



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

39.ª reunión

**Berlín (Alemania)
4 - 8 de diciembre de 2017**

**Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius
u otros órganos auxiliares del Codex**

A. DECISIONES ADOPTADAS EN EL 40.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA INFORMACIÓN

Normas y textos afines adoptados en el trámite 8, trámite 5/8 y trámite 5¹

1. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 40.º período de sesiones adoptó lo siguiente:
 - Enmiendas de redacción a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981), la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981), la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) y las *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CXG 8-1991)²
 - Los valores de referencia de nutrientes-necesidades (VRN-N) para las vitaminas D y E y los factores de conversión para los equivalentes de la vitamina E con fines de etiquetado de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985)³
 - Enmienda a las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985)⁴
 - Enmienda a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981)⁵

Enmiendas al Manual de Procedimiento⁶

2. La CAC, en su 40.º período de sesiones, adoptó las siguientes enmiendas:
 - Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex.⁷
 - Principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos sobre Regímenes Especiales.⁸

Ampliación del año fijado para la finalización de los trabajos⁹

3. La CAC, en su 40.º período de sesiones, hizo suyas las propuestas formuladas por el Comité Ejecutivo del Codex en su 73.ª reunión de modificar el año fijado para la finalización de los siguientes trabajos:
 - la revisión de la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) hasta 2019;
 - la definición de bioenriquecimiento hasta 2019; y
 - el valor de referencia de nutrientes-enfermedades no transmisibles para ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA hasta 2018.

¹ REP17/CAC, párrs. 15-17, 26-32, Apéndice III

² REP17/CAC, párr. 15, Apéndice III

³ REP17/CAC, párrs. 26-32, REP17/NFSDU, Apéndice III

⁴ REP17/CAC, párr. 105, Apéndice VIII, REP17/NFSDU, párr. 12

⁵ REP17/CAC, párr. 105, Apéndice VIII, CX/CAC 17/40/10

⁶ REP17/CAC, párrs. 11-14, Apéndice II

⁷ REP17/MAS, párrs. 31-36, Apéndice III

⁸ REP17/NFSDU, párrs. 7-12, Apéndice II

⁹ REP17/CAC, párr. 153

B. CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS ÓRGANOS AUXILIARES RELACIONADAS CON LA LABOR DEL CCNFSDU

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA INFORMACIÓN

38.^a Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Ratificación de las disposiciones sobre métodos de análisis y planes de muestreo en las normas del Codex¹⁰

4. El CCMAS, en su 38.^a reunión, ratificó los métodos de análisis propuestos por el CCNFSDU con las enmiendas que figuran a continuación. Estos métodos fueron aprobados por la CAC en su 40.^o período de sesiones. (Véase el cuadro en el Apéndice I).

Cromio, molibdeno y selenio

5. El CCMAS, en su 38.^a reunión, acordó aprobar los nuevos métodos para el cromo, molibdeno y selenio como Tipo II y mantuvo o reclasificó, cuando fue necesario, los métodos anteriores como Tipo III.

Ácidos grasos totales

6. En su 38.^a reunión, el CCMAS respaldó el documento AOAC 2012.13 |ISO 16958| IDF 231 para los ácidos grasos totales, subrayando que la disposición era correcta tal como se indicaba en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981).

7. **Se invita** al Comité **a tomar nota** de la información anterior.

ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

38.^a Reunión del Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Ratificación de las disposiciones sobre métodos de análisis y planes de muestreo en las normas del Codex¹¹

Cromio, molibdeno y selenio

8. El CCMAS, en su 38.^a reunión, convino en expresar al CCNFSDU su preocupación en cuanto a que los métodos de Tipo III no cumplieran todos los requisitos necesarios para la determinación de analitos en los niveles mínimos especificados en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) y que el CCMAS podría reconsiderar la ratificación de los métodos de Tipo III de conformidad con los datos de validación que se enviarían al CCMAS en su siguiente reunión.

9. **Se invita** al Comité **a considerar** esta información de la 38.^a reunión del CCMAS.

Criterios para la aprobación de métodos biológicos utilizados para la detección de productos químicos de interés¹²

10. En su 38.^a reunión, el CCMAS acordó solicitar al CCNFSDU que examinar los métodos propuestos y manifestara si deseaba conservar los métodos microbiológicos utilizados actualmente (véase el cuadro en el Apéndice II). Las respuestas del CCNFSDU serían examinadas por el Grupo de trabajo presencial en cuanto a la aprobación de métodos de análisis en la 39.^a reunión del CCMAS.

11. **Se invita** al Comité **a examinar** la solicitud formulada por el CCMAS en su 38.^a reunión.

Ratificación de las disposiciones sobre métodos de análisis y planes de muestreo en las normas del Codex¹³

Ácidos grasos trans¹⁴

12. El CCMAS, en su 38.^a reunión, acordó remitir la información relacionada con los métodos identificados por el CCNFSDU sobre las matrices y niveles para los cuales se había validado su examen (véase el cuadro en el Apéndice III).

13. **Se invita** al Comité **a considerar** esta información de la 38.^a reunión del CCMAS.

¹⁰ REP17/MAS, párrs.10, 19-20, Apéndice II, parte 1

¹¹ REP17/MAS, párrs.19, 21

¹² REP17/MAS, párrs. 37-40

¹³ REP17/MAS, párrs.20, 21

¹⁴ REP17/MAS, párrs. 21, Apéndice II, parte 3

44.ª Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)***Documento de debate sobre el etiquetado en la parte delantera del envase¹⁵***Directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales

14. El CCFL, en su 44.ª reunión, acordó iniciar un nuevo trabajo para elaborar unas directrices sobre sistemas de etiquetado en la parte delantera de los envases. Asimismo, examinó las posibilidades de un nuevo trabajo sobre la elaboración de unas directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales, que complementaría la labor sobre el etiquetado en la parte delantera del envase y que podría ser realizado por el CCNFSDU. El CCFL, en su 44.ª reunión, acordó solicitar al CCNFSDU que estudiara el modo en que podría contribuir a este nuevo trabajo sobre etiquetado en la parte delantera del envase.

15. **Se invita** al Comité **a estudiar** la solicitud formulada por el CCFL en su 44.ª reunión.

¹⁵ REP18/FL, párrs. 42-50

APÉNDICE I

MÉTODOS DE ANÁLISIS APROBADOS DURANTE EL 40.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS***Métodos de análisis para preparados para lactantes***

Disposiciones	Método	Principio	Tipo
Vitamina C	AOAC 2012.22 ISO/DIS 20635	HPLC-UV	II
Cromo (solo la Sección B de la Norma CODEX STAN 72-1981)	AOAC 2011.19 ISO 20649 FIL 235	ICP-MS	II
	EN 14082	Absorción atómica en horno de grafito tras incineración en seco	III
Molibdeno (solo la Sección B de la Norma CODEX STAN 72-1981)	AOAC 2011.19 ISO 20649 FIL 235	ICP-MS	II
	EN 14083	Espectroscopia de absorción atómica en horno de grafito tras digestión a presión	III
Selenio	AOAC 2011.19 ISO 20649 FIL 235	ICP-MS	II
	EN 14627	Generación de hidruros Espectrofotometría de absorción atómica con llama	III
Vitamina B12	AOAC 986.23	Turbidimétrico	III
	AOAC 2011.10 ISO 20634	HPLC	II
Mioinositol	AOAC 2011.18 ISO 20637	Cromatografía líquida (LC) seguida por amperometría de pulsos	II
Vitamina E	AOAC 2012.10 ISO 20633	HPLC	II
Ácidos grasos totales	AOAC 996.06	Cromatografía de gases	III
	AOAC 2012.13 ISO16958 FIL 231	Cromatografía de gases	II

APÉNDICE II

MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS QUE SE UTILIZAN EN LA ACTUALIDAD

VITAMINA B3: NICOTINAMIDA

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Alimentos especiales	Nicotinamida para alimentos a base de leche	AOAC 944.13	Análisis microbiológico	II	Sí (III)	Método HPLC como EN 15652 (Tipo II)

VITAMINA B3: NIACINA

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Preparados para lactantes	Niacina	AOAC 985.34 (Niacina [preformada] y nicotinamida)	Análisis microbiológico y turbidimetría	III	No	Método HPLC como EN 15652 (Tipo II)

VITAMINA B5: ÁCIDO PANTOTÉNICO

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Preparados de continuación	Ácido pantoténico	AOAC 992.07 Mide el pantotenato total: ácido pantoténico libre más formas combinadas	Análisis microbiológico	II	II o III	AOAC 2012.16/ISO 20639 UHPLC MS/MS (Tipo I o II)

VITAMINA B6: PIRIDOXINA

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Preparados para lactantes	Vitamina B6	AOAC 985.32	Análisis microbiológico	III	---	HPLC-fluorescencia como AOAC 2004.07 o EN 14164 (Tipo II)
Preparados para lactantes	Vitamina B6	CEN 14166 (Agrega piridoxal, piridoxina y piridoxamina libres y combinados, y se mide como piridoxina)	Análisis microbiológico	III	----	HPLC-fluorescencia como AOAC 2004.07 o EN 14164 (Tipo II)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Alimentos especiales	Vitamina B6	AOAC 961.15	Análisis microbiológico	II	Tipo III	HPLC-fluorescencia como AOAC 2004.07 o EN 14164 (Tipo II) y EN 14663 (incluye las formas glicosiladas) (formas libres y combinadas fosforiladas y glicosiladas medidas como las formas individuales piridoxal, piridoxina y piridoxamina), método fluorométrico HPLC (Tipo III)

VITAMIN B12: COBALAMINA

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Alimentos especiales	Vitamina B12	AOAC 952.20	Análisis microbiológico	II	Tipo III	HPLC-UV AOAC 2011.10 / ISO 20634 (Tipo II)
Preparados lácteos para lactantes	Vitamina B12	AOAC 986.23	Bioensayo-Turbidimétrico	II	Tipo III	HPLC UV AOAC 2011.10 / ISO 20634 (Tipo II)

VITAMINA D: ERGOCALCIFEROL (D2) y colecalciferol (D3), OTROS MÉTODOS

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Se propone que se suprima o cambie	Método posible propuesto
Alimentos especiales	Vitamina D	AOAC 936.14	Bioanálisis en ratas	IV	----	Método HPLC como EN 12821 (Tipo II)

APÉNDICE III

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS PARA EL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES

Información adicional: Determinación de los ácidos grasos totales (AGT) en estudios en colaboración para cada método/matriz¹⁶

Producto	Método		
	ISO 16958/FIL 231/ AOAC 2012.13 (g/100 g de producto)	AOCS Ce 1h-05 y AOAC 996.06	AOCS Ce 1j-07 y Ce 2b-11/Ce 2c-11 (g/100 g de muestra)
Productos lácteos y de rumiantes/grasas	Intervalo de AGT: 0,17–5,06 g/100 g (n=5): <ul style="list-style-type: none"> Queso (grasa extraída), 5,06 g/100 g Mantequilla, 4,24 g/100 g Nata, 1,62 g/100 g Leche en polvo, 1,03 g/100 g Leche de consumo directo, 0,17 g/100 g 	No validado	Intervalo de AGT: 0,32–7,27% de ácidos grasos totales (n=5): <ul style="list-style-type: none"> Queso en polvo, 7,27% Grasa de leche deshidratada, 5,11% Mantequilla, 2,49% Leche evaporada, 0,33% Yogur, 0,32%
Productos nutricionales para adultos	Intervalo de AGT: 0,006–0,010 g/100 g (n=3): <ul style="list-style-type: none"> Producto listo para el consumo con un alto contenido de proteínas, 0,009 g/100 g Producto listo para el consumo con un alto contenido de grasa, 0,010 g/100 g Polvos a base de leche, 0,006 g/100 g 	No validado	No validado
Preparados para lactantes	Intervalo de AGT: 0,010–0,073 g/100 g (n=4): <ul style="list-style-type: none"> Polvos a base de leche, 0,073 g/100 g Producto listo para el consumo a base de leche, 0,027 g/100 g Polvos a base de leche, 0,012 g/100 g Polvos a base de soja, 0,010 g/100 g 	Muestras desconocidas	Intervalo de AGT: 0,15% de ácidos grasos totales (n=1) <ul style="list-style-type: none"> Preparado para lactantes fortificado con AEP y ADH, 0,15%
Muestras que contienen aceites de origen vegetal	No validado	Intervalo de AGT: 0,06–45,01% de ácidos grasos totales (n=10): <ul style="list-style-type: none"> Grasa para cocinar de origen vegetal, 45,01% Aceite de nabina, 26,27% y 26,55% Margarina, 11,62% Manteca de cerdo hidrogenada, 1,00% Manteca de cerdo, 0,90% Aceite de girasol, 0,17% Aceite de coco, 0,10% y 0,11% Manteca de cacao, 0,06% 	No validado
Muestras que contienen aceites de origen marino u otros aceites con ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga	No validado	No validado	Intervalo de AGT: 0,00–0,68% de ácidos grasos totales (n=2): <ul style="list-style-type: none"> AEP y ADH encapsulados, 0,68% Zumo (jugo) de naranja fortificado con AEP y ADH, 0,00%

¹⁶ Tyburczy *et al.*, Anal. Bioanal. Chem. (2013), 405, 5759

Muestras con origenes de grasas desconocidos		No validado	Intervalo de AGT: 0,00–0,68% de ácidos grasos totales (n=14): <ul style="list-style-type: none">• Sebo, 7,14%• Mezcla para pastel de chocolate, 0,90%• Polvo de huevo entero, 0,43%• Pizza de queso congelada, 0,37%• Alimento para perros extrusionado, 0,31%• Aderezo cremoso tipo "ranch", 0,24%• Patatas (papas) fritas (chips), 0,22%• Manteca de cacahuete, 0,06%• Galleta de harina de avena, 0,05%• Alimento para gatos enlatado, 0,05%• Hojuelas de harina de soja sin desgrasar, 0,02%• Cereales secos fortificados con linaza, 0,00%• Pienso para caballos, 0,00%• Pienso para aves de caza, 0,00%
--	--	-------------	---