiendo del grupo de edad, puede que el CCNFSDU examine la posibilidad de ampliar el ámbito de aplicación de la Norma para que incluya expresamente los llamados productos lácteos para el crecimiento, ya que estos suelen ir destinados a niños pequeños pertenecientes al grupo de edad regulado por la Norma para preparados complementarios.

g) *Trabajo ya emprendido en este campo por otras organizaciones internacionales o sugerido por organismos intergubernamentales internacionales pertinentes.*

La revisión de la Norma requeriría la asistencia técnica y la aportación de conocimientos por parte de expertos reconocidos a nivel internacional en el campo de la nutrición de lactantes y niños pequeños, así como por parte de Gobiernos y las organizaciones internacionales pertinentes.

5 PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El trabajo propuesto sigue la línea de los objetivos estratégicos de la Comisión, principalmente:

Objetivo 1: fomentar marcos reglamentarios racionales. La revisión y actualización de la Norma actual del Codex ayudaría en gran medida al fomento de marcos reglamentarios racionales para estos productos.

Objetivo 2: promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos. La revisión de la Norma actual se basaría en la evidencia científica más reciente y facilitaría la elaboración de una norma basada en el riesgo para la regulación de estos productos.

Objetivo 5: promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros. Los productos cubiertos por el trabajo propuesto presentan un gran interés a nivel mundial y el proceso de revisión se llevaría a cabo con el aporte de información y la participación del mayor número posible de miembros.

6 INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES

El Codex ha elaborado normas para otros alimentos destinados a este grupo de edad:

- Norma del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981 [Rev. 2007])
- Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981)
- Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981)
- Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 09-1991)

7 DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO POR PARTE DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

El Comité podrá solicitar asesoramiento científico experto a la FAO y a la OMS, según lo considere necesario, en el ámbito de la nutrición de los lactantes y niños pequeños y con respecto a la elaboración adecuada de estos alimentos.

8 IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES

La revisión de la Norma podría requerir, según sea necesario, la asistencia técnica y la aportación de conocimientos por parte de expertos reconocidos a nivel internacional en el ámbito de la nutrición de los lactantes y niños pequeños y en el de la elaboración de estos productos.

9 PLAZOS PROPUESTOS PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Siempre que se aprueben, los plazos para la realización del nuevo trabajo serán los siguientes:

Ratificación de la propuesta de nuevo trabajo por el CCNFSDU y creación de un grupo de trabajo electrónico encargado de elaborar un proyecto de documento de debate y un proyecto de norma revisada

Julio de 2013	Aprobación del nuevo trabajo por la CAC
Entre julio y octubre de 2013	Circulación del texto para la presentación de observaciones en el trámite 3
Noviembre de 2013	Examen por parte del CCNFSDU del proyecto de norma revisada en el trámite 4
Noviembre 2013 - noviembre 2014	Examen del proyecto de norma y trabajo posterior con expertos técnicos y el GTE, y circulación del texto para la presentación de observaciones en el trámite 3
Noviembre de 2015	Examen del proyecto de norma y traslado al trámite 5
Julio de 2016	Aprobación por la CAC del proyecto de norma en el trámite 5
Noviembre de 2016	Debate del proyecto de norma y traslado al trámite 8
Julio de 2017	Aprobación del proyecto de norma en el trámite 8

La revisión y el avance del trabajo entre las reuniones se realizarán por medio de grupos de trabajo electrónicos o físicos con el objeto de garantizar la elaboración de la norma en los plazos previstos.