

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 87/26

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Decimoséptimo periodo de sesiones
Roma, 29 de junio - 10 de julio de 1987

S

INFORME DE LA DECIMOQUINTA REUNION DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES
Bonn-Bad Godesberg, 12-16 de enero de 1987

INDICE

	Página
INTRODUCCION (TEMA 1)	1
APROBACION DEL PROGRAMA (TEMA 2)	2
NOMBRAMIENTO DE RELADORES (TEMA 3)	2
CUESTIONES DE INTERES (TEMA 4 a))	2
- Comisión del Codex Alimentarius	2
- Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	4
- Comité Coordinador para Asia	5
- Comité Coordinador para Africa	5
- Informe Parcial sobre las Aceptaciones	5
ACTIVIDADES DEL JECFA DE INTERES PARA EL COMITE (TEMA 4 b))	6
- Ingestión de Plomo y Cadmio por Lactantes y Niños	6
CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE LA REUNION DE LOS GRUPOS DE TRABAJO (TEMA 4 c)	7
- El nombre del Comité	7
- Radionúclidos	7
CUESTIONES DIMANANTES DEL CC/GP (TEMA 4 d)	8
PROYECTO DE NORMA PARA ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD (TEMA 5)	9
INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS	16
PROYECTO DE DIRECTRICES PROPUESTO PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD (TEMA 6)	17
PROYECTO DE DIRECTRICES, PARA USO DE LOS COMITES DEL CODEX, SOBRE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES ACERCA DE LA CALIDAD NUTRICIONAL EN LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y EN OTROS TEXTOS DEL CODEX (TEMA 8)	21
PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICION DE NUTRIENTES (TEMA 9)	24
PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES (TEMA 12)	26
PROYECTO DE ENMIENDAS A LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS DE NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (TEMA 7)	28
INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LISTAS DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (TEMA 13)	29
PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS DE "BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO" (PARA REGIMENES ESPECIALES) (TEMA 10)...	29
PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PREPARADOS DIETETICOS NUTRICIONALMENTE COMPLETOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO (TEMA 11)	31
REQUISITOS NACIONALES DE ETIQUETADO REFERENTES A LA INFORMACION ESPECIFICA PARA LOS DIABETICOS (TEMA 15)	32
ALIMENTOS EDULCORADOS CON SUCEDANEOS DEL AZUCAR (TEMA 16)	32

	<u>Página</u>
PROGRAMA DE TRABAJOS FUTUROS (TEMA 17)	33
OTROS ASUNTOS (TEMA 18)	34
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (TEMA 19)	35
RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TRABAJOS	35

APENDICES

APENDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES	38
APENDICE II	DISCURSO DE APERTURA	46
APENDICE III	PROYECTO PROPUESTO DE NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS EN EL TRAMITE 8	48
APENDICE IV	PROYECTO DE DIRECTRICES, PARA USO DE LOS COMITES DEL CODEX SOBRE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES ACERCA DE LA CALIDAD NUTRICIONAL EN LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y EN OTROS TEXTOS DEL CODEX.....	55
APENDICE V	PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICION DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS	59
APENDICE VI	PROYECTO PROPUESTO DE DIRECTRICES PARA PREPARADOS ALIMENTICIOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD	62
APENDICE VII	ENMIENDAS PROPUESTAS A DETERMINADAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD	72
APENDICE VIII	PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS DE "BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO" (PARA REGIMENES ESPECIALES) EN EL TRAMITE 3	73
APENDICE IX	PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PREPARADOS DIETETICOS NUTRICIONALMENTE COMPLETOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO EN EL TRAMITE 3	74
APENDICE X	PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES..	80
APENDICE XI	INFORME DE LA REUNION DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS	83
APENDICE XII	INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LISTAS DE REFERENCIA PARA SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS EN ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD	87
APENDICE XIII	JUSTIFICACION TECNICA DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS CONTENIDAS EN EL PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS	93
APENDICE XIV	CONSIDERACIONES NUTRICIONALES Y LA LABOR FUTURA DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS	98
APENDICE XV	PROPUESTA DE LA OIEA PARA LA ENMIENDA DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS	105

INTRODUCCION (Tema 1)

1. El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales celebró su 15ª reunión del 12 al 16 de enero de 1987 en el Wissenschaftszentrum de Bonn-Bad Godesberg por invitación del Gobierno de la República Federal de Alemania. La reunión fue presidida por el Dr. G. Pahlke, Director y Catedrático, Oficina Federal de Sanidad de la República Federal de Alemania.

2. Abrió la reunión el Subsecretario de Estado Sr. W. Chory, del Ministerio Federal de Juventud, Familia y Sanidad, quien dio la bienvenida a los delegados y expuso brevemente la labor realizada por el Comité. El Sr. Chory destacó que la labor de la Comisión del Codex Alimentarius ha influido profundamente en la legislación alimentaria mundial y expresó la esperanza de que las aceptaciones oficiales de las normas del Codex continúen. El texto completo del discurso pronunciado por el Sr. Chory se adjunta a este informe como Apéndice II.

3. A la reunión asistieron delegaciones de los países siguientes:

Alemania, Rep. Fed. de	Cuba	Italia
Argentina	Checoslovaquia	Japón
Australia	Dinamarca	Madagascar
Bélgica	España	Noruega
Brasil	Estados Unidos	Países Bajos
Canadá	Finlandia	Reino Unido
Corea, Rep. Dem. Pop. de	Francia	Suecia
Côte d'Ivoire	Hungría	Suiza
		Tailandia

Estuvieron presentes observadores de los siguientes países y organismos internacionales:

- República Democrática Alemana
- Asociación de Químicos Analistas Oficiales (AOAC)
- Comunidad Económica Europea (CEE)
- Asociación Internacional de Ciencia y Tecnología de los Cereales (ICC)
- Federación Internacional de Lechería (FIL)
- Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina (IFMA)
- Sociedad Internacional de las Industrias de Productos Alimenticios Dietéticos, incluidos todos los alimentos para lactantes y niños (ISDI).

En el Apéndice I a este informe se presenta la lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la OMS.

4. Antes de la reunión del Comité, celebraron reuniones los siguientes Grupos Especiales de Trabajo (GT) desde los días 7 a 10 de octubre de 1986:

GT I - sobre: Proyecto de Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos de Bajo Contenido Energético y Reducido Contenido Energético y sobre el Proyecto de Directrices para Sustitutivos de Comidas.

GT II - sobre: Proyecto de Directrices para Alimentos Medicinales.

GT III - sobre: Cuestiones Relacionadas con la Nutrición.

GT IV - sobre: Alimentos Complementarios y Ciertos Aspectos del Proyecto de Norma para Alimentos Complementarios para Niños de Pecho de más Edad y Niños de Corta Edad.

Los informes de estos Grupos de Trabajo están incluidos en el documento CX/FSDU 87/6 y fueron examinados dentro de los correspondientes temas del programa.

5. Los Grupos Especiales de Trabajo siguientes se reunieron el 12 de enero, antes de la Reunión Plenaria:

- Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos.
- Grupo de Trabajo sobre métodos de análisis y Toma de Muestras.

Los informes de estos dos Grupos de Trabajo se examinaron dentro de los temas 13 y 14, respectivamente.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2)

6. El Comité tomó nota de que el informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras se presentaría en relación con los temas concernientes a los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad y de que el informe del Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia se examinaría en relación con el Tema 7 (enmiendas a las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad). El Comité acordó también examinar el Tema 12 concerniente a los Alimentos Medicinales después del Tema 9. El Comité fue informado de que el documento de trabajo en que se contiene la justificación técnica del empleo de aditivos alimentarios en los alimentos complementarios constituía un Documento de Sala de Conferencias (CRD) solamente y acordó que se estableciese un pequeño Grupo de Trabajo que examinara el documento. Se acordó que el Grupo actuase bajo la presidencia de la Delegación de Estados Unidos y que lo formaran miembros de las Delegaciones de Estados Unidos, Francia, Países Bajos, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suecia y Suiza. El Comité adoptó por unanimidad el programa provisional de la Reunión (CX/FSDU 87/1).

NOMBRAMIENTO DE RELADORES (Tema 3)

7. Para actuar de relatores en la reunión fueron designadas las Delegaciones de Canadá y el Reino Unido, y de Suiza y Francia.

CUESTIONES DIMANANTES DEL 16º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX Y DE REUNIONES DE OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4(a))

8. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/FSDU 87/2 - Parte I que contiene cuestiones de interés para el Comité dimanantes del 16º período de sesiones de la Comisión y de reuniones de otros Comités del Codex, y un resumen de notificaciones relativas a las posiciones de diferentes gobiernos respecto de las normas elaboradas por este Comité. Se tomó nota de que otras cuestiones más habían sido ya señaladas a la atención de la Reunión de los Grupos Intergubernamentales de Trabajo en octubre de 1986 y que esas cuestiones se examinarían de nuevo dentro del Tema 4(c).

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS, 16º PERIODO DE SESIONES - ALINORM 85/47

Enmienda del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (CAC/RCP 20-1979) (párrs. 167-172)

9. El Comité fue informado de que la Comisión había enmendado ese Código con el fin de que incluya una referencia cruzada al Código Internacional de la OMS de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, mediante la introducción de los cambios siguientes:

i) Añadir un nuevo párrafo g) en el Preámbulo como sigue:

"g) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna estipula principios para la protección y promoción de la alimentación del lactante con leche materna, lo que constituye un aspecto importante de la atención primaria de salud."

ii) Párrafo 5.9, que deberá redactarse como sigue:

"5.9 Los alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables deberán ajustarse a las normas preparadas por la Comisión del Codex Alimentarius."

iii) Párrafo 5.10 b); deberá redactarse como sigue:

"b) La información relativa al valor nutritivo del alimento no deberá inducir a error."

Enmiendas a las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad que figuran en los párrs. 127 a) y b) de ALINORM 85/26 (párrs. 467-469)

10. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado en el Trámite 8 la enmienda de la Norma del Codex para Fórmulas para Niños de Pecho que dice lo siguiente (párr. 127 a) de ALINORM 85/26):

"En este caso, deberán tomarse debidamente en cuenta las disposiciones contenidas en el Artículo 9 del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud."

El Comité tomó nota también de que la Comisión había examinado la enmienda propuesta contenida en el párr. 127 b) de ALINORM 85/26 en el Trámite 5 del Procedimiento y había aconsejado que la enmienda fuera examinada de nuevo por este Comité. Se decidió remitir esta cuestión al Tema 7.

Proyecto de enmiendas a las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (Apéndice IX a ALNORM 85/26) (párrs. 452-455)

11. Se informó al Comité de que la Comisión había adoptado en el Trámite 8 solamente la enmienda en la Sección B del Apéndice IX. Las otras enmiendas se habían adoptado en el Trámite 5. El Comité tomó nota de que acerca de esas enmiendas se habían obtenido observaciones en el Trámite 6 y acordó examinar tales enmiendas en el Tema 7. Asimismo se tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia había examinado las enmiendas y que se presentaría un informe juntamente con el Tema 7.

Propuesta del organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) de que se enmienden ciertas normas del Codex (párrs. 474-479)

12. La Comisión había sido informada del breve debate mantenido en la 14ª reunión del Comité a propósito de la solicitud del OIEA de que se volviese a examinar la prohibición del empleo del tratamiento de irradiación contenida actualmente en las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. En el 16º período de sesiones de la Comisión, el Observador del OIEA había señalado "que la actual Norma General para Alimentos Irrradiados reconocía, en general, que el proceso de irradiación de alimentos hasta una dosis de absorción de 10 kGy era inocuo. A su juicio, la declaración de la Norma General del Codex no debía interpretarse en el sentido de que fuera necesario determinar la inocuidad del proceso para cada alimento o que se restringiera la autorización de su aplicación en cualquier otra forma. Varias otras normas del Codex (por ejemplo, las relativas a zumos de frutas y alimentos para niños de pecho y niños de corta edad) prohibían la aplicación de la irradiación bien a los productos terminados o bien a los componentes que se utilizan en la preparación de alimentos. Aunque quizás no sea apropiado aplicar el proceso de irradiación para el tratamiento de productos alimenticios, tales como los zumos de frutas o los alimentos envasados para niños, es posible que los componentes hayan sido sometidos a tratamiento de irradiación (por ejemplo, los cereales, para la desinfestación de insectos y la eliminación de patógenos en especias e ingredientes secos)".

13. Durante el debate habido en la Comisión, se habían expresado los siguientes puntos de vista (párr. 478): "Las Delegaciones de la República Federal de Alemania y de España expresaron la opinión de que no se ganaría nada sometiendo la cuestión al Comité del Codex sobre Regímenes Especiales, ya que la autorización general se refería al adulto medio y no había necesidad tecnológica de irradiar los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. Otras delegaciones apoyaron la propuesta del OIEA de que la cuestión fuera examinada de nuevo por los Comités del Codex competentes. La delegación del Reino Unido estimó que como la cuestión planteada por el OIEA era de carácter general, debía ser examinada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios".

14. La Comisión acordó, por ello, que esta cuestión fuera examinada nuevamente por los Comités pertinentes. El texto completo de la propuesta del OIEA y el texto de la Norma General para Alimentos Irradiados se presentan como Apéndice I del documento CX/FSDU 87/2-Parte I.

15. La Secretaría explicó además el significado de la Norma General para Alimentos Irradiados que trata de las condiciones apropiadas para la irradiación de todos los alimentos, pero no detalla éstos.

16. El Comité acordó que era importante examinar cuidadosamente las disposiciones incluidas en la actualidad en las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad a la luz de la Norma General del Codex y decidió el envío de una Carta Circular en solicitud de observaciones escritas sobre esta cuestión para posterior examen en la próxima reunión. La propuesta del OIEA al 16º período de sesiones de la Comisión se añade como Apéndice XV a este informe.

Adopción de las normas generales del Codex sobre etiquetado y necesidad de que se revisen las disposiciones sobre etiquetado de las Normas del Codex para alimentos para regímenes especiales

17. El Comité fue informado de que la Comisión había adoptado la norma general sobre etiquetado para todos los alimentos y la norma para los alimentos para regímenes especiales. La Comisión había solicitado también de todos los Comités del Codex el examen y la revisión, según procediera, de las secciones sobre etiquetado de sus normas. El Comité acordó que, dada la complejidad de la cuestión, la Secretaría debiera preparar para la próxima reunión del Comité un documento con propuestas acerca de tal revisión.

COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS, 18ª REUNION (ALINORM 87/12)

Ingestión de glutamatos (párrs. 47-50)

18. Se informó al Comité de que se había expresado preocupación en el CCFA a propósito de una ingestión elevada de glutamato monosódico, especialmente en los países donde se ha estudiado el empleo de esa sustancia como vehículo de la vitamina A. El CCFA había sugerido que se realizase una encuesta de la ingestión, con los alimentos, de glutamatos y de otros aditivos alimentarios de interés para Asia. El Comité deseaba ser informado sobre esa encuesta.

Intolerancia a los aditivos alimentarios (párrs. 52-59)

19. El Comité tomó nota de que el CCFA había examinado un documento preparado por Suecia sobre este asunto. Se había destacado la importancia de una declaración completa en las etiquetas. Esto, sin embargo, no abarcaba las cantidades de aditivos alimentarios con propiedades alérgicas que pudiera haber presentes en un alimento debido a la transferencia. El CCFA había propuesto que estas sustancias se examinasen caso por caso; por ejemplo, podría especificarse un nivel analítico mínimo para cada aditivo problemático, por encima del cual sería obligatoria la declaración en la etiqueta. El presidente expresó el parecer de que muchas de las reacciones a los aditivos alimentarios debieran clasificarse como intolerancias y no como verdaderas reacciones alérgicas.

28. La delegación de Argentina informó al Comité de que algunos de los documentos examinados dentro del tema anterior, así como los referentes al Tema 4 b), no se recibieron con tiempo para analizarlos a fondo y poder presentar los puntos de vista de las autoridades argentinas sobre las cuestiones correspondientes.

ACTIVIDADES DEL COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA)
DE INTERES PRA EL COMITE (Tema 4(b))

Ingestión de plomo y cadmio por lactentes y niños

29. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/FSDU 87/2-Parte II que contiene información relativa a las deliberaciones que tuvieron lugar en el CCFA acerca de los datos referentes a la ingestión, con los alimentos, de contaminantes ambientales tales como aflatoxinas, cadmio y plomo, información que fue recogida por el Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos o SIMUVIMA/Alimentos (CX/FA 85/5A). Los referidos datos mostraron que las ingestiones alimentarias de cadmio, así como de plomo, registradas por el Programa mencionado eran muy elevadas para los lactantes y los niños.

30. El CCFA había refrendado el parecer de su Grupo de Trabajo sobre Ingestiones de Aditivos Alimentarios de:

- a) Que se indicara al JECFA el riesgo de tan altas dosis de ingestión.
- b) Que se pidiera a los gobiernos que siguieran vigilando tales datos.

El Presidente del Grupo de Trabajo del CCFA sobre Ingestiones de Aditivos Alimentarios había recomendado también que este Comité estableciera niveles máximos de contaminantes en alimentos para lactantes y niños.

31. El Comité fue informado de que el JECFA, en su 30ª reunión (julio de 1986), había evaluado los riesgos que el plomo entraña para la salud de los lactantes y los niños y había establecido una Dosis Provisional de Ingestión Semanal de 25 µg/kg de peso corporal. El Comité tomó nota de que el informe completo de la 30ª reunión del JECFA estaría disponible en un futuro próximo.

32. El Comité fue informado de que el CCFA establece una diferencia entre los contaminantes ambientales y los contaminantes que aparecen en los alimentos por razones técnicas. Aquéllos han sido tema de debate en el CCFA que ha intentado fijar límites de aplicación general a los alimentos.

33. Se tomó nota de que en las normas del Codex de varios Comités del Codex se habían incluido disposiciones relativas a valores numéricos para los contaminantes presentes por razones técnicas, después de ser aprobadas por el CCFA.

34. También se tomó nota de que la presencia de sustancias tales como el plomo se debe tanto a causas técnicas como a causas ambientales. La delegación de Francia indicó que la intoxicación por el plomo plantea un considerable problema de salud pública, pero que no parecía que la ingestión de alimentos desempeñe un gran papel. No obstante, las delegaciones de Canadá y de Estados Unidos informaron de que los nuevos avances en las técnicas del enlatado han reducido notablemente las cantidades de plomo encontradas en los alimentos en general y en los alimentos para lactantes en particular, sobre todo desde que la industria va adoptando formas de enlatado en que no interviene la soldadura con plomo.

35. La Delegación de Suiza informó al Comité de los valores medios de plomo, cadmio, cinc y selenio que se han encontrado en encuestas de vigilancia en ese país.

36. Otras delegaciones informaron al Comité de que una amplia encuesta específica, como la emprendida por otros Comités, sería muy costosa y posiblemente duplicaría los esfuerzos del Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos.

Definiciones de "aditivo alimentario" (párr. 250)

20. En el 16º período de sesiones de la Comisión se enmendó esa definición suprimiendo la palabra "the" en el texto inglés, con lo cual se hace referencia a los aditivos alimentarios como a sustancias que no se usan normalmente como "ingrediente típico de los alimentos" en general.

21. El Comité tomó nota de que algunas delegaciones habían hecho una propuesta al CCFA en el sentido de que se añadiera a los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios (véase el Manual de Procedimiento, 6ª ed.) la siguiente cláusula:

"Los antedichos principios se aplican también a las vitaminas, las sales minerales y los aminoácidos añadidos a los alimentos para enriquecer o mejorar las cualidades nutritivas del alimento".

22. El Comité tomó nota de que esto sería de interés para su labor acerca de las sales minerales y los compuestos vitamínicos. El Comité tomó nota igualmente de que el Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia de este Comité había debatido esta cuestión y acordó que se examinara de nuevo dentro del Tema 13.

COMITE COORDINADOR PARA ASIA, QUINTA REUNION (ALINORM 87/15)

23. El Comité tomó nota de que ese Comité Coordinador había examinado en su quinta reunión un informe sobre "Situación y capacidades existentes en determinados países de la Región de Asia para la fabricación de fórmulas para niños de pecho y alimentos de destete", preparado por un consultor (CX/Asia 86/9). La Secretaría recordó que este Comité había deliberado en sus reuniones 13ª y 14ª acerca de las dificultades encontradas por Tailandia y otros países de la Región de Asia para aceptar la Norma del Codex para Fórmulas para Niños de Pecho (CODEX STAN 72-1981).

24. El Comité tomó nota de las opiniones expresadas por miembros de la Región de Asia (párrs. 177-183 de ALINORM 87/15) y de la conclusión a que llegó el Comité Coordinador para Asia de que no podía aprobar el informe mencionado. Aún no se han recibido más observaciones de países de la Región de Asia sobre esta cuestión.

COMITE COORDINADOR PARA AFRICA, SEPTIMA REUNION (ALINORM 85/28)

25. El Comité tomó nota con reconocimiento del interés de ese Comité Coordinador en la labor relativa a los aspectos nutricionales efectuada por este Comité. El Comité tomó nota con particular interés de las observaciones de la delegación de Senegal acerca de los preparados alimenticios, que dicen lo siguiente:

"(119.) La delegación del Senegal indicó que, en los últimos 35 años, los organismos de las Naciones Unidas experimentaron dificultades para encontrar formulaciones apropiadas de alimentos. Las dificultades surgen del hecho de que no toman suficientemente en cuenta factores socioeconómicos y culturales. El Representante de la FAO afirmó que, efectivamente, la busca de productos alimentarios apropiados corresponde más bien a cada país. La Delegación de Kenya también habló de problemas de durabilidad en almacén y empaquetado".

26. El Comité acordó tener en cuenta las opiniones anteriores al considerar las normas y directrices para los diversos preparados alimenticios.

Informe parcial sobre las aceptaciones

27. El Comité quedó informado de todas las notificaciones referentes a la aceptación de las normas que ha elaborado (Parte E de CX/FSDU 87/2-Parte I). La Secretaría subrayó la importancia de las notificaciones oficiales de los países miembros sobre sus posiciones acerca de la aceptación de las normas Codex pertinentes. La Secretaría invitó a las delegaciones a que examinen esta cuestión con las autoridades de su país.

37. El Comité, por consiguiente, decidió que la Secretaría debiera dirigir una Carta Circular en que se solicitase de los gobiernos el envío de información sobre los límites para todos los contaminantes contenidos en los alimentos para lactantes y niños en vigor en sus países respectivos. Sobre la base de esa información, el Comité examinaría posteriormente en su próxima reunión la posibilidad de establecer valores numéricos para los contaminantes en las normas del Codex para alimentos para lactantes y niños que, a su debido tiempo podrían reemplazar las actuales secciones relativas a contaminantes contenidas en esas normas.

ALGUNAS CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE LA REUNION DE LOS GRUPOS DE TRABAJO DE LA 15ª REUNION DE ESTE COMITE (Tema 4 c) del Programa)

38. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/FSDU 87/6, que es el informe de la Reunión de tales Grupos de Trabajo. El Comité fue informado de que las cuestiones dimanantes de la Comisión y de otros Comités relativas a los temas examinados por los Grupos de Trabajo, reunidos en octubre de 1986, habían sido remitidas a esos Grupos. El Comité convino en examinar, cuando ello fuese posible, las opiniones de la Reunión de los Grupos Intergubernamentales de Trabajo sobre las cuestiones de interés remitidas a ellos, con relación a los oportunos temas del programa.

El nombre del Comité

39. El Comité tomó nota de que el Presidente había llamado la atención, en la reunión de los Grupos de Trabajo, acerca del hecho de que las nuevas responsabilidades del Comité concernientes a los aspectos nutricionales de la labor del Codex no se habían reflejado todavía en el nombre del Comité.

40. La 14ª reunión de este Comité había considerado prematuro el modificar su nombre para que éste fuese: "Comité del Codex sobre Nutrición y alimentos para Regímenes Especiales".

41. La Reunión del Grupo de Trabajo había recomendado a la Plenaria que enmendase el nombre del Comité como se indica aquí en el párrafo 40 (párrs. 33 a 38 del documento CX/FSDU 87/6).

42. El Comité tomó nota también de que la Comisión, en su 16º período de sesiones, había aceptado el amable ofrecimiento de la Delegación del Reino Unido de preparar un documento relativo al aumento de las consideraciones de índole nutricional en la labor de la Comisión, que fue presentado a la octava Reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales.

43. El documento, CX/GP 86/11, contiene además una recomendación para que se cambie el nombre de este Comité en el sentido que se indica arriba en el párrafo 40. Este documento había sido aprobado por el CCGP (véanse también los párrafos 47-55).

44. El Comité decidió solicitar del 17º período de sesiones de la Comisión que enmiende su nombre para que sea el de "Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales", con el fin de que refleje completamente su mandato modificado por el 15º período de sesiones de la Comisión. La delegación de Bélgica sugirió que el nombre del Comité debiera ser "Comité del Codex sobre Nutrición".

Radionúclidos (párrs. 39/43 de CX/FSDU 87/6)

45. El Comité fue informado de que, en respuesta a una pregunta formulada durante la reunión del Grupo de Trabajo, la Secretaría había facilitado la siguiente información:

"Dada la preocupación manifestada por los gobiernos de los Estados Miembros, el Director General de la FAO consideraba que había llegado el momento de ampliar las actividades de la Comisión para que se ocupara también de la contaminación de los alimentos debida a precipitaciones radiactivas. Como primera medida, se había convocado para diciembre de este año una Consulta de Expertos que estudiara la posibilidad de fijar niveles aceptables internacionalmente y asesorara a la Comisión del Codex Alimentarius sobre todos los aspectos pertinentes del problema."

46. La Consulta de Expertos preparó un informe titulado "Recommended Limits for Radionuclide Contamination of Foods" (Límites recomendados para la contaminación de alimentos por radionúclidos) que se publicaría durante las semanas siguientes y que sería objeto de una amplia distribución, que abarcaría incluso los Puntos de Contacto del Codex.

CUESTIONES DIMANANTES DEL INFORME DE LA OCTAVA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES (Tema 4.d) del Programa)

47. El Comité tuvo a la vista el documento preparado por el Reino Unido para la octava reunión del CCGP (noviembre de 1986): Consideraciones nutricionales para la labor futura de la Comisión del Codex Alimentarius (CX/GP 86/11). El Comité tomó nota de que el CCGP había refrendado el documento del Reino Unido y recomendado que fuera examinado más a fondo tanto por el CC/FSDU como por el CCFL. La Secretaría presentó el documento y destacó las recomendaciones más importantes que se formulaban en el mismo.

48. En su documento, el Reino Unido proponía que las normas del Codex debieran redactarse teniendo en cuenta los requisitos de los países en desarrollo, es decir, no debieran contener disposiciones que hicieran encarecer excesivamente los alimentos para el consumidor. Las normas del Codex debieran reflejar también, en la medida de lo posible, los consejos dietéticos de base científica dirigidos a los consumidores de los países desarrollados. Respecto de las "dosis diarias recomendadas" (DDR) que habían de incluirse en la información nutricional proporcionada en las etiquetas de alimentos, el documento sugería que sería conveniente recabar la opinión internacional sobre la materia, por mediación de un grupo de expertos. También debieran examinarse otras cuestiones nutricionales, tales como los problemas que plantea la excesiva ingestión de grasas, azúcares, sodio, etc., así como la cuestión de la fibra alimentaria. El examen de estas cuestiones correspondería al mandato del CC/FSDU y del CCFL. El Reino Unido había propuesto que esta responsabilidad adicional quedara reflejada en el nombre del CC/FSDU.

49. El Comité observó que el documento del Reino Unido había sido distribuido apenas recientemente y que las versiones española y francesa del mismo se habían distribuido sólo en la reunión. Por consiguiente, convino en que, dada la importancia del asunto el documento debiera examinarse más a fondo en la próxima reunión. No obstante, se acordó examinar por el momento la propuesta de cambiar el nombre del Comité e informar a la Comisión de la necesidad de recabar el asesoramiento de expertos sobre determinadas cuestiones de interés para el Comité. En lo que respecta al nombre del Comité, véanse los párrs. 39-44.

50. El Comité examinó la recomendación de que se recabara y se facilitara al Comité, asesoramiento de expertos sobre cuestiones relacionadas con la nutrición, incluida la cuestión de las "dosis diarias recomendadas" conveniente para el etiquetado nutricional. A este propósito, el Comité observó que había ya diversos órganos de expertos en el Sistema de las Naciones Unidas a los que podría pedirse que examinaran determinados problemas de interés para el Comité. Observó asimismo que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos ha publicado recientemente informes en que se actualizan las necesidades de energía y proteínas, así como de vitamina A, hierro, folato y vitamina B12. Se informó al Comité de que en el pasado no se había podido obtener asesoramiento de los Comités de Expertos FAO/OMS sobre la cuestión de las DDR para fines de etiquetado, debido al cuadro particular de expertos que integraban los anteriores Comités Mixtos FAO/OMS de Expertos.

51. Hubo acuerdo general en que había diversas cuestiones que requerían ser examinadas por un comité de expertos más bien que por un mecanismo intergubernamental. Varias delegaciones opinaron que había necesidad urgente de asesoramiento de expertos independientes sobre las DDR de aplicación general para fines de etiquetado. En cuanto a la modalidad particular de comité de expertos que habría de examinar dichas cuestiones, el Comité señaló que había varias opciones posibles, entre ellas una consulta especial a la que podría invitarse a expertos en sectores específicos.

52. Varias delegaciones opinaron que problemas tales como la ingestión de grasas, azúcares, sodio y fibra alimentaria, y diversos otros puntos incluidos en el documento del Reino Unido, representaban una importante tarea para el Comité. Era, por consiguiente, esencial que el CC/FSDU determinara las cuestiones que deseaba examinar y sobre las cuales deseaba recibir asesoramiento de expertos. La Delegación de Bélgica estimó que sería necesario que el Comité se reuniera más frecuentemente para examinar esas cuestiones.

53. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo sobre Cuestiones Relacionadas con la Nutrición (GT III) debiera continuar ocupándose en las cuestiones nutricionales. El Grupo de Trabajo debiera determinar las cuestiones que requieren una inmediata atención del Comité y sobre las cuales se necesita el asesoramiento de expertos. Varias delegaciones opinaron que sería conveniente que el Grupo de Trabajo se reuniera antes de la próxima reunión del Comité.

54. El Comité convino en que el establecimiento de DDRs para fines de etiquetado por un grupo internacional de expertos suponía una necesidad urgente para el Comité y recomendó que se celebrara una Consulta FAO/OMS de Expertos lo antes posible (preferiblemente antes de la próxima reunión de este Comité) para examinar esta cuestión. Sería necesario celebrar otras consultas de este tipo en lo futuro para examinar las cuestiones que determinara el Comité a través de su Grupo de Trabajo sobre Cuestiones Relacionadas con la Nutrición.

55. El Comité convino asimismo en que el Grupo de Trabajo III debiera reunirse antes de la 16ª reunión del Comité.

56. En lo que respecta al documento preparado por el Reino Unido, el Comité acordó recabar las observaciones de los gobiernos sobre el mismo, a fin de que se le pudiera examinar más detalladamente en la próxima reunión (véase Apéndice XIV).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NIÑOS DE CORTA EDAD (Tema 5)

57. El Comité tuvo ante sí este proyecto de norma contenido en el Apéndice IV de ALINORM 85/26, y observaciones de los gobiernos contenidas en el documento CX/FSDU 87/5. Además, el Comité dispuso de un documento preparado por la OMS (CX/FSDU 87/5-Add.1), así como de otro documento (CX/FSDU 87/5-Add.2) con la justificación técnica del empleo de los aditivos alimentarios.

58. El Presidente llamó la atención del Comité acerca del hecho de que esta norma, que la Comisión había aprobado en el Trámite 5 en 1985, después de una larga deliberación, llevaba en examen desde 1974. Por ello, era imperativo que se adoptase inmediatamente la decisión de si seguir o no seguir adelante con ella. En el caso de que el Comité acordase seguir adelante, no debiera escatimarse esfuerzo alguno para concluir rápida y satisfactoriamente las actividades oportunas.

59. El Presidente recordó al Comité de que la 39ª Asamblea Mundial de la Salud, reunida en mayo de 1986, aprobó una resolución (WHA 39.28) en la cual solicitaba del Director-General de la OMS, entre otras cosas que prestase atención al hecho de que "la práctica ... de administrar a los lactantes leches especialmente elaboradas (las llamadas "leches de seguimiento") no es necesaria". A la vista de esta resolución y como consecuencia de la participación de un Representante de la OMS en la Reunión de los Grupos Intergubernamentales de Trabajo en octubre de 1986, el Presidente pidió que la OMS preparase un documento

(documento CX/FSDU 87/5-Add.1) en que se expusieran los puntos de vista de esa Organización respecto del proyecto de norma propuesto.

60. El Representante de la OMS presentó el documento de la OMS y resumió los puntos principales del mismo. Hizo notar que, aunque los alimentos complementarios preparados industrialmente, incluidos los regulados por el proyecto de norma, pueden ser convenientes en determinadas circunstancias, podría y debiera asegurarse una ración alimenticia equilibrada para la gran mayoría de lactantes de todo el mundo mediante el empleo de diversos alimentos locales, además de la leche materna. El mero hecho de que un producto se considere "innecesario" por motivos nutricionales no significa a priori que no deba ser objeto de una norma del Codex para garantizar que sean apropiados sus factores esenciales de composición y calidad. Por ello, en la medida en que los productos regulados por el proyecto de norma propuesto están destinados a formar parte de la dieta de destete de los lactantes, y van etiquetados correctamente a tal efecto, el hecho de que se siga elaborando el proyecto de norma no entrará necesariamente en conflicto con las resoluciones adoptadas por la Asamblea Mundial de la Salud sobre la alimentación y nutrición de los lactantes y los niños pequeños.

61. No obstante, había diversos puntos que el Comité podría tener en cuenta durante sus deliberaciones. La expresión "alimento complementario" pudiera ser equívoca pues no se refiere a una clase ilimitada de productos, sino sólo a un único grupo de productos de esa categoría. Era conveniente que la norma mencionase la importancia de una higiene adecuada en la preparación. También era necesario asegurar que los productos regulados por el proyecto de norma no se introdujesen antes de que la alimentación complementaria fuese necesaria. Por último, como el personal de asistencia sanitaria tiene una función esencial que desempeñar en la orientación referente a las prácticas de alimentación de los lactantes, quizás conviniera destacar tal función en las disposiciones de la norma relativas al etiquetado.

62. Como consecuencia de la presentación del documento de la OMS, varias delegaciones manifestaron que seguían considerando que las leches de seguimiento son sucedáneos de la leche materna, y expresaron su inquietud porque estos productos pudieran confundirse demasiado fácilmente con fórmulas para lactantes, que estuviesen destinadas a satisfacer todas las necesidades nutricionales de los lactantes hasta la edad de 4-6 meses. Por consiguiente, es preciso tener un cuidado especial en la comercialización de estos productos para evitar todo malentendido en cuanto al uso a que se los destina. Esas delegaciones deseaban saber si los productos regulados por el proyecto de norma están o no están comprendidos en el ámbito del Código Internacional de Comercialización de los Sucédáneos de la Leche Materna.

63. El Representante de la OMS explicó que, de acuerdo con el Artículo 2 del Código Internacional, solamente caen dentro de su ámbito aquellos productos alimenticios que se comercializan o de alguna otra manera se describen como apropiados, con modificación o sin ella, para usarlos como sustitutivos parciales o totales de la leche materna. En su redacción actual, el Proyecto de Norma para Alimentos Complementarios al parecer regula únicamente los productos considerados parte de las raciones alimenticias utilizadas para el destete de los lactantes. En tanto no haya ambigüedad sobre este punto, tales productos no estarán comprendidos en el ámbito del Código Internacional.

64. Otras varias delegaciones se manifestaron firmemente favorables a la continuación del debate y a la conclusión de la norma. La Delegación de Suiza señaló que en la actualidad se venden anualmente 65 000 toneladas de los productos regulados por la norma. Es a la vez irreal e ilógico el que los alimentos complementarios sean incluidos dentro del ámbito del Código Internacional cuando otros alimentos para el destete no lo son.

65. El Representante de la ISDI advirtió que los fabricantes de alimentos complementarios no tienen la intención de que estos productos compitan con la leche materna o con las fórmulas para lactantes. Antes bien, tales productos se comercializan con el objeto de proporcionar una buena alternativa de la leche entera de vaca, que frecuentemente se da a lactantes de edad inapropiada como parte de la ración de destete.

66. Tras un largo debate, el Presidente llegó a la conclusión de que, a pesar de ciertas reservas expresadas acerca de la necesidad de una norma y acerca de las consecuencias que se derivan del Código Internacional para los productos regulados por éste, la mayoría de las delegaciones consideró que la labor referente a tal norma debe proseguirse. El Comité se mostró de acuerdo con esta conclusión.

Aditivos alimentarios

67. El Comité decidió establecer un pequeño Grupo de Trabajo encargado de estudiar la justificación técnica del empleo de los aditivos alimentarios. El Dr. R. Weik (EE.UU.) accedió a actuar de Presidente de ese Grupo de Trabajo. Las Delegaciones de Estados Unidos, Francia, Países Bajos, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suecia y Suiza aceptaron participar en él. El Comité procedió después a un detallado debate sobre el proyecto de norma.

Título de la norma

68. Como consecuencia del debate, se convino en que el título de la norma y el nombre del producto debieran ser "preparados complementarios".

Sección 1 - Ambito de aplicación

69. El Comité mantuvo un detenido debate acerca de la edad del lactante para la introducción de los preparados complementarios como parte de la ración alimenticia de destete. Las opiniones sobre esta cuestión estaban divididas. Algunas delegaciones expresaron el parecer de que este tipo de producto es inapropiado para algunos lactantes menores de 6 meses, mientras que otras delegaciones pensaban que una edad inferior sería aceptable. Se hizo observar que los preparados complementarios podrían usarse, bajo supervisión profesional, en lactantes de edad inferior a 6 meses, según la madurez del lactante. Por otra parte, se señaló que tal supervisión no siempre existe o se busca. Por ello, era importante llegar a un acuerdo sobre la edad apropiada a la cual el producto pudiera utilizarse, de forma que se pudiera incluir en la etiqueta la información pertinente. Asimismo, se hizo observar que la indicación actual de "4-6 meses" podría prestarse a interpretaciones diversas.

70. El Comité aceptó la propuesta de las Delegaciones de Suecia y de Francia de que se enmendasen las Secciones 1.1 y 2.1.1 de manera que quede claro que el producto se destina a lactantes de 6 meses de edad en adelante. Se tomó nota también de que la nueva redacción proporciona una cierta flexibilidad. El Comité solicitó de la Secretaría que hiciera en la norma los consiguientes cambios necesarios.

Sección 2.1.3

71. Se incluyó en la Sección la nueva definición de "niño de corta edad" adoptada por la Comisión luego de enmendada su redacción (véase, Apéndice IX, ALINORM 85/26).

Secciones 2.2 y 2.3

72. El Comité aceptó una enmienda de redacción de estas secciones y tomó nota de que en la Sección 2.3 la versión española debía ponerse de acuerdo con la versión inglesa. La delegación de Argentina expresó el parecer de que la Sección 2.2 no era necesaria dado que los ingredientes se enumeran en la Sección 3.2.

Sección 2.4

73. La Delegación de Argentina opinaba que la última oración de esta sección, que requiere que el producto deberá ser nutricionalmente adecuado, debiera formar parte de la definición del producto. El Comité decidió dejar inalterada la sección.

Sección 3.2.6

Potasio y cloruro

74. La Delegación de Suiza propuso que las dosis máximas para estos minerales debieran quedar "sin especificar" y que se suprimiesen los corchetes. El Comité aceptó la propuesta de Suiza.

Calcio y fósforo

75. La Delegación de Suiza, apoyada por la Delegación de la República Federal de Alemania, propuso la adopción de los siguientes mínimos para estos minerales: calcio, 90 mg; fósforo, 45 mg. La delegación de Estados Unidos hizo una contrapropuesta: calcio, 50 mg; fósforo, 25 mg.

76. Las opiniones acerca de los valores mínimos que se debieran adoptar para estos minerales estaban divididas. Se tomó nota de que las cifras incluidas entre corchetes en la norma se basaban en razones científicas. Se reconoció que los lactantes, para los cuales los preparados complementarios son apropiados, normalmente consumirán también otros alimentos que contengan calcio y fósforo. Sin embargo, se hizo notar que los preparados complementarios son un alimento de conveniencia y que en determinadas circunstancias podrían representar una porción significativa de la ración alimenticia del lactante. Por lo tanto, los preparados complementarios deben proporcionar cantidades suficientes de calcio y de fósforo.

77. El Comité decidió confirmar las cifras incluidas en el proyecto de norma y suprimir los corchetes. La delegación de Estados Unidos se reservó su posición en esta decisión.

Colina y cobre

78. La Delegación de Estados Unidos propuso la inclusión de una disposición relativa a la colina (7 mg) en los preparados no lácteos y al cobre (60 µg). La delegación de Canadá apoyó esta propuesta. La delegación de la República Federal de Alemania opinaba que no era necesario incluir una disposición relativa al cobre, puesto que los preparados complementarios serán solamente una parte de la ración alimenticia del lactante y porque el cobre lo proporcionarían otros alimentos. No se habían observado pruebas de deficiencia de cobre. La delegación expresó además la opinión de que la colina no es esencial en los alimentos para lactantes de más de 12 meses de edad. El Comité se opuso a la inclusión, propuesta por Estados Unidos, de disposiciones referentes al cobre y a la colina. Las delegaciones de Canadá y de Estados Unidos se reservaron su posición.

Sección 3.3.2 - Ingredientes facultativos

79. La delegación de Suiza, apoyada por las delegaciones de Bélgica, Francia y Reino Unido, propuso la añadidura de una nueva sección que estipulase el empleo de otros ingredientes alimenticios de interés nutricional y que hubieran sido científicamente considerados apropiados para preparados complementarios. Se consideraba que ello era conveniente para mejorar la aceptabilidad del producto. Varias delegaciones se opusieron a la adición de más ingredientes que los ya estipulados en la norma, y preferían que los preparados complementarios tuviesen una composición más reducida. Se decidió no llevar adelante esta propuesta.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

80. El Comité recibió el informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (CRD Nº 4) (véase párr. 67). Al presentar el informe, el Presidente del Grupo de Trabajo, Dr. R. Weik (EE.UU.), indicó que el empleo de los varios grupos de aditivos alimentarios incluidos en la norma estaba técnicamente justificado, con la excepción de los colores. Sugirió además que el documento CX/FSDU 87/5-Add. 2 debiera revisarse sobre la base de las conclusiones del Grupo de Trabajo y del Comité antes de someterlo a la consideración del CCFA. El Comité se mostró de acuerdo con esta sugerencia.

Agentes espesantes

81. Las delegaciones de Suecia y de Dinamarca opinaban que el empleo de espesantes, aparte el almidón nativo, no estaba justificado técnicamente. La delegación de la República Federal de Alemania señaló que no había ni necesidad ni justificación técnica de tan larga lista de agentes espesantes y manifestó su reserva respecto de la mayoría de los espesantes enumerados en la norma. La delegación de Suiza, apoyada por las delegaciones de Noruega y de Bélgica, informó al Comité de que el uso de alginatos es técnicamente innecesario. Se recordó que el Observador de Marinalg había indicado en la reunión de los Grupos de Trabajo que los alginatos no se utilizan como espesantes. La delegación de Francia era contraria al uso de proteínas hidrolizadas y de mezclas de aminoácidos en la fabricación de esos productos. La delegación de Estados Unidos tomó nota de que todos los espesantes comprendidos en el proyecto de norma habían sido aprobados desde el punto de vista toxicológico y podían considerarse justificados técnicamente. Por lo tanto, ninguna supresión de un determinado espesante se haría por razones de seguridad, sino en respuesta a una solicitud de las delegaciones. El Comité acordó suprimir los alginatos de la lista de espesantes y se mostró de acuerdo con la opinión expresada por la delegación de Estados Unidos.

Agentes reguladores del pH

82. Sobre esta sección hubo acuerdo general. Se suprimió la referencia al potasio en la Sección 3.2.6, puesto que tal sección no estipula ya un límite máximo para este mineral.

Antioxidantes

83. La delegación de Dinamarca opinaba que únicamente debieran permitirse en esos productos el α -tocoferol y el ácido L-ascórbico. El Comité decidió no introducir cambios en esta sección.

Aromas

84. Las delegaciones de Dinamarca, Italia, República Federal de Alemania, Suecia y Suiza estaban en favor de la supresión de la sección referente a aromas. En respuesta a una pregunta, la Secretaría informó al Comité de que los extractos naturales de fruta se consideran aditivos alimentarios en el Codex, ya que tales productos son preparados que entrañan la extracción física de productos comestibles y pueden contener vehículos. La delegación de Francia se mostró de acuerdo con la conclusión del Grupo de Trabajo relativa a los aditivos alimentarios según la cual debiera permitirse el uso de aromas en los preparados complementarios si mejoran la aceptabilidad del producto. El Comité acordó mantener inalterada la sección.

Colores

85. El Comité tomó nota de las recomendaciones del Grupo de Trabajo acerca de los aditivos alimentarios y acordó suprimir esta sección.

Sección 5 - Contaminantes

86. Se planteó la cuestión de si sería conveniente incluir en esta sección una estipulación concerniente a los factores antinutricionales. Tras un debate, se convino en que la Sección 3.3.1.1 regula adecuadamente este aspecto, pues requiere que los ingredientes que se utilicen en la preparación de los productos habrán de ser idóneos para los lactantes.

87. En respuesta a una pregunta de la delegación de Argentina sobre si la sección referente a residuos de plaguicidas podría hacerse más específica mediante la inclusión de límites máximos de residuos, el Presidente explicó que los límites máximos de residuos que fija el Codex se aplican a las materias primas y que éstas se elaboran de conformidad con procedimientos específicos. Las listas del Codex de límites de residuos de plaguicidas se varían continuamente, lo que hace poco práctica la sugerencia anterior.

Secciones 6, 7, 8

88. No hubo observación alguna acerca de estas secciones.

Sección 9 - Etiquetado

89. El Comité tomó nota de que el 16º período de sesiones de la Comisión había adoptado la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos para Regímenes Especiales, pero que el preámbulo de la Sección 9 hace referencia solamente a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité acordó que la revisión de la sección Etiquetado en lo que se refiere a estas dos normas sobre etiquetado debiera efectuarse en un futuro período de sesiones como parte de la revisión de las normas del Codex respecto del etiquetado.

Sección 9.1 - Nombre del alimento

90. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de Estados Unidos de que se supriman los corchetes en la Sección 9.1.2 y confirmó que 90% es el porcentaje apropiado para el etiquetado de un preparado complementario de base láctea.

91. En bien de la claridad, el Comité decidió enmendar la Sección 9.1.3 como sigue: "En la etiqueta, muy cerca del nombre del alimento, deberán indicarse claramente todas las fuentes de proteínas en orden decreciente de las proporciones en peso".

Sección 9.3 - Declaración del valor nutritivo

92. En contestación a una propuesta de la delegación de Canadá, el Comité decidió ajustar esta sección con la sección correspondiente de la Norma para Fórmula para Niños de Pecho. Se convino en que debiera ser facultativo declarar la información sobre nutrición por 100 calorías (o por 100 kilojulios). El Comité pidió a la Secretaría que preparase el texto revisado.

Sección 9.6 - País de origen

93. La delegación de Argentina opinaba que la declaración del país de origen debiera ser siempre obligatoria. El Observador de la República Democrática Alemana señaló que la sección correspondiente en la Norma para Fórmula para Niños de Pecho difiere del texto de la Sección 9.6. El Comité tomó nota de que las secciones sobre etiquetado de todas las normas del Codex estaban en revisión y se acomodarían con las de la Norma General sobre Etiquetado.

Sección 9.8 - Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

94. Las delegaciones de Argentina y de Francia indicaron que preferían un límite de caducidad definido para los preparados complementarios, por ser éstos un producto perecedero, a la fecha de duración mínima. El Comité tomó nota de que estas cuestiones se examinarán durante la revisión de la sección referente al etiquetado.

Sección 9.9 - Instrucciones sobre el modo de empleo

95. El Comité acordó variar la Sección 9.9.2, para acomodarla con la Sección 2.1.1, de la manera siguiente: "La etiqueta de los preparados complementarios deberá contener una declaración de que el preparado complementario no se introducirá antes del sexto mes de vida."

Sección 10 - Métodos de análisis y toma de muestras

96. El Comité tomó nota de que los métodos de análisis de la Fórmula para Niños de Pecho se propusieron también para los Preparados Complementarios y se remitirán para refrendo al CCMAS, tal como se decidió con respecto al informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Estado de la Norma

97. El Comité decidió adelantar el Proyecto de Norma para Preparados Complementarios al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para la elaboración de normas. El texto revisado de esa norma se presenta en el Apéndice III a este informe.

GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

98. El Comité tuvo a la vista un informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para los Alimentos para Lactantes y Niños (CRD Nº. 2). El Presidente expresó el reconocimiento del Comité al Presidente y a los miembros del Grupo de Trabajo por su excelente labor. El Presidente del Grupo de Trabajo, Prof. Dr. W. Krönert, presentó el informe del Grupo de Trabajo. Además informó al Comité de dos cuestiones que requerían la celebración de un debate en el Comité:

- a) La determinación de la fibra bruta con el fin de determinar las calorías disponibles en los alimentos para lactantes y niños, y la definición analítica de fibra alimentaria desde el punto de vista nutricional; y
- b) el estudio de la gliadina, para la cual se ha desarrollado recientemente un método de análisis, en relación con la posible enmienda de la norma del Codex para los Alimentos Exentos de Gluten.

99. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo de que la cuestión de la toma de muestras debe considerarse en relación con las diversas normas elaboradas por el Comité, y expresó su reconocimiento al Dr. Meech de la delegación del Reino Unido por aceptar la tarea de preparar un documento para la próxima reunión basado en los documentos disponibles y en las observaciones de los gobiernos (véase, párr. 1 del Apéndice XI).

100. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había revisado todos los métodos de análisis incluidos en las normas, o requeridos para ellas, elaborados hasta ahora por el Comité. También tomó nota de que varios métodos, por ejemplo, los de determinación de diversos minerales en alimentos sustitutivos de la sal y pobres en sodio, así como los de determinación de colina, linoleato, vitamina K1, biotina (vitamina H) y yodo, están todavía por desarrollar. El Comité se mostró de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo que se exponen en el Apéndice XI concernientes a la retirada o la actualización de los métodos de análisis.

Fibra bruta y fibra alimentaria

101. La Secretaría señaló que las Normas para los Alimentos para Lactantes y Niños elaboradas por el Comité requieren la determinación de las calorías disponibles para la comprobación de las estipulaciones relativas a vitaminas y minerales. Las estipulaciones de estas normas para la declaración del valor nutritivo requieren también métodos de determinación de los carbohidratos. La determinación de la fibra bruta se requiere con el fin de que los carbohidratos disponibles y las calorías disponibles por lo tanto puedan calcularse a partir de los resultados correspondientes a la proteína, la grasa, las cenizas y la proteína bruta. Además, parecía que, desde el punto de vista nutricional, se precisaba una definición analítica de la fibra alimentaria.

102. La delegación de los Países Bajos opinaba que la fibra alimentaria como cuestión general nutricional y analítica debiera estudiarla el Grupo de Trabajo III del Comité. La delegación de Australia informó al Comité de que existen métodos para medir directamente los carbohidratos disponibles. La delegación convino en que la cuestión de la fibra alimentaria debiera estudiarse, puesto que no hay consenso entre los científicos acerca de la metodología que se debe emplear. La delegación de la República Federal de Alemania señaló que las cuestiones relativas a la fibra alimentaria habían sido estudiadas por una reunión de expertos organizada conjuntamente por la FAO y la OMS (véase, "Los carbohidratos en la Nutrición Humana". Estudio FAO: Alimentación y Nutrición Nº 15,

Roma 1980). La delegación de Suecia accedió a preparar un documento de trabajo sobre estas cuestiones para la próxima reunión del Comité, a la luz del examen de las mismas en el CCFL con respecto a las Directrices sobre el Etiquetado Nutricional. Se solicitó del Grupo de Trabajo III que examinara el documento sueco en su próxima reunión.

Gliadina

103. La delegación de los Países Bajos informó al Comité de que un Grupo de Trabajo integrado por científicos de varios países europeos había ensayado en colaboración un procedimiento de inmunoensayo para la determinación de la gliadina. En opinión de la delegación, sería preferible utilizar la gliadina como indicador de la aceptabilidad de los alimentos exentos de gluten, estableciendo límites máximos para este principio tóxico en el producto final. La actual norma del Codex estipula un límite para el contenido de proteínas que no se consideraba suficientemente específico. La determinación de la idoneidad de los alimentos exentos de gluten sólo debía realizarse durante el proceso de fabricación. Había una creciente tendencia a utilizar el gluten como aditivo alimentario, práctica que podría entrañar riesgos para las personas que no toleran el gluten y, por otra parte, varios alimentos contienen por naturaleza este factor tóxico.

104. El Comité señaló que había dos cuestiones por considerar:

- a) la posible enmienda de la norma del Codex; y
- b) el examen de la presencia de gluten en los alimentos como problema de etiquetado relacionado con la intolerancia.

El Comité pidió a la Secretaría y a la Delegación de los Países Bajos que formularan propuestas para la enmienda de la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten y las sometieran a la consideración de los gobiernos para que éstos hicieran las oportunas observaciones. Asimismo se pidió a la Secretaría que señalara a la atención del CCFL la cuestión de la intolerancia al gluten, teniendo en cuenta la información que habían de proporcionar los Países Bajos.

EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES PROPUESTO PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS PARA NINOS DE PECHO DE MAS EDAD Y NINOS DE CORTA EDAD EN EL TRAMITE 4 (Tema 6)

105. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo IV había examinado estas Directrices (Apéndice XII a ALINORM 85/26) en la reunión de octubre, y había recomendado modificar el título para que rezase "Proyecto de Directrices Propuesto sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad". El Comité tomó nota también de que el Grupo de Trabajo había hecho además recomendaciones sobre otras disposiciones de las Directrices y de que el informe del Grupo de Trabajo aparece en el Apéndice V del documento CX/FSDU 87/6. El Grupo de Trabajo había dado instrucciones a la Secretaría para que preparase un texto revisado de las Directrices. Este texto está contenido en el documento CX/FSDU 87/10.

106. El Comité expresó su reconocimiento a los miembros del Grupo de Trabajo y convino en examinar las Directrices, sección por sección; sobre la base del texto revisado incluido en el documento CX/FSDU 87/10.

107. El Presidente recordó que el Grupo de Trabajo había prestado especial atención a las Secciones 1, 2 y 3 de las Directrices y manifestó la esperanza de que el Comité pudiera aceptar las recomendaciones pertinentes hechas por el Grupo de Trabajo.

Título

108. El Comité se mostró de acuerdo con el título enmendado y con las consiguientes enmiendas introducidas en el texto de las Directrices.

Sección 1 - Finalidad

109. El Comité aprobó esta sección.

Sección 2 - Ambito de aplicación

110. Varias delegaciones opinaban que la sección 2.2 no debiera aparecer en ámbito de aplicación, sino que debiera formar parte de un preámbulo que aclarase de una manera general la significación de estas Directrices. Se acordó introducir el siguiente preámbulo en un recuadro directamente bajo el título de las Directrices:

Las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se destinan a su uso por los gobiernos de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para la finalidad indicada en la Sección 1 a continuación. Estas Directrices no están sujetas a la aceptación oficial de dichos gobiernos.

Se llama la atención sobre las Normas del Codex para Alimentos para Lactantes y Niños, adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, que se han enviado a los gobiernos con vistas a su aceptación y que se han publicado en el Volumen IX del Codex Alimentarius.

Sección 3 - Definiciones

111. El Comité recordó los prolongados debates sobre los límites de edad de 4-6 meses con respecto a las definiciones de "preparados complementarios" dentro del Tema 5. El Comité convino en que los alimentos regulados por estas Directrices se destinan a complementar otros alimentos utilizados durante el destete, y decidió enmendar la segunda oración de la Sección 3.1 para que diga lo siguiente:

"No son idóneos para los Niños antes del comienzo del período de destete".

El Comité convino también en que la tercera oración se mantuviera inalterada y no aprobó una propuesta de la delegación de los Países Bajos pidiendo se incluyese una declaración en el sentido de que los alimentos debieran proporcionar el 100% de las DDRs, excepto en lo relativo a la energía.

La Sección 3.3 se enmendó de la misma manera que en la norma para preparados complementarios (Véase, párr. 71).

Sección 4 - Materias primas e ingredientes apropiados

112. El Comité tomó nota de que las recomendaciones del Grupo de Trabajo y las propuestas del Representante de la OMS habían sido incorporadas a esta sección. El Comité aceptó el amable ofrecimiento de la delegación del Reino Unido de facilitar a la Secretaría enmiendas de redacción a esta sección que se incorporarían a la versión revisada de las Directrices, que constituye el Apéndice VI a este informe. La delegación de Argentina propuso sustituir la expresión "productos proteínicos" por "concentrados y aislados proteínicos". El Comité no se pronunció al respecto.

Sección 4.1.5 - Grasas y aceites

113. La delegación de Australia, refiriéndose a los párrafos 23 y 24 del Apéndice V del documento CX/FSDU 87/6, manifestó inquietud a propósito de la redacción actual de la Sección 4.1.5.2 en que se recomienda que no deberán emplearse grasas y aceites que contengan elevadas proporciones de ácidos grasos saturados. Dicha delegación señaló que esta disposición podría originar dificultades en países de la Región del Pacífico Occidental, en la cual está muy extendido el uso del aceite de palma. La delegación de Francia reconocía que esta disposición pudiera ocasionar malentendidos y propuso sustituirla por la redacción siguiente:

"Deberán satisfacerse los requisitos mínimos en cuanto a los ácidos grasos esenciales".

El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta francesa.

114. El Comité decidió concentrar sus consideraciones posteriores en las Secciones 6 a 9 de las Directrices, ya que estas secciones son de gran importancia desde el punto de vista nutricional y el Grupo de Trabajo no las había examinado. El Comité estuvo de acuerdo con el parecer expresado por el Presidente de que no debiera escatimarse esfuerzo alguno para terminar las Directrices lo antes posible, en vista de la urgente necesidad de que se proporcione asesoramiento de expertos sobre alimentos complementarios relativamente económicos.

Sección 6.1 - Aspectos nutricionales

115. El Comité tomó nota de que la actual redacción de la Sección 6.1.2 se basa en una propuesta hecha por Estados Unidos en la reunión del Grupo de Trabajo. La delegación de Francia, apoyada por las delegaciones de Noruega y de la República Federal de Alemania, propuso suprimir la Sección 6.1.2, así como también la 6.1.3, que encierran conceptos que no son claros y/o con los cuales esos países pudieran no estar de acuerdo. El Comité fue informado del propósito de la Sección 6.1.2, que es proporcionar datos de referencia para el uso del Cuadro 1. La delegación de Estados Unidos manifestó, no obstante, que estos datos de referencia específicos pudieran ser demasiado limitativos y que quizás fuera más apropiada la explicación más detallada de la significación del modelo del Cuadro 1. El Comité decidió suprimir la Sección 6.1.2.

116. Varias delegaciones, sin embargo, expresaron la opinión de que era de la máxima importancia recalcar claramente en las Directrices que el Cuadro 1 no es nada más que un modelo, y que las circunstancias locales requerirán oportunas modificaciones de los parámetros de composición y nutricionales. Se llamaba la atención acerca de las Secciones 6.8.1 y 6.8.2.

117. Respecto de la Sección 6.1.3, la delegación de los Países Bajos expresó el parecer de que la última oración de esta disposición debiera enmendarse para hacer referencia a las vitaminas y los minerales más importantes. Se acordó incluir el término "apropiados". Tras un largo debate a propósito del porcentaje requerido (100% o 75%) de las ingestiones recomendadas de proteínas, vitaminas y minerales, se convino en poner toda la disposición entre corchetes para obtener nuevas observaciones. La Secretaría recordó que la Sección 6.1.1 indica claramente que el producto tiene por objeto suministrar energía y nutrientes adicionales a los ya contenidos en los alimentos básicos utilizados para la alimentación de niños de pecho de más edad y niños de corta edad, esto es, que pretenden constituir solamente una parte de la ración de destete. El Comité convino en que este extremo debieran tenerlo presente los gobiernos al formular sus observaciones.

Sección 6.3 - Proteínas

118. La delegación de Francia opinaba que esta Sección no era satisfactoria y contenía diversos errores, y que además era incompatible con algunas de las Secciones de las Directrices. La delegación de Canadá informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (CCVP) examinará en su próxima reunión las disposiciones para la evaluación de la calidad de las proteínas relacionadas con las proteínas vegetales. Además, se tomó nota de que el representante de la OMS había proporcionado al Grupo de Trabajo datos más apropiados. El Comité decidió poner toda la Sección entre corchetes y aceptar el amable ofrecimiento de la delegación de Francia de preparar un texto revisado en que se tendrá en cuenta la labor del CCVP.

Sección 6.4 - Grasas

119. La delegación de Australia estimaba que la recomendación de la Sección 6.4.2 de añadir grasas y aceites en el hogar pudiera no ser apropiada por razones económicas. La Secretaría señaló que esta disposición abarcaba la posibilidad de producir alimentos con un bajo contenido de grasa que precisan un envase más barato.

Sección 6.5 - Carbohidratos

120. La delegación de Argentina expresó la opinión de que acaso no fuese apropiado recomendar la adición de azúcares para aumentar la densidad energética, debido a consideraciones nutricionales de la alimentación de los lactantes. La delegación de Cuba llamó la atención respecto de la importancia de los azúcares como fuente de energía. La delegación de los Países Bajos expresó el parecer de que la frase referente al almidón no es apropiada y supone una innecesaria discriminación del mismo. Varias delegaciones estimaban que todas las subsecciones debieran examinarse más a fondo, especialmente en lo que concierne a sus consecuencias nutricionales. Por ejemplo, la Sección 6.5.2 parecía inapropiada, y se observó que en la Sección 6.5.3 se hace referencia a la fibra bruta. El Comité acordó poner toda la Sección 6.5 entre corchetes.

Sección 9 - Etiquetado

121. Acerca de la Sección 9.2.1 - El nombre del alimento, el Comité consideró las dos propuestas de enmienda alternativas siguientes:

"Una declaración en el sentido de que el alimento deberá utilizarse como alimento complementario cuando se haya comenzado el destete".

o

"Para utilizar cuando se hayan añadido otros alimentos a la ración del lactante".

Se convino en que se necesitaban más observaciones respecto de estas dos propuestas.

Sección 9.2.3 - Declaración del valor nutritivo

122. El Comité acordó suprimir en c) lo siguiente: "indicado en el Cuadro 1".

Sección 9.2.8 - Marcado de la fecha

123. La delegación de Argentina manifestó que en su país la declaración de la fecha de caducidad es obligatoria para estos productos.

Cuadro 1 - Modelo de perfil de nutrientes

124. El Comité tomó nota de que este cuadro contenía diversos errores que había que corregir, a saber, vitamina E: debe leerse 5 mg/1,25 mg/0,3 mg; ácido ascórbico: debe leerse 20 mg/5,2 mg/1 mg. Se acordó además utilizar la nomenclatura de la IUNS (Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición). El Comité decidió que las cantidades de los nutrientes enumerados en el cuadro debieran examinarse y revisarse, según convenga, a la luz de las recomendaciones más recientes de la FAO y de la OMS sobre las ingestiones de nutrientes, y aceptó el amable ofrecimiento del representante de la OMS de efectuar tal revisión.

Estado de las Directrices

125. El Comité acordó adelantar estas Directrices, tal como se contienen en el Apéndice VI, al Trámite 5 del Procedimiento. Se tomó nota de que se redactaría una carta circular en solicitud de observaciones técnicas acerca de las Directrices y, en particular, sobre las secciones encerradas entre corchetes luego que el 17º período de sesiones de la Comisión hubiere examinado las mencionadas Directrices en el Trámite 5. Se dieron instrucciones a la Secretaría para que incluyese en la carta circular el Cuadro 1 revisado, así como también una versión adicional de la Sección 6.3 ofrecida por la delegación de Francia.

EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES, PARA USO DE LOS COMITES DEL CODEX, SOBRE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES ACERCA DE LA CALIDAD NUTRICIONAL EN LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y EN OTROS TEXTOS DEL CODEX EN EL TRAMITE 8 (Tema 8)

126. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 16º período de sesiones, había adelantado estas Directrices al Trámite 6 del Procedimiento y de que el Grupo de Trabajo III de la reunión de octubre había examinado las Directrices contenidas en el Anexo 2 al Apéndice V de ALINORM 85/26 a la luz de las observaciones de los gobiernos. El Comité tomó nota de que el informe del Grupo de Trabajo III sobre las Directrices está contenido en los párrafos 2 a 28 del Apéndice IV del documento CX/FSDU 87/6 y de que un nuevo texto de las Directrices, en que se recogen las enmiendas recomendadas por el Grupo de Trabajo, aparece en el Anexo 1 al mismo Apéndice.

127. El Comité decidió adoptar las recomendaciones del Grupo de Trabajo y examinar solamente aquellas secciones que el Grupo de Trabajo había considerado que requerían nueva atención.

128. La delegación de Argentina señaló que en su país existe una diferencia considerable entre las definiciones de "fortalecimiento" y de "enriquecimiento" y que, por consiguiente, estos términos no debieran usarse como términos equivalentes en la Sección 3.5.

Preámbulo

129. El Comité examinó la propuesta sueca en favor de un preámbulo revisado que se contiene en el Anexo 3 al Apéndice IV del documento CX/FSDU 87/6 y convino en que la redacción propuesta constituye un mejoramiento del texto actual. El Comité decidió enmendar en consecuencia el preámbulo.

Sección 3.3 - Definición de "equivalencia nutricional"

130. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había expresado la opinión de que prácticamente era imposible cumplir la actual definición y, por ello, había puesto entre corchetes la Sección 3.3. La delegación de Estados Unidos propuso añadir la siguiente oración a la disposición:

"A este propósito, por "equivalencia nutricional" se entiende que todos los nutrientes esenciales proporcionados por el alimento a que se reemplaza, presentes en la proporción de [5%], o mayor, de la ingestión recomendada (o cuando no se haya recomendado ingestión alguna, [5%], o más, de la ingestión media diaria), deberán estar presentes en el alimento sucedáneo o en el alimento sustituido parcialmente (extendedor o "diluyente") en cantidades comparables".

131. La delegación de Francia, apoyada por otras varias delegaciones, expresó el parecer de que las cifras de ingestión tendrían que relacionarse con cantidades especificadas del alimento, por ejemplo 100 kcal o porciones, para que la disposición tenga significado. El Comité acordó enmendar la disposición consiguientemente.

132. El Comité sostuvo un largo debate acerca de la proporción del 5% que finalmente fue aceptada. Las delegaciones de Suiza y de Australia manifestaron su reserva; Australia era partidaria de una proporción del 10% y Suiza, de una proporción mayor.

133. La delegación del Reino Unido indicó por otra parte que no era posible cumplir el requisito relativo al valor nutritivo igual que figura en la primera oración de la Sección 3.3. Esto podría significar la adición de multitud de nutrientes que pudieran no tener un valor particular para las poblaciones de muchos países y originaría además una carga innecesaria. El Comité acordó substituir el término "igual" por el término "semejante".

134. El texto acordado de la Sección 3.3 queda redactado como sigue:

"3.3 Por equivalencia nutricional se entiende el valor nutritivo semejante en términos de cantidad y calidad de proteínas y en términos de clases, cantidad y biodisponibilidad de nutrientes esenciales. A este propósito, por equivalencia nutricional se entiende que los nutrientes esenciales proporcionados por el alimento que se sustituye, que están presentes en una porción o en 100 kcal del alimento en la proporción del 5%, o mayor, de la ingestión recomendada del nutriente o de los nutrientes, están presentes en el alimento sucedáneo o en el alimento sustituido parcialmente (extendedor o "diluyente") en cantidades comparables."

135. La delegación de Australia expresó la opinión de que, en esta situación, no es nutricionalmente correcto utilizar los criterios que relacionan el contenido de nutrientes esenciales con la densidad energética, esto es, con 100 kcal. Esto puede dar origen a un enriquecimiento excesivo de los alimentos densos pobres en energía y a un enriquecimiento inadecuado de los alimentos densos ricos en energía, cualquiera que sea su función en la ración alimenticia.

136. El Comité tomó nota de que la definición de equivalencia nutricional está incluida también en los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos que se examinarán dentro del Tema 9 (véase, párr. 144).

137. El Comité se mostró de acuerdo con una propuesta de la delegación del Reino Unido en favor de enmendar la Sección 4.2 reordenando los temas según su importancia. La Sección 4.2 revisada queda dispuesta como sigue:

"4.2 Las disposiciones y la información orientativa sobre los aspectos nutricionales de los alimentos deberán incluirse en las normas alimentarias y en otros textos del Codex en las siguientes circunstancias cuando:

- a) el alimento sea una fuente importante de energía y nutrientes en las dietas de las poblaciones o de grupos específicos de población; o
- b) el alimento se destine a ser utilizado como sucedáneo de un alimento común, o sea el ingrediente principal de un sucedáneo de un alimento común.

Esto es particularmente importante cuando:

- a) el alimento pueda sufrir pérdidas importantes de nutrientes esenciales durante la elaboración, el almacenamiento y la manipulación; o
- b) la calidad nutricional del alimento dependa de la cantidad y/o de las características del ingrediente principal presente en el alimento; o
- c) se disponga de una variedad de métodos de elaboración con diversos grados de repercusión en la calidad nutricional".

138. Se tomó nota de que el Grupo de Trabajo había suprimido los corchetes en la Sección 4.3.5.

139. Se solicitó de la Secretaría que corrigiese la versión francesa reemplazando el término "restitution" por el término "restoration" siempre que aquél aparezca en el texto de las directrices así como en los Principios Generales (Tema 9).

Estado de las directrices

140. El Presidente manifestó que era importante terminar las Directrices lo antes posible para poder proporcionar asesoramiento a los otros comités del Codex en lo que respecta a la inclusión de los aspectos nutricionales en las normas del Codex que tales comités vienen elaborando. El Comité decidió adelantar el Proyecto de Directrices sobre la Inclusión de Disposiciones acerca de la Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias y en otros Textos del Codex, contenido en el Apéndice IV a este Informe, al Trámite 8 del Procedimiento.

EXAMEN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICION DE NUTRIENTES (Tema 9)

141. Se informó al Comité de que el 16º período de sesiones de la Comisión se había mostrado de acuerdo con la recomendación de este Comité de elaborar los Principios Generales sin pasar por el procedimiento de los trámites.

142. El Grupo de Trabajo III de la reunión de octubre había examinado los Principios Generales contenidos en el Apéndice VII de ALINORM 85/26 a la luz de las observaciones de los gobiernos, y había hecho recomendaciones en pro de una versión revisada (véanse los párrafos 29 a 44 del Apéndice IV del documento CX/FSDU 87/6 y el Anexo 2 al mismo).

143. El Comité se mostró de acuerdo con las enmiendas hechas por el Grupo de Trabajo al texto del Anexo 2, incluido el cambio del título que ahora hace referencia únicamente a los nutrientes esenciales. Sin embargo, se tomó nota de que varias secciones estaban todavía encerradas entre corchetes, lo que indicaba la necesidad de un nuevo examen. Además, el informe del Grupo de Trabajo contenía una propuesta hecha por Suiza relativa a la introducción de dos nuevas definiciones.

144. El Comité recordó que en el tema anterior había acordado una nueva definición de "equivalencia nutricional" y decidió introducir el mismo texto revisado en la Sección 3.3 de los Principios Generales.

Sección 3.8 - Densidad de nutrientes

145. El Comité tomó nota de que la propuesta en favor de una nueva definición de "densidad de nutrientes" había sido rechazada por el Grupo de Trabajo III (párrs. 42 y 43 del Apéndice IV del documento CX/FSDU 87/6). La delegación de Estados Unidos explicó las razones de la inclusión del concepto de densidad de nutrientes, que es de particular importancia para los alimentos que se utilizan como sucedáneos de comidas. La delegación propuso asimismo la inclusión de una nueva disposición en la Sección 4 para la misma finalidad. La nueva Sección 4.1.5 propuesta dice así:

"proporcionar una composición nutriente equilibrada mediante el empleo del concepto de densidad de nutrientes para los preparados alimenticios".

Se acordó incluir en la definición la referencia a los nutrientes esenciales únicamente.

146. Varias delegaciones expresaron el parecer de que los gobiernos debieran tener la oportunidad de examinar atentamente las anteriores propuestas. El Comité acordó solicitar observaciones escritas. El Comité, no obstante, era consciente también de que es importante que los Principios Generales se terminen lo antes posible para poder facilitarlos a los comités del Codex juntamente con las Directrices sobre los aspectos nutricionales.

147. Como las enmiendas propuestas por Estados Unidos son interesantes principalmente para este Comité, se convino en que podrían añadirse a los Principios Generales en fecha posterior.

Nuevas definiciones de "normalización" y "complementación" (párr. 41 del Apéndice IV a CX/FSDU 87/6)

148. El Comité tomó nota de las dos propuestas de nuevas definiciones presentadas por Suiza, a saber:

"3.8 Normalización: es la adición de nutrientes a un alimento con el fin de compensar las variaciones naturales".

"3.9 Complementación: es la adición de nutrientes a un alimento que carecía de ellos o que los contenía sólo en pequeñas cantidades".

149. El Comité acordó aplazar el examen de estas propuestas.

Sección 5 - Adiciones de nutrientes para fines de restitución

150. El Comité tomó nota de que en la Sección 5.2 el valor numérico del 10% que determina que un alimento es una fuente significativa de un nutriente esencial seguía aún entre corchetes. Mientras varias delegaciones manifestaron el parecer de que dicho valor debiera rebajarse al 5%, o sea a un valor análogo al que figura en la definición de "equivalencia nutricional", otras delegaciones señalaron que el concepto no era aplicable para los fines de restitución. Estas últimas delegaciones optaron por mantener el 10%.

151. Como no fue posible llegar a un acuerdo sobre este punto, se decidió mantener el porcentaje del 10%, suprimir los corchetes y añadir una nota al pie de página a la Sección 5.2 que dice que el punto está en revisión. Esto permitirá someter los Principios Generales a la consideración de la Comisión para que los adopte sin más demora.

Sección 6 - Adición de nutrientes para fines de equivalencia nutricional

152. El Comité acordó incluir en la Sección 6.2 el valor numérico del 5% y la referencia a las porciones o a 100 kcal, como consecuencia de la inclusión de las mismas disposiciones en la definición de equivalencia nutricional (Sección 3.3).

Enmienda de los Principios Generales

153. Se tomó nota de que los Principios Generales podrían modificarse sin pasar por el procedimiento de los trámites. Se convino en que las propuestas para enmendar los Principios debieran incluir información confirmatoria sobre la necesidad de tales enmiendas y un proyecto de texto propuesto.

Estado de los Principios Generales

154. El Comité decidió someter a la Comisión, para su aprobación, el texto revisado de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos contenido en el Apéndice V a este informe y proseguir la labor referente a las enmiendas relativas al concepto de densidad de nutrientes en su próxima reunión.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES (Tema 12)

155. El Comité tuvo a la vista el Informe de la Reunión de los Grupos Intergubernamentales de Trabajo (CX/FSDU 87/6) y una versión revisada de las directrices anteriores preparada por la Secretaría sobre la base de las conclusiones del Grupo de Trabajo II y de las observaciones de los gobiernos (Apéndice III, CX/FSDU 87/6). El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había realizado progresos en el mejoramiento del texto anterior y que había sugerido que se preparara una norma en lugar de unas directrices. Aun cuando se habían solicitado nuevas observaciones a propósito del proyecto de norma, no se recibieron observaciones dada la inmediatez de las reuniones.

156. El Presidente, hablando en su condición de experto médico, llamó la atención sobre el hecho de que los productos regulados por la norma se emplean en los hospitales, y bajo supervisión médica por diversas razones, en el tratamiento de pacientes con enfermedades, trastornos y condiciones médicas específicos. Tales productos son esenciales, por lo que es importante reglamentar su etiquetado y las declaraciones de propiedades que se hacen de ellos. La delegación de Dinamarca opinaba que la norma no era necesaria, puesto que todo lo referente a etiquetado y declaración de propiedades podría regularse en la Norma General para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades para Alimentos para Regímenes Especiales. La delegación creía que las disposiciones especiales para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales podrían conducir al uso incorrecto por los consumidores que intentan tratarse a sí mismos sin el oportuno asesoramiento del médico.

157. El Comité acordó continuar el examen de la norma revisada contenida en el Anexo I al Apéndice III, CX/FSDU 87/6.

Sección 1 - Ambito de aplicación

158. El Comité debatió la cuestión de si las fórmulas nutricionalmente completas debieran incluirse en la norma. La delegación de la República Federal de Alemania, apoyada por varias delegaciones, opinaba que tales fórmulas debieran ser reguladas en la norma (esto es, propuso que se suprimieran las palabras puestas entre corchetes en la Sección 1). La delegación de Estados Unidos indicó que en su país aproximadamente el 95 por ciento del uso de los productos comprendidos en la norma constituyen fórmulas nutricionalmente completas con diversas modificaciones apropiadas para diversas finalidades medicinales. La delegación de Canadá mencionó también varias enfermedades específicas en que está indicado el uso de tales fórmulas. La delegación de Estados Unidos señaló además que la supresión de estas fórmulas en la norma significaría que ésta solamente regularía unos pocos productos especializados destinados al tratamiento de enfermedades metabólicas congénitas.

159. La delegación de Suiza era partidaria de que se excluyesen de la norma las fórmulas nutricionalmente completas (es decir, de la supresión de los corchetes solamente en la Sección 1). Este punto de vista fue apoyado también por varias delegaciones. Se manifestó que estas fórmulas no son necesariamente alimentos para fines medicinales, sino que se venden libremente en el comercio al por menor. Por otra parte, la composición de las mismas no se ha definido. La delegación de Francia informó al Comité de que las fórmulas nutricionalmente completas destinadas al comercio al por menor podrían distinguirse de las fórmulas destinadas a su uso en hospitales o bajo supervisión médica mediante el cumplimiento de diferentes requisitos en cuanto al etiquetado.

160. Las delegaciones de Argentina y de Cuba manifestaron interés en la norma e indicaron que sus países se hallaban en vías de elaboración de una reglamentación de los alimentos para fines medicinales, y que para ello las orientaciones del Codex serían muy bien recibidas. La delegación de los Países Bajos tenía sus dudas acerca de la norma y expresó el parecer de que no sería práctico enumerar en las etiquetas las diversas enfermedades y situaciones medicinales para las cuales estaban indicados los distintos productos. Estos podrían describirse adecuadamente en función de las características de su composición. La delegación opinaba que era preciso preparar una lista de los alimentos regulados por la norma para valorar mejor si es una necesidad real el mencionar las enfermedades en las etiquetas.

161. El Comité tomó nota de que las fórmulas nutricionalmente completas se dirigen tanto al consumidor a través del comercio al por menor como a los médicos y otros usuarios profesionales en los hospitales o a través de los canales de comercialización usuales para las medicinas. También se tomó nota de que en las etiquetas podría incluirse la información apropiada para el consumidor, a la vez que se podría facilitar, en caso necesario, al usuario médico la información adicional pertinente. Existen centenares de fórmulas con distintas modificaciones que las hacen apropiadas para circunstancias particulares. Sería una tarea ingente e innecesaria enumerar todos esos productos en la norma.

162. El Presidente era de la opinión de que el procedimiento seguido por Francia para distinguir mediante las etiquetas los productos destinados al comercio al por menor de los destinados a uso medicinal parecía que era merecedor de ser imitado. La delegación de Francia opinaba que solamente las fórmulas destinadas al comercio al por menor, es decir, no destinadas a uso específicos en los hospitales y en el sector medicinal, podrían excluirse de la norma.

163. La delegación de Suecia sugirió que debiera elaborarse una norma composicional para los alimentos nutricionalmente completos. La delegación de Suiza, apoyada por algunas otras delegaciones, propuso que se elaborase una tal norma en la cual se pudieran incluir disposiciones referentes al etiquetado y a la declaración de propiedades.

164. Como no se pudo llegar a un acuerdo sobre si las fórmulas nutricionalmente completas debieran incluirse o excluirse, el Comité acordó dejar inalterada la Sección relativa al ámbito de aplicación. Se solicitó de los gobiernos que enviaran observaciones detalladas acerca de estas cuestiones y que proporcionasen listas de alimentos destinados a enfermedades y condiciones medicinales específicas. Se solicitó de la Secretaría que determinase en la Carta Circular las cuestiones a propósito de las cuales se requieren observaciones.

Estado de la Norma

165. El Comité adoptó el Proyecto de Norma propuesto y decidió situarlo en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex para la Elaboración de Normas y solicitó observaciones sobre el texto de la norma que se presenta en el Apéndice X a este informe.

EXAMEN DEL PROYECTO DE ENMIENDAS A LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS DE NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD EN EL TRAMITE 7 (Tema 7)

- I. Levaduras (Sección A en el Apéndice IX a ALINORM 85/26)
Goma guar (Sección C en el Apéndice IX a ALINORM 85/26)
Vitaminas D (Sección D en el Apéndice IX a ALINORM 85/26)

166. El Comité recordó que estas tres enmiendas habían sido sometidas a la consideración del 16º período de sesiones de la Comisión en el Trámite 5 con la recomendación de que se las adoptase en los Trámites 5 y 8 y se omitiesen los Trámites 6 y 7 en vista de que había un acuerdo completo sobre estas enmiendas.

167. El Comité tomó nota de que el procedimiento abreviado sólo era aplicable si las enmiendas eran adoptadas unánimemente por la Comisión. Pero no ocurrió así (párrs. 452-455 de ALINORM 85/47). Mediante la CL 1985/44 se habían solicitado observaciones en el Trámite 6, y el Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia había examinado un documento con las respuestas a esa Carta Circular (CX/FSDU 87/7), tal como decidió este Comité en su 14ª reunión (párr. 140 de ALINORM 85/26). (Véase también el Apéndice XII).

168. El Presidente del Grupo de Trabajo indicó que el Grupo anterior había examinado las observaciones recibidas a propósito del proyecto de enmiendas arriba mencionado y recomendó al Comité que adelantase las enmiendas al Trámite 8 del Procedimiento. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación.

169. La delegación de España solicitó que en la versión española de la enmienda concerniente a las levaduras el término "levaduras" se sustituyera con el término "gasificantes", tanto en el título como en la Sección 5.6.

170. Respecto de la propuesta de aumentar la cantidad máxima de vitamina D por 100 calorías disponibles desde 80 hasta 100 U.I., el Grupo de Trabajo había tomado nota de que las delegaciones de los Países Bajos, Canadá y Reino Unido se habían mostrado partidarias de un aumento mayor: hasta 120 U.I. La delegación de los Países Bajos se había ofrecido a preparar un documento sobre la justificación de tal aumento. El Grupo de Trabajo convino en que examinaría ese documento en su próxima reunión.

171. El Comité confirmó que el Grupo de Trabajo prosiguiese el examen de la cuestión de la dosis máxima de vitamina D en la Norma del Codex sobre Fórmula para Niños de Pecho.

II. Enmienda a las Normas del Codex para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (exceptuada la Fórmula para Niños de Pecho) en lo relativo al Etiquetado (Párr. 127 b) de ALINORM 85/26)

172. El Comité tomó nota que la Comisión, en su decimosexto período de sesiones, había examinado la siguiente enmienda aplicable a la Sección 9 de las Normas del Codex para Alimentos Envasados para Niños de Pecho (CODEX STAN 73-1981) y Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (CODEX STAN 74-1981).

"Si el alimento está comprendido dentro del alcance del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, la etiqueta deberá diseñarse teniendo debidamente en cuenta las disposiciones contenidas en el Artículo 9 de dicho Código."

No se había recibido observación específica alguna en el Trámite 6 sobre esta enmienda.

173. Se planteó la cuestión de si también era necesario incluir tal disposición en la Sección sobre Etiquetado del Proyecto de Norma para Preparados Complementarios (véase Apéndice III). La Delegación de Francia manifestó que las notas interpretativas del Artículo 2 del Código Internacional de la OMS de Comercialización de Sucedáneos de la

Leche Materna indican claramente que los alimentos destinados a niños de más de 4-6 meses de edad no están comprendidos en el ámbito de aplicación del Código, independientemente de su presentación. La Delegación de Francia, por consiguiente, era de la opinión de que no procedía incluir la anterior disposición en el Proyecto de Norma para Preparados Complementarios. Esta opinión la compartía la Delegación de Suiza, pero no la compartía la Delegación de Noruega.

174. La Delegación de Australia señaló que la definición de "preparados complementarios" se refiere ahora a los niños de 6 y más meses de edad, por lo que están incluidos en el período 4-6 meses del Código de la OMS.

175. El Comité se mostró de acuerdo con la Delegación de Francia en cuanto a que la referencia a la presentación de los preparados complementarios aclararía el significado de la enmienda, y en cuanto a la modificación del texto en el sentido de que se sustituyan las palabras "Si el alimento está comprendido" por las palabras siguientes: "Si la presentación del alimento hace que éste quede comprendido".

176. El Comité convino en que dicha enmienda se aplica a las Normas del Codex para Alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad y al Proyecto de Norma para Preparados Complementarios, pero que era necesario solicitar nuevas observaciones acerca del texto enmendado, y decidió devolver la enmienda al Trámite 6 del Procedimiento.

177. Los tres proyectos de enmienda en el Trámite 8 y el proyecto de enmienda en el Trámite 6 se incluyen en el Apéndice VII a este informe.

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LISTAS DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD
(Tema 13)

178. El Comité tuvo ante sí el informe de ese Grupo de Trabajo que se había reunido inmediatamente antes de la Plenaria (CRD No. 7). Al presentar el informe, el Presidente del Grupo de Trabajo, Dr. R.W. Weik de Estados Unidos, manifestó que el Grupo de Trabajo deseaba proseguir su labor y había insistido en que no era necesario que el CCFA refrendase las disposiciones relativas a los compuestos vitamínicos y a las sales minerales añadidos a los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad con fines nutricionales, puesto que no son considerados aditivos alimentarios.

179. También indicó que el grupo de Trabajo había examinados los detalles de los procedimientos y las misiones de trabajo para su próxima reunión que se espera se celebre coincidiendo con la decimosexta reunión del Comité.

180. El Presidente dió las gracias al Grupo de Trabajo y a su Presidente por la excelente labor desarrollada. El Comité aprobó el informe del Grupo de Trabajo y pidió que el CCFA fuese informado de las opiniones de este Comité concernientes al refrendo de los compuestos vitamínicos y las sales minerales.

181. El texto completo del informe se incluye en el Apéndice XII a este Informe.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS DE "BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO" [PARA REGIMENES ESPECIALES] (Tema 10)

182. El Comité tuvo a la vista esta norma revisada por el Grupo de Trabajo I que se reunió en octubre de 1986. El Presidente del Comité señaló que no se habían recibido

más observaciones sobre el texto revisado. El Comité convino en examinar el texto revisado preparado por el Grupo de Trabajo (Anexo 1, Apéndice II, CX/FSDU 87/6).

Título de la Norma

183. El Comité deliberó acerca de si el título de la Norma debiera hacer referencia a los "alimentos para regímenes especiales". Las Delegaciones de Francia y de Italia expusieron el parecer de que la norma debiera tratar solamente de los alimentos presentados como alimentos para regímenes especiales. Otras delegaciones opinaron que todos los alimentos fabricados con el fin de que sean de bajo contenido energético o de reducido contenido energético debieran quedar comprendidos en la norma.

184. Se tomó nota de que el título de otras normas elaboradas por este Comité no hace referencia a que el producto se destine a regímenes especiales, por ejemplo, los alimentos "exentos de gluten".

185. Un importante problema pendiente de solución era el de decidir si las Normas Generales del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales podrían aplicarse a los alimentos de bajo contenido energético y a los de reducido contenido energético que no sean alimentos para regímenes especiales. Se acordó recabar asesoramiento jurídico.

186. El Comité decidió dejar inalterado el título.

Sección 1 - Ambito de aplicación

187. El Comité decidió suprimir la oración entre corchetes con el fin de que quede más claro que la norma no se aplica a los alimentos que tienen por naturaleza un bajo contenido energético.

Sección 2 - Definiciones

188. Alimento de bajo contenido energético (2.1) - Tras un debate acerca de los valores para el contenido energético máximo, el Comité convino en que estos valores debieran ser como sigue: 40 kcal por porción especificada, 40 kcal por 100 g para los alimentos sólidos y 20 kcal por 100 ml para los alimentos líquidos. Se hicieron las oportunas enmiendas en la Sección 2.1. La Delegación de Suiza expresó su preferencia por un máximo de 50 kcal por 100 g para los alimentos sólidos.

189. Alimento de reducido contenido energético (2.2) - La Delegación de Estados Unidos apoyó firmemente un contenido energético máximo de 66 2/3% respecto del contenido energético del correspondiente alimento normal. Este porcentaje ha resultado ser aceptable en los regímenes para reducción del peso y para la industria. La delegación de Francia opinaba que la etiqueta debiera indicar el alimento que se reemplaza. En el caso de los alimentos de alto contenido energético (300 kcal/100 g y más) sería más propia una reducción del 50%. La Delegación de la República Federal de Alemania era de la opinión de que el contenido energético máximo de los alimentos de reducido contenido energético debiera ser el 60% del contenido energético del correspondiente alimento normal.

190. El Comité debatió la cuestión de si un alimento de reducido contenido energético debiera ser nutricionalmente equivalente al alimento a que reemplaza. La Delegación de Estados Unidos expuso el parecer de que los consumidores debieran esperar una equivalencia nutricional de estos productos salvo, por supuesto, en lo que respecta al

contenido energético. Este parecer fue apoyado por la Delegación de los Países Bajos, pero encontró la oposición de la Delegación de la República Federal de Alemania.

191. El Comité decidió dejar entre corchetes los porcentajes de reducción de la energía y la segunda oración de la Sección 2.2.

192. Equivalencia nutricional (2.3) - Respecto de la Sección 2.3 en que se describe la equivalencia nutricional, el Comité acordó examinar de nuevo esta cuestión, teniendo presente que de esa expresión se ha tratado también en relación con los Temas 5 y 6 (véanse los párrafos 130-136).

Sección 3 - Etiquetado

193. Al debatirse esta Sección, el Comité recordó sus deliberaciones acerca del título y del ámbito de aplicación (véanse los párrafos 183-187). La Secretaría señaló que la Norma General del Codex sobre el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales había sido aprobada recientemente y que se tenía el propósito que regulase el etiquetado de todos los alimentos para regímenes especiales. Se permiten exenciones respecto de ciertas disposiciones para los alimentos para regímenes especiales regulados por normas individuales del Codex.

194. La Delegación de Canadá era de la opinión de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos debiera ser informado de que este Comité prepara actualmente una norma para alimentos de bajo contenido energético y de reducido contenido energético en que se declararán las propiedades relativas al contenido energético de los alimentos. El Comité se mostró de acuerdo con las opiniones expresadas por la Secretaría y por la Delegación de Canadá.

Estado de la Norma

195. El Comité acordó que el Proyecto de Norma Propuesto para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos de Bajo Contenido Energético y Reducido Contenido Energético [para Regímenes Especiales], contenido en el Apéndice VIII, debe devolverse para nuevas observaciones al Trámite 3 del Procedimiento del Codex.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PREPARADOS DIETETICOS NUTRICIONALMENTE COMPLETOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO (Tema 11)

196. El Comité tuvo a la vista esta norma revisada por el Grupo de Trabajo que se había reunido en octubre de 1986 (Anexo 2, Apéndice II, CX/FSDU 87/6). El Presidente indicó que la norma contiene varias cuestiones por resolver, incluidas las disposiciones referentes a vitaminas y minerales. Por ejemplo, en la Sección 3.2.4 se detallan los valores propuestos por Estados Unidos y la República Federal de Alemania. El Grupo de Trabajo no pudo formular recomendaciones ni sobre ésta ni sobre otras secciones.

197. La Delegación de Estados Unidos estimó que el Comité debiera examinar los requisitos referentes al contenido de proteínas a la vista de las recomendaciones de la FAO y de la OMS (OMS: Serie de Informes Técnicos, 724; Necesidades de Energía y de Proteínas) e intentar ajustar la norma a esas recomendaciones.

198. La Delegación de los Países Bajos opinaba que las especificaciones sobre nutrientes debieran darse para un régimen para un día así como también para un régimen para una comida.

199. El Comité estuvo de acuerdo con la sugerencia de la Delegación de Estados Unidos de que debiera informarse al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos acerca de estas actividades y convino además en que las cuestiones planteadas por las Delegaciones de Estados Unidos y de los Países Bajos (veanse, párrs. 194-195) debieran someterse a la atención de los gobiernos en una Carta Circular.

Estado de la Norma

200. Se acordó que no sería útil celebrar en la presente reunión un debate más detenido sobre la norma. El Comité aceptó la sugerencia de la Delegación de Suiza de que el Proyecto de Norma Propuesto para Preparados Dietéticos Nutricionalmente Completos para Regímenes de Control del Peso debiera devolverse al Trámite 3 del Procedimiento del Codex para recabar nuevas observaciones de los gobiernos. El texto de esa norma se presenta en el Apéndice IX a este Informe.

REQUISITOS NACIONALES DE ETIQUETADO REFERENTES A LA INFORMACION ESPECIFICA PARA LOS DIABETICOS (Tema 15)

201. El Comité examinó un informe sobre requisitos nacionales de etiquetado referentes a la información específica para los diabéticos (CX/FSDU 87/8). El informe contiene las respuestas de un cierto número de países en contestación a la Carta Circular 1985/37. Al introducir el documento, el Presidente expresó el punto de vista de que las amplias diferencias existentes en las maneras de tratar ese asunto revelan que todavía no se ha alcanzado un acuerdo en el plano científico respecto de la cuestión de la información de índole nutricional, y de otra índole, para los diabéticos. Por esta razón, sería preferible esperar nuevos acontecimientos antes de volver a examinar esta cuestión en el Comité.

202. La Delegación de Francia era del parecer de que el Comité debiera abandonar el estudio de este asunto. El Comité se mostró de acuerdo con la sugerencia de la República Federal de Alemania de que la cuestión de una norma debiera aplazarse, pero no abandonarse necesariamente por completo.

ALIMENTOS EDULCORADOS CON SUCEDANEOS DEL AZUCAR (Tema 16)

203. El Comité tuvo a la vista un documento sobre este asunto preparado por los Países Bajos (CX/FSDU 87/9).

204. La Delegación de Argentina se reservó su posición acerca del documento, ya que éste no se había recibido en Argentina antes de la reunión. La Delegación de Estados Unidos puso en duda la necesidad de una norma para alimentos edulcorados con sucedáneos del azúcar. El Observador de la ISDI opinaba que la cuestión de los sucedáneos del azúcar se relaciona estrechamente con el problema de los alimentos para diabéticos. Como los productos apropiados para uso de los diabéticos no pueden circular en el comercio en vista de las amplias diferencias que presentan los reglamentos que los regulan, la ISDI opinaba que era preciso debatir esta cuestión en el Codex para facilitar el comercio internacional de tales productos.

205. La Delegación de los Países Bajos sugirió que se podría comenzar con una norma para los edulcorantes de mesa y se ofreció a preparar un documento sobre este asunto para la próxima reunión del Comité. El Comité aceptó el ofrecimiento de la Delegación de los Países Bajos, y solicitó que ese documento expusiese también una evaluación de la prioridad de dicha norma, tal como se requiere en el Manual de Procedimiento de la Comisión.

PROGRAMA DE TRABAJOS FUTUROS (Tema 17)

206. El Comité reiteró su decisión de que se volviesen a establecer los Grupos Especiales de Trabajo sobre Aspectos Nutricionales, Métodos de Análisis y Toma de Muestras y sobre Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para que continúen su labor en la próxima reunión del Comité.

207. El Comité recomendó firmemente que las reuniones de esos Grupos de Trabajo se celebren en coincidencia con su próxima reunión (véase también el párrafo 53).

208. El Comité acordó que, además de la continuación de las misiones de trabajo que ya tienen asignadas, los Grupos de Trabajo se ocupen de las cuestiones siguientes:

Grupo de Trabajo sobre Aspectos Nutricionales:

- a) DDRs específicas para fines de etiquetado, teniendo en cuenta el asesoramiento de expertos (véanse los párrafos 47-56).
- b) Labor futura sobre consideraciones nutricionales, basada en las observaciones al documento CX/GP 86/11 (véanse los párrafos 47-56).
- c) Documento informativo sobre la fibra alimentaria (preparado por Suecia).

Grupo de Trabajo sobre Análisis y Toma de Muestras

- a) Documento sobre toma de muestras (preparado por el Reino Unido).
- b) Examen y revisión de métodos de análisis.

Grupo de Trabajo sobre Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos:

- a) Criterios para la enmienda de las listas.
- b) Nuevas propuestas de adiciones a las listas.

209. El Comité acordó que el programa para la 16ª reunión incluyese los temas siguientes:

- a) Proyecto de Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho y niños de corta edad en el Trámite 7.
- b) Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos de bajo contenido energético y reducido contenido energético [para regímenes especiales] en el Trámite 4.
- c) Proyecto de Norma propuesto para preparados dietéticos nutricionalmente completos para regímenes de control del peso en el Trámite 4.
- d) Proyecto de Norma propuesto para alimentos para fines medicinales en el Trámite 4.
- e) Primer proyecto de una Norma para edulcorantes de mesa y documento sobre los criterios de prioridad de esta labor (preparado por los Países Bajos).
- f) Enmiendas a las normas elaborados por el Comité.
- g) Documento sobre la revisión de las disposiciones para el etiquetado en las normas elaboradas o en estudio por el Comité.
- h) Recopilación de reglamentos nacionales sobre niveles de contaminantes en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.
- i) Enmiendas a la Norma del Codex para alimentos "exentos de gluten" (preparadas por los Países Bajos).
- j) Examen de las disposiciones sobre alimentos irradiados en las normas del Codex para niños de pecho y niños de corta edad (documento del OIEA - véase el Apéndice XV).

- k) Propuestas de posibles enmiendas a los Principios Generales para la Adición de Nutrientes a los Alimentos.

OTROS ASUNTOS (Tema 18)

Idioma español

210. La delegación de Cuba, hablando en nombre del Coordinador de la Región del Codex para América Latina y el Caribe, Ministro R. Darías Rodes, expresó la gratitud de los países de la Región a las autoridades de la República Federal de Alemania por haber proporcionado interpretación al idioma español en la reunión.
211. Las delegaciones de Argentina y de España se asociaron a lo expresado por la delegación de Cuba y manifestaron su reconocimiento por haber dispuesto de la mayoría de los documentos de trabajo en español, lo cual facilitó la participación de delegaciones hispanohablantes.
212. La delegación de Argentina expresó el parecer de que la inclusión del idioma español aumentaría la participación de expertos en las reuniones futuras.

Propuesta para incrementar los límites de vanillina en la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (CODEX STAN 74-1981)

213. La delegación de los Países Bajos propuso elevar el nivel máximo de vanillina en la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad desde los 7 mg/100 g actuales hasta 55 mg/100 g en los alimentos listos para ser consumidos (Sección 5.4.3 de CODEX STAN 74-1981).
214. La delegación de los Países Bajos facilitó la siguiente información en apoyo de su propuesta.

"Este incremento se precisa para mejorar el sabor y la aceptabilidad de los alimentos, particularmente de los que tienen un elevado contenido de materia seca. La ingestión diaria admisible de vanillina estipulada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (10 mg/kg de peso corporal) permite el incremento que se propone; la ingestión total prevista de vanillina para los niños procedente de todas las fuentes de alimentos no superará la IDA.

Cálculo de la ingestión prevista de vanillina:

- Los alimentos complementarios aportarán como máximo 52,5 mg de vanillina por niño y día, sobre la base de una ingestión máxima de 750 ml de alimento.
- Los alimentos envasados para niños de pecho aportarán como máximo 14 mg de vanillina por niño y día, sobre la base de una ingestión máxima de 200 g de alimento.
- Los alimentos elaborados a base de cereales aportarán como máximo 13,5 mg de vanillina por niño y día, sobre la base de una ingestión máxima de 25 g de alimento.

La ingestión total de vanillina de todas las procedencias es:

$$52,5 + 14 + 13,5 = 80 \text{ mg}$$

La ingestión diaria admisible para un niño de 6 meses es:

$$\text{si el niño pesa } 8 \text{ kg} = 10 \times 8 = 80 \text{ mg} \quad "$$

215. El Comité decidió solicitar observaciones acerca de la necesidad de la enmienda de la disposición relativa a la vanillina propuesta por la delegación de los Países Bajos y examinar esta cuestión más a fondo en su próxima reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 19)

216. La Secretaría de la República Federal de Alemania informó al Comité de que esperaba celebrar la 16ª reunión del Comité, juntamente con la reunión de los Grupos Especiales de Trabajo (véase el párrafo 204) a finales de septiembre - primeros de octubre de 1988 en Bonn-Bad Godesberg. La fecha exacta se comunicará oportunamente previa consulta con la Secretaría del Codex.

217. La Secretaría alemana indicó que quisiera mantener el español como cuarto idioma de trabajo del Comité y de los Grupos de Trabajo. Sin embargo, para poder justificar los costos adicionales, sería de agradecer que el número de delegaciones hispanohablantes aumentase. La delegación de Argentina expresó su reconocimiento a la República Federal de Alemania por su buena voluntad para continuar con el empleo del idioma español e indicó que informaría en consecuencia a las autoridades de su país.

DESPEDIDA

218. El Comité deseaba hacer constar en el informe su reconocimiento por la excelente labor realizada por el anterior Presidente del Comité, Dr. H. Drews, recientemente retirado, y transmitirle sus mejores deseos para lo futuro.

RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TRABAJOS

Norma/Código/Documento	Trámite	Para consideración de:	Documento de referencia ALINORM/Ap.
Norma para los alimentos pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal)	9	Gobiernos	CODEX STAN 53-1981, Vol. IX del Codex Alimentarius (1ª ed.)
Enmiendas	9	Gobiernos	Supl. 1 al Vol. IX
Norma para fórmula para niños de pecho	9	Gobiernos	CODEX STAN 72-1981 Vol. IX del Codex Alimentarius (1ª ed.)
Enmiendas	9	Gobiernos	Supls. 1 y 2 al Vol. IX
Norma para alimentos envasados para niños de pecho	9	Gobiernos	CODEX STAN 73-1981 Vol. IX del Codex Alimentarius (1ª ed.)
Enmiendas	9	Gobiernos	Supls. 1 y 2 al Vol. IX.
Norma para los alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad	9	Gobiernos	CODEX STAN 74-1981 Vol. IX del Codex Alimentarius (1ª ed.)
Enmiendas	9	Gobiernos	Supls. 1 y 2 al Vol. IX.
Norma para alimentos "exentos" de gluten"	9	Gobiernos	CODEX STAN 118-1981 Vol. IX del Codex Alimentarius (1ª ed.)
Enmiendas	9	Gobiernos	Supl. 1 al Vol. IX
Norma general para el etiquetado y la declaración de propiedades para alimentos para regímenes especiales	9	Gobiernos	CODEX STAN 146-1985 Supl. 2 al Vol. IX de la CCA (1ª ed.)
Código de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños	9	Gobiernos	CAC/RCP 21-1979 Vol. IX de la CCA, Corrigendum en el Supl. 1 al Vol. IX
Proyecto de norma para preparados complementarios	8	179 CCA	ALINORM 87/26, Ap. III
Proyecto de directrices, para uso de los Comités del Codex sobre la inclusión de disposiciones acerca de la calidad nutricional en las normas alimentarias y en otros textos del Codex	8	179 CCA	ALINORM 87/26, Ap. IV
Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos		179 CCA	ALINORM 87/26, Ap. V
Proyecto propuesto de directrices para preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad	5	179 CCA	ALINORM 87/26, Ap. VI
Proyecto de enmiendas a normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	6/8	179 CCA (Trámite 8) 169 CC/FSDU (Trámite 6)	ALINORM 87/26, Ap. VII

Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos preenvasados de "bajo contenido energético" y "reducido contenido energético" [para regímenes especiales]	3	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, Ap. VIII
Proyecto de norma propuesto para preparados dietéticos nutricionalmente completos para regímenes de control del peso	3	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, Ap. IX
Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales	3	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, Ap. X
GT sobre listas de referencia para sales minerales y compuestos vitamínicos	-	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, párrs. 178-181 y Ap. XII
GT sobre métodos de análisis y toma de muestras	-	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, párrs. 98-104 y Ap. XI
GT sobre cuestiones relacionadas con la nutrición	-	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, párrs. 47-56, 101-102 y Apéndice XIV
Primer proyecto de una norma para edulcorantes de mesa	-	16a CC/FSDU	CX/FSDU 88/... (que han de preparar los Países Bajos)
Proyecto de norma propuesto para el etiquetado y la declaración de propiedades de alimentos preenvasados que se presentan como adecuados para su prescripción en regímenes para diabéticos	3	Trabajo suspendido (ver párr. 33 de ALINORM 85/26 y párr. 202 de ALINORM 87/26)	ALINORM 83/26, Ap. V
Documento de revisión de disposiciones sobre etiquetado	-	16a CC/FSDU	CX/FSDU 88/... (que ha de preparar la Secretaría del Codex)
Niveles de contaminantes en los alimentos para lactantes y niños (estudio de los reglamentos nacionales)	-	16a CC/FSDU	CX/FSDU 88/...
Examen de las disposiciones relativas a los alimentos irradiados de las normas del Codex para lactantes y niños	-	16a CC/FSDU	CX/FSDU 88/...
Propuestas para la enmienda de la norma del Codex para alimentos "exentos de gluten" (párrs. 103-104 de ALINORM 87/26)	-	16a CC/FSDU	CX/FSDU 88/... (que han de preparar los Países Bajos y la Secretaría)
Enmienda propuesta de las normas del Codex para alimentos para lactantes y niños	-	16a CC/FSDU	ALINORM 87/26, párrs. 170 y 213-215
Enmiendas propuestas de los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (párrs. 145-154 de ALINORM 87/26)	-	16a CC/FSDU	CX/FSDU 88/...

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. med. Günter Pahlke
Président: Direktor und Professor
Presidente: Bundesgesundheitsamt Berlin
 Postfach 330013
 D-1000 Berlin 33
 Federal Republic of Germany

ARGENTINA
 ARGENTINE

Juan Jorge Erbar
 Wirtschaftssekretär
 Argentinische Botschaft
 Adenauer Allee 50
 5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Eduardo R. Ablin
 Wirtschaftsrat
 Argentinische Botschaft
 Adenauerallee 50
 5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
 AUSTRALIE

Ruth English
 Chief Nutritionist
 Commonwealth Department of Health
 P.O. Box 100, Woden ACT 2606
 Australia

Dr. Norman S. Snow
 Manager
 Technical Division
 Australian Dairy Corporation
 576 St. Kilda Rd.
 Melbourne
 Australia 3004

BELGIUM
 BELGIQUE
 BELGICA

M. d'Adesky
 Inspecteur en-chef Directeur
 Ministère de la Santé publique Belgique
 Cité Administrative
 Quartier Vesale
 BD. Pacheco, 19 Bte 6
 1010 Bruxelles
 Belgique

Mr. Michel Coenen
 Secrétaire ABSAED
 av. de Cortenbergh, 172
 1040 Bruxelles
 Belgique

BELGIUM (Cont.d)

Mme. Cl. Vaneuken
 Normes Alimentaires
 Nestlé Belgique
 221, rue de Birmingham
 1070 Bruxelles, Belgique

BRAZIL

BRESIL

BRASIL

Luiz Eduardo C. Maya Ferreira
 2nd Secretary
 Brazilian Embassy Bonn
 Kennedyallee 74
 5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

CANADA

Dr. M.C. Cheney
 Chief
 Nutrition Evaluation Division
 Health Protection Branch
 Dept. of National Health and Welfare
 Ottawa, Canada, K1A 0L

CÔTE D'IVOIRE

B1 DJE Boualou
 Médecin Nutritionist
 Insp. Bp V 47
 Abidjan, Côte d'Ivoire

CUBA

Dra. Delia Plasencia Concepción
 Funcionaria Dpto. Nacional
 Higiene de los Alimentos y Nutrición
 Ministerio de Salud Pública
 23 yN, Vedado, Habana
 Cuba

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. med. Dr. Sc. Stanislav Hejda
Vice-Head
Institut f. Hygiene u. Epidemiol.
Res. Ctr. Nutrition
Srobarova 48
10042 Praha
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Eeva-Liisa Ostergard
M. Sc.
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg, Denmark

Anna Maruszewicz
Principal Dairy Ingeneer
Ministry of Agriculture
The State Quality Control for
Dairy Products and Eggs etc.,
Anna Plads 3
DK 1250 Copenhagen, Denmark

Knud Mølgaard
Master of Science
Nestlé Danmark
Masnedøgade 20
DK 2100 Kopenhagen Ø, Denmark

Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Federation
Frederikalle 22
DK 8000 Arhus C, Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. Auli Suojanen
Senior Adviser
National Board of Trade
and Consumer Interests
P.O. Box 5, 00531-Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur chargé des questions de
nutrition et de politique
alimentaire
Ministère de l'Economie et des Finances
Direction Générale de la Consommation
13 rue St. Georges
75009-Paris
France

Rochette de Lempdes
Directeur de la Recherche
Société Diététique GALLIA
52-58 Avenue du Maréchal Joffre
9200-Nanterre
France

Jean Rey
Professeur de Pédiatrie
Université Paris V
Hôpital des Enfants malades
149 rue de Sèvres
F-75743 Paris 15
France

J. P. Mareschi
BSN
7, Rue de Téhéran
F-75008 Paris
France

Jean Maurin
Secrétaire général
Syndicat Laits Infantiles
140 Bd. Haussmann
F-75001 Paris 8 è, France

Jocelyne Gantois
AFNOR (Association Française de Normalisation)
Produits Alimentaires
Tour Europe - Cedex 7
F-92080 Paris la Défense
France

José Inacio
Directeur Milupa
40, rue Jean Jaurès
F-93170 Bagnolet, France

Jean-Loup Allain
Secrétaire-Général
UNIBREM
194 rue de Rivoli
75001 Paris
France

Mme le Docteur Astier-Dumas
Vice-Présidente Section Nutrition
Conseil sup. d'hygiène
Centre Foch
45 rue des Saints Pères
75006 Paris
France

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

Dr. Pia Noble
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für
Jugend, Familie, Frauen
und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Prof.
Bundesgesundheitsamt
Abt. Ernährungsmedizin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany

W. Krönert
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D - 1000 Berlin 33
Fed. Rep. of Germany

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Heinz Wenner
Hauptgeschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie e.V.
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1, FRG

Anke Sentko
Dipl. oec. troph.
Süddeutsche Zucker AG
Zentrallaboratorium
Postfach 1127
D-6718 Grünstadt, Fed. Rep. of Germany

Jonny Pallot
Lebensmittelgesetzgebung
Roquette GmbH
Schaumain Kai 45
D - 6000 Frankfurt, Fed. Rep. of Germany

Dr. Klaus Knopf
Hauptabt.-Leiter
Nestlé Alete GmbH
Prinzregentenstr. 155
D-8000 München 80, Fed. Rep. of Germany

GERMANY (Cont.)

Christine Biermann
Leiterin der Abteilung
Ernährungswissenschaft
Drugofa, Köln
Trierer str. 121
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

F. Frede
Geschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1
Fed. Rep. of Germany

Dr. Wolfgang Pöler
Wissenschaftlicher Leiter
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Bonn
Godesberger Allee 157
D - 5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Görgy Biro
President of the Hungarian
Codex Committee on foods for
special dietary uses
Postfach 72
H - 1456 Budapest, Gyali út 3/a
Hungary

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Bruno Scarpa
Funzionario Ministero della Sanità
Dir. Gen. Alimentazione
Piazza Marconi, 25
Palazzo Italia
00144 Roma
Italy

JAPAN
JAPON

Kunio Morita, D.V.M.
Deputy Director
Veterinary Sanitation Div.
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100, Japan

JAPAN (Cont.)

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Technical Adviser
Japan Association of
Dietetic and Enriched Foods
1-25-5 Toranomom
Minato-ku
Tokyo 102, Japan

Etsuo Mochizuki
Secretary General
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Hisayoshi Takeuchi, D.V.M.
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Tetsuhiko Maruyama
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Dr. Kenkichi Ahiko
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Tomokazu Inoke
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Kouzou Kawase
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Katsuaki Hayashibara
Technical Adviser
Japan Association of Dietetic and Enriched
Food
1-25-5 Toranomom
Tokyo 102, Japan

KOREA, Dem. People's Rep. of
COREE, Rép. Dém. Pop. de
COREA, Rep. Pop. Dem. de

Kim Myong Guk
Institute of Foodstuffs
Directorate of Foodstuffs
P.O. Box 901
K - Pyongyang
D.P.R. of Korea

Kim Duk Hi
Institute of Foodstuffs
Directorate of Foodstuffs
P.O. Box 901
K - Pyongyang
D.P.R. of Korea

Cho Du Hyong
Institute of Foodstuffs
Directorate of Foodstuffs
P.O. Box 901
K - Pyongyang
D.P.R. of Korea

MADAGASCAR

Mme Jocelyne Sylla-Lingaya
Conseiller économique
Ambassade de Madagascar
Rolandstrasse 48
5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health & Cultural Affairs
Foodstuffs Division
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (Z.H.)
Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag,
Netherlands

B.F. van Woelderren
Nutricia
Postbus 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

NETHERLANDS (Cont.)

Dr. J. A. Boerma
Manager Central Laboratory
Nutricia
Postbus 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

Mrs. W. Vernhout
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Liga General Biscuits
Postbus 62
4700 AB Roosendaal
Netherlands

G.M. Koornneef
General Commodity Board
for Arable Products
Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Fredrik C. Gran
Professor
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046 Blindern
0316 Oslo 3
Norway

Anne-Wenche Löhren
Senior adviser
Directorate of Health
Postboks 8128
N - 0032 Oslo
Norway

Ms. Aase Fulke
Senior Adviser
Directorate of Health
P.Q. Box 8128 Dep.
0032 Oslo 1
Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Isabel Vila Valero
Jefe del Servicio
de Alimentos de Origen Vegetal
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
E - Madrid, Spain

SPAIN (Cont.)

Salvador Vela Rodriguez
Jefe de Sección de
Industrias de Productos
Alimenticios
Paseo del Prado 18-20
E - Madrid, Spain

Elisa Revilla García
Asesora Técnica del Min. de
Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infante Isabel No. 1
E - Madrid, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Karin Winberg
Deputy Head of Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

Dr. Ake Bruce
Nutrition Laboratory
Nat. Food Administration
Box 622
S - 75126 Uppsala
Sweden

Dr. Allan Edhborg
Manager Food
Law Research,
Quality and Nutrition
AB Findus
Box 500
S 26700 Bjuv
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius
Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern
Switzerland

Dr. H.-P. Joos
Wander AG
CH-3176 Neuenegg
Switzerland

SWITZERLAND (Cont.)

G. Huschke
Chemiker
Mischelistr. 39
CH-4153 Reinach
Switzerland

Irina du Bois
Normes Alimentaires
Nestec S.A.
Av. Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Dr. Jacques Monnin
Jacobs Suchard SA
CH-2003 Neuchâtel
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr. Tavatchai Singusaha
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Uhierstr. 65
5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. D. H. Buss
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Horseferry Road
London SW1
United Kingdom

V. Staniforth
Manager Food Standards &
Legislation
H.J. Heinz Co. Ltd.
Hayes Park, Hayes,
Middlesex UB4 8AL
United Kingdom

Dr. J. G. Franklin
Technical Manager
Farley Health Products Ltd.
Torr Lane
Plymouth PL3 5UA
United Kingdom

Dr. P. Clarke
Dept. of Health, Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1, United Kingdom

UNITED KINGDOM (Cont.)

Dr. M. V. Meech
Head, Food Composition
Laboratory of the
Government Chemist
Cornwall House
Waterloo Road
London SE1 8xy
United Kingdom

Peter Lackenby
Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Room 431
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1
United Kingdom

R.A. Hendey
Head Nutrition-Dietetics
Nestlé Co. LTD
St. Goerges House
Croydon CR. 1 9NR
United Kingdom

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. R. W. Weik
Assistant to Director HFF-4
Center for Food Safety and Applied Nut.
US Food & Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Allan L. Forbes M.D.
Director, Office of Nutrition & Food
Sciences
U.S. Food & Drug Administration
200 "C" St., S.W.
Washington D.C. 20204
USA

Joginder G. Chopra M.D.
Special Assistant for Medical
Affairs
Center for Food Safety and
Applied Nutrition (HFF-203)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, DC 20204
USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

Rudolph M. Tomarelli
Director Nutritional Science
Wyeth Lab.- U.S. Infant
Formula Council
Wyeth, Radnor Pa 19087
USA

Richard Cristol
Executive Director
Enteral Nutrition Council
5775 - D Peachtree - Dunwoody Rd.
Atlanta, Georgia 30342
USA

Mr. John Bushnell
Director Regulatory Affairs
Information and Data Management
Mead Johnson & Company
2404 Pennsylvania
Evansville, IN 47711
USA

Dr. Duane Benton
Director Nutrition Research
Ross Laboratories
625 Cleveland Avenue
Columbus, OH 43216
USA

Dr. Thad M. Jackson
Nestlé Holding
1511 Kst. N. W.
Suite 1100
20005 Washington D. C.
USA

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

GERMANY, Dem. Rep.
ALLEMAGNE, Rép. Dém.
ALEMANIA, Rep. Dem.

Fritz von Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheits-
wesen
Rathausstr. 3
DDR - Berlin 1020

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Basil Mathioudakis
Administrator
Commission of the European
Communities
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles
Belgium

INTERNATIONAL SOCIETY OF DIETETIC
INCLUDING ALL INFANT AND CHILDREN
FOOD INDUSTRIES (ISDI)

Erhard Wigand
Präsident der ISDI
in Firma Gebr. Patermann
Postfach 127
D-6570 Kirn an der Nahe
Federal Republic of Germany

Johan Ganzevoort
Secrétaire Général
ISDI
194 Rue de Rivoli
75001 Paris
France

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Ivan A.F. Hodac
Secretary General
IFMA
74, rue de la loi, Boîte 3
B 1040 Brussels
Belgique

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND
TECHNOLOGY (ICC)

Dr. Eckhard Rabe
Bundesforschungsanstalt
für Getreide - und
Kartoffelverarbeitung
Postfach 23
4930 Detmold, Fed. Rep. of Germany

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

Margreet Lauwaars
P.O. Box 153
NL 6720 Bennekom, Netherlands

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Dr. Siegfried Malich
Director
c/o VDM
Meckenheimer Allee 137
5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mrs. Barbara Dix
Food Standards Programme
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

James Akre
Technical Officer
Nutrition Unit
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. Michael Gurney
Senior Programme Officer
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. Leslie G. Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

GERMAN SECRETARIAT

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie, Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

W. Hartmann
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie, Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

Discurso de apertura

15ª Reunión del Comité del Codex sobre
"Alimentos para Regímenes Especiales"

Bonn - Bad Godesberg, 12 - 16 de enero de 1987

Señoras y Señores:

En nombre del Gobierno de la República Federal de Alemania deseo darles muy sinceramente la bienvenida a la 15ª Reunión del Comité del Codex sobre "Alimentos para Regímenes Especiales", que tradicionalmente se celebra aquí en Bonn-Bad Godesberg. Tengo el placer de transmitirles el saludo de la Ministra Federal de Juventud, Familia y Sanidad, Sra. Süßmuth, que además me ha pedido que les transmita sus mejores deseos de que la Reunión sea positiva y se vea coronada por el éxito.

Observo con sumo placer que sean ustedes tantos los que han aceptado nuestra invitación. En mi opinión, este hecho pone de manifiesto el creciente interés de los Estados Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en las actividades del Comité.

Además de a los Representantes de los Estados Miembros, deseo dar la bienvenida en modo particular a la Sra. Dix y al Dr. Ladomery de la Secretaría del Codex de Roma a quienes deseo agradecer vivamente su excelente cooperación en la labor de preparación de la Reunión. Aprecio especialmente la participación de los Representantes de la OMS, Dr. Gurney y Sr. Akre.

Señoras y Señores:

La Comisión del Codex Alimentarius es el único organismo internacional para la promoción de la armonización universal de los reglamentos alimentarios en tan gran escala. Los resultados de sus actividades a lo largo de casi 25 años son de lo más impresionante. El "Codex Alimentarius", que consta hasta ahora de 15 volúmenes, contiene casi 200 normas alimentarias internacionales, más de 40 códigos de prácticas, más de 2000 límites máximos individuales para residuos de plaguicidas y un gran número de directrices, merced a lo cual se regula la mayoría de los alimentos de que se dispone actualmente en el mercado internacional. La labor de la Comisión del Codex Alimentarius ha contribuido considerablemente a la inocuidad de los productos alimenticios, a la protección del consumidor contra el fraude, así como también a garantizar el empleo de las buenas prácticas de fabricación y, finalmente, a estimular el comercio internacional de los alimentos.

Por último, y no es esto lo menos importante, los países del Tercer Mundo, que representan aproximadamente los tres cuartos de los estados miembros de la Comisión, se han beneficiado de las actividades de la misma. En muchos casos, las normas y los códigos de prácticas del Codex han servido de base para la elaboración y el mejoramiento de la legislación en tales países, lo cual les permite distribuir sus productos en el mercado internacional con mayor facilidad que antes.

Ciertamente que el éxito del Codex no se valora únicamente sobre la base de las declaraciones oficiales de aceptación. La experiencia muestra que las normas del Codex, prescindiendo de su carácter formalmente vinculante, han adquirido prácticamente una importancia considerable. No sólo han servido de modelo para las medidas regionales de armonización, sino que, cada vez en mayor medida, han constituido la base de contratos privados y de otros acuerdos en el comercio internacional y así seguirá siendo en lo futuro.

Por encima de todo, debe estimarse en alto grado la importancia de la Comisión del Codex Alimentarius como un foro no limitado por fronteras y sistemas nacionales y favorable al intercambio de ideas y experiencias.

Por lo que respecta al Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, este comité se ha enfrentado siempre con cuestiones difíciles y a menudo controvertibles. En contraste con todas las demás áreas de regulación, las disposiciones relativas a la protección contra los riesgos que amenazan a la salud y contra el fraude al consumidor concernientes a los alimentos para regímenes especiales, requieren, en lo que se refiere a problemas dietéticos especiales, una consideración mucho más diferenciada. Esto se aplica a la composición de los productos así como también a las especificaciones sobre el etiquetado y la declaración de propiedades. Existen además otros aspectos como el de la delimitación de los alimentos para consumo general y para regímenes especiales. Dejando aparte las cuestiones de dietética frecuentemente debatidas, es esta multitud de parámetros lo que hace particularmente difícil llegar a un acuerdo.

Dentro del marco de la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales desempeña una función particular como consecuencia de la amplitud de su mandato, puesto que actualmente es de su competencia la evaluación de los aspectos nutricionales de todas las normas sobre productos. De los estudios disponibles, se desprende que los riesgos para la salud humana proceden primordialmente de una nutrición inadecuada e insuficiente. Por esta razón, vuestro Comité tiene a su cargo una especial responsabilidad. Los resultados alcanzados hasta la fecha en este campo justifican una actitud de optimismo frente al porvenir.

Los aspectos relacionados con la nutrición constituirán el centro de interés en la labor que van a realizar ustedes en los próximos días. Además, las deliberaciones se centrarán en los temas siguientes:

- Alimentos complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad;
- Alimentos de bajo contenido energético y de reducido contenido energético para el control de peso;
- Alimentos medicinales (raciones alimenticias equilibradas).

Los correspondientes proyectos de normas y proyectos de directrices han sido examinados ya por dos Grupos de Trabajo reunidos en Bonn en los días 7 a 10 de octubre. Estos Grupos de Trabajo han realizado una valiosa labor preparatoria para la presente reunión. Sus deliberaciones se concentraron en los esfuerzos encaminados a llegar a conclusiones sobre estas complicadas materias acerca de las cuales las opiniones de los Estados Miembros difieren considerablemente. Estas conclusiones habrán de permitir un acuerdo básico entre todos los participantes, aun cuando las dificultades de los temas hacen pensar que no todos los problemas podrán resolverse.

Señoras y Señores:

En los próximos días, el apretado programa les impondrá a ustedes arduos esfuerzos. Yo espero que, además de realizar su trabajo, tengan ustedes tiempo para conversar con viejos y nuevos amigos y para disfrutar de los particulares atractivos de Bad-Godesberg y del Rin.

Muchas gracias por su atención.

PROYECTO PROPUESTO DE NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS
(en el Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a la composición y el etiquetado de preparados complementarios.

No se aplica a los alimentos regulados por la Norma del Codex para Fórmula para Niños de Pecho (CODEX STAN 72-1981).

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones

2.1.1 Por "preparados complementarios" se entiende todo alimento destinado a ser utilizado como la parte líquida de una ración de destete para niños de pecho a partir del sexto mes y para los niños de corta edad.

2.1.2 Por la expresión "niños de pecho" se entiende toda persona de no más de 12 meses de edad.

2.1.3 Por la expresión "niños de corta edad" se entiende las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

2.1.4 Por el término "caloría" se entiende una kilocaloría (1 kilojulio (kJ) equivale a 0,239 calorías (kcal)).

2.2 Los "preparados complementarios" son 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 niños de pecho a partir del sexto mes y para los niños de corta edad.

2.3 Los "preparados complementarios" son alimentos que se elaboran por medios físicos exclusivamente, para evitar su putrefacción y contaminación en todas las condiciones normales de manipulación, conservación y distribución.

2.4 Los "preparados complementarios", cuando se hallan en forma líquida, pueden utilizarse directamente o diluidos con agua, según convenga, antes de suministrarlos. Cuando se presentan en polvo, requieren agua para su preparación. El producto deberá ser nutricionalmente adecuado para contribuir al crecimiento y desarrollo normales, cuando se los utilice de conformidad con las instrucciones de empleo.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Contenido energético

Cuando se preparen de acuerdo con las instrucciones de empleo, 100 ml del producto listo para el consumo deberán proporcionar no menos de 60 kcal (ó 250 kJ) y no más de 85 kcal (ó 355 kJ).

3.2 Contenido de nutrientes

Los "preparados complementarios" deberán contener los siguientes nutrientes en las dosis mínimas y máximas que se indican a continuación:

3.2.1 Proteínas por 100 calorías disponibles (o kilojulios)

3.2.1.1 No menos de 3,0 g por 100 calorías disponibles (ó 0,7 g por 100 kilojulios disponibles) de proteínas de calidad nutricional equivalente a la de la caseína, o una cantidad mayor de otras proteínas en proporción inversa a su calidad nutricional. La calidad (*) de las proteínas no deberá ser inferior al 85% de la calidad de la caseína. La cantidad total de proteínas no deberá ser superior a 5,5 g por 100 calorías disponibles (ó 1,3 g por 100 kilojulios disponibles).

3.2.1.2 Podrán añadirse aminoácidos esenciales a los alimentos de destete sólo cuando sirve para mejorar su valor nutricional. Podrán añadirse aminoácidos esenciales para mejorar la calidad de las proteínas, solamente en las cantidades necesarias para este fin. Deberán utilizarse únicamente aminoácidos de las formas de L.

3.2.2 Grasa por 100 calorías (ó kilojulios) disponibles

3.2.2.1 No menos de 3 g y no más de 6 g por 100 calorías (0,7 y 1,4 g por 100 kilojulios disponibles).

3.2.2.2 La dosis de ácido linoleico (en la forma de glicérido) no deberá ser menor de 300 mg por 100 calorías (ó 71,7 mg por 100 kilojulios disponibles).

3.2.3 Carbohidratos

El producto deberá contener carbohidratos nutricionalmente asimilables que sean adecuados para la alimentación de los niños de pecho de más edad y de los niños de corta edad en cantidades tales que ajusten el producto a la densidad energética, de conformidad con los requisitos indicados en la sección 3.1.

3.2.4 Vitaminas que no sean la vitamina E

	<u>Dosis por 100 calorías disponibles</u>		<u>Dosis por 100 kilojulios disponibles</u>	
	<u>Mínima</u>	<u>Máxima</u>	<u>Mínima</u>	<u>Máxima</u>
Vitamina A	250 U.I. ó 75 µg expresados en retinol	750 U.I. ó 225 µg expresados en retinol	60 U.I. ó 18 µg expresados en retinol	180 U.I. ó 54 µg expresados en retinol
Vitamina D	40 U.I. ó 1 µg	120 U.I. ó 3 µg	10 U.I. ó 0,25 µg	30 U.I. ó 0,75 µg
Acido ascórbico (Vitamina C)	8 mg	N.S. 1/	1,9 mg	N.S. 1/
Tiamina (Vitamina B ₁)	40 µg	N.S. 1/	10 µg	N.S. 1/
Riboflavina (Vitamina B ₂)	60 µg	N.S. 1/	14 µg	N.S. 1/
Nicotinamida	250 µg	N.S. 1/	60 µg	N.S. 1/
Vitamina B ₆ 2/	45 µg	N.S. 1/	11 µg	N.S. 1/
Acido fólico	4 µg	N.S. 1/	1 µg	N.S. 1/
Acido pantoténico	300 µg	N.S. 1/	70 µg	N.S. 1/
Vitamina B ₁₂	0,15 µg	N.S. 1/	0,04 µg	N.S. 1/
Vitamina K ₁	4 µg	N.S. 1/	1 µg	N.S. 1/
Biotina (Vitamina H)	1,5 µg	N.S. 1/	0,4 µg	N.S. 1/
3.2.5 <u>Vitamina E (compuestos de α-tocoferol)</u>	0,7 U.I./g de ácido linoleico 3/, pero en ningún caso menos de 0,7 U.I./100 calorías disponibles	N.S. 1/	0,15 U.I./g de ácido linoleico 3/, pero en ningún caso menos de 0,15 U.I./100 kilojulios disponibles	N.S. 1/

(*) La calidad de las proteínas deberá determinarse provisionalmente utilizando el método REP, según se indica en la sección relativa a los métodos de análisis.

1/ N.S. = Sin especificar.

2/ Los preparados deberán contener un mínimo de 15 µg de vitamina B₆ por gramo de proteínas. Véase Sección 3.2.1.1.

3/ 0 por g de ácidos grasos poliinsaturados, expresados en ácido linoleico.

3.2.6 Minerales

Sodio (Na)	20 mg	85 mg	5 mg	21 mg
Potasio (K)	80 mg	N.S. 1/	20 mg	N.S. 1/
Cloruro (Cl)	55 mg	N.S. 1/	14 mg	N.S. 1/
Calcio (Ca) 2/	90 mg	N.S. 1/	22 mg	N.S. 1/
Fósforo (P) 2/	60 mg	N.S. 1/	14 mg	N.S. 1/
Magnesio (Mg)	6 mg	N.S. 1/	1,4 mg	N.S. 1/
Hierro (Fe)	1 mg	2 mg	0,25 mg	0,50 mg
Yodo (I)	5 µg	N.S. 1/	1,2 µg	N.S. 1/
Cinc (Zn)	0,5 mg	N.S. 1/	0,12 mg	N.S. 1/

3.3 Ingredientes

3.3.1 Ingredientes esenciales

3.3.1.1 Los preparados complementarios se prepararán con leche de vaca o de otros animales y/o con otros productos de proteínas de origen animal y/o vegetal, que hayan demostrado ser idóneos para los niños de pecho a partir del sexto mes y para los niños de corta edad, y con otros ingredientes adecuados necesarios para obtener la composición esencial del producto, según se indica en las secciones 3.1 y 3.2.

3.3.1.2 Los preparados complementarios elaborados a base de leche deberán prepararse con los ingredientes que se indican en la sección 3.3.1.1, salvo que 3 g como mínimo por 100 calorías disponibles (ó 0,7 g por 100 kilojulios) de las proteínas deberán obtenerse de la leche entera o desnatada, como tal, o ligeramente modificada de forma que no se menoscabe sustancialmente el contenido de vitaminas o minerales de la leche y que representa el 90%, como mínimo, del contenido total de proteínas.

3.3.2 Ingredientes facultativos

3.3.2.1 Además de las vitaminas y minerales enumerados en 3.2.4 a 3.2.6, podrán añadirse otros nutrientes, cuando sean necesarios para asegurar que el producto sea idóneo para formar parte de un plan de alimentación mixta, destinado a ser utilizado a partir del sexto mes.

3.3.2.2 La utilidad de estos nutrientes deberá demostrarse científicamente.

3.3.2.3 Cuando se añada alguno de estos nutrientes, el alimento deberá contener cantidades apreciables de estos nutrientes, de acuerdo con las necesidades de los niños de pecho a partir del sexto mes y de los niños de corta edad.

3.4 Requisitos de pureza

3.4.1 Requisitos generales

Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para ser ingeridos por los niños de pecho a partir del sexto mes y por los niños de corta edad. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y olor.

3.4.2 Compuestos vitamínicos y sales minerales

3.4.2.1 Los compuestos vitamínicos y las sales minerales utilizadas de conformidad con las secciones 3.3.1 y 3.3.2 deberán seleccionarse de las listas de referencia para las sales minerales y los compuestos vitamínicos para uso en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.4.2.2 Las concentraciones de sodio y potasio que derivan de los ingredientes vitamínicos y minerales deberán ajustarse a los límites establecidos para el sodio y el potasio en la sección 3.2.6.

3.5 Consistencia y tamaño de las partículas

Cuando el producto se prepare según las instrucciones de empleo, estará exento de grumos o partículas grandes y gruesas.

3.6 Prohibición específica

El producto y sus componentes no deberán haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

1/ N.S. = Sin especificar

2/ La relación Ca:P no será menor de 1,0 ni mayor de 2,0.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permiten los siguientes aditivos:

	<u>Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo</u>
4.1 <u>Agentes espesantes</u>	
4.1.1 Goma guar) 0,1 g
4.1.2 Goma de algarrobo	
4.1.3 Fosfato de dialmidón) 0,5 g sólo o mezclados con los productos a base de soja
4.1.4 Fosfato de dialmidón acetilado	
4.1.5 Fosfato de dialmidón fosfatado	
4.1.6 Adipato de dialmidón acetilado) 2,5 g sólo o mezclados con los productos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
4.1.7 Carragenina	
4.1.8 Pectinas (amidadas y no amidadas)) 0,03 g sólo o mezclados en la leche y en los productos a base de soja solamente) 0,1 g sólo o mezclado en productos líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente. 1 g
4.2 <u>Emulsionantes</u>	<u>Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo</u>
4.2.1 Lecitina	0,5 g
4.2.2 Mono- y diglicéridos	0,4 g
4.3 <u>Agentes reguladores del pH</u>	
4.3.1 Hidrogenercarbonato de sodio) Limitada por las buenas prácticas de fabri- cación dentro de los límites para Na, establecidos en la sección 3.2.6
4.3.2 Carbonato de sodio	
4.3.3 Citrato de sodio	
4.3.4 Hidrogenercarbonato de potasio	
4.3.5 Carbonato de potasio	
4.3.6 Citrato de potasio	
4.3.7 Hidróxido de sodio	
4.3.8 Hidróxido de potasio	
4.3.9 Hidróxido de calcio	
4.3.10 Acido L(+) láctico	
4.3.11 Cultivos productores de ácido L(+) láctico	
4.3.12 Acido cítrico	
4.4 <u>Antioxidantes</u>	
4.4.1 Concentrado de tocoferoles varios) 3 mg sólo o mezclados
4.4.2 α-tocoferol	
4.4.3 Palmitato de L-ascorbilo) 5 mg sólo o mezclados, expresados como ácido ascórbico (véase sección 3.2.6)
4.4.4 Acido L-ascórbico y sus sales de Na y Ca	
4.5 <u>Aromas</u>	
4.5.1 Extractos naturales de fruta	BPF
4.5.2 Extracto de vainilla	BPF
4.5.3 Etilvanilina	5 mg
4.5.4 Vanillina	5 mg

4.6 Principio de transferencia

Se aplicará la sección 3 del "Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos", tal como se ha establecido en el Vol. I del Codex Alimentarius.

5. CONTAMINANTES

5.1 Residuos de plaguicidas

El producto deberá prepararse con especial cuidado, según las prácticas correctas de fabricación, a fin de eliminar totalmente los residuos de los plaguicidas que pueden necesitarse para la producción, el almacenamiento o la elaboración de las materias primas o del ingrediente alimentario acabado o, si ello es técnicamente inevitable, reducirlos en la medida mayor posible.

5.2 Otros contaminantes

El producto no deberá contener residuos de hormonas ni de antibióticos, de acuerdo con los métodos de análisis convenidos, y deberá estar prácticamente exento de otros contaminantes, especialmente de sustancias farmacológicamente activas.

6. HIGIENE

6.1 En la medida que lo permitan las prácticas correctas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

6.2 Una vez analizado según los métodos de examen y de toma de muestras adecuados, el producto:

- (a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- (b) no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan hacerlo nocivo para la salud;
- (c) no deberá contener cualesquiera otras sustancias tóxicas o deletéreas en cantidades que puedan hacerlo nocivo para la salud.

6.3 El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas, y deberá cumplir las disposiciones del Código de Prácticas de Higiene para Alimentos para Niños de Pecho y de Corta Edad (CAC/RCP 21-1979)

7. ENVASADO

7.1 El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas, o de otra índole, del alimento. Cuando el producto esté en forma líquida, se envasará en recipientes herméticamente cerrados; como medio de cobertura podrán utilizarse nitrógeno o anhídrido carbónico.

7.2 Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. Cuando la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquiera de las sustancias empleadas como material de envasado, se aplicará dicha norma.

8. LLENADO DE LOS ENVASES

Cuando se trate de productos listos para el consumo, el contenido del envase no será:

- (i) inferior al 80% v/v, cuando pesen menos de 150 g (5 1/2 oz.);
- (ii) inferior al 85% v/v, cuando pesen más de 150 g y menos de 250 g (5 1/2 a 9 oz.); ni
- (iii) inferior al 90% v/v, cuando pesen más de 250 g (9 oz.), de la capacidad de agua del envase en cuestión. La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que contiene el recipiente herméticamente cerrado, cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 3, 4, 5.7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados 1/, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

9.1 Nombre del alimento

9.1.1 El producto se denominará "preparado complementario". Además podrá utilizarse cualquier otra denominación, de conformidad con la costumbre del país.

"9.1.2 Los productos preparados a partir de leche entera o descremada de conformidad con la sección 3.3.1.2, en que el 90%, o más, de las proteínas deriven de la leche entera o descremada como tal, o con pequeñas modificaciones que no alteren sustancialmente el contenido de vitaminas y minerales de la leche, podrán etiquetarse "Preparado complementario elaborado a base de leche"."

"9.1.3 En la etiqueta, muy cerca del nombre del alimento, deberán indicarse claramente todas las fuentes de proteínas en orden decreciente de las proporciones en peso.

9.1.4 Todo producto que no contenga leche ni ningún derivado lácteo podrá etiquetarse con la expresión "no contiene leche ni productos lácteos", o una frase equivalente.

9.2 Lista de ingredientes

La declaración de la lista de ingredientes deberá ajustarse a las secciones 4.2.1, 4.2.2 y 4.2.3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, excepto que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, se indicarán como grupos separados de vitaminas o de minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración por orden decreciente de proporciones.

9.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de información sobre nutrición deberá contener la siguiente información en el orden que se indica a continuación:

- a) La cantidad de energía, expresada en calorías (kcal) o en kilojulios (kJ) por cada 100 g del alimento vendido, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere;
- b) el número de gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g del alimento vendido, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere. Se permitirá, además, la declaración por cada 100 calorías (o por cada 100 kilojulios);
- c) la cantidad total de cada vitamina, mineral y de cualquier otro ingrediente facultativo enumerado en la Sección 3.3.2 de esta norma por 100 g del alimento vendido, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere. Se permitirá, además, la declaración por cada 100 calorías (o por cada 100 kilojulios).

1/

El número de referencia del texto revisado se incluirá una vez que la Comisión del Codex Alimentarius lo haya aprobado en su 16^o período de sesiones.

9.4 Contenido neto y peso escurrido

9.4.1 La declaración del contenido neto y del peso escurrido se ajustará a las secciones 4.3.1, 4.3.2 y 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. 1/

9.5 Nombre y dirección

9.5.1 La declaración del nombre y la dirección deberá ajustarse a la sección 4.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. 1/

9.6 País de origen

9.6.1 La declaración del país de origen deberá ajustarse a las secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. 1/

9.7 Identificación del lote

9.7.1 La declaración de la identificación del lote deberá ajustarse a la sección 4.6.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. 1/

9.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

Además de la declaración del marcado de la fecha y de las instrucciones para la conservación de conformidad con las secciones 4.7.1 y 4.7.2 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados 1/, se aplicarán las disposiciones siguientes:

4.8.1 Conservación de alimentos en el envase abierto

En la etiqueta se incluirán instrucciones para la conservación de alimentos para regímenes especiales en envases abiertos, si tales instrucciones son necesarias para que el producto abierto mantenga su salubridad y su valor nutritivo. La etiqueta deberá contener la correspondiente advertencia cuando no sea posible conservar el alimento después de abierto, o no pueda conservarse dentro del envase una vez abierto éste.

9.9 Instrucciones sobre el modo de empleo

9.9.1 La etiqueta deberá contener instrucciones sobre la preparación y el uso del alimento, así como sobre su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

9.9.2 La etiqueta de los preparados complementarios deberá contener una declaración de que el preparado complementario no se introducirá antes del sexto mes de vida.

9.9.3 En la etiqueta deberá aparecer la información de que los niños de pecho y niños de corta edad alimentados con preparados complementarios deberán recibir otros alimentos además del que se menciona en la etiqueta.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Se aplicarán, según corresponda, los Métodos de Análisis y Toma de Muestras que se presentan en el Volumen IX del Codex Alimentarius - Normas del Codex para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad - Parte III.

1/ El número de referencia del texto revisado se incluirá una vez que la Comisión del Codex Alimentarius lo haya aprobado en su 16^o período de sesiones.

PROYECTO DE DIRECTRICES, PARA USO DE LOS COMITES DEL CODEX, SOBRE LA
INCLUSION DE DISPOSICIONES ACERCA DE LA CALIDAD NUTRICIONAL
EN LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y EN OTROS TEXTOS DEL CODEX
(En el Trámite 8)

Por calidad nutricional, según se aplica a los alimentos, se entiende la presencia de nutrientes esenciales y de sustancias que producen energía (en cantidad y calidad satisfactorias), así como otros aspectos de los alimentos considerados tradicionalmente parte de la ciencia de la nutrición.

Estos aspectos comprenden los efectos nutricionales de aminoácidos no esenciales, tipos específicos de ácidos grasos y de carbohidratos, fibra alimentaria, colesterol, sustancias lipotrópicas, otros componentes de alimentos específicos (p. ej. de leche de mujer), biodisponibilidad de nutrientes e interacciones de nutrientes con otros nutrientes, con aditivos alimentarios y con tóxicos naturales. También comprenden los excesos de nutrientes y los efectos (tanto positivos como negativos) de la elaboración de alimentos en los nutrientes y en las propiedades organolépticas de los alimentos.

Todos estos aspectos de la calidad nutricional deben evaluarse sobre la base de principios, normas y directrices nutricionales modernos tendentes a satisfacer las necesidades nutricionales humanas. Las bases de la evaluación incluyen las ingestiones recomendadas de nutrientes, la función de los alimentos en el régimen alimentario de la población y el papel de este régimen y de la nutrición en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud.

1. FINALIDAD

1.1 Asegurarse que en las normas alimentarias y otros textos del Codex se incluyan, cuando corresponda, aspectos de la calidad nutricional.

1.2 Proporcionar orientación a los Comités del Codex en su consideración de la necesidad de disposiciones sobre la calidad nutricional en las normas alimentarias y otros textos del Codex.

1.3 Ayudar a los Comités del Codex a preparar disposiciones apropiadas sobre la calidad nutricional.

2. AMBITO DE APLICACION

Estas directrices se destinan a ser utilizadas por todos los Comités del Codex en la preparación de normas alimentarias u otros textos.

3. DEFINICIONES

Para los fines de estas directrices:

3.1 Por nutriente se entiende cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento:

(a) que proporciona energía; o

(b) que sea necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de una vida sana; o

(c) cuya deficiencia hace que se produzcan cambios bioquímicos y fisiológicos característicos.

3.2 Por nutriente esencial se entiende toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimento necesario para el crecimiento y desarrollo y el mantenimiento de una vida sana y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo.

3.3 Por equivalencia nutricional se entiende el valor nutritivo semejante en términos de cantidad y calidad de proteínas y en términos de clases, cantidad y biodisponibilidad de nutrientes esenciales. A este propósito, por equivalencia nutricional se entiende que los nutrientes esenciales proporcionados por el alimento que se sustituye, que están presentes en una porción o en 100 kcal del alimento en la proporción del 5%, o mayor, de la ingestión recomendada del nutriente o los nutrientes, están presentes en el alimento sucedáneo o en el alimento sustituido parcialmente (extendedor o diluyente) en cantidades comparables.

3.4 Por alimento sucedáneo se entiende el alimento que se parece a un alimento usual en su apariencia, textura, aroma y olor, y que se destina a ser utilizado como un sustitutivo completo o parcial (extendedor o diluyente) del alimento al que se parece.

3.5 Por enriquecimiento se entiende la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento en concentraciones superiores a las que normalmente contiene el alimento, o que contiene después de la restitución de nutrientes, con objeto de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.

3.6 Por restitución se entiende la adición, a un alimento, de un nutriente o nutrientes, que se hayan perdido en el curso de unas prácticas correctas de fabricación o durante los procedimientos normales de almacenamiento y manipulación, en cantidades tales que den lugar a la presencia en el alimento de las concentraciones de nutriente o nutrientes presentes en la parte comestible del alimento antes de su elaboración, almacenamiento o manipulación.

4. INSTRUCCIONES PARA LOS COMITES DEL CODEX

4.1 Los Comités deberán ser conscientes de la amplia gama de factores que influyen en la calidad nutricional de los alimentos para estar seguros de que en su consideración de los aspectos nutricionales se tienen en cuenta las cuestiones pertinentes, incluida la importancia de conservar los nutrientes todo lo posible.

4.2 Las disposiciones y la información orientativa sobre los aspectos nutricionales de los alimentos deberán incluirse en las normas alimentarias y otros textos del Codex en las siguientes circunstancias, cuando:

- a) el alimento sea una fuente importante de energía y nutrientes en las dietas de las poblaciones o de grupos específicos de población; o
- b) el alimento se destine a ser utilizado como sucedáneo de un alimento común, o sea el ingrediente principal de un sucedáneo de un alimento común.

Esto es particularmente importante cuando:

- a) el alimento pueda sufrir pérdidas importantes de nutrientes esenciales durante la elaboración, el almacenamiento y la manipulación; o
- b) la calidad nutricional del alimento dependa de la cantidad y/o de las características del ingrediente principal presente en el alimento; o
- c) se disponga de una variedad de métodos de elaboración con diversos grados de repercusión en la calidad nutricional.

4.3 Adición de nutrientes esenciales a los alimentos

4.3.1 Deberá preverse la posible adición de nutrientes esenciales a los alimentos, cuando sea apropiada, de conformidad con los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (Apéndice V a ALINORM 87/26).

4.3.2 Cuando se prevea la adición de nutrientes esenciales con fines de enriquecimiento, deberá incluirse información para orientación de los gobiernos nacionales. Esta información deberá identificar los nutrientes esenciales que se hayan añadido, o que puedan añadirse, al alimento y sugerir que los países en los que existan carencias de estos nutrientes, y que tengan una importancia sanitaria pública, deberán considerar la posibilidad y eficacia de enriquecer el alimento con uno o más de estos nutrientes. Por regla general, la información orientativa no deberá determinar las cantidades de nutrientes esenciales que hayan de añadirse, ya que éstas dependerán de las condiciones del país interesado.

4.3.3 Las disposiciones de las normas alimentarias y de otros textos del Codex sobre la adición de nutrientes esenciales a los alimentos para fines de enriquecimiento, deberán ser de carácter orientativo y estar sujetas a la legislación nacional.

4.3.4 Cuando se prevea en las normas alimentarias y otros textos del Codex la adición de nutrientes esenciales para fines de restitución y/o equivalencia nutricional, deberá incluirse información para orientación de los gobiernos nacionales. Esta información deberá identificar los nutrientes esenciales que hayan de considerarse para la restitución o equivalencia nutricional, y los niveles a que deben estar presentes en los alimentos para lograr la restitución o equivalencia nutricional.

4.3.5 Cuando exista un acuerdo general sobre la necesidad de restitución o equivalencia nutricional y, especialmente, cuando puedan estar implícitos riesgos para la salud, deberá incluirse una disposición obligatoria exigiendo que el alimento contenga el nutriente o nutrientes esenciales en las cantidades especificadas.

4.3.6 Cuando exista acuerdo general sobre los nutrientes esenciales específicos y las cantidades requeridas, deberá incluirse una disposición facultativa estipulando la adición de estos nutrientes y especificando las cantidades que debe contener el alimento.

4.3.7 Cuando no exista acuerdo general, deberá incluirse una disposición orientativa que permita la adición de nutrientes esenciales al alimento de conformidad con la legislación nacional. En el anexo a la norma deberá incluirse información orientativa determinando los nutrientes esenciales y los niveles necesarios para la restitución o equivalencia nutricional y no deberá estar sujeta a la aceptación.

4.3.8 Deberán prepararse para orientación de los gobiernos nacionales listas de referencia de los compuestos vitamínicos y de las sales minerales para determinados alimentos o clases de alimentos, teniendo en cuenta la Lista de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Alimentos para Niños de Pecho y de Corta Edad (Codex Alimentarius, Volumen IX, Parte IV).

4.4 En el cuerpo de las normas, siempre que sea apropiado, deberán incluirse los criterios de calidad que influyan en la calidad nutricional, tales como las cantidades mínimas, ya sea de los ingredientes principales o característicos, o de los nutrientes de estos ingredientes.

4.5 Deberá incluirse, cuando corresponda, información orientativa sobre la selección de los métodos de elaboración para reducir a un mínimo los efectos perjudiciales sobre la calidad nutricional establecida y reconocida.

4.6 En el caso de que los Comités del Codex decidan incluir disposiciones relativas a los aspectos nutricionales de los alimentos en las normas y otros textos, estos Comités deberán presentar para su sanción dichas disposiciones al Comité del Codex sobre alimentos para Regímenes Especiales. En el caso de que decidan no presentar sus disposiciones para que sean sancionadas, se presentará a la Comisión la justificación detallada para no hacerlo.

PRINCIPIOS GENERALES PARA LA ADICION DE NUTRIENTES ESENCIALES
A LOS ALIMENTOS

1. FINALIDAD

- 1.1 Proporcionar orientaciones a las personas encargadas de elaborar directrices y textos legales en materia de adición de nutrientes esenciales a los alimentos.
- 1.2 Establecer un cuadro uniforme de principios para la adición racional de nutrientes esenciales a los alimentos.
- 1.3 Mantener o mejorar la calidad nutricional general de los alimentos.
- 1.4 Impedir la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos, disminuyendo así el peligro de riesgos para la salud debidos a excesos, deficiencias o desequilibrios de nutrientes esenciales. Estos principios ayudarán también a prevenir prácticas que puedan inducir a error o a engaño al consumidor.
- 1.5 Facilitar la aceptación, en el comercio internacional, de alimentos que contienen nutrientes esenciales añadidos.

2. AMBITO DE APLICACION

Estos principios se destinan a ser aplicados a todos los alimentos a los que se añaden nutrientes esenciales.

3. DEFINICION

Para los fines de estas directrices:

3.1 Por nutrientes se entiende cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento:

- a) que proporciona energía; o
- b) que sea necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de una vida sana, o
- c) cuya deficiencia hace que se produzcan cambios bioquímicos o fisiológicos característicos.

3.2 Por nutriente esencial se entiende toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimento necesario para el crecimiento y desarrollo y el mantenimiento de una vida sana y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo.

3.3 Por equivalencia nutricional se entiende el valor nutritivo semejante en términos de cantidad y calidad de proteínas y en términos de clases, cantidad y biodisponibilidad de nutrientes esenciales. A este propósito, por equivalencia nutricional se entiende que los nutrientes esenciales proporcionados por el alimento que se sustituye, que están presentes en una porción o en 100 kcal del alimento en la proporción del 5%, o mayor, de la ingestión recomendada del nutriente o los nutrientes, están presentes en el alimento sucedáneo o en el alimento sustituido parcialmente (extendedor o diluyente) en cantidades comparables.

3.4 Por alimento sucedáneo se entiende todo alimento destinado a parecerse a un alimento usual, en su apariencia, textura, aroma y olor, y que se destina a ser utilizado como un sustitutivo completo o parcial del alimento al que se parece.

3.5 Por enriquecimiento se entiende la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento, en concentraciones superiores a las que normalmente contiene el alimento, o que contiene después de la restitución de nutrientes, con objeto de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.

3.6 Por restitución se entiende la adición, a un alimento, de un nutriente, o nutrientes, que se hayan perdido en el curso de unas prácticas correctas de

fabricación, o durante los procedimientos normales de almacenamiento y manipulación, en cantidades tales que den lugar a la presencia en el alimento de las concentraciones de un nutriente o nutrientes presentes en la parte comestible del alimento antes de su elaboración, almacenamiento o manipulación.

3.7 Por alimentos para fines especiales se entiende los alimentos que se destinan a desempeñar una función específica, como sustituir a una comida que tenga que tener un contenido de nutrientes esenciales que no pueda obtenerse sino por adición de uno o más de dichos nutrientes. Estos alimentos, aunque los incluyen, no se limitan a los alimentos para regímenes especiales.

4. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES

4.1 Podrán añadirse nutrientes esenciales a los alimentos para los fines siguientes:

4.1.1 restitución;

4.1.2 equivalencia nutricional de alimentos sucedáneos;

4.1.3 enriquecimiento;

4.1.4 asegurar la composición apropiada de nutrientes de un alimento para fines especiales.

4.1.5 proporcionar una composición nutriente equilibrada mediante el empleo del concepto de densidad de nutrientes para los preparados alimenticios.

4.2 El nutriente esencial deberá estar presente en concentraciones que no den lugar a una ingestión excesiva o insignificante del nutriente esencial añadido, considerando las cantidades derivadas de otros alimentos de la dieta.

4.3 La adición de un nutriente esencial a un alimento no deberá dar lugar a efectos perjudiciales en el metabolismo de ningún otro nutriente.

4.4 El nutriente esencial deberá ser suficientemente estable en el alimento en las condiciones usuales de envasado, almacenamiento, distribución y uso.

4.5 El nutriente esencial deberá ser biológicamente asimilable del alimento.

4.6 El nutriente esencial no deberá impartir características desagradables al alimento (por ejemplo, color, sabor, aroma, textura, propiedades de cocción) ni deberá reducir excesivamente la duración en almacén.

4.7 Deberá disponerse de medios tecnológicos y de elaboración para permitir la adición del nutriente esencial en forma satisfactoria.

4.8 La adición de nutrientes esenciales a los alimentos no deberá utilizarse para inducir a error o a engaño al consumidor en cuanto al valor nutricional del alimento.

4.9 El costo adicional deberá ser razonable para el consumidor a que se destina.

4.10 Deberá disponerse de métodos de medición, control y/o observancia de las concentraciones de nutrientes esenciales añadidos a los alimentos.

4.11 Cuando en las normas, los reglamentos o las directrices se estipulen disposiciones para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos, deberán incluirse disposiciones específicas que identifiquen los nutrientes esenciales que han de considerarse o exigirse, y las concentraciones en que deberán estar presentes en el alimento, para que alcancen la finalidad prevista.

5. ADICIONES DE NUTRIENTES PARA FINES DE RESTITUCION

5.1 Cuando se haya identificado un alimento como fuente importante de energía y/o nutrientes esenciales en la alimentación, y particularmente cuando haya pruebas evidentes de su necesidad para la salud pública, deberá recomendarse vivamente la restitución de los nutrientes esenciales de interés que se hayan perdido durante la elaboración, el almacenamiento o la manipulación.

5.2 Un alimento se considerará fuente importante de un nutriente esencial, si la parte comestible del alimento antes de la elaboración, el almacenamiento o la manipulación contiene el nutriente esencial en cantidades iguales o superiores al 10% de la ingestión de nutrientes recomendada en una ingesta diaria razonable (o en el caso de un nutriente esencial para el que no se ha establecido una ingesta recomendada, 10% de la ingesta diaria media). 1/

1/ Esta sección sigue en revisión.

6. ADICION DE NUTRIENTES PARA FINES DE EQUIVALENCIA NUTRICIONAL

6.1 Cuando un alimento sucedáneo se destina a sustituir a un alimento que ha sido identificado como fuente importante de energía y/o nutrientes esenciales en la alimentación, y particularmente cuando haya pruebas evidentes de su necesidad para la salud pública, se recomendará vivamente la equivalencia nutricional en términos de nutrientes esenciales de interés.

6.2 Todo alimento sustituido o parcialmente sustituido deberá considerarse una fuente importante de un nutriente esencial, si una porción o 100 kcal del alimento contiene el nutriente esencial en cantidades iguales o superiores al 5% de la ingesta de nutrientes recomendada.

6.3 Cuando haya una razón clara de salud pública para moderar la ingestión de un nutriente específico, no será necesario que la concentración de este nutriente sea equivalente.

7. ADICION DE NUTRIENTES PARA FINES DE ENRIQUECIMIENTO

7.1 El enriquecimiento debería incumbir a las autoridades nacionales, ya que los tipos y cantidades de nutrientes esenciales que han de añadirse y los alimentos que han de enriquecerse dependerán de los problemas nutricionales concretos que hayan de corregirse, de las características de las poblaciones a las que se destinan y de los modelos de consumo de alimentos de la zona.

7.2 En todo programa de enriquecimiento deberán cumplirse las condiciones siguientes:

7.2.1 Deberá haber una necesidad demostrada de incrementar la ingestión de un nutriente esencial en uno o más grupos de población. Tal necesidad deberá presentarse en forma de pruebas clínicas o subclínicas efectivas de deficiencia, estimaciones que indiquen niveles bajos de ingestión de nutrientes o posibles deficiencias que probablemente se registrarán a raíz de cambios que tengan lugar en los hábitos alimentarios.

7.2.2 El alimento seleccionado como vehículo para el nutriente o los nutrientes esenciales deberá ser consumido por la población expuesta a riesgo.

7.2.3 La ingestión del alimento seleccionado como vehículo deberá ser estable y uniforme, y deberán conocerse los niveles inferior y superior de ingestión.

7.2.4 La cantidad de nutriente esencial añadida al alimento debe ser suficiente para corregir o prevenir la deficiencia, cuando el alimento es consumido en cantidades normales por la población expuesta a riesgo.

7.2.5 La cantidad de nutriente esencial añadida no deberá dar lugar a la ingestión excesiva, por parte de personas con elevada ingestión de un alimento enriquecido.

8. ADICION DE NUTRIENTES A ALIMENTOS PARA FINES ESPECIALES

8.1 Podrán añadirse nutrientes a alimentos para fines especiales, incluidos los alimentos para regímenes especiales, cuando se quiera asegurar un contenido apropiado y suficiente de nutrientes.

PROYECTO PROPUESTO DE DIRECTRICES PARA PREPARADOS ALIMENTICIOS
COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE PECHO DE MAS EDAD
Y NIÑOS DE CORTA EDAD
(En el Trámite 5)

Las Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad se destinan a su uso por los gobiernos de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS para la finalidad indicada en la Sección 1 a continuación. Estas Directrices no están sujetas a la aceptación oficial de dichos gobiernos.

Se llama la atención sobre las Normas del Codex para Lactantes y Niños, adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, que se han enviado a los gobiernos con vistas a su aceptación y que se han publicado en el Volumen IX del Codex Alimentarius.

1. FINALIDAD

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

- Formulación de dichos alimentos, teniendo en cuenta los requisitos nutricionales de los niños de pecho de más edad y niños de corta edad,
- Técnicas de elaboración,
- Requisitos higiénicos,
- Disposiciones de envasado,
- Disposiciones de etiquetado e instrucciones para el uso.

2. AMBITO DE APLICACION

2.1 Las disposiciones de esta directriz se aplican a los preparados alimenticios complementarios que se definen más adelante en la sección 3.1.

2.2 La Comisión del Codex Alimentarius ha adoptado varias normas del Codex para niños de pecho y niños de corta edad, que han sido enviadas a los gobiernos para su aceptación y se han publicado en el Volumen IX del Codex Alimentarius.

3. DEFINICIONES

3.1 Por preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se entiende todo alimento apropiado utilizado durante el período de destete del niño de pecho y para alimentación de los niños pequeños, como complemento de la leche materna o de los sucedáneos de la leche materna o de otros alimentos disponibles en el país donde se vende el producto. No son idóneos para los niños antes del comienzo del período de destete. Estos alimentos proporcionan los nutrientes que faltan en los alimentos básicos.

3.2 Por la expresión "niños de pecho" se entiende toda persona de no más de 12 meses de edad.

3.3 Por la expresión "niños de corta edad" se entiende las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

4. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES APROPIADOS

4.1 Ingredientes básicos

Son ingredientes idóneos para la producción de preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad las materias primas siguientes, en las condiciones que se especifican a continuación:

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 y se eliminen el tanino y otras sustancias fenólicas que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas.

4.1.1.2 Además de carbohidratos que principalmente consisten en almidón, los cereales contienen una cantidad significativa de proteínas (8-12%). Si bien el arroz tiene un contenido satisfactorio de aminoácidos esenciales, otros cereales son por lo general deficientes en lisina.

4.1.2 Legumbres

Las legumbres, tales como garbanzos, lentejas, guisantes (arvejas), chícharos de vaca, frijoles mungo (cajanus cajan), frijoles, siempre que se hayan elaborado debidamente para eliminar, en la medida de lo posible, los factores antinutricionales presentes en las legumbres, tales como la lectina (hemaglutininas), así como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina:

Debe observarse que:

- Las lectinas pueden destruirse por tratamiento térmico.
- La actividad inhibitoria de la tripsina puede reducirse a niveles aceptables sometiendo el alimento a altas temperaturas o a cocción prolongada.

4.1.2.2 Las habas (Vicia faba L.), si bien tienen una calidad nutricional muy buena y es un cultivo de alto rendimiento, no deberían utilizarse en los preparados alimenticios complementarios, debido al peligro del favismo. El tratamiento térmico no inactiva los principios tóxicos de la vicina y covicina.

4.1.2.3 Las legumbres constituyen una buena fuente de proteínas (20-24%) con un elevado contenido de lisina. Son, sin embargo, deficientes en metionina. Dependiendo de la naturaleza de los otros ingredientes que se utilicen en el preparado, podía ser conveniente añadir L-metionina, para mejorar la calidad del producto.

4.1.3 Semillas oleaginosas y productos proteínicos

4.1.3.1 Harinas, concentrados y aislados proteínicos de las semillas oleaginosas que se indican a continuación, siempre que se hayan elaborado de acuerdo

con las especificaciones apropiadas 1/.

Soja: harina (con toda la grasa y desgrasada), concentrado, aislado;
Maní: harina desgrasada y aislado;
Semillas de sésamo: harina integral y harina desgrasada;
Semillas de algodón: harina desgrasada;
Semillas de girasol: harina desgrasada.

4.1.3.2 Las harinas de semillas oleaginosas y los productos proteínicos constituyen una rica fuente de proteínas (50-95%). Pueden constituir la fuente principal de proteínas de los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad.

4.1.4 Harinas de pescado y concentrados proteínicos de pescado

4.1.4.1 Harinas de calidad alimenticia recabadas de especies de pescado comestibles y concentrados proteínicos comestibles de pescado, producidos en condiciones apropiadas. 1/

4.1.4.2 Los concentrados proteínicos de pescado tienen un contenido proteínico del 70-80%. La proteína es de alta calidad y de elevado contenido de lisina.

4.1.5 Grasas y aceites

4.1.5.1 Las grasas y aceites utilizados para aumentar la densidad energética del alimento y para satisfacer los requisitos fisiológicos de los niños de pecho de más edad y niños de corta edad.

4.1.5.2 Deberán satisfacerse los requisitos mínimos en cuanto a los ácidos grasos esenciales.

4.2 Otros ingredientes

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes para mejorar la calidad nutricional y/o la aceptación del alimento, siempre que puedan obtenerse fácilmente:

4.2.1 Leche y/o productos lácteos.

4.2.2 Edulcorantes nutritivos, excepto alcoholes de azúcares.

4.2.3 Aromas: vainilla y/o aromas tradicionales, siempre que se haya evaluado su inocuidad.

4.2.4 Otros ingredientes alimenticios, siempre que se haya demostrado que son adecuados para el uso a que se destinan.

1/ El Grupo Asesor sobre Proteínas y Energía FAO/OMS/UNICEF ha elaborado las siguientes directrices:

Directriz Nº 2 del GAP: Preparación de harina de maní de calidad alimenticia. **Directriz Nº 4 del GAP:** Preparación de concentrados proteínicos comestibles de semillas de algodón. **Directriz Nº 5 del GAP:** Directriz para sémolas y harinas de soja tratadas térmicamente. **Directriz Nº 14 del GAP:** Preparación de harina desgrasada comestible de sésamo. **Directriz Nº 9 del GAP:** Concentrados proteínicos de pescado para consumo humano.

5. TECNOLOGIAS PARA LA ELABORACION, Y SUS EFECTOS

5.1 Tratamiento preliminar de las materias primas

Los cereales, legumbres y semillas oleaginosas deberán tratarse **previamente** para disponer de materias primas limpias y de buena calidad, a saber:

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. 1/

5.1.2 Descascarado: Las legumbres, semillas oleaginosas y determinados cereales, tales como avena, cebada, sorgo, mijo y teff, deberán ser descascarados lo más completamente posible para reducir el contenido de fibra cruda a niveles aceptables y para eliminar el tanino y otras sustancias fenólicas que puedan reducir la digestibilidad de las proteínas.

5.2 Productos molidos

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 y/o semillas oleaginosas, sin más elaboración, requieren una cocción prolongada durante la preparación del alimento para gelatinizar las partes amiláceas y/o eliminar los factores antinutritivos presentes en las legumbres. La cocción mejora la digestibilidad y absorción de los nutrientes y esteriliza el alimento.

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 α -amylasa, 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 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.

1/ Nota: Se recomienda examinar la posibilidad de estipular una disposición para el secado. Tal disposición debería exigir también que la elaboración no dé lugar a pérdidas de valor nutritivo.

5.3.2 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 que hayan sido maceradas. El macerado permite obtener granos hinchados de textura ligera.

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

5.4 Germinación y malteado

5.4.1 Puede inducirse la germinación de los cereales y las legumbres mediante la maceración o humidificación. 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.

5.4.2 Durante este proceso 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 Tecnologías avanzadas 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 y extrusión.

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 simultánea de la actividad inhibidora de la tripsina;
- reducción de las cantidades de agua necesaria para la preparación.

5.5.2 Predigestión enzimática

5.5.2.1 Mediante este proceso, los ingredientes básicos molidos o triturados (cereales, legumbres, harinas de semillas oleaginosas) se calientan lentamente, removiéndolas continuamente con 1-2 volúmenes de agua y α -amilasa (en cantidades de 0,05-0,1% del peso de la mezcla seca) hasta alcanzar la temperatura de 60° - 70°C, es decir, hasta que la mezcla adquiera la fluidez deseada. Las moléculas de almidón se desdoblán en dextrinas y azúcares reductores. Tras aumentar la temperatura a 85° - 90°C para inactivar las enzimas, se seca la papilla y se la reduce a harina o a pequeños copos.

5.5.2.2 El producto predigerido presenta características organolépticas mejoradas, mayor digestibilidad, buena solubilidad y requiere menos agua para la preparación del alimento.

6. FORMULACION

6.1 Aspectos nutricionales (generales)

6.1.1 De conformidad con la finalidad de estas directrices y la definición de "preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad", el producto tiene por objeto suministrar energía y nutrientes adicionales a los alimentos básicos utilizados para alimentación de niños de pecho de más edad y niños de corta edad.

6.1.2 Cien gramos del producto, preparado de conformidad con las instrucciones, se considera una dosis razonable que un niño de pecho de más edad o un niño de corta edad puede ingerir fácilmente en dos o más comidas. Esta dosis del producto, producido de conformidad con el modelo composicional expuesto en el Cuadro 1, suministrará aproximadamente un tercio de la dosis energética necesaria y [100%] de la ingesta recomendada de proteínas, vitaminas y minerales apropiados.

6.2 Energía

6.2.1 La densidad energética de una mezcla de cereales y legumbres molidos y de harinas desgrasadas de semillas oleaginosas es relativamente baja.

6.2.2 Podrá aumentarse la densidad energética del alimento como sigue:

- a) añadiendo grasas y aceites, y/o edulcorantes nutritivos y/o
- b) elaborando los ingredientes básicos según se indica en la sección 5.

6.2.3 Cien gramos del alimento deberán suministrar 400 Kcal.

6.3 Proteínas

6.3.1 La cifra de aminoácidos de las mezclas de cereales, legumbres y/o harinas de semillas oleaginosas deberá ajustarse por lo menos 65 y, por consiguiente, a valores de REP no inferiores a 2,1 y, de ser posible, superiores a 2,3 (caseína: 2,5).

6.3.2 La calidad de las proteínas puede mejorarse añadiendo dosis suficientes pero inocuas de metionina o lisina en su forma -L.

6.3.3 A fin de obtener del alimento complementario el [75%] de la ingesta recomendada de proteínas, su contenido proteínico deberá ajustarse a $16 \times 0,75 = 12$. Con una cifra de aminoácidos de 65, su contenido proteínico deberá ser: $12,65 \times 100 = 18,5g$ ó $20g/100 g$.

6.4 Grasa

6.4.1 Se recomienda incorporar cantidades suficientes de grasa en la medida que ello sea tecnológicamente posible, para incrementar la densidad energética del producto. Sería conveniente que el 25% de la energía derivara de la grasa, lo cual equivale a 11 g en 100 g del alimento.

6.4.2 Cuando en el preparado alimenticio complementario resulte antieconómico incluir grasas y/o aceites, en las instrucciones de uso que se indique en la etiqueta deberá recomendarse la adición de una cantidad especificada de grasas y aceites durante la preparación del alimento.

6.4.3 La dosis de ácido linoleico (en forma de glicérido) no deberá ser menor de 300 mg por 100 Kcal ó 1,4 g por 100 g del producto.

6.5 Carbohidratos

6.5.1 Los carbohidratos en la forma de edulcorantes nutritivos, pueden aumentar la densidad energética, se digieren y absorben más fácilmente que el almidón y mejoran su aceptabilidad.

6.5.2 Cuando resulte antieconómico incluir edulcorantes nutritivos en el preparado alimenticio, en las instrucciones de uso que se indiquen en la etiqueta deberá recomendarse la adición de una cantidad especificada de azúcares, jarabes, o edulcorantes análogos, durante la preparación del alimento.

6.5.3 Las fibras dietéticas a) son absorbidas y fermentadas lentamente por la flora intestinal, produciendo un efecto laxativo, y b) pueden afectar a la eficiencia de absorción de diversos nutrientes importantes en dietas de contenido marginal de nutrientes. El contenido de fibra cruda del producto no deberá exceder, por tanto del cinco por ciento por cada 100 g del alimento. Podrán aceptarse dosis más elevadas, aunque sería necesario hacer ensayos clínicos de los preparados alimenticios.

6.6 Vitaminas y minerales

6.6.1 La adición de vitaminas y minerales deberá efectuarse teniendo en cuenta las condiciones nutricionales y sanitarias del lugar, así como los requisitos estipulados por la legislación nacional.

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

6.7 Aspectos tecnológicos y económicos

6.7.1 **La selección de ingredientes para la elaboración de preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad deberá hacerse teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en las secciones 4 a 6.6, así como los aspectos siguientes:**

- contenido de nutrientes del alimento básico;
- hábitos alimentarios;
- otros aspectos socioeconómicos determinados por las autoridades nacionales que se ocupan de nutrición;
- disponibilidad y costos de las materias primas y otros ingredientes.

6.7.2 Cuando a los niños de pecho de más edad y niños de corta edad se suministran vitaminas y minerales a través de los centros de higiene materno-infantil u otros órganos de sanidad, su adición a los alimentos complementarios puede ser innecesaria.

6.8 Perfil de nutrientes propuesto

6.8.1 El Cuadro 1 del Anexo a estas Directrices contiene un perfil de nutrientes propuesto para preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad, que tiene por objeto servir de modelo para el contenido de nutrientes de estos alimentos.

6.8.2 El modelo podría no ser aplicable en todas las condiciones que predominan en diferentes países, por lo que habrá que hacer apropiadas modificaciones para adaptarlo a las condiciones concretas.

7. HIGIENE

Se recomienda que los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se ajusten a los siguientes requisitos de higiene obligatorios:

7.1 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, los productos alimenticios deberán estar exentos de materias objetables.

7.2 Cuando sean analizados con métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) no deberá contener sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud; y
- c) no deberán contener ninguna otra sustancia tóxica o nociva en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7.3 El producto [deberá] prepararse, envasarse y conservarse en condiciones higiénicas.

8. ENVASADO

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

8.2 **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.**

9. ETIQUETADO

9.1 Se recomienda que el etiquetado de los preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad se ajusten a las disposiciones estipuladas en las secciones 2, 3, 5, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de los Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN 146-1985). 1/

9.2 Deberán aplicarse además las disposiciones obligatorias siguientes:

9.2.1 El nombre del alimento

9.2.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "Preparado alimenticio complementario para niños de pecho de más edad y niños de corta edad". Podrá utilizarse además cualquier otra denominación apropiada, de acuerdo con la legislación nacional.

9.2.1.2 En la etiqueta, deberá indicarse claramente junto al nombre del alimento, la información siguiente:

- a) las fuentes principales de proteínas;
- b) una declaración en el sentido de que el alimento deberá utilizarse como alimento complementario cuando se haya comenzado el destete.

o

[la siguiente declaración: "Para utilizar cuando se hayan añadido otros alimentos a la ración del lactante".]

1/ En adelante denominada "Norma General".

9.2.2 Lista de ingredientes

9.2.2.1 Deberá indicarse la lista de ingredientes de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General.

9.2.3 Declaración del valor nutritivo

9.2.3.1 La declaración de los datos del contenido energético y nutritivo en la etiqueta o el etiquetado deberá incluir la siguiente información:

- a) el contenido de energía, expresado en kilocalorías y/o kilojulios por 100 g del alimento vendido;
- b) el contenido de proteínas, carbohidratos y grasas, expresado en gramos por 100 g del alimento vendido;
- c) el contenido total de cada vitamina y mineral y de cualquier otro nutriente exigido por la legislación del país en que se venda el alimento, expresado en unidades métricas por 100 g del alimento vendido.

9.2.4 Contenido neto

9.2.4.1 Deberá declararse el contenido neto en peso, de conformidad con la sección 4.4 de la Norma General.

9.2.5 Nombre y dirección

9.2.5.1 Deberá declararse el nombre y la dirección, de conformidad con la sección 4.5 de la Norma General.

9.2.6 País de origen

9.2.6.1 Deberá declararse el país de origen, de conformidad con la sección 4.6 de la Norma General.

9.2.7 Identificación del lote

9.2.7.1 Deberá indicarse la declaración de la identificación del lote, de conformidad con la sección 4.7 de la Norma General.

9.2.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

9.2.8.1 Deberá declararse el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, de conformidad con la sección 4.8 de la Norma General.

9.2.9 Instrucciones sobre el modo de utilización

9.2.9.1 Deberán indicarse las instrucciones para la preparación, acompañadas de ser posible con ilustraciones.

9.2.9.2 Dichas instrucciones para la preparación deberán contener una declaración precisa de que:

- a) si se trata de alimentos que contienen ingredientes básicos no tratados térmicamente, hay que hacer hervir suficientemente el alimento con la cantidad de agua prescrita;
- b) si se trata de alimentos que contienen ingredientes básicos tratados térmicamente: 1) hay que hervir el alimento ó 2) puede mezclarse con agua hervida, caliente o fría, según convenga.

9.2.9.3 Los preparados alimenticios en que las grasas y/o edulcorantes nutritivos hayan de añadirse durante la preparación del alimento, deberán contener una indicación de las cantidades que se necesitan para obtener la densidad de nutrientes deseada del alimento.

9.3 Exenciones

(Por elaborar).

ANEXO AL APENDICE VI

CUADRO 1
MODELO DE PERFIL DE NUTRIENTES

Nutriente	Cantidades por 100 g	Cantidades por 100 kcal	Cantidades por 100 kj
Proteínas	20 g.	5,2 g.	1,21 g.
Grasas	10 g.	2,6 g.	0,6 g.
Fibra cruda	5 g.	1,3 g.	0,3 g.
Cenizas insolubles en ácidos	0.05 g.	-	-
<u>Vitaminas 1/</u>			
Vitamina A, como retinol	400 µg	100 µg	24 µg
Vitamina D, (colecalfiferol)	10 µg	2,5 µg	0,6 µg
Vitamina E, (α-tocoferol)	5 µg	1,25 µg	0,3 µg
Acido ascórbico	20 mg	0,52 mg	0,12 mg
Tiamina	500 µg	125 µg	32 µg
Riboflavina	800 µg	200 µg	48 µg
Niacina	9 mg	2,20 mg	0,57 mg
Vitamina B ₆	900 µg	220 µg	57 µg
Acido fólico	100 µg	27 µg	6 µg
Vitamina B ₁₂	2 µg	0,52 µg	0,12 µg
<u>Minerales</u>			
Calcio	800 mg	200 mg	48 mg
Fósforo	800 mg	200 mg	48 mg
Hierro	10 mg	2,7 mg	0,6 mg
Yodo	70 µg	18 µg	4,5 µg

1/ Las dosis de vitaminas y minerales se consideran mínimas, excepto en el caso de la Vitamina D, en que no es conveniente un incremento ulterior. Las cantidades adicionales de vitaminas que se añaden no deberán superar las dosis necesarias para cumplir los requisitos de etiquetado relativos a la duración prevista del producto.

Apéndice VII

ENMIENDAS PROPUESTAS A DETERMINADAS DISPOSICIONES
CONTENIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS
PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

I. Enmiendas propuestas en el Trámite 8 del ProcedimientoA. LEVADURAS

Norma: Norma del Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad (CODEX STAN 74-1981). Se propone incluir las siguientes disposiciones en la Sección 5:

"5.6 Levaduras

- 5.6.1 Carbonato de amonio) Limitados por las Buenas
 5.6.2 Hidrogenercarbonato de amonio) Prácticas de Fabricación"

B. GOMA GUAR

Norma: Norma del Codex para Alimentos Envasados para Niños de Pecho (CODEX STAN 73-1981). Se propone incluir la siguiente disposición en la Sección 4:

"4.1.2

Dosis máxima en 100 g
de producto listo para
el consumo

Goma guar

0,2 g

C. DOSIS MAXIMAS PARA EL CONTENIDO DE VITAMINA D

Norma: Norma del Codex para Fórmula para Niños de Pecho (CODEX STAN 72-1981). Se propone enmendar la sección 4.1.2(a) como sigue:

	"Cantidad por 100 calorías utilizables		Cantidad por 100 kilojulios utilizables	
	<u>Mínima</u>	<u>Máxima</u>	<u>Mínima</u>	<u>Máxima</u>
Vitamina D	40 U.I.	100 U.I.	10 U.I.	25 U.I."

II. Enmiendas propuestas en Trámites inferiores del Procedimiento

A. ENMIENDA A LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO
Y NIÑOS DE CORTA EDAD (EXCEPTUADA LA FORMULA PARA NIÑOS DE PECHO)
EN LO RELATIVO AL ETIQUETADO EN EL TRAMITE 6

Véanse los párrafos 172-177 de ALINORM 87/26.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION
DE PROPIEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS
DE "BAJO CONTENIDO ENERGETICO" Y "REDUCIDO CONTENIDO ENERGETICO"
PARA REGIMENES ESPECIALES

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al etiquetado y a la declaración de propiedades de alimentos elaborados para que tengan un contenido energético bajo o reducido, conforme a las definiciones de la Sección 2 infra, y cuya finalidad sea controlar o reducir la ingesta energética.

2. DEFINICIONES

2.1 Por alimento de bajo contenido energético se entiende todo alimento elaborado que proporcione un máximo de 40 kilocalorías o 170 kilojulios por porción especificada. Los alimentos sólidos deben tener también una concentración energética de no más de 40 kilocalorías o 170 kilojulios por 100 g, y los alimentos líquidos una concentración energética de no más de 20 kilocalorías o 80 kilojulios por 100 ml del producto acabado tal como se expende.

2.2 Por alimento de reducido contenido energético se entiende todo alimento que proporcione no más de $\left[\frac{60}{75/66} \frac{2}{3}\right]$ de la energía que normalmente proporcionaría el mismo peso de dicho alimento si no tuviera un contenido energético reducido. [El "alimento de bajo contenido energético" debe ser nutricionalmente equivalente, salvo en lo que respecta a su contenido energético, al alimento al que sustituye].

2.3 Equivalente Nutricional significa igualdad de valor nutritivo, en cuanto a la cantidad y calidad de las proteínas y las clases, cantidades y disponibilidad biológica de los nutrientes esenciales. 1/

3. ETIQUETADO

3.1 Los alimentos para regímenes especiales de "bajo contenido energético" o de "reducido contenido energético", definidos en las secciones 2.1 y 2.2, deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN...-1985), 2/ excepto cuando se apliquen las siguientes disposiciones específicas:

3.2 Sección 4.1.2 de la Norma General - Nombre del alimento - Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales:

3.2.1 La expresión "de bajo contenido energético" o "alimento de bajo contenido energético" podrá incluirse en la etiqueta sólo si se ajusta a la definición que figura en la sección 2.1, y en tal caso deberá figurar cerca del nombre del alimento.

3.2.2 La expresión "de reducido contenido energético" o "alimento de reducido contenido energético" podrá incluirse en la etiqueta sólo si éste se ajusta a la definición que figura en la sección 2.2, y en tal caso deberá figurar cerca del nombre del alimento.

1/ Véase el párr. 192 de este informe.

2/ Que a partir de ahora se designará como "Norma General".

3.2.3 En la etiqueta de alimentos "de reducido contenido energético" [deberá] figurar una declaración en la que se compare el contenido energético [de una porción especificada] del alimento con el de [la porción equivalente de] dicho alimento si no se hubiera reducido su contenido energético, o el del alimento al que sustituye, cuyo contenido en kilocalorías sea por lo menos [1,5] veces mayor.

3.2.4 Podrá utilizarse la expresión "contenido calórico" o "julio" en lugar de "contenido energético".

CONSIDERACIONES GENERALES

Tal vez no sea tecnológicamente factible fabricar, ajustándose a los criterios establecidos en la sección 2.2, alimentos de "contenido energético reducido" en sustitución de cada uno de los alimentos que constituyen fuentes importantes de energía y respecto de los cuales sería útil, para quienes deben observar dietas con un aporte energético restringido, disponer de un sucedáneo de contenido energético reducido. En consecuencia, el Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales podrá establecer (mediante la publicación de una norma del Codex) criterios alternativos aceptables para un alimento de "contenido energético reducido", siempre y cuando:

- a) se demuestre que no es factible alcanzar una reducción de energía mayor que aquella para la que se solicite aprobación;
- b) se demuestre que el consumo del alimento con la reducción energética lograda dará lugar a una importante disminución de la ingesta energética a través de la dieta, y será útil para quienes deben observar regímenes de aporte energético reducido o de control de peso.

ALINORM 87/26

APENDICE IX

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PREPARADOS DIETETICOS NUTRICIONALMENTE COMPLETOS PARA REGIMENES DE CONTROL DE PESO (en el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los preparados dietéticos nutricionalmente completos para regímenes de control de peso, que se ajusten a la definición que figura en la Sección 2.

No se aplica a las comidas preenvasadas de contenido energético controlado preparadas con alimentos convencionales.

2. DEFINICIONES

2.1 Se entiende por preparado dietético nutricionalmente completo para regímenes de control de peso, todo alimento que, cuando se presenta como listo para el consumo o se diluye en agua, leche o una combinación de ambos, según las instrucciones, puede usarse en sustitución de una o más comidas o de la dieta total.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Contenido energético

3.1.1 Cuando el alimento se presente como listo para el consumo, una porción determinada que constituya una comida deberá aportar entre 200 y 400 Kcal o entre 835 y 1670 Kj.

3.1.2 Todo alimento que se presente como sustitutivo de todas las comidas de la dieta deberá ir acompañado de instrucciones para su uso que den lugar a un aporte diario entre 800 y 1200 Kcal o entre 3350 y 5020 Kj.

3.2 Contenido de nutrientes

3.2.1 Proteínas 1/ 2/

3.2.1.1 No menos del 20% y no más del 50% de la energía disponible en el alimento deberá derivar de su contenido de proteínas.

3.2.1.2 Las proteínas presentes en los alimentos deberán ser:

- i) de calidad nutricional equivalente a la de la caseína; o
- ii) cuando el coeficiente (ratio) de eficiencia de una proteína (REP) sea inferior al de la caseína, deberán aumentarse las concentraciones para compensar su menor REP. Un sustitutivo de comidas para control o reducción de peso no deberá contener ninguna proteína con una REP inferior al 85% de la de la caseína.

3.2.1.3 Podrán añadirse aminoácidos esenciales para mejorar la calidad de las proteínas pero sólo en las cantidades necesarias para tal efecto. Deberán utilizarse aminoácidos de las formas levóginas exclusivamente.

3.2.2 Grasas y linoleatos 3/

3.2.2.1 No deberá derivar de la grasa más del 30% de la energía disponible en el alimento, con inclusión de no menos del 3% de la energía disponible que deberá derivar del ácido linoléico (en forma de glicéridos).

3.2.3 Carbohidratos 4/

3.2.3.1 Salvo en los casos en que los sustitutivos de comidas para control o reducción de peso estén presentados para consumirse en forma líquida, no más del 30% de los carbohidratos disponibles en el alimento deberán estar en forma de azúcares, (monosacáridos, disacáridos y/o oligosacáridos hasta cuatro unidades) y/o alcoholes de azúcares.

-
- 1/ La República Federal de Alemania propone que el contenido de proteínas no sea inferior a 25 g por comida y la ración diaria llegue a 50 g de proteínas de origen animal y elevado valor biológico o de otras proteínas biológicamente equivalentes.
 - 2/ Los Estados Unidos proponen que el contenido mínimo de proteínas sea de 45 g por cada 1000 kcal si la REP es igual o superior a la de la caseína y de 65 g por cada 1000 kcal si la REP es inferior a la de la caseína.
 - 3/ La República Federal de Alemania propone que el contenido de ácidos grasos esenciales no sea inferior a 3 g por comida y la ración diaria llegue a 7 g, calculados en forma de ácido linoleico.
 - 4/ La República Federal de Alemania propone que el contenido de carbohidratos disponibles no sea inferior a los 20 g por comida y la ración diaria llegue a 90 g, con un límite máximo igual al 50% de estos valores para la lactosa.

3.2.4 Vitaminas y minerales 1/

Los substitutivos de comidas para control o reducción de peso deberán contener como mínimo las siguientes cantidades de vitaminas y minerales por cada 1000 kcal:

<u>Vitaminas</u>	<u>2/</u>	<u>3/</u>
Vitamina A (UI)	2497	5000
Vitamina D (UI)	80	400 (optional)
Vitamina E (UI)	20	30
Vitamina C (mg)	62	60
Tiamina (mg)	1,3	1,5
Riboflavina (mg)	1,7	1,7
Acido nicotínico (mg)	-	20,0
Vitamina B ₆ (mg)	1,5	2,0
Vitamina B ₁₂ (µg)	-	6,0
Acido fólico (mg)	-	0,4
Biotina	-	0,3
Acido d-pantoténico (mg)	-	10,0
<u>Minerales</u>		
Calcio (gm)	-	1,0
Fósforo (gm)	0,8	1,0
Hierro (mg)	15,0	18,0
Yodo (µg)	-	150
Magnesio (mg)	-	400
Cobre (mg)	-	2,0
Cinc (mg)	-	15,0
Potasio (gm)	-	1,2
Manganeso (mg)	-	2,0
Sodio (g)	-	1,0

1/ La República Federal de Alemania propone que los requisitos para cada 400 kcal (equivalentes a una comida) y para cada 1200 kcal (equivalentes a la ración diaria) se expresen de la siguiente manera:

<u>Vitaminas</u>	<u>(por cada 400 kcal)</u>	<u>(por cada 1200 kcal)</u>
Vitamina A (UI)	1000	2997
Vitamina D (UI)	30	100
Vitamina E (UI)	6	18
Vitamina C (mg)	25	75
Tiamina (mg)	0,5	1,6
Riboflavina (mg)	0,7	2,0
Acido nicotínico (mg)	-	-
Vitamina B ₆ (mg)	0,6	1,8
Vitamina B ₁₂ (µg)	-	-
Acido fólico (mg)	-	-
Biotina	-	-
Acido d-pantoténico (mg)	-	-

2/ Valores propuestos por la República Federal de Alemania.

3/ Valores propuestos por los Estados Unidos.

<u>Minerales</u>	(por cada 400 kcal)	(por cada 1200 kcal)
Calcio (gm)	0,3	0,8
Fósforo (gm)	0,0	0,9
Hierro (mg)	6,0	18,0
Yodo (µg)	-	-
Magnesio (mg)	-	-
Cobre (mg)	-	-
Cinc (mg)	-	-
Potasio (gm)	-	-
Manganeso (mg)	-	-
Sodio (g)	-	-

3.3 Ingredientes

3.3.1 Ingredientes esenciales

3.3.1.1 Los substitutivos de comidas para control o reducción de peso se prepararán con elementos constituyentes de proteínas de origen animal y/o vegetal que se hayan demostrado aptos para el consumo humano, y con otros ingredientes apropiados para obtener la composición esencial del producto, según se ha establecido en las secciones 3.1 y 3.2 supra.

3.3.2 Ingredientes facultativos

(Por elaborar).

3.3.2.1 Los substitutivos de comidas para control o reducción de peso podrán contener ingredientes no nutritivos como, por ejemplos, fibras dietéticas.

3.3.2.2 Los substitutivos de comidas para control o reducción de peso podrán contener (un) edulcorante(s) intenso(s) y/o no nutritivo(s).

3.3.2.3 Los substitutivos de comidas para control o reducción de peso podrán contener una combinación de edulcorantes nutritivos, intensos y/o no nutritivos. 1/

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Por elaborar).

5. CONTAMINANTES

(Por elaborar)

6. HIGIENE

6.1 En la medida compatible con buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

6.2 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) estará exento de microorganismos patógenos;
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos, en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud, y
- c) estará exento de otras sustancias tóxicas o perjudiciales en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. ENVASADO

7.1 El producto deberá envasarse en envases que salvaguarden las calidades higiénicas y de otra índole del alimento. Cuando se presente en forma líquida, el producto deberá haber sido sometido a proceso térmico y envasado herméticamente para que se mantenga estéril; podrán utilizarse nitrógeno y dióxido de carbono como medios de cobertura.

7.2 Los envases, incluidos los materiales de envasado, deberán estar fabricados sólo con sustancias que sean inocuas y aptas para los usos a que se destinan. Si la Comisión del Codex Alimentarius ha establecido una norma para cualquiera de las sustancias utilizadas como materiales de envasado, se aplicará dicha norma.

1/ Propuesta del Presidente del Grupo de Trabajo.

8. LLENADO DE LOS ENVASES

Cuando se trate de productos listos para el consumo, el llenado de los envases deberá ser como sigue:

- a) No menos del 80% v/v para los productos que pesen menos de 150 g (5 oz);
- b) No menos del 85% v/v para los productos que pesen de 150-250 g (5-8 oz);
Y
- c) No menos del 90% v/v de la capacidad de agua del envase para los productos que pesen más de 250 g (8 oz). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

Además de las secciones correspondientes de la Norma General para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales, se aplicaran las siguientes disposiciones:

9.1 Nombre del alimento

9.1.1 El nombre del alimento será "sustitutivos de comidas para control o reducción de peso" y deberá ir acompañado de un nombre común o usual, según corresponda, o de un término descriptivo apropiado.

[9.1.2 Cuando un sustitutivo de comidas para control o reducción de peso contenga un ingrediente no nutritivo, por ejemplo, fibras dietéticas, en la etiqueta se deberá indicar la presencia de ingredientes no nutritivos y en porcentaje en relación con el peso del producto.

9.1.3 Cuando un sustitutivo de comidas para control o reducción de peso contenga uno o más edulcorantes intensos y/o no nutritivos, en la etiqueta, se deberá indicar la presencia de uno o más edulcorantes intensos y/o no nutritivos pero no es preciso que se indique el porcentaje de los edulcorantes en cuestión.

9.1.4 Cuando a un sustitutivo de comidas para reducción de peso se le hayan agregado uno o más edulcorantes nutritivos además de uno o más edulcorantes intensos y/o no nutritivos, en la etiqueta, se deberá indicar la presencia de todos los tipos de edulcorantes declarándose, por ejemplo, que está edulcorado con uno o más edulcorantes nutritivos y uno o más edulcorantes intensos y/o nutritivos.] 1/

9.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes de conformidad con las disposiciones de la sección 4.2 de la Norma General.

9.3 Declaración del valor nutritivo

9.3.1 En la etiqueta deberá declararse el valor nutritivo por 100 g ó 100 ml del alimento tal como se ofrece a la venta y, según corresponda, por cantidad especificada del alimento cuyo consumo se sugiere (por ración):

- a) la cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal) y kilojoules (kJ)
- b) la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas expresada en gramos;
- c) la cantidad de vitaminas y minerales expresada en las unidades establecidas, de conformidad con la sección 3.3;
- d) además de lo indicado más arriba, podrá declararse la cantidad de colesterol y/o sodio.

9.3.2 Si en la etiqueta se declara el contenido de ácidos grasos, tal declaración deberá ajustarse a las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional.

9.3.3 Si en las instrucciones para el uso se indica que el producto debe combinarse con otro(s) ingrediente(s), en la etiqueta podrá agregarse a la declaración estipulada en la sección 9.3.1 la declaración del valor nutritivo del resultado final de la combinación.

1/ Propuesta del Presidente del Grupo de Trabajo.

9.4 Contenido neto

9.4.1 La declaración del contenido neto deberá estar en conformidad con las secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

9.5 Nombre y dirección

9.5.1 La declaración de nombre y dirección deberá estar en conformidad con la sección 4.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

9.6 País de origen

9.6.1 La declaración del país de origen deberá estar en conformidad con las secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

9.7 Identificación del lote

9.7.1 La identificación del lote deberá estar en conformidad con la sección 4.6.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

9.8 Marcado de la fecha

9.8.1 La fecha límite de utilización deberá declararse con indicación del día, mes y año en orden numérico no codificado, salvo en el caso de los productos con una durabilidad superior a los tres meses, para los cuales bastará indicar el mes y el año. El mes podrá indicarse con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En el caso de los productos que sólo requieran la declaración del mes y el año y cuya durabilidad se prolongue hasta el final de un año dado, se podrá utilizar la expresión "final de (indicar el año)".

9.9 Instrucciones para la conservación

9.9.1 En envase cerrado

Se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

9.9.2 Envase abierto

En la etiqueta se incluirán las instrucciones para la conservación del producto después de haberse abierto el envase para asegurar que en esas condiciones el alimento mantenga su inocuidad y valor nutritivo. En caso de que el alimento no pueda conservarse después de haberse abierto el envase o no pueda conservarse en el envase original después de su apertura, la etiqueta deberá llevar la advertencia correspondiente.

9.10 Instrucciones sobre el modo de utilización

9.10.1 En la etiqueta se darán instrucciones sobre la preparación y el uso del alimento.

9.11 Disposiciones adicionales

9.11.1 Declaración de propiedades
(Por elaborar).

9.11.2 Material de referencia

En la etiqueta se podrá incluir información sobre referencias científicas, fuentes de información para consejos dietéticos e información sobre como abastecerse del producto.

APENDICE XPROYECTO DE NORMA PARA EL ETIQUETADO Y LA DECLARACION DE
PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS PARA FINES MEDICINALES ESPECIALES

(En el Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al etiquetado y la declaración de propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales que se describen en la Sección 3 de este documento. No se refiere al etiquetado ni a la declaración de propiedades de:

- los alimentos convencionales
- los alimentos protegidos por otras normas del Codex
- [- las fórmulas nutricionalmente completas.]

2. DEFINICIONES

Se entiende por "Alimentos para Fines Medicinales Especiales" un grupo de alimentos para fines dietéticos especiales, elaborados o formulados especialmente para dietas de pacientes con: una(s) enfermedad(es), trastorno(s) o condición(es) médicas específicas (incluida la malnutrición) y que se presentan como tales. Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales se distinguen de los otros alimentos para regímenes especiales por el requisito de que se utilicen bajo supervisión médica.

3. PRINCIPIOS GENERALES

Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales no deberán describirse ni presentarse en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto. Las etiquetas, los folletos de instrucciones adjuntos y otras formas de etiquetado y material publicitario de todos los tipos de alimentos para fines medicinales especiales, deberán proporcionar suficientes datos sobre la naturaleza y la finalidad del alimento, así como instrucciones detalladas para su uso y las precauciones que deban adoptarse. La información deberá presentarse en un formato adecuado para la persona a la que está destinada.

4. ETIQUETADO

4.1 Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales se etiquetarán de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales (CODEX STAN... -1985) 1/ excepto en lo que respecta a:

- a) Las secciones 4.3, 5.1, 5.2.2, 5.2.3 y 6 de la Norma General no se refieren al Etiquetado de Alimentos para Fines Medicinales Especiales; y
- b) Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

1/ De ahora en adelante designada como "Norma General".

4.2 Etiquetado nutricional

Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales llevarán un etiquetado nutricional completo, que cumplirá los siguientes requisitos:

4.2.1 El contenido de nutrientes se dará en forma numérica lo que, sin embargo, no excluirá otros tipos adicionales de presentación.

4.2.2 La información sobre el valor energético se expresará en KJ o Kcal por 100 g o por 100 ml o por paquete si éste contiene una única porción.

4.2.3 La información sobre las cantidades de proteínas, carbohidratos y grasas del alimento se expresarán en g por 100 g o por 100 ml o por paquete, si éste contiene una única porción. La información sobre las cantidades de aminoácidos esenciales y no esenciales y/o ácidos grasos esenciales pueden expresarse igualmente en unidades métricas, cuando proceda.

4.2.4 La información sobre las cantidades de vitaminas y minerales esenciales se expresarán en unidades métricas o en unidades internacionales, según proceda, por 100 g o por 100 ml o por paquete si éste contiene una única porción.

4.2.5 Siempre que corresponda, se dará información sobre la osmolalidad u osmolaridad y sobre el equilibrio ácido-base.

4.2.6 Además, podrá expresarse la cantidad de nutrientes en porcentajes de las normas recomendadas internacionalmente aceptables, sobre la cantidad diaria necesaria de nutrientes.

4.2.7 En aquellos países donde se utilicen normalmente tamaños de ración, podrá darse la información que figura en las secciones 4.3.2 a 4.3.4 sólo por ración, como las cantidades de la etiqueta, o por porción siempre que figure el número de raciones o porciones contenidas en el paquete.

4.3 El etiquetado de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales incluirá los siguientes datos:

4.3.1 La declaración "Para el tratamiento dietético de ..." ya sea cerca del nombre del producto indicando en el espacio en blanco la(s) enfermedad(es), trastorno(s) o condición(es) médica(s) a las que el producto está destinado y para las que se conoce su idoneidad, o en el etiquetado que acompaña al producto.

4.3.2 La declaración "UTILIZAR SOLAMENTE BAJO SUPERVISION MEDICA", en negrita y en una zona destacada de la etiqueta, separada de cualquier otra información escrita, impresa o gráfica.

4.3.3 Una declaración adicional de advertencia claramente visible consistente en una declaración explicativa, en negrita, en una zona separada de cualquier otra información escrita, impresa o gráfica, en los casos en que:

- a) Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales constituyen un peligro para la salud, si son consumidos por personas no afectadas de la(s) enfermedad(es), trastorno(s), o condición(es) médica(s) a las que se destina el producto; o
- b) los Alimentos para Fines Medicinales Especiales puede perjudicar a la función reproductora, al desarrollo fetal o a la calidad o cantidad de la leche materna.

4.2.4 Una declaración completa relativa a las precauciones adecuadas, los efectos secundarios, las contraindicaciones y las interacciones entre el producto y los medicamentos, cuando proceda.]

4.2.5 Una declaración detallada de la razón del uso del producto y una descripción de las propiedades o características que determinan su idoneidad.]

4.2.6 Una declaración del (de los) nutriente(s) reducido(s) o suprimido(s) o del incremento del contenido de ciertas sustancias con respecto a una dieta normal y los motivos de dicha reducción, supresión o incremento.]

4.2.7 Una declaración que indique si el producto puede o no utilizarse como única fuente de nutrición.]

4.2.8 Las instrucciones adecuadas para la preparación, inclusive la necesidad de añadir otros ingredientes, cuando proceda, y el modo de empleo apropiado.]

4.2.9 Las instrucciones relativas a la alimentación, con inclusión de la forma de administración y el tamaño de las porciones, cuando corresponda.]

INFORME DE LA REUNION DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE METODOS DE ANALISIS
Y TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS

Este Grupo de Trabajo se reunió el 12 de enero de 1987 en Bonn-Bad Godesberg, en coincidencia con la decimoquinta reunión del CC/FSDU, bajo la presidencia del Prof. Dr. W. Krönert (República Federal de Alemania). En el Anexo I a este Apéndice se presenta la lista de participantes.

TOMA DE MUESTRAS

1. El Grupo de Trabajo fue informado por la Secretaría de la FAO de la solicitud del CC/MAS a los Comités de Productos del Codex en el sentido de que propusieran planes de toma de muestras en que se tuviesen en cuenta las instrucciones sobre procedimientos de toma de muestras contenidas en los documentos CX/MAS 86/3 y 86/8. El Grupo de Trabajo dio las gracias al delegado del Reino Unido, Dr. Meech, por haber aceptado examinar la información y las observaciones de los gobiernos y por preparar un documento sobre toma de muestras para la próxima reunión del Grupo de Trabajo. Se solicitó de todas las delegaciones del CC/FSDU que enviaran las informaciones concernientes a la toma de muestras al Dr. Meech.

EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS

2. El Grupo de Trabajo dispuso de los documentos ALINORM 85/26, Anexo II al Apéndice XI; CX/FSDU 87/3 y CX/FSDU 87/3-Add. 1, y de la carta del Presidente del Grupo de Trabajo, fechada en julio de 1986. El Grupo de Trabajo quedó informado también del documento CX/MAS 87/10-Parte I, en que expone el estado actual del refrendo de los métodos de análisis incluidos en las normas del Codex.

3. El Grupo de Trabajo decidió pedir al Comité que retirase el refrendo de los métodos de análisis que se enumeran a continuación. El examen ha revelado que estos métodos se habían estudiado sólo en colaboración para productos alimenticios diferentes de los incluidos en las normas del Codex. Se consideraba esencial que los métodos del Codex se estudiaran en relación con los productos a los cuales se destinaban.

<u>Punto del Anexo II</u> <u>al Apéndice XI,</u> <u>ALINORM 85/26</u>	<u>Disposición</u>	<u>Norma</u>
1.1	Contenido de sílice	CODEX STAN 53-1981
1.2	Contenido de yodo	"
3.3	Contenido de calcio	"
3.4	Contenido de magnesio	"
3.5	Contenido de amonio	"
3.6	Contenido de fósforo	"
3.13	Cobre, manganeso, cinc, magnesio	CODEX STAN 72/74-1981
3.14	Hierro	"
2.2	Calcio	"
2.3	Sodio, potasio	"

Para la determinación de calcio, sodio y potasio (puntos 2.2 y 2.3), los métodos actuales habrán de ser reemplazados por el método FIL 119/1984 propuesto y clasificado como método del Tipo II. En cuanto a las otras normas para alimentos para lactantes y niños (CODEX STAN 73 y 74-1981) tendrán que seleccionarse métodos apropiados.

4. Para la determinación de los criterios enumerados en 3.13 y 3.14 (cobre, manganeso, cinc, magnesio, hierro en alimentos para lactantes), el Grupo de Trabajo propuso el método de la AOAC, AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296, como método del Tipo III para fórmulas para niños de pecho solamente. La razón para que este método no se propusiera como método de referencia (Tipo II) era que este método altamente sofisticado no puede realizarse en todas partes. No existe ningún otro método que pudiera proponerse como método del Tipo II. Se solicitó de los gobiernos que propusiesen métodos apropiados más sencillos para examinarlos como posibles métodos de referencia.

5. El Grupo de Trabajo confirmó la necesidad de clasificar como método del Tipo I los factores de conversión del nitrógeno en proteína de acuerdo con las diferentes fuentes, pero en dejar el actual método de Kjeldahl como método del Tipo II. La Delegación de Estados Unidos propuso la adopción de los factores indicados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición. El Grupo de Trabajo tomó nota de que la cuestión de si la determinación de la proteína debe ser un método del Tipo I o una combinación de métodos del Tipo I y del Tipo II, será examinada por el CC/MAS, y manifestó el deseo de ser informado de la evolución de la cuestión.

6. El Grupo de Trabajo tomó nota de que la FDA y el IFC estudian actualmente un método para la determinación de la colina en las fórmulas para niños de pecho. Se solicitó de los gobiernos y de los organismos internacionales que proporcionen métodos apropiados para determinar la colina en las fórmulas para niños de pecho y en los sucedáneos de la sal.

7. El Grupo tomó nota de que existen métodos adecuados para la determinación del linoleato. Se pidió al Representante de la AOAC que comprobase si el método de la AOAC es idéntico al de la UIQPA y que informase consiguientemente al Presidente del Grupo de Trabajo.

8. El Grupo de Trabajo consideró de nuevo la cuestión de la necesidad de métodos de análisis para la determinación de la fibra bruta con respecto al cálculo de la energía en los alimentos para niños de pecho. El Grupo opinaba que es preciso el asesoramiento de nutricionistas para poner en claro qué es lo que hay que medir exactamente en relación con los "carbohidratos disponibles" y también en relación con la "fibra alimentaria".

9. En Estados Unidos se han desarrollado métodos para la determinación de la vitamina K₁, la biotina y el yodo en las fórmulas para niños de pecho y en los alimentos envasados para niños de pecho. Las delegaciones expresaron la necesidad de que se las informase de si existe la posibilidad de participar en estudios realizados en colaboración. El Representante de la AOAC manifestó que es difícil obtener información acerca de los estudios hechos en colaboración planificados nacionalmente. Se invitó a los gobiernos y a los organismos internacionales a que informen a la Secretaría sobre tales estudios, de forma que el anuncio pueda

incluirse en el "Referee" (AOAC) o en el "Food Laboratory News Letter" sueco. El Representante de la AOAC informó también al Grupo de que los resultados de ensayos efectuados en colaboración pueden publicarse gratuitamente en la "Journal" de la AOAC.

10. El Grupo de Trabajo tomó nota de que los métodos para determinar el sodio y el potasio en los sucedáneos de la sal y en los alimentos pobres en sodio requieren un estudio más detenido basado en la información que han de proporcionar Estados Unidos y la AOAC. El anterior refrendo temporal dejó de ser vigente.

11. La Delegación de los Países Bajos informó al Grupo de Trabajo de que se ha ensayado un método para determinar la gliadina realizado en colaboración y que ya es operativo. El Grupo de Trabajo tomó nota de que este método podría utilizarse para generar información sobre la base de la cual se podría formular una disposición para incluirla en la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten.

12. El Grupo de Trabajo se mostró de acuerdo con que el método incluido en el documento de los Países Bajos se distribuyese durante la reunión y con que pudiera ser conveniente que la AOAC publicase los resultados del ensayo hecho en colaboración. Se invitó al CC/FSDU a que considerase la evolución de este asunto.

13. Se solicitó de la Secretaría que se asegure de que las referencias a los métodos adoptados se cambian por las más recientes, cuando los métodos sean idénticos a los incluidos originariamente en las normas.

14. El Grupo de Trabajo se mostró de acuerdo también con la clasificación de los métodos adoptados por el CC/FSDU (esto es, en Tipo I, II, III etc.). La lista revisada de los métodos de análisis se presenta en el Anexo II al informe del Grupo de Trabajo.

REUNION DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE METODOS DE
ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

LISTA DE PARTICIPANTES

<u>NOMBRE</u>	<u>Países</u>
Joginder G. Chopra M.D.	Estados Unidos
Rudolph M. Tomarelli	Estados Unidos
J.A. Boerma	Países Bajos
M.V. Meech	Reino Unido
Pierre Rossier	Suiza
Kim Myong Guk	Rep.Pop.Dem.de Corea
Kim Duk Hi	Rep.Pop.Dem.de Corea
Cho Du Hyong	Rep.Pop.Dem.de Corea
Ruth English	Australia
A.M.M. Abdellatif	Países Bajos
E. Rabe	ICC
Margreet Lauwaars	AOAC

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LISTAS DE REFERENCIA
PARA SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS EN ALIMENTOS
PARA NIÑOS DE PECHO Y DE CORTA EDAD

El Grupo de Trabajo se reunió el 12 de enero de 1987 en Bonn-Bad Godesberg en coincidencia con la decimoquinta reunión del CC/FSDU, bajo la presidencia del DR. R.W. Weik (Estados Unidos). El Apéndice X de ALINORM 85/26 sirvió de base para las deliberaciones.

Mandato del Grupo de Trabajo

Respecto del mandato expuesto en el párrafo 140 de ALINORM 85/26, el Grupo de Trabajo desearía limitar su mandato a "Listas de Referencia para Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos". De esta manera se establece una distinción clara entre nutrientes por un lado y aditivos por otro.

Además, el grupo de Trabajo opinaba que en tanto su labor se limite a las "Listas de Referencia para Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos" podrá trabajar autónomamente, es decir, sin refrendo del CC/FA.

El Grupo de Trabajo quisiera saber si la Reunión Plenaria adoptaría estas propuestas.

Procedimiento propuesto

El Grupo de Trabajo propone a la Reunión Plenaria el siguiente procedimiento oficioso para incluir las sales minerales y los compuestos vitamínicos en las listas de referencia:

- Trámite 1 - Los gobiernos y los organismos internacionales interesados pueden pedir al Grupo de Trabajo que, sin justificación alguna, incluya las sales minerales y/o compuestos vitamínicos en la lista de Sales Minerales Propuestas y/o Lista Propuesta de Compuestos Vitamínicos.
- Trámite 2 - El proponente deberá dar una justificación completa, considerando, en el caso de las Sales Minerales, los Criterios enumerados en ALINORM 85/26, Apéndice X, Sección B (i) (a) a (d), y, en el caso de los Compuestos Vitamínicos, los criterios enumerados en la Sección D (i) (a) a (d).
- Trámite 3 - Las justificaciones deberán remitirse al Presidente del Grupo de Trabajo, quien las distribuirá entre los miembros del Grupo para su examen.
- Trámite 4 - Aprobación por el Grupo de Trabajo.
- Trámite 5 - Aprobación por la Reunión Plenaria.
- Trámite 6 - Aprobación por la Comisión del Codex.
- Trámite 7 - Inclusión de la Sal o Sales Minerales propuestas y/o del Compuesto o Compuestos Vitamínicos en la Lista o las Listas de Referencia.

Cambios propuestos en los Criterios para Enmendar las Listas de Referencia para Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos (ALINORM 85/26, Apéndice X, Sección B i) a) y Sección D i) a))

El Grupo de Trabajo consideró detalladamente las Secciones B 1) a) y D 1) a), y observó que el empleo de la frase "tecnológicas y/o" es susceptible de interpretación errónea, porque la finalidad básica de los Criterios es requerir que las Sales Minerales y los Compuestos Vitamínicos sean fuentes de nutrientes esenciales. El Grupo de Trabajo notó también que existía la necesidad de incluir el concepto de inocuidad en los Criterios, y reconoció la conveniencia de indicar que los compuestos son técnicamente apropiados para los fines a que se destinan. Por consiguiente, el Grupo de Trabajo propone que:

Las subsecciones 1) a) de las Secciones B y D se sustituyan con lo siguiente:

1) solamente podrán añadirse (sales minerales), (compuestos vitamínicos) a las Listas de Referencia si:

a) se sabe que son inocuos y apropiados como fuentes de nutrientes.

Se solicitó de la Secretaría que investigase la posibilidad de fundir en una sola las dos secciones y añadir el texto revisado a la versión final de este informe.

Justificaciones proporcionadas por los Países Bajos sobre el empleo de algunas sales minerales

En una carta de agosto de 1985, la Delegación de los Países Bajos exponía la justificación completa del empleo de las siguientes sales minerales:

Gluconato de magnesio
Gluconato de manganeso
Gluconato de cinc
Yodato de potasio

El Dr. Weik, de conformidad con el procedimiento arriba descrito, distribuirá estas justificaciones entre los miembros del Grupo de Trabajo.

Propuesta de otro modo de enumerar en la Lista de Referencia las sales minerales permitidas

La Delegación de los Países Bajos propuso enumerar las sales minerales permitidas en un bloque-diagrama en que se sitúen en un lado los aniones y en el otro los cationes. El Grupo de Trabajo opinaba que tal bloque-diagrama no podría reemplazar la lista de referencia, dado que esta lista contiene más información. No obstante, el mencionado bloque-diagrama podría ser útil como información adicional.

Se pidió a la Delegación de los Países Bajos que elaborase bloques-diagramas para la Norma para Niños de Pecho, la Norma para Alimentos Envasados para Niños de Pecho, la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad y el Proyecto de Norma para Preparados Complementarios.

Enmiendas propuestas a determinadas disposiciones contenidas en las normas del Codex para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (en el Trámite 5) (ALINORM 85/26, Apéndice IX)

La decimocuarta reunión del CC/FSDU (párr. 140 de ALINORM 85/26) había pedido al Grupo de Trabajo que estudiase las enmiendas arriba propuestas. El Grupo de Trabajo desearía aconsejar a la Reunión Plenaria que tomase las resoluciones siguientes:

A. Levaduras

Aceptar la inclusión del carbonato de amonio y del hidrogencarbonato de amonio limitados por las buenas prácticas de fabricación como levaduras en la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad.

B. Definición de Niños de Corta Edad

La enmienda ha sido aceptada ya por la Comisión del Codex en el Trámite 8.

C. Goma guar

Aceptar la inclusión de la goma guar, a la dosis máxima de 0,2 g/100 g de producto listo para el consumo, como espesante en la Norma del Codex para Alimentos Envasados para Niños de Pecho.

D. Dosis máximas para el contenido de vitamina D

Aceptar el incremento de la dosis máxima permitida de vitamina D hasta 100 UI/100 kcal ó 25 UI/100 kJ en las Fórmulas para Niños de Pecho.

Se sometieron a la consideración de la Reunión Plenaria las siguientes observaciones:

Todas las delegaciones del Grupo de Trabajo convinieron en aumentar la dosis máxima permitida de vitamina D en las Fórmulas para Niños de Pecho hasta 100 UI/100 kcal. Sin embargo, las delegaciones de Países Bajos, Canadá y Estados Unidos eran favorables al incremento del límite superior de vitamina D incluso hasta 120 UI/100 kcal. La Delegación de los Países Bajos se ofreció a preparar una justificación de este último incremento, que se examinará en la próxima reunión del Grupo de Trabajo.

LISTA DE PARTICIPANTES

Ms. M.C. Cheney	Canadá
Ms. B. Dix	Secretaría del Codex
Mr. A.L. Forbes	Estados Unidos
Mr. J.G. Franklin	Reino Unido
Mr. R. Grossklaus	República Federal de Alemania
Mr. R.A. Hendey	Reino Unido
Mr. K. Morita	Japón
Mr. N. Hosoya	Japón
Mr. H. Takeuchi	Japón
Mr. G. Huschke	Suiza
Mr. H.P. Joos	Suiza
Mr. P. Lackenby	Reino Unido
Mr. J. Rey	Francia
Mr. N. Snow	Australia
Mr. B.F. van Woelderen	Países Bajos

LISTAS DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMINICOS
PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y DE CORTA EDAD

1. Las listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Alimentos para Niños de Pecho y de Corta Edad aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius se incluyen en el Volumen IX del Codex Alimentarius.

Propuestas de enmienda de las Listas de Referencia

2. La decimoquinta reunión del CC/FSDU acordó el siguiente procedimiento oficioso para la enmienda de las Listas de Referencia arriba mencionadas:

Trámite 1 - Los gobiernos y los organismos internacionales interesados piden al Grupo Especial de Trabajo del CC/FSDU sobre las Listas de Referencia que incluya sus enmiendas propuestas en la Lista o según proceda. En este punto no se requiere ninguna información de apoyo.

Trámite 2 - Sin embargo, con el fin de que el Grupo Especial de Trabajo del CC/FSDU sobre las Listas de Referencia pueda examinar las enmiendas propuestas, se deberá facilitar al Presidente del Grupo de Trabajo todo el material informativo de apoyo posible de conformidad con los Criterios que se exponen más adelante.

Trámite 3 - El Presidente del Grupo Especial de Trabajo del CC/FSDU sobre las Listas de Referencia distribuye el material informativo de apoyo a los miembros del Grupo de Trabajo que se convoca cuando surge la necesidad.

Trámite 4 - Examen, y recomendación a la Plenaria, de las enmiendas propuestas por el Grupo Especial de Trabajo del CC/FSDU sobre las Listas de Referencia.

Trámite 5 - Examen, aprobación y sometimiento a la consideración de la Comisión del Codex Alimentarius de las enmiendas propuestas por el CC/FSDU.

Trámite 6 - Examen y aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius de las enmiendas propuestas.

Trámite 7 - Publicación, en las Listas de Referencia (Volumen IX del Codex Alimentarius), de las enmiendas aprobadas.

Criterios para enmendar las Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Alimentos para Niños de Pecho y de Corta Edad

1) Solamente podrán añadirse sales minerales y compuestos vitamínicos a las Listas de Referencia si:

a) se sabe que son inocuos y apropiados como fuentes de nutrientes;

- b) el anión (o los ácidos de que proviene el anión) es un aditivo aprobado y su uso no supera la IDA;
 - c) se ha demostrado mediante estudios apropiados en animales y/o niños de pecho que la vitamina está biológicamente disponible en el compuesto;
 - d) se han establecido requisitos de pureza para el compuesto vitamínico en una especificación internacionalmente reconocida.
- ii) Las sales minerales y los compuestos vitamínicos se suprimirán de la lista si se descubre que ya no satisfacen los criterios anteriores o si no hay pruebas de que se los sigue utilizando comercialmente.

SALES MINERALES PROPUESTAS PARA SU INCLUSION EN LA LISTA DE REFERENCIA
DE SALES MINERALES PARA ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO
Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Se han propuesto las siguientes sustancias para que se incluyan en la Lista de referencia de sales minerales para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. Tales sustancias no han sido incluidas debido a la falta de datos que satisfagan los criterios expuestos más arriba:

Fuente	Sales	Utilización en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad
Calcio (Ca)	Gluconato de calcio Malato de calcio Tartrato de calcio	Fórmulas para niños de pecho, alimentos elaborados a base de cereales
Magnesio (Mg)	Acetato de magnesio Gluconato de magnesio	
Hierro (Fe)	Ascorbato ferroso Glucuronato ferroso Glicerofosfato ferroso <u>1/</u> Fosfato ferroso Sacarato ferroso Lactato férrico <u>2/</u> Tartrato férrico	Productos horneados, fórmulas de complementación de proteínas
Cobre (Cu)	Acetato cúprico Complejo lisina/cobre	
Yodo (I)	Yodostearato de calcio Yoduro de sodio <u>1/</u>	

1/ Utilizado en estudios de alimentación de animales.

2/ No permitido en las fórmulas en polvo, los cereales o los alimentos para niños de pecho.

Fuente	Sales	Utilización en alimentos para niños de pecho y niños de corta edad
Zinc (Zn)	Yodato de potasio Lactato de zinc Gluconato de zinc	
Manganeso (Mn)	Lactato de manganeso Gluconato de manganeso	
Sodio (Na)	Glucuronato de sodio Glicerofosfato de sodio Malato de sodio	
Potasio (K)	Ascorbato de potasio Glucuronato de potasio Malato de potasio	
Cloro (Cl)	Cloruro de zinc <u>1/</u>	

COMPUESTOS VITAMINICOS PROPUESTOS PARA SU INCLUSION EN LA LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS VITAMINICOS PARA ALIMENTOS DE NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Se ha propuesto incluir las siguientes sustancias en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para alimentos de niños de pecho y niños de corta edad. No han sido incluidas debido a la falta de datos que satisfagan los criterios expuestos más arriba.

Vitamina	Compuesto vitamínico	Requisitos de pureza
Provitamina A	Beta-apo-8'-carotenol Alcohol de vitamina A	FAO/OMS USP, FCC
Vitamina B ₂	Tetrabutirato de riboflavina	JSFA
Vitamina B ₆	Piridoxal 5'-fosfato Dipalmitato de piridoxina	
Acido pantoténico	Pantotenato de sodio	
Vitamina C	Ascorbato de potasio Estearato de ascorbilo	JSFA
Colina	Hidrogencitrato de colina	

1/ Utilizado en estudios de alimentación de animales.

[CX/FSDU 87/5-Add.2]
Revisado

JUSTIFICACION TECNICA DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
CONTENIDAS EN EL PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS
(en el Trámite 8)

INTRODUCCION

La 14ª reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (CCFSDU), celebrada del 24 de enero al 19 de febrero de 1985, revisó la lista de aditivos alimentarios permitidos para uso en el Proyecto de Norma para Preparados Complementarios. De acuerdo con las directrices del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el CCFSDU acordó preparar un documento para el CCFA en que se justificase el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos complementarios. La labor de recibir información de los gobiernos de los Estados Miembros del CCFSDU y de preparar el documento sobre la justificación técnica se asignó a la Delegación de Estados Unidos (EE.UU.). La Delegación de EE.UU. preparó un documento sobre la justificación técnica (documento que lleva la signatura CX/FA 85/10-Parte I, Anexo II) que se presentó a la decimoctava reunión del CCFA, la cual preguntó cuál era el estado de este documento en vista de que el CCFSDU no se había reunido desde la preparación del documento y no podía haberlo sancionado. El CCFSDU presenta esta justificación técnica de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Proyecto de Norma para Preparados Complementarios 1/ (en el Trámite 8) para que sea examinado por el CCFA en su 19ª reunión.

AMBITO DE APLICACION DEL PROYECTO DE NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS

Los preparados complementarios son alimentos normales pulverizados destinados a ser empleados para que los lactantes abandonen estos preparados y pasen a consumir alimentos normales. Los preparados complementarios se preparan con alimentos ricos en proteínas, tales como leches o proteínas vegetales, pulverizados hasta que tengan una consistencia apropiada para administrarlos a lactantes a partir del sexto mes de edad. Según las tradiciones culturales de las diferentes naciones, el período de destete puede comenzar a partir de los 4-6 meses, y por esta razón la norma se aplica también a los niños de corta edad que no han superado lo 2 años. Además, no todas las naciones tienen alimentos para el destete como los que se describen en el proyecto de norma, porque sus tradiciones culturales comprenden un corto período de destete que va desde la leche materna o la formula para niños de pecho hasta los alimentos normales sin el empleo de alimentos comerciales para el destete.

El CCFSDU ha elaborado normas para otros dos alimentos para el destete: Alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad, las cuales son ambas Normas del Codex (en el Trámite 9). El Proyecto de Norma para Preparados Complementarios tiene por finalidad reglamentar el complemento de la alimentación con otros alimentos para el destete, como los incluidos en las Normas del Codex y los incluidos en el Proyecto de Directrices Propuesto para el Desarrollo de Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Más Edad y Niños de Menor Edad. Aunque los Preparados Complementarios tienen el aspecto de una "fórmula para niños de pecho para niños de

1/ Obsérvese que el título del Proyecto de Norma ha sido enmendado en la 15ª reunión del CCFSDU por el de: "Proyecto de Norma para Preparados Complementarios".

más edad", no se pretende que los Preparados Complementarios sean un complemento alimenticio total, pues son fórmulas para niños de pecho, que constituyen la única fuente de nutrientes para estos niños. Además, los Preparados Complementarios se destinan a su uso como una parte líquida de la ración de destete y son alimentos primordialmente normales, como los que ingieren los adultos, pulverizados hasta que tengan una consistencia tal que puedan ingerirlos los lactantes de más edad.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN EL PROYECTO DE NORMA

Como los preparados complementarios son alimentos normales pulverizados hasta darles una consistencia apropiada para que los puedan ingerir los lactantes de más edad, muchos de los aditivos alimentarios que se indican en la norma son necesarios para el mismo efecto funcional que se requiere en los alimentos normales. Dado que los preparados complementarios se destinan al uso en el destete, se pueden emplear aditivos alimentarios para conseguir la consistencia necesaria para la alimentación de lactantes o para obtener los sabores, o para obtener la estabilidad en almacenamiento necesaria para los alimentos normales.

La mayoría de los aditivos alimentarios que se requieren para los preparados complementarios están actualmente permitidos en otra Norma del Codex para Niños de Pecho o Niños de Corta Edad y todos los aditivos alimentarios están permitidos en al menos una Norma del Codex. Los aditivos alimentarios requeridos para los preparados complementarios que se permiten en otra Norma del Codex para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad fueron sometidos ya a una rigurosa evaluación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su décima reunión. Inmediatamente antes de la décima reunión del CCFA, se reunió un Grupo Especial de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios del CCFSU para examinar las justificaciones técnicas presentadas por los gobiernos de los Estados Miembros para los aditivos alimentarios en tres proyectos de norma para alimentos para niños de pecho: Fórmula para Niños de Pecho, Alimentos Envasados para Niños de Pecho y alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad. Este Grupo de Trabajo incluía participantes no sólo del CCFSU, sino también del CCFA, y el ámbito de aplicación del Grupo de Trabajo comprendía no sólo el estudio de la necesidad técnica del empleo de cada aditivo, sino también la ingestión estimada de cada aditivo según el peso corporal de los lactantes en relación con la evaluación del JECFA. Además, el Grupo de Trabajo determinó la necesidad técnica a la luz de las recomendaciones de la 15ª reunión del JECFA; el cual llegó a la conclusión, mediante la adopción de un informe de una Reunión Especial Conjunta FAO/OMS sobre Aditivos en Alimentos para Lactantes (14-16 de junio de 1971), de que "... Los alimentos para niños de pecho deben prepararse sin aditivos alimentarios, siempre que sea posible. Cuando en los alimentos para niños de pecho sea necesario el uso de un aditivo alimentario, se deberá tener gran cuidado tanto acerca de la elección del aditivo como respecto de su dosis de empleo." Por consiguiente, la décima reunión del CCFA evaluó explícitamente todas las consideraciones de orden técnico y de orden sanitario para cada uno de los aditivos enumerados en las actuales Normas del Codex para Fórmula para Niños de Pecho, Alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad. Por lo tanto, nuestra justificación técnica describirá la necesidad general para cada clase de aditivos y comparará el uso en los Preparados Complementarios con otros usos autorizados por el Codex para cada aditivo en alimentos para niños de pecho.

ESPESTANTES

Los espesantes son necesarios para obtener una textura apropiada para la alimentación de los niños de pecho. La adición de espesantes da a los preparados complementarios líquidos más homogeneidad en su permanencia en almacén, ayuda a mantener la viscosidad apropiada y a retardar la sedimentación, y permite que el líquido fluya libremente por la tetina de los biberones. La omisión de espesantes en un preparado complementario puede traducirse bien en un producto demasiado espeso y que se gelifique, o bien en un producto demasiado fluido - lo cual ocasionará sedimentación y separación de la grasa. En ambos casos, el alimento líquido sin espesante o espesantes sería insatisfactorio para su uso en la alimentación de niños de pecho.

La lista de espesantes representa los aditivos alimentarios alternativos que pueden emplearse. En cualquier marca específica de preparados complementarios se suele usar únicamente un espesante, o si hubiera que usar una combinación de espesantes, las dosis de adición de los mismos serían tales que la dosis total de espesante no excediera una dosis práctica autolimitativa reflejada por las dosis máximas respectivas del Codex para cada espesante.

En los preparados complementarios se permite el uso de las dos gomas de semillas, la goma guar y la goma de algarrobo, hasta las mismas dosis máximas del Codex requeridas para los Preparados Complementarios.

De los cuatro almidones modificados, los cuatro están permitidos en los Alimentos Envasados para Niños de Pecho hasta una dosis máxima del Codex de 6 g por 100 g (mientras que para los Preparados Complementarios se permiten 2,5 g/100 ml) y tres de los cuatro se permiten en la Fórmula para Niños de Pecho a las mismas dosis máximas del Codex requeridas para los Preparados Complementarios.

La carragenina está permitida en la Fórmula para Niños de Pecho hasta la misma dosis máxima del Codex requerida para los preparados Complementarios.

Las pectinas se permiten en los Alimentos Envasados para Niños de Pecho a la misma dosis máxima del Codex requerida para los Preparados Complementarios.

EMULSIONANTES

Los emulsionantes son necesarios para la pulverización efectiva de los alimentos que contienen lípidos y para la estabilización de la mezcla pulverizada respecto de la separación en capas insolubles. Los emulsionantes contribuyen con los espesantes a la preparación de alimentos homogéneos adecuados para administrarlos por medio de una tetina. La homogenización apropiada es también necesaria para que se pueda conseguir el calentamiento uniforme durante la esterilización. En las Normas del Codex para Fórmula para Niños de Pecho, alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad se permite tanto la lecitina como los mono- y di-glicéridos a dosis máximas iguales o mayores que las requeridas para los Preparados Complementarios.

REGULADORES DEL pH

Algunas de las fuentes de proteínas utilizadas para producir Preparados Complementarios se obtienen por aislamiento a partir de alimentos, o pueden ser el resultado de la hidrólisis de proteínas. Por ello, el pH de la sustancia proteínica puede que tenga que ser ajustado para que los niños de pecho puedan ingerirla. El uso de un regulador inapropiado del pH podría ocasionar la pérdida de nutrientes o la coagulación de las proteínas. La lista de reguladores del pH de uso posible se ha confeccionado cuidadosamente para minimizar la pérdida de nutrientes y optimizar la digestibilidad de las proteínas. Todos los reguladores del pH requeridos para los Preparados Complementarios están permitidos actualmente en la Norma del Codex para la Fórmula para Niños de Pecho.

ANTIOXIDANTES

Como algunos Preparados Complementarios se obtienen a base de leche y contienen los lípidos normalmente presentes en la leche, se necesitan antioxidantes para proteger tales productos contra los cambios de índole oxidativa. Estos cambios pueden traducirse en la reducción del valor nutritivo así como en el enranciamiento de las grasas. Los tocoferoles y los ascorbatos pueden utilizarse juntos como aditivos, a dosis inferiores a las dosis máximas del Codex, para obtener un efecto antioxidante sinérgico. Los concentrados de mezclas de tocoferoles y el palmitado de L-ascorbilo están permitidos en las Normas del Codex para Fórmulas para Niños de Pecho, Fórmulas Envasadas, Alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho a Dosis máximas iguales o mayores que las requeridas para los Preparados Complementarios. El alfa-tocoferol, el ácido L-ascórbico y el L-ascorbato de sodio se permiten en las Normas del Codex para otros alimentos para el destete: Alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho a dosis máximas superiores a las requeridas para los Preparados Complementarios. El ascorbato de calcio no aparece en ninguna lista de ninguna Norma del Codex para alimentos para niños de pecho, pero se le permite en la Norma del Codex para Sopas y Caldos. Además, no debe producirse ningún efecto significativo sobre la salud cuando el ascorbato de calcio sustituye a otro ascorbato aditivo a la baja dosis máxima del Codex de 5 mg (como ácido ascórbico) por 100 ml del Preparado Complementario.

AROMATIZANTES

En el refrendo de los aromatizantes para alimentos para niños de pecho por la décima reunión del CCFA, se observó que ciertos alimentos envasados para niños de pecho y alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho no tienen, después de la elaboración inicial, propiedades organolépticas aceptables. Los aromatizantes a base de vanillina se consideraron necesarios para mejorar la aceptabilidad de determinados alimentos para niños de pecho hasta el punto de que la nutrición general de los niños de pecho de más edad y los niños de corta edad se promovería mediante el aumento de la ingestión de alimento. Las actuales Normas del Codex para Alimentos Envasados para Niños de Pecho y Alimentos Elaborados a base de Cereales permiten el uso del extracto de vainilla a las dosis de las BPF y permiten la etil-vanillina y la vanillina a dosis que no excedan de 7 mg/100 g, en comparación con el límite propuesto de 5 mg/100 ml en el proyecto de norma para Preparados Complementarios.

La disposición referente a los extractos naturales de fruta no tiene analogía alguna en las actuales normas del Codex para alimentos para niños de pecho. La décima reunión del CCFA examinó una disposición para "Aromatizantes Naturales" en los proyectos de normas para alimentos envasados para niños de pecho y alimentos a base de cereales, sin embargo, esta disposición no fue sancionada debido a que los "Aromatizantes Naturales" no tenían por aquel entonces (1975) un ámbito de aplicación definido. Desde aquella fecha se ha elaborado un buen número de Normas del Codex con disposiciones relativas al empleo de aromatizantes naturales en alimentos normales. El CCFSU observa que el proyecto de norma para Preparados Complementarios limita los aromatizantes naturales a los Extractos Naturales de Fruta. La necesidad técnica del uso de tales extractos de fruta se basa en la misma razón que la del uso de aromatizantes de vanillina, esto es, mejorar la calidad organoléptica de ciertos alimentos y promover con ello la nutrición de los lactantes al destete. Dado que los preparados complementarios se utilizarán en el período de destete, los lactantes de más edad y los niños de corta edad ingerirán indudablemente las mismas sustancias presentes por naturaleza en los Extractos Naturales de Fruta al ingerir frutas frescas y zumos de fruta.

CONSIDERACIONES NUTRICIONALES Y LA LABOR FUTURA DE LA
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Documento de debate preparado por el Reino Unido

Antecedentes

1. En su 16º período de sesiones, celebrado en 1985, la Comisión del Codex Alimentarius examinó en detalle su futuro programa de trabajo (1). Se observó que, en la elección de su dieta, las personas, tanto de países desarrollados como en desarrollo, daban cada vez mayor importancia a consideraciones nutricionales y que la Comisión tal vez debía examinar en qué grado podía contribuir a promover una mejor nutrición. Por consiguiente, se pidió a la delegación del Reino Unido que preparara un documento sobre cuya base el Comité del Codex sobre Principios Generales considerara la manera en que la Comisión podría desempeñar en el futuro un papel más importante en relación con los aspectos nutricionales de la labor del Codex.

Consideraciones nutricionales anteriores

2. El profesor R.J.L. Allen (2) preparó un estudio detallado sobre la nutrición y la labor de la Comisión del Codex Alimentarius antes de 1981, estudio que la Comisión examinó en su 14º período de sesiones. Las conclusiones del estudio son las siguientes:

- Las consideraciones nutricionales no se han descuidado en el programa del Codex. Los aspectos nutricionales y dietéticos son fundamentales en los trabajos sobre alimentos para regímenes especiales y etiquetado nutricional, a la vez que desempeñan una función importante en la elaboración de normas, como las relativas a los cereales y proteínas vegetales. En la labor general de la Comisión y de sus órganos auxiliares, muchas normas, en proyecto o existentes, contienen disposiciones nutricionales concretas que sirven, individual o colectivamente, para proteger la calidad nutricional del suministro de alimentos, vigilando la composición y descripción de los que entran en el comercio. El trabajo que actualmente la Comisión tiene en curso y ha programado hará aumentar la importancia de la nutrición en el programa del Codex.
- No hace falta ningún cambio radical en el alcance del programa del Codex ni en el mecanismo para la elaboración de las normas. No obstante, son convenientes ciertos cambios y la consolidación de determinados sectores de los trabajos de la Comisión y de sus órganos auxiliares, con vistas, sobre todo, a la nueva orientación del programa del Codex y, también, a la perspectiva de ocuparse con mayor inmediatez y detalle de los problemas nutricionales. Por estos motivos se hacen las siguientes recomendaciones:

- 1) El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales debería encargarse oficialmente de asesorar a la Comisión y a sus órganos auxiliares sobre los aspectos nutricionales de todas las normas alimentarias y de apoyar las disposiciones nutricionales de estas normas.
- 2) Debería cambiarse el mandato y el nombre del Comité, de acuerdo con sus nuevas funciones.
- 3) Debería continuar y ampliarse cuanto convenga el trabajo sobre las directrices para el enriquecimiento de los alimentos.
- 4) Debería considerarse la posibilidad de introducir en el sistema del Codex una disposición general para complementar las específicas con el fin de evitar representaciones falsas o equívocas en cuanto a la calidad nutricional o dietética de cualquier alimento.
- 5) Debería mantenerse la tendencia hacia la formulación de códigos de prácticas, directrices y otros documentos consultivos sobre asuntos nutricionales, además de las normas casi obligatorias.
- 6) Debería continuarse y ampliarse en lo posible la cooperación con otras dependencias de la FAO, la OMS y el sistema de las Naciones Unidas en lo referente a los aspectos nutricionales del programa del Codex.

Las normas alimentarias del Codex no son instrumentos aptos para la ejecución de políticas nutricionales encaminadas a mitigar los problemas nutricionales nacionales agudos o crónicos. Su aplicación tiene lugar mediante el establecimiento de una legislación alimentaria y de sistemas de vigilancia de los alimentos que unos 120 gobiernos han acordado. De esta forma las normas contribuyen a una nutrición sana, basada en alimentos cuya composición y calidad están bajo control. El modo mejor como la Comisión puede conseguir sus objetivos, especialmente en lo que respecta a las necesidades de los países en desarrollo, es mediante el fomento continuo del programa de normas alimentarias, con arreglo a las pautas actuales.

3. Tras haber examinado ese documento, en 1981, la Comisión sacó las siguientes conclusiones (3):

- i) La Comisión estimó que en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius no se habían descuidado las consideraciones de orden nutricional; por el contrario, el trabajo pasado y presente de la Comisión había tenido y continuaba teniendo repercusiones nutricionales importantes. Por lo tanto, no se precisaba ningún cambio radical en el programa de labores de la Comisión.
- ii) La Comisión estaba de acuerdo con la filosofía general y las recomendaciones del informe del consultor.
- iii) La Comisión convenía con el Comité Ejecutivo en que debía abandonarse la idea de una "norma general".
- iv) La Comisión se mostraba de acuerdo, en principio, con el nuevo mandato propuesto para el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, pero deseaba conocer el parecer del propio Comité sobre ello antes de que la Comisión lo decidiese en su 15º período de sesiones.
- v) El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales debería informar al próximo período de sesiones de la Comisión acerca de la medida en que podría asumir las más amplias obligaciones que se proponía encomendarle en el documento del consultor, y sobre cuál sería el período de tiempo viable para tratar de los trabajos dimanantes de las obligaciones adicionales propuestas.
- vi) El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales debería informar acerca de los métodos de actuación dentro del nuevo mandato propuesto.
- vii) La Comisión aprobó las recomendaciones referentes al apoyo continuado que habrían de prestar los servicios competentes de la FAO, la OMS y el Sistema de las Naciones Unidas en la esfera de la nutrición.
- viii) La Comisión estaba de acuerdo con las opiniones expuestas en los párrafos 51 y 52 del informe del consultor referentes al valor y las limitaciones de las normas alimentarias en relación con la política de nutrición.

- ix) La Secretaría debería consultar con el Gobierno hospedante (República Federal de Alemania) respecto a cualesquiera cuestiones orgánicas y administrativas que pudieran ser preciso examinar antes de la próxima reunión del Comité.
- x) La Comisión convenía en que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales no habría de ser un Comité de aprobación en su más amplio sentido. No se tenía la intención de que el Comité hubiese de analizar automáticamente toda norma o proyecto de norma. Sería cuestión de que cada Comité elaborase normas para decidir por sí si había de remitir alguna o todas sus normas al Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, asistido, si fuese necesario, por las directrices que pudiera formular el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales.

4. Conforme a lo convenido, el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales examinó esas conclusiones sobre la base de un documento preparado por un Consultor y titulado "Proposals for Approach by CCFSDU to Work on Nutritional Aspects in Codex Standards and Work" (4). El nuevo mandato del Comité, ratificado por la Comisión, es el siguiente:

- establecer directrices, principios generales y normas para los alimentos para regímenes especiales, por sí sólo o en colaboración con otros comités, y sancionar las disposiciones para fines dietéticos especiales que figuran en las normas sobre productos. Las normas deberán elaborarse con carácter mundial, excepto en los casos en que se determine que esto no es posible, en cuyo caso la norma deberá elaborarse con carácter regional o de grupo de países;
- estudiar los problemas nutricionales concretos que le asigne la Comisión;
- redactar disposiciones acerca de los aspectos nutricionales de todos los alimentos;
- asesorar a los comités del Codex sobre productos y asuntos generales en los aspectos nutricionales de las normas a su cargo y elaborar directrices para esta finalidad.

El nombre del Comité, sin embargo, no se ha cambiado. 1/

5. En 1985, el Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales examinó los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (es decir, para el enriquecimiento de los alimentos) (5) y propuso un Proyecto de Directrices para la Inclusión de Disposiciones sobre la Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias y Otros Textos del Codex, para uso de los comités del Codex (6). Esos instrumentos se hallan en el Trámite 8 (véase el Apéndice IV). El Comité también sigue elaborando normas o directrices para alimentos de bajo contenido energético y reducido contenido energético, sustitutivos de comidas, alimentos para fines medicinales, y alimentos para niños de pecho de más edad y niños de corta edad. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos también se ocupa de los aspectos nutricionales y ha completado ya la parte principal de sus Directrices para el Etiquetado Nutricional (7), adoptadas por la Comisión en 1985, en el Trámite 8 (8), con una reserva (véase el párrafo 8 infra).

1/ Nota: Véase el párr. 44 del Informe.

Consideraciones sobre el futuro

6. ¿Por qué, entonces, es necesario proseguir el trabajo nutricional? En primer lugar, el estudio de 1981 (1) se refería a las ventajas nutricionales que resultan únicamente de fijar normas mínimas de composición para un conjunto de alimentos. Esto ayuda a los productores de los países en desarrollo a asegurarse de la aceptación de sus productos en el comercio internacional pero, al mismo tiempo, puede acarrear desventajas a los consumidores de esos países si el mejorar la calidad lleva a aumentar los precios, con poca o ninguna mejora nutricional. Así, si las normas del Codex desalientan la utilización de grasas vegetales en el chocolate (9) o estipulan límites máximos de hidroximetilfurfural para la miel (10), tenderán a hacer aumentar los precios de los productos en cuestión y, por consiguiente, reducir el consumo de los mismos, especialmente por los pobres.

7. En segundo lugar, en los países desarrollados hay una preocupación creciente acerca del consumo excesivo de ciertos nutrientes, en particular azúcares, grasas y sodio. En consecuencia, la prescripción de límites mínimos para las grasas en las normas del Codex para diversos productos lácteos (11), de concentraciones mínimas de azúcar en los diversos tipos de jarabes para frutas en conserva (12) y la no prescripción de un contenido máximo de grasa para los productos cárnicos pueden acarrear desventajas nutricionales. Por lo tanto, se recomienda que, en un futuro, en el marco del Codex se examinen esos criterios nutricionales adicionales, incluida la posibilidad de elaborar normas para alimentos con menor contenido de grasas, azúcares o sal, o mayor contenido de fibra dietética, en relación con las normas vigentes. Como los alimentos en cuestión estarían destinados al consumo general y no a regímenes especiales, esa labor tal vez pueda cumplirse mediante el establecimiento, por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, de una manera adecuada de regular la declaración de propiedades nutricionales para esos alimentos; por ejemplo, con el asesoramiento de un Comité de Expertos Independiente (véase más abajo), podría definirse lo que ha de entenderse por "bajo contenido de grasas", "bajo contenido de sal" o "elevado contenido de fibra".

8. En tercer lugar, se hace cada vez más necesario que se establezcan nuevas dosis diarias recomendadas FAO/OMS de nutrientes (DDR), en particular para fines de etiquetado en el marco del Codex. Las DDR aceptadas provisionalmente por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos todavía no se han examinado de manera exhaustiva sino que son sencillamente las fijadas para un hombre norteamericano de 23-50 años. Esas dosis son, no sólo muy superiores a las recomendadas anteriormente por la FAO y la OMS sino también superiores a las recomendadas en casi todos los demás países del mundo. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales han recomendado que la FAO y la OMS revisaran sus DDR (13, 14). Además, la misma Comisión ha reconocido esa necesidad (8). En el informe de la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (15), el Reino Unido hizo constar que le preocupaban las consecuencias del asunto, cuando observó que "no se había debatido acerca de esos valores /elegidos por el Comité/ ni de los principios en que se basaba dicha selección. (...) El Reino Unido señaló que era irreal

esperar que en los países en desarrollo (las personas en general y las mujeres y los niños en particular) y quizás la mayor parte de las personas de países desarrollados satisficiera esos niveles de ingestión de nutrientes. Estos valores podrían hacer perder la confianza en la calidad nutricional de los suministros alimentarios y estimular el uso innecesario de complementos vitamínicos y de minerales. Podría aumentar también la dificultad de educar a tales poblaciones para mejorar sus regímenes alimentarios mediante una mejor selección de alimentos elaborados y no elaborados (no etiquetados)."

9. La necesidad de que los Comités del Codex tomen en consideración nuevos criterios nutricionales (párrs. 6 y 7) y de que se revisen las DDR (párr. 8) plantea el problema de a quién podrán pedir los comités del Codex asesoramiento en la evaluación e interpretación de la literatura científica pertinente. En el programa de la Comisión del Codex Alimentarius se han planteado situaciones similares en relación con los datos sobre la inocuidad de aditivos alimentarios, contaminantes, plaguicidas y alimentos irradiados. En esos casos, los comités del Codex pertinentes (el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas) se han basado en recomendaciones de expertos independientes - a saber, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Plaguicidas (JMPR) y el Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en Irradiación de los Alimentos (JECFI). También se está por establecer un nuevo órgano de expertos encargado de asesorar al Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. En cada uno de esos comités mixtos de expertos participan expertos invitados de todo el mundo, que trabajan con carácter independiente y no en representación de las posiciones de los Estados Miembros. El Reino Unido estima que algunas de las cuestiones nutricionales que ha de abordar el Codex en un futuro próximo (en particular, las referentes a los azúcares, las grasas y las DDR) son lo suficientemente polémicas como para requerir de manera continua el asesoramiento independiente de un nuevo comité mixto FAO/OMS de expertos en nutrientes (JECN). Lejos de desmerecer la labor de los comités existentes, por ejemplo, el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, el JECN facilitaría la labor de esos comités planteando las cuestiones científicas fuera del foro más político que integran los representantes gubernamentales; tampoco el JECFA desmerece la labor del CCFA sino que presta a éste un asesoramiento esencial sin el cual el CCFA se vería en graves dificultades para cumplir con su mandato. El JECN debe prestar asesoramiento especial en cuestiones nutricionales para el Codex en su conjunto. Por supuesto, los gobiernos y los comités del Codex pertinentes tendrán que decidir cuál será la mejor manera de llevar a la práctica el asesoramiento independiente recibido. El establecimiento de ese Comité de Expertos no sólo facilitaría la labor de varios comités del Codex sino que, además, mostraría la importancia creciente que el Codex adjudica a las cuestiones nutricionales.

10. El Comité del Codex sobre Principios Generales querrá examinar si está de acuerdo, en principio, en que es preciso establecer un comité asesor independiente de expertos en nutrientes. En caso afirmativo, la FAO y la OMS querrán examinar si en la actualidad se dispone de recursos para ese nuevo Comité y, en caso negativo, qué medidas habrán de tomarse para obtener los recursos necesarios.

Resumen

11. En sus tres últimos períodos de sesiones, la Comisión:

- i) examinó los aspectos nutricionales de la labor del Codex anterior a 1981;
- ii) amplió el mandato del Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales a fin de hacerlo extensivo a nuevas cuestiones nutricionales;
- iii) adoptó, en el Trámite 5, el Proyecto de Directrices para la Inclusión de Disposiciones sobre la Calidad Nutricional en las Normas Alimentarias y Otros Textos del Codex, para uso de los comités del Codex. 1/

El Comité del Codex sobre Principios Generales tal vez desee hacer suya la opinión de que muchas de las nuevas cuestiones nutricionales puedan resolverse en el marco de la estructura existente de los comités, por ejemplo:

- i) la necesidad de examinar si algunas normas, por incluir criterios de calidad no nutricionales e innecesariamente restrictivos, pueden reducir la disponibilidad y, en consecuencia, hacer aumentar el precio de alimentos nutritivos, sobre todo en países en desarrollo;
- ii) la necesidad de elaborar nuevas normas de composición o de etiquetado o directrices, en respuesta a la preocupación existente, especialmente en países desarrollados, acerca de una ingesta excesiva de grasas, azúcares y sodio y una ingesta insuficiente de fibra dietética.

Otras cuestiones nutricionales podrían resolverse mejor en comités independientes de expertos invitados de manera que la labor de los comités del Codex pudiera basarse en el criterio de especialistas en la materia, representativo de la posición de la comunidad científica internacional. Sin embargo, tocaría a los comités del Codex llevar a la práctica las recomendaciones de ese Comité asesor de expertos independientes. A continuación figuran algunos ejemplos de cuestiones que podrían resolverse mejor en el seno de un nuevo comité mixto FAO/OMS de expertos en nutrientes:

- i) la definición de "dosis diaria recomendable" (DDR) de nutrientes y la fijación de un valor numérico para cada nutriente, para el etiquetado y otros fines;
- ii) la definición de "excesivo" en relación con la ingesta de grasas, azúcares y sodio.

Se invita al Comité del Codex sobre Principios Generales a examinar esas cuestiones y a formular recomendaciones al respecto. 2/

1/ La 15ª reunión del CC/FSDU adelantó esas directrices al Trámite 8 del Procedimiento.

2/ La 8ª reunión del CC/GP examinó este documento y lo remitió al CC/FL y a este Comité (véanse los párrs. 66-70 de ALINORM 87/33).

Referencias bibliográficas

1. Comisión del Codex Alimentarius (1985), "Informe del 16º período de sesiones" (ALINORM 85/47), párrs. 150-162, Roma, FAO/OMS.
2. Comisión del Codex Alimentarius (1981), "La nutrición y la labor del Codex Alimentarius" (ALINORM 81/7), Roma, FAO/OMS.
3. Comisión del Codex Alimentarius (1981), "Informe del 14º período de sesiones" (ALINORM 81/39), párrs. 115-121, Roma, FAO/OMS.
4. Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (1982), "Proposals for Approach by CCFSU to Work on Nutritional Aspects in Codex Standards and Texts (CX/FSDU 83/3), Roma, FAO/OMS.
5. Comisión del Codex Alimentarius (1985), "Informe de la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales" (ALINORM 85/26), Apéndice VII, Roma, FAO/OMS.
6. Ibid, Apéndice V, Anexo 2.
7. Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (1985), "Informe de la 18ª reunión" (ALINORM 85/22A), Apéndice III, Roma, FAO/OMS.
8. Referencia 1, párrs. 190-191.
9. Comisión del Codex Alimentarius (1981), Norma del Codex para el Chocolate, CODEX STAN 87 - 1981, Roma, FAO/OMS.
10. Comisión del Codex Alimentarius (1969), Norma Regional Europea para la Miel, Roma, FAO/OMS.
11. Referencia 2, párr. 7.
12. Referencia 2, párr. 13.
13. Referencia 7, párr. 3.3.4.
14. Referencia 5, párrs. 153-155.
15. Referencia 7, párr. 45.

LIM 1
16º período de sesiones de la CCA

PROPUESTA DEL ORGANISMO INTERNACIONAL DE ENERGIA ATOMICA (OIEA)
DE QUE SE ENMIENDEN LAS NORMAS DEL CODEX PARA ALIMENTOS
PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

ANTECEDENTES

La Comisión del Codex Alimentarius en su 15º período de sesiones, celebrado en julio de 1983 adoptó la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados (CAC/VOL XV-Ed.1; CODEX STAN 106-1983).

En dicha norma se recomienda que la "dosis media global" absorbida por un alimento sometido a un proceso de irradiación no exceda de 10 kGy. Al establecer la "dosis media global máxima absorbida", recomendada en relación con la protección de la salud, se tuvieron en cuenta las conclusiones a las que había llegado el Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en la Comestibilidad de Alimentos Irradiados* en la reunión celebrada en 1980. Dicho Comité examinó una amplia base de datos que comprendía:

- estudios toxicológicos realizados en numerosos alimentos (con casi todos los tipos de alimentos básicos) que no revelaron efectos perjudiciales como consecuencia de la irradiación.
- Estudios sobre química de la radiación, que han demostrado que los productos radiolíticos de los principales componentes alimentarios son idénticos, independientemente del alimento del que derivan. El estudio de la naturaleza y concentración de dichos productos radiolíticos no reveló ningún riesgo toxicológico.
- Pruebas de corroboración que demostraron la ausencia de cualquier efecto perjudicial que pudiera derivar de la ingestión de alimentos irradiados suministrados a animales de laboratorio, del uso de piensos irradiados en la producción ganadera, y de la práctica de mantener pacientes inmunológicamente incompetentes a base de dietas con alimentos irradiados.

* Informe del Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en la Comestibilidad de Alimentos Irradiados. Serie de Informes Técnicos de la OMS, Nº 659, 1981.

El Comité concluyó por consiguiente que:

- la irradiación de cualquier producto alimenticio con una dosis media global de hasta 10 kGy no presenta ningún riesgo toxicológico.
- La irradiación de los alimentos con tales dosis no plantea ningún problema nutricional o microbiológico especial.

El Comité subrayó que debía prestarse atención a la trascendencia de cualquier cambio en relación con cada alimento en particular y con su función en la dieta.

IRRADIACION DE ALIMENTOS

La Norma General del Codex para Alimentos Irradiados reconoce que el proceso de irradiación de alimentos se ha establecido como un procedimiento inocuo aplicable en general en una dosis media global absorbida de 10 kGy. Esta "dosis media global absorbida" de 10 kGy no deberá interpretarse como que sea conveniente irradiar todos los alimentos hasta dicha dosis, desde el punto de vista tecnológico. Tal práctica sería en la mayoría de los casos tecnológicamente inaceptable, ya que los alimentos experimentarían cambios organolépticos y de calidad perjudiciales, haciéndolos inaceptables para el consumidor desde el punto de vista de la calidad. Restricciones tecnológicas análogas se aplican al tratamiento térmico de los alimentos, que no puede extenderse a todo tipo de alimentos, sin menoscabar su calidad.

La Norma General del Codex para Alimentos Irradiados no pretende deducir de todo ello la necesidad de considerar la aplicación de este procedimiento alimento por alimento, o de limitar de algún otro modo la autorización para su uso.

Lo mismo que el tratamiento térmico no se aplica indiscriminadamente a cada uno de los alimentos, sino que se utiliza para necesidades tecnológicas específicas, así también la irradiación de alimentos se aplica allí donde ofrece ventajas tecnológicas con respecto a otros métodos de elaboración.

La irradiación de alimentos puede utilizarse para lograr una variedad de objetivos convenientes, tales como:

- eliminación de patógenos humanos
- control de la infestación de cereales por insectos
- inactivación de parásitos
- reducción de la carga microbiana.

DISCREPANCIAS ENTRE NORMAS DEL CODEX

Se ha observado que hay discrepancias entre la Norma del Codex para Alimentos Irradiados y otras normas del Codex (zumos de frutas, fórmulas para niños de pecho, alimentos envasados para niños de pecho, alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad, etc.). Estas últimas normas, que han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius mucho antes que la Norma para Alimentos Irradiados, contiene cláusulas que prohíben el uso de la radiación ionizante para el tratamiento de productos y sus componentes. Si bien el uso de la radiación ionizante no sea tal vez pertinente para el tratamiento de alimentos, como los zumos de fruta, las fórmulas para niños de pecho y los alimentos envasados para niños de pecho, es, sin embargo, en gran parte aplicable y probablemente muy conveniente en el tratamiento de cereales para la desinfestación de insectos. Tales cereales tratados pueden utilizarse como componentes de otros alimentos: los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, por ejemplo. El uso de la radiación ionizante permitiría eliminar del producto los insectos y sus residuos, de conformidad con la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados.

PROPUESTA

Habida cuenta de la eficacia del procedimiento de irradiación de alimentos para asegurar la inocuidad de los alimentos y de componentes de alimentos de conformidad con la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados, se pide con todo respecto a la Comisión que apruebe el uso de la irradiación en los casos en que sirva para satisfacer una necesidad tecnológica, independientemente del producto alimenticio de que se trate. De acuerdo con la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados, deberían eliminarse de algunas normas del Codex las cláusulas que prohíben el uso de la radiación ionizante.