

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP16/NFSDU

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Trigésima novena período de sesiones

Roma (Italia)

27 de junio - 1 de julio de 2016

INFORME DE LA 37.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

Bad Soden am Taunus (Alemania)

23-27 de noviembre de 2015

NOTA: El presente informe incluye la circular CL 2015/33-NFSDU.



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

CL 2015/33-NFSDU
Diciembre de 2015

- A:** Contactos del Codex,
Organizaciones internacionales interesadas
- De:** Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Dirección de correo electrónico: codex@fao.org,
Viale delle Terme di Caracalla,
Roma 00153 (Italia)

Asunto: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 37.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (REP16/NFSDU)

El informe de la 37.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales se examinará en el 39.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma [Italia], 27 de junio a 1 de julio de 2016).

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 39.^o PERÍODO DE SESIONES

PROYECTO DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5/8 DEL PROCEDIMIENTO

1. **Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las *Directrices sobre etiquetado nutricional*: VRN-N para el cobre, el hierro (descripción dietética y nota al pie), el magnesio, el fósforo, la vitamina E y la vitamina A (equivalentes alimentarios y factores de conversión) en el trámite 5/8 (párr. 52 a); parte I del apéndice II)**

OTROS TEMAS REMITIDOS PARA SU APROBACIÓN

2. **Enmiendas al anexo de las *Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)* (párr. 52 a); parte II del apéndice II)**
3. **Enmiendas a la sección 10, «Métodos de análisis», de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)* para que haga referencia a los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CODEX STAN 234-1999)* (párr. 96; parte II del apéndice V)**

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones acerca de los textos anteriores a que las transmitan por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Parte 3: Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), mediante correo electrónico (codex@fao.org) antes del **31 de mayo de 2016**.

PARTE B: SOLICITUD DE OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

4. **VRN-N para la vitamina D y equivalentes alimentarios y factores de conversión para la vitamina E (párr. 52 b); parte III del apéndice II)**

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones acerca del asunto anterior (parte B) a que las transmitan por escrito a la Secretaría del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) mediante correo electrónico (ccnfsdu@bmel.bund.de), debiendo remitir una copia del mismo a la Comisión del Codex Alimentarius mediante correo electrónico (codex@fao.org) antes del **15 de octubre de 2016**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 37.^a reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) llegó a las conclusiones que se indican a continuación.

Cuestiones para la adopción de medidas en el 39.º período de sesiones de la CAC

Proyectos de normas para su aprobación en el trámite 5/8 del procedimiento

- Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985): VRN-N para el cobre, el hierro (descripción dietética y nota al pie), el magnesio, el fósforo, la vitamina E y la vitamina A (equivalentes alimentarios y factores de conversión) en el trámite 5/8 (párr. 52a y parte I del apéndice II)

Otros textos remitidos para su aprobación

- Enmiendas al anexo del documento CAC/GL 2-1985 (párr. 52a y parte II del apéndice II)
- Enmiendas a la sección 10, «Métodos de análisis», de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) (párr. 96 y parte II del apéndice V)

Aprobación de nuevo trabajo

- Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) o (RUTF) (por sus siglas en inglés) (párrs. 87-88 y apéndice IV)

Otras cuestiones de interés para el 39.º período de sesiones de la CAC

El Comité tomó las siguientes decisiones:

- Eliminó el nivel máximo de plomo de la sección sobre los contaminantes de la norma CODEX STAN 72-1981 y uniformizó el contenido de esta sección con el resto de normas del Codex mediante una referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) (párr. 8).
- Acordó que la información registrada respecto de todos los VRN-N estuviera disponible como documento informativo (párr. 45 y apéndice VI).
- Devolvió el proyecto de VRN-N para la vitamina D y los equivalentes alimentarios y los factores de conversión para la vitamina E al trámite 3 (párr. 52 b y parte III del apéndice II).
- Acordó continuar con el trabajo de revisión de la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987), conservar las definiciones de las secciones 2.1.2 y 2.2 y la composición esencial y los ingredientes facultativos en el trámite 4, y devolver el resto del texto a los trámites 2/3 (párr. 61 y partes I y II del apéndice III).
- Devolvió el anteproyecto de definición del bioenriquecimiento al trámite 2/3 (párr. 71).
- Devolvió el anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA al trámite 2/3 (párr. 80), y
- Acordó dejar el debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans» para la próxima reunión (párrs. 9 y 89).

Cuestiones remitidas a otros comités

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

El Comité tomó las siguientes decisiones:

- Solicitó al CCMAS que confirmara la completa comparabilidad de los resultados de los dos métodos (R5 y G12) para todos los productos regulados por la norma CODEX STAN 118-1979 (párr. 10).
- Solicitó asesoramiento sobre la precisión y la idoneidad de un valor de 5,71 como factor de conversión del nitrógeno para los aislados de proteína de soja usados en los preparados para lactantes y niños pequeños (párr. 57b).
- Remitió al CCMAS los métodos de análisis de los nutrientes presentes en los preparados para lactantes para que este comité llevara a cabo una revisión técnica de los mismos, les adjudicara un tipo, los ratificara y los incluyera en la norma CODEX STAN 234-1999 (párr. 96 y parte I del apéndice V).

Comité sobre Aditivos Alimentarios

El Comité ofreció información al CCFA sobre la necesidad tecnológica del uso de la goma arábiga (SIN 414) en la categoría de alimento 13.1 y de la carragenina (SIN 407) en la categoría de alimento 13.2 (párrs. 89-90).

El Comité decidió dejar de usar la «lista de posibles candidatos» de aditivos alimentarios y examinar la posibilidad de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las diversas normas bajo su responsabilidad con la NGAA (párrs. 91-92).

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página ii
Informe de la 37. ^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 16
<u>Párrafos</u>	
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa)	6 - 10
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 3 del programa)	11 - 15
Estado del Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (vitaminas A, D y E, magnesio, fósforo, cromo, cobre, cloruro y hierro) en el trámite 4 (tema 4 del programa)	16 - 52
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) en el trámite 4 (tema 5 del programa)	53 - 61
Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento en el trámite 4 (tema 6 del programa)	62 - 71
Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA en el trámite 4 (tema 7 del programa)	72 - 80
Documento de debate sobre una norma sobre alimentos listos para el consumo (tema 8 del programa)	81 - 88
Documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans» (tema 9 del programa)	89
Aditivos alimentarios en la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981) (tema 10 del programa)	90 - 95
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 11 del programa)	96 - 97
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	98
Apéndices	
Apéndice I	Lista de participantes.....página 17
Apéndice II	
Parte I.	Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes nuevos o revisados con fines de etiquetado de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) (para su adopción en el trámite 5/8)..... página 36
Parte II.	Anteproyecto de enmiendas al anexo de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) (para su adopción)..... página 37
Parte III.	Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes revisados y factores de conversión con fines de etiquetado de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) (en el trámite 3)..... página 38
Apéndice III	
Parte I.	Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) (en el trámite 4)..... página 39
Parte II.	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) Secciones que el GTE deberá examinar posteriormente página 44
Apéndice IV	Documento de proyecto sobre unas directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)..... página 46
Apéndice V	
Parte I.	Métodos de análisis de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981) (para su aprobación por el CCMAS)..... página 50
Parte II.	Enmienda a la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981) (para su aprobación)..... página 51
Apéndice VI	Documento informativo sobre la derivación de los valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) con fines de etiquetado de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985)..... página 52

INTRODUCCIÓN

1. La 37.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Bad Soden am Taunus (Alemania) del 23 al 27 de noviembre de 2015 por amable invitación del Gobierno Federal de Alemania. La reunión estuvo presidida por la Dra. Pia Noble, jefa de la División de alimentos específicos, complementos alimentarios y aditivos alimentarios del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania. A la reunión del Comité asistieron 66 Estados miembros, 1 organización miembro y 36 organizaciones observadoras. El apéndice I contiene una lista de los participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Dra. Bettina Hartwig, jefa del Gabinete de política alimentaria del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, interviniendo en nombre del Dr. Robert Kloos, secretario de Estado de dicho ministerio, dio la bienvenida a los delegados y agradeció al Gobierno de Indonesia la hospitalidad y la excelente cooperación brindadas en la última reunión del Comité, celebrada en Bali.
3. La Dra. Hartwig destacó la importancia que el Gobierno Federal alemán concedía al Codex e hizo hincapié en su contribución a la labor de sensibilización acerca de la seguridad alimentaria. Señaló que el verdadero patrimonio del Codex era el trabajo sostenido por unos principios científicos sólidos. A la espera del valioso trabajo que el Comité llevaría a cabo durante la reunión, la Dra. Hartwig manifestó su deseo de que el Comité emprendiera dicha labor con un espíritu de compromiso para poder acometer las tareas encomendadas.

División de competencias¹

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

5. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión e hizo constar que el debate sobre el tema 9 del programa se pospondría hasta la próxima reunión del Comité, al no estar disponibles las conclusiones de la 6.^a reunión del Grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS (NUGAG).

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2 del programa)³

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

Seguimiento de la elaboración de normas

7. El Comité recordó la respuesta que ofreció sobre el seguimiento del Plan estratégico en su última reunión (apéndice II de REP 15/NFSDU), en la que argumentaba que no era necesario elaborar un nuevo enfoque para la gestión de su trabajo.

Nivel máximo de plomo en los preparados para lactantes

8. El Comité convino en eliminar el nivel máximo de plomo de la sección sobre los contaminantes de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) e introducir en su lugar una referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Nivel más bajo de ácidos grasos trans (AGT)

9. El Comité acordó que la delegación de Canadá tuviera en cuenta la respuesta del CCMAS a la hora de preparar el documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans» para la próxima reunión.

¹ CRD 1

² CX/NFSDU 15/37/1

³ CX/NFSDU 15/37/2; CRD 3 (observaciones de Ecuador, Kenya, Mali, la Unión Africana, la Unión Europea y las ISDI)

Examen del método ELISA G12 para su inclusión como posible método adicional en la Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CODEX STAN 118-1979)

10. El Comité tomó nota de la respuesta del CCMAS, en particular, en relación con la validación de los métodos R5 y G12, basados en las dos matrices, el maíz y el arroz, pero se preguntó qué método debía adoptarse para las matrices mixtas y planteó dudas sobre la comparabilidad de los dos métodos (en caso de obtenerse resultados diferentes) y las implicaciones sobre el uso del término «exento de gluten» en el etiquetado. El Comité decidió solicitar aclaraciones al CCMAS bajo la siguiente petición:
- Teniendo en cuenta que los umbrales recogidos en la norma CODEX STAN 118-1979 se establecieron sobre la base de los resultados aportados por el método ELISA R5, solicitamos al CCMAS que confirme la completa comparabilidad de los resultados de los dos métodos (R5 y G12) para todos los productos regulados por la norma, en concreto:
 - Los productos elaborados a partir de ingredientes naturalmente exentos de gluten (p. ej., el alforfón, el mijo, el amaranto y la quinoa)
 - Los productos elaborados a partir de ingredientes que contienen gluten (p.ej., la proteína de trigo parcialmente hidrolizada, el almidón de trigo, el extracto de malta y los jarabes de glucosa)
 - Los productos a base de avena
 - Las matrices líquidas

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (tema 3 del programa)⁴

11. El representante de la FAO explicó que su organización había elaborado recientemente un nuevo indicador de la diversidad alimentaria: la diversidad alimentaria mínima en mujeres (MDD-W, por sus siglas en inglés), que se utilizaba para evaluar la diversidad de los regímenes alimentarios de las mujeres a nivel individual⁵. La MDD-W es un indicador de medición indirecta que puede utilizarse a nivel mundial para la evaluación de la idoneidad de los micronutrientes de los regímenes alimentarios de las mujeres en edad fértil. El nuevo indicador muestra cómo las mujeres que consumen alimentos de cinco o más grupos de alimentos tienen una mayor probabilidad de cubrir sus necesidades de micronutrientes que las que consumen alimentos pertenecientes a menos grupos de alimentos. Además, ofrece una nueva herramienta de evaluación, fijación de objetivos y promoción. En diciembre de 2015 verá la luz un manual operativo que ofrezca orientaciones sobre la recogida de datos para este indicador. El Comité Permanente de Nutrición de las Naciones Unidas (UNSCN) y el Informe mundial sobre nutrición de 2015 también han avalado el indicador MDD-W como indicador nutricional de prioridad para el seguimiento de los avances en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente, el segundo. La FAO seguirá ofreciendo su ayuda a los países para que dispongan de capacidad suficiente para implantar este indicador al objeto de controlar los progresos en el campo de la nutrición.
12. La FAO y la OMS están desarrollando la versión piloto de una herramienta denominada «herramienta GIFT de la FAO/OMS» (herramienta global de la FAO/OMS para recabar datos sobre el consumo individual de alimentos), destinada a calcular la ingesta de nutrientes e identificar las principales fuentes de nutrientes en el régimen alimentario a nivel individual. Esta completa base de datos recopilará microdatos para la creación de indicadores en el campo de la nutrición, la exposición a través de la alimentación y el impacto ambiental. La versión piloto que se está desarrollando utiliza como base cuatro conjuntos de datos procedentes de países de renta baja. En el sitio web de la FAO⁶ se ofrece más información al respecto.
13. En noviembre de 2014, la FAO reactivó el sitio web de las guías alimentarias basadas en alimentos. Este sitio web sirve de plataforma de intercambio de información sobre directrices nutricionales a nivel mundial. El sitio web actual recoge guías alimentarias nacionales basadas en alimentos de 78 países y se irá actualizando de manera continua con la creación y revisión de nuevas guías. Además, la FAO sigue prestando asistencia técnica directa a los países para que elaboren sus guías alimentarias nacionales basadas en alimentos. Por otra parte, se está llevando a cabo una revisión plasmada en el informe *The developments in healthy and sustainable eating and dietary guidelines and related policies: a state of play assessment* (Avances en hábitos alimentarios y guías alimentarias saludables y sostenibles y en políticas afines: evaluación de la situación actual), que se publicará en diciembre de 2015.

⁴ CX/NFSDU 15/37/3

⁵ <http://www.fao.org/documents/card/en/c/678ab9d4-e7a8-4388-9f9f-1c709ea47752/>

⁶ <http://www.fao.org/food/nutrition-assessment/foodconsumptiondatabase/en/>

14. La representante de la OMS destacó algunas de las actividades relevantes para el trabajo actual del Comité, a saber: 1) las nuevas directrices de la OMS sobre la ingesta de azúcares en adultos y niños, que se publicaron en marzo de 2015; 2) la reunión técnica de la OMS sobre políticas fiscales en materia de alimentación, celebrada en mayo de 2015; 3) la reunión técnica de la OMS sobre etiquetado nutricional para la promoción de regímenes alimentarios saludables, programada para diciembre de 2015; 4) el trabajo en curso del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG, incluidas la finalización del proyecto de directrices sobre ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos trans (AGT) y grasas totales, la actualización de las recomendaciones sobre la ingesta de carbohidratos y la revisión de los efectos sobre la salud de los edulcorantes sin azúcar, así como los distintos hábitos alimentarios y los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI); 5) las revisiones sistemáticas de los complementos alimentarios a base de lípidos para el tratamiento y la prevención de la desnutrición en mujeres embarazadas y niños de 6 a 59 meses de edad; 6) la reunión de la FAO/OMS sobre «Cultivos de alimentos básicos bioenriquecidos con un mayor número de vitaminas y minerales: consideraciones para una estrategia de salud pública», programada para abril de 2016, y la preparación de sus revisiones sistemáticas de referencia; 7) las recomendaciones para prevenir la comercialización inadecuada de los alimentos complementarios, y 8) la elaboración de modelos de perfiles de nutrientes para regular la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas destinados a los niños y para otras aplicaciones, como el suministro de alimentos a las escuelas, la aplicación de políticas fiscales y el desarrollo de sistemas de etiquetado de la parte delantera de los envases.
15. La representante de la OMS también informó al Comité sobre el taller del Pacífico sobre nutrición, enfermedades no transmisibles (ENT) y el papel del Codex, organizado en Fiji, en abril de 2015, de manera conjunta por la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental y la Oficina Subregional de la FAO para el Pacífico. En el taller se reunieron personas de contacto del Codex a nivel nacional y personas de referencia en el campo de la nutrición de los Estados miembros de la región del Pacífico, quienes examinaron las posibles vías para garantizar que en el trabajo del Codex se tuviera en cuenta la necesidad de abordar el problema de la obesidad y las ENT relativas al régimen alimentario, basándose en el trabajo que, desde 2005, llevan realizando el CCFNSDU y el CCFL para abordar los problemas relacionados con las ENT.

ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES ADICIONALES O REVISADOS CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (VITAMINAS A, D Y E, MAGNESIO, FÓSFORO, CROMO, COBRE, CLORURO Y HIERRO) EN EL TRÁMITE 4 (tema 4 del programa)⁷

16. La delegación de Australia, en calidad de director del GTE, presentó el documento [CX/NFSDU 15/37/4](#), revisó el trabajo del GTE y expuso brevemente las 19 recomendaciones.
17. El Comité examinó las recomendaciones 1 a 19 del GTE, tomó las siguientes decisiones y aportó las siguientes observaciones:

RECOMENDACIÓN 1 – VRN-N para la vitamina A

18. El Comité convino mantener el VRN-N para la vitamina A en 800 µg, tal como se derivaba en la actualidad de los valores del IOM, y señaló que este nivel había contribuido al control de las carencias de vitamina A y a las intervenciones destinadas a ese fin que en estos momentos se están llevando a cabo en diferentes países.

Recomendaciones 2 y 3 – VRN-N para la vitamina D

19. El Comité examinó la propuesta del GTE de revisar al alza el VRN-N para la vitamina D de 5 µg a 10 µg o a 15 µg y destacó las siguientes opiniones expresadas acerca de cada uno de los niveles propuestos:
- Las delegaciones a favor de la conservación del valor VRN-N en 5 µg indicaron que, en algunos países, la población estaba expuesta a una cantidad adecuada de luz solar y, por tanto, dichos países necesitaban un valor bajo. Propusieron la introducción de una nota al pie que permitiese a las autoridades aumentar esos niveles en función de la situación del país.
 - Las delegaciones que respaldaban el aumento del VRN-N hasta los 10 µg o los 15 µg señalaron que los valores más elevados iban destinados a las poblaciones con una exposición al sol mínima. Un observador opinó que, a fin de lograr un estado óptimo de salud, era más adecuado un nivel de 15 µg o superior.
 - Es necesario esperar a la opinión de la EFSA, ya que se espera que tenga en cuenta los últimos hallazgos científicos.

⁷ [CX/NFSDU 15/37/4](#); [CX/NFSDU 15/37/4 Add.1](#) (observaciones de Brasil, Canadá, Chile, Costa Rica, los EE.UU., Ghana, Nueva Zelanda, la Unión Africana, la ELC, la IADSA y las ISDI); [CX/NFSDU 15/37/4 Add.2](#) (observaciones de Egipto, Malasia, Malí y FoodDrinkEurope); CRD 4 (observaciones de Colombia, Filipinas, la India, Indonesia, Kenya, la Unión Europea y la IFMA); [CRD 13](#) (observaciones de El Salvador); [CRD 14](#) (observaciones de la NHF).

20. El Comité acordó:
- posponer el examen del VRN-N para la vitamina D hasta la próxima reunión al objeto de tener en cuenta las conclusiones de la EFSA que se publicarán en febrero de 2016 y los últimos hallazgos científicos; y
 - como medida provisional, conservar el valor actual de 5 µg y añadir una nota al pie sobre la vitamina D en la sección 3.4.4.1 sobre VRN-N (CAC/GL 2-1985) con la siguiente redacción: «*Las autoridades nacionales o regionales competentes deben determinar el VRN-N adecuado que mejor tenga en cuenta la exposición al sol de la población y otros factores pertinentes*».

Recomendación 4 – VRN-N para la vitamina E

21. El Comité examinó la recomendación y tomó nota de las propuestas de algunas delegaciones que apuntaban al aumento del proyecto de VRN-N a 12 µg o 15 µg en función de sus preferencias por el INL₉₈.
22. El Comité acordó adoptar un VRN-N para la vitamina E de 9 mg, con mención de las reservas de Malasia, Sudáfrica e Indonesia.

Recomendaciones 5, 6 y 7 – VRN-N para el hierro, descripción y nota al pie

23. El Comité acordó establecer dos valores para el hierro basados en el informe de la FAO/OMS de 2014. El representante de la FAO explicó que las cifras de la FAO/OMS para el hierro, esto es, 14 mg (15 % de absorción alimentaria) y 22 mg (10 % de absorción alimentaria), tenían en consideración la absorción alimentaria de hierro a nivel mundial, tanto en los regímenes alimentarios basados en vegetales (principalmente en los países en desarrollo), asociados a una menor absorción de hierro, como en los regímenes alimentarios mixtos (consumidos en los países desarrollados), que presentan una mayor absorción de hierro. Propuso que, cuando en el futuro se revisen los VRN, el CCNFSDU tenga en cuenta las reuniones conjuntas de expertos de la FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU) como fuente primaria de asesoramiento científico, ya que las JEMNU examinarían los VRN a nivel mundial.
24. Además, el Comité tomó debida nota de la cuestión planteada por una organización observadora acerca de la necesidad de dos niveles para el hierro, esto es, uno para los hombres y otro para las mujeres en edad fértil. Esta organización apuntó que un hombre de 50 años tiene unas reservas de hierro en su organismo entre dos y tres veces superiores a las de una mujer de la misma edad. Por tanto, en su opinión, no se podía extraer un promedio para este valor.
25. El Comité acordó lo siguiente:
- Modificar el VRN-N para que haga referencia al porcentaje de absorción alimentaria
 - Cambiar el VRN-N único de 14 mg a 14 mg (15 % de absorción alimentaria) y 22 mg (10 % de absorción alimentaria)

26. El Comité acordó lo siguiente:
- Adoptar la descripción nutricional relacionada con el VRN-N para el hierro y recomendada por el GTE
 - Añadir al hierro la misma nota al pie que se incluye para el zinc, tal como recomendó el GTE

Recomendación 8 – VRN-N para el magnesio

27. El Comité señaló que no estaba suficientemente clara la fórmula de extracción del VRN-N para el magnesio establecido en 1988 e indicó que el nuevo valor propuesto estaba basado en la media de los cálculos obtenidos por OCCR a partir de estudios de balance.
28. Un observador indicó que, puesto que el Comité ya había establecido un VRN-N de 1000 mg para el calcio, el valor mínimo para el magnesio debía ser de entre 400 y 500 mg.
29. El Comité aceptó el VRN-N revisado de 310 mg para el magnesio, con mención de la reserva de Sudáfrica.

Recomendación 9 – VRN-N para el fósforo

30. El Comité hizo constar que el VRN-N de 700 mg propuesto para el fósforo también se basaba en el INL₉₈ del IOM, que era similar al valor propuesto en la opinión científica preliminar de la EFSA, y que la cifra final revisada de la EFSA ahora era de 550 mg.
31. El Comité tomó debida nota de las siguientes cuestiones:
- La EFSA había cambiado el valor a 550 mg basándose en pruebas de que la proporción entre el fósforo y el calcio en todo el cuerpo (que garantizaría la salud ósea) se hallaba entre el 1,4 y el 1,9; y decidió emplear la menor proporción de 1,4 en los cálculos por haber una mayor ingesta de fósforo en los regímenes alimentarios occidentales.

- Algunas delegaciones mostraron su preferencia por el VRN-N de 550 mg para el fósforo, puesto que la absorción del fósforo alimentario está vinculada al calcio en una proporción de 2:1.
32. El Comité decidió adoptar la recomendación de un VRN-N de 700 mg para el fósforo, haciendo constar las reservas de Mali, Senegal y Togo, que preferían el VRN-N de 550 mg argumentando que era necesario disponer de más evidencias científicas de la relación entre calcio y fósforo.

Recomendación 10 – VRN-N para el cobre

33. El Comité indicó lo siguiente, que:
- El valor de la EFSA (1,5 mg) representaba una ingesta adecuada (basada en la ingesta media de la población y en estudios de balance). Estudios de balance recientes realizados en varones habían apuntado a que una ingesta de 900 µg al día podría no ser suficiente para lograr el balance cero de este elemento en el organismo y, por tanto, se consideraba que un VRN-N de 900 µg no era lo suficientemente alto.
 - Los textos del Codex tenían carácter voluntario.
 - A la luz de la opinión de la EFSA anteriormente citada y los principios generales del Codex Alimentarius, las autoridades nacionales o regionales competentes podían establecer un VRN-N más elevado para el cobre.
 - La recomendación de 900 µg propuesta por el GTE se basaba en el INL₉₈ del IOM.
34. Como solución de consenso, el Comité resolvió adoptar la recomendación de un VRN-N de 900 µg para el cobre basado en el INL₉₈ del IOM.

Recomendación 11 – VRN-N para el cromo

35. El Comité debatió la necesidad de establecer un VRN-N para el cromo e hizo constar lo siguiente:
- La evidencia limitada de que el cromo es un nutriente esencial y los indicadores limitados de los efectos beneficiosos para la salud
 - Las lagunas con referencia a las fuentes de datos y las dudas respecto de la metodología empleada en el cálculo del VRN-N de 30 µg
 - Un observador opinó que el cromo era esencial para la salud y que debía establecerse un valor de entre 50 y 200 µg.
36. El Comité acordó no establecer por el momento un VRN-N para el cromo debido a la información científica limitada sobre el carácter esencial de este mineral. Su establecimiento podría examinarse en el futuro.

Recomendación 12 – VRN-N para el cloruro

37. El Comité examinó la propuesta sobre la posibilidad de establecer un VRN-N para el cloruro y tomó debida nota de las siguientes cuestiones:
- El valor de 3 000 mg es equimolar con el VRN-ENT para el sodio, pero, por ello, no justifica el establecimiento de un VRN-N.
 - No era necesario establecer un VRN-N para el cloruro porque no se considera un nutriente esencial y tampoco está relacionado con las ENT.
 - Jamás se ha tenido constancia de una carencia clínica de cloruro y además el cloruro siempre está disponible en el régimen alimentario.
 - Sería mejor esperar a contar con información científica sólida y establecer un valor en el futuro.
38. El Comité aceptó no establecer por ahora un VRN-N para el cloruro. Su establecimiento podría examinarse en el futuro, pero en estos momentos no se consideraba necesario.

Recomendación 13 – equivalentes alimentarios de la vitamina A y factores de conversión

39. El Comité examinó los equivalentes alimentarios y los factores de conversión de la vitamina A, es decir, los equivalentes de retinol (RE) y los equivalentes de actividad de retinol (RAE), y convino en eliminar la referencia a las formas químicas de la vitamina A añadida a los alimentos, puesto que no era necesario incluir cálculos moleculares.
40. Tras hacer mención a los distintos factores de conversión utilizados en todo el mundo, el Comité no pudo ponerse de acuerdo sobre un único factor de conversión.
41. El Comité acordó adoptar la recomendación con la enmienda anterior al segundo cuadro de la sección 3.4.4.1 de las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional*, cuyo título se modificó siguiendo la propuesta de la recomendación 15.

Recomendación 14 – equivalentes alimentarios de la vitamina E y factores de conversión

42. En el examen de esta recomendación, el Comité hizo constar que existían opiniones dispares en cuanto al α -tocoferol como único isómero que mostraba la actividad de la vitamina E:
- Las delegaciones que respaldaban la identificación como las formas activas de la vitamina E de todas las formas de los isómeros de la vitamina E solicitaron la inclusión de todos los isómeros de la vitamina E recogidos en la publicación de la FAO/OMS (2004), arguyendo que estos isómeros también mostraban actividad de la vitamina E y otra actividad biológica importante, y que, por tanto, la vitamina E se describía como un complejo.
 - Las delegaciones que se mostraban a favor de la identificación como α -tocoferol de la vitamina E argumentaron que el α -tocoferol era el único compuesto que mostraba la actividad de la vitamina E y que contribuía, por tanto, al carácter esencial directo de esta vitamina, mencionando además que otros isómeros eran antioxidantes.
 - La representante de la OMS indicó que la publicación de 2006 de la FAO/OMS identificaba el α -tocoferol como el único isómero que mostraba la actividad de la vitamina E.

43. Dada la falta de consenso, el Comité resolvió posponer la decisión sobre esta recomendación hasta su reunión siguiente. Sin embargo, se acordó eliminar la referencia a las distintas formas de la vitamina E añadidas a los alimentos.

Recomendación 16 – definición de «OCCR» en las *Directrices sobre etiquetado nutricional*

44. El Comité respaldó la recomendación de incluir la definición de «OCCR» en el anexo de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985).

Recomendación 17 –registro de decisiones sobre los VRN-N

45. El Comité acordó que la información registrada respecto de todos los VRN-N en la revisión actual estuviera disponible como documento informativo en el sitio web del Codex (apéndice VI).

Enfoque para establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños

46. El Comité examinó la necesidad de establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños y tomó debida nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:
- El trabajo podría resultar beneficioso para los países que poseen leyes al respecto. Sería importante investigar hasta qué punto existe esa legislación en los diferentes países con vistas a fomentar su armonización.
 - Las necesidades de nutrientes pueden variar con el crecimiento de los niños, circunstancia que podría ilustrarse con el trabajo de la FAO y la OMS. Esto representaría una considerable carga de trabajo para el Comité, por lo que las JEMNU podrían asistir en esta tarea.
 - Este trabajo podría beneficiar a los trabajos científicos de ámbitos como la alimentación y la salud de los niños y no debería estar relacionado con fines de etiquetado ni con el establecimiento de declaraciones de propiedades.
 - Un observador señaló que la distinción entre los lactantes de más edad y los niños pequeños podría dar lugar a declaraciones de propiedades de carácter promocional. Además, el trabajo tendría efectos perjudiciales sobre los lactantes de más edad y los niños pequeños, ya que repercutiría sobre la lactancia natural y el consumo de los alimentos preparados en el hogar. Se planteó la cuestión del modo de garantizar que las conclusiones del trabajo no acabaran sirviendo para realizar declaraciones de propiedades de carácter promocional.
 - No debería darse prioridad a este trabajo.
47. La presidenta explicó que las JEMNU se habían establecido para ofrecer asesoramiento científico al CCNFSDU y señaló que era el momento de que el Comité examinara la posibilidad de solicitar dicho asesoramiento en este campo.
48. El Comité intercambió impresiones sobre la propuesta de asesoramiento científico de las JEMNU y se hizo constar lo siguiente:
- El proceso de las JEMNU contribuiría al avance del Comité sobre una base informada.
 - Los OCCR cuentan con los valores de nutrientes, y el tipo de asesoramiento científico que el CCNFSDU necesita ya se encuentra disponible.

- La declaración de nutrientes tal como se utiliza en los productos no está disponible en las normas, por lo que el trabajo de las JEMNU podría resultar beneficioso.
 - Los países se podrían beneficiar de este trabajo a la hora de establecer una legislación al respecto.
 - El establecimiento de unos VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños ayudaría al etiquetado de los alimentos complementarios enriquecidos con vitaminas.
 - Las recomendaciones de los OCCR se usaban cuando no existía asesoramiento científico reciente de la FAO/OMS y tendría más sentido solicitar a las JEMNU asesoramiento experto para este trabajo, ya que permitiría la armonización.
49. El representante de la FAO recordó que las JEMNU se habían creado con el propósito de ofrecer asesoramiento científico al CCNFSDU y destacó el respaldo mostrado por distintas delegaciones con relación a esta cuestión. Recomendó al Comité que estableciera una lista prioritaria de las necesidades de asesoramiento científico que permitiera planificar el trabajo de las JEMNU.
50. En respuesta al debate sobre la posibilidad de solicitar a las JEMNU que llevaran a cabo este trabajo, la representante de la OMS recordó al Comité el mandato y el reglamento de procedimiento de las JEMNU, en concreto, el trámite 1, que establece la necesidad de que el organismo del Codex o los Estados miembros que soliciten información o asesoramiento científico a las JEMNU formulen unas preguntas adecuadas en formato PICO⁸ para que las JEMNU respondan a peticiones concretas.

Conclusión

51. Habida cuenta de lo expuesto más arriba, el Comité acordó lo siguiente:
1. Crear un GTE con los siguientes mandatos:
 - A. Evaluar la necesidad y el valor de establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños en los textos del Codex en relación con:
 - i. la finalidad de dichos VRN-N en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) y en los textos del Codex sobre regímenes especiales destinados a los lactantes de más edad y a los niños pequeños, y
 - ii. los grupos de población específicos a los que se aplicarían estos VRN-N.
 - B. Cuando se dictamine una necesidad en virtud del mandato 1 anterior y teniendo en cuenta el debate de las secciones 7 y 8 del documento CX/NFSDU 15/37/4, recomendar parámetros para el establecimiento de VRN-N con respecto a:
 - i. los nutrientes esenciales;
 - ii. los grupos de población adecuados, y
 - iii. el grado de aplicación de los VRN-N a los textos del Codex especificados en el mandato 1(i).
 - C. Cuando se dictamine una necesidad en virtud del mandato 1 anterior, evaluar la necesidad de asesoramiento científico proporcionado por las JEMNU.
 - D. Revisar la eficacia de las disposiciones sobre etiquetado nutricional de los textos del Codex en virtud del mandato 1(i) y, cuando corresponda, preparar una solicitud para que el CCFL proporcione asesoramiento sobre la posibilidad de realizar enmiendas que aporten mayor claridad.
- Al no haber ningún miembro que se prestase a dirigir el GTE, el Comité apeló a los miembros a ofrecerse y anunció que la cuestión se volvería a examinar en la siguiente reunión.
2. Que las recomendaciones 2 a 14, cuyos debates definitivos se habían pospuesto hasta la siguiente reunión, se hicieran circular para que se aportaran observaciones en el trámite 3.
 3. Cancelar el examen de las recomendaciones 18 y 19, puesto que se explicó que estas dos recomendaciones guardaban relación con el posible trabajo del GTE anteriormente mencionado.

⁸ En las siglas PICO en inglés, la «P» responde a paciente, problema o población; la «I», a intervención; la «C», a comparación, control o comparador; y la «O», a conclusiones o resultados.

Estado del Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (vitaminas A, D y E, magnesio, fósforo, cromo, cobre, cloruro y hierro)

52. El Comité acordó:

- a) remitir los VRN-N nuevos y revisados para el cobre, el hierro (descripción dietética y nota al pie), el magnesio, el fósforo, la vitamina E y la vitamina A (equivalentes alimentarios y factores de conversión) a los trámites 5/8 (con omisión de los trámites 6 y 7) y las enmiendas al anexo de los *Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general* (párr. 2.5) al 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción (parte I y parte II del apéndice II); y
- b) devolver el VRN-N para la vitamina D y los equivalentes alimentarios y el factor de conversión para la vitamina E al trámite 3 para que se presenten observaciones sobre los mismos (parte III del apéndice II).

REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987) EN EL TRÁMITE 4 (tema 5 del programa)⁹

53. En calidad de director del GTE y el GTF, la delegación de Nueva Zelandia presentó el tema del programa y puso de relieve las conclusiones del GTF incluidas en el documento CRD 2.

Debate general

54. El Comité indicó lo siguiente:

- a) Que el trabajo se llevaría a cabo en distintas fases y que actualmente se centraba en las definiciones (sección 2) y la composición esencial (sección 3) de los productos destinados a los lactantes de más edad (entre 6 y 12 meses de edad)
- b) Que el ámbito de aplicación y el etiquetado se examinarían en una etapa posterior y este trabajo podría incluir referencias a las resoluciones pertinentes de la AMS sobre la lactancia natural óptima de los lactantes y los niños pequeños, y sobre la falta de necesidad de los productos. La delegación de la India reiteró su postura relativa a la necesidad de abordar los preparados complementarios según la resolución 39.28 de la AMS y señaló que, si resultaba necesario desarrollar la *Norma para preparados complementarios*, esta debía aplicarse únicamente a los niños pequeños de 12 a 36 meses. Si debían examinarse de manera específica las necesidades de los lactantes de más edad, era necesario abordar la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981), ya que la propuesta actual incluía la uniformización de la *Norma para preparados complementarios* con la norma CODEX STAN 72-1981 actual.
- c) Que el cambio del nombre de las categorías de productos podría examinarse en una etapa posterior

Debate específico

Descripción y definiciones (sección 2)

55. El Comité:

- a) acordó hacer referencia a «producto» en lugar de «alimento» (sección 2.1.1) para garantizar la coherencia con la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981) y con el *Manual de Procedimiento*; y realizar los correspondientes cambios en todo el texto;
- b) no aceptó la enmienda de la sección 2.1.1 solicitada por la OMS y respaldada por algunas delegaciones y observadores para incluir la declaración de que el uso del producto no debe reemplazar la leche materna y conducir a la interrupción de la lactancia natural, ya que esta idea tendría mayor cabida en el ámbito de aplicación u otras secciones de la norma, y
- c) señaló que las definiciones podrían modificarse a medida que progresara el trabajo de revisión.

⁹ CX/NFSDU 15/37/5; CX/NFSDU 15/37/5 Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Costa Rica, los EE.UU., Filipinas, Ghana, Marruecos, Noruega, Nueva Zelandia, la Unión Africana, la ELC, la ENSA, EUVEPRO, la GOED, la IDF, el IFT y las ISDI); CX/NFSDU 15/37/5 Add. 2 (observaciones de Egipto, Malasia y Mali); CRD 5 (observaciones de Colombia, Ecuador, la India, Kenya, Malasia, México, la Unión Europea, Vietnam y la IBFAN); CRD 11 (observaciones de las ISDI); CRD 15 (observaciones de Tailandia, la ELC y el IFT)

Composición esencial y factores de calidad (para lactantes de más edad, de 6-12 meses) (sección 3)

56. El Comité:

- a) Se mostró de acuerdo con la composición esencial relativa a la energía, el contenido total de grasas, los carbohidratos, el ácido α -linolénico, el ácido linoleico, las vitaminas D y E, la riboflavina, la niacina, la vitamina B₆, la vitamina B₁₂, el ácido pantoténico, la biotina, el ácido fólico, la tiamina, el calcio, el fósforo, el magnesio, el sodio, el cloruro, el potasio, el manganeso, el selenio y el cobre.
- b) Enmendó el título de carbohidratos totales para hacer referencia a los carbohidratos disponibles, con el objetivo de tener en cuenta que los niveles indicados hiciesen referencia a los carbohidratos digeridos y absorbidos, y no a los oligosacáridos.
- c) Aclaró que la sacarosa y la fructosa no deberían usarse a menos que fueran necesarias como fuentes de carbohidratos.
 - Tomó nota de las reservas de las delegaciones de la India y Sudáfrica a la inclusión de los polímeros de la glucosa, respaldadas por algunas organizaciones observadoras. La delegación de la India se reservó su postura sobre la adición de los polímeros de la glucosa y en relación con el mantenimiento de la frase «no deberán añadirse sacarosa ni fructosa, salvo que sea necesario y siempre que la suma de estas no supere el 20 % del contenido total de carbohidratos» en el proyecto de norma. Un observador indicó que los polímeros de la glucosa únicamente debían utilizarse en los preparados a base de soja cuando fueran necesarios y que las proteínas hidrolizadas no eran necesarias en los preparados complementarios, al no tratarse de alimentos para usos medicinales especiales.
 - Tomó nota de la gran preocupación de la representante de la OMS por el mantenimiento de la declaración relativa a la adición de la sacarosa y la fructosa, si eran necesarias, en las notas al pie incluidas en el título sobre los carbohidratos, por ser contraria a las directrices de la OMS sobre la ingesta de azúcares en adultos y niños publicadas en marzo de 2015. Varias delegaciones y observadores respaldaron esta postura.
- d) Se mostró de acuerdo con los valores mínimos y el NSR para el yodo.

Tomó nota, sin embargo, de la preferencia de las delegaciones de la Unión Europea y Noruega por un menor NSR para el yodo, ya que, presumiendo una ingesta diaria de 500 kcal, se superaría el nivel máximo de ingesta que estas delegaciones consideran tolerable para los niños pequeños, con el consiguiente aumento del riesgo relativo a la inocuidad que convenía evitar. Tomó nota de que estas delegaciones podrían aceptar la propuesta de 60 μ g como solución de compromiso.
- e) Se mostró de acuerdo con los niveles mínimos y máximos para la vitamina A.
 - Tomó nota de que las delegaciones de la Unión Europea, Noruega y Brasil podían aceptar dicho nivel de 180 μ g/100 kcal como solución de compromiso a pesar de preferir un nivel más bajo de 114 μ g/100 kcal por razones idénticas a las expresadas para el yodo.
- f) Se mostró de acuerdo con los valores mínimos y máximos propuestos para el hierro.
 - Tomó nota de la preferencia de la delegación de Canadá por un enfoque preventivo y, por tanto, por un nivel máximo de 1,5 mg/100 kcal para evitar un consumo excesivo de este nutriente; o, en vista de las grandes variaciones en los niveles de hierro en todo el mundo, por añadir una nota al pie en la columna de NSR en la que se indicara que los niveles podrán ser determinados por las autoridades nacionales, de manera similar a lo dispuesto en la nota de la norma CODEX STAN 72-1981.

57. El Comité aceptó seguir con el debate sobre la vitamina C, la vitamina K, el zinc, las proteínas y las posibles interacciones entre determinadas vitaminas y minerales por no haberse alcanzado un acuerdo, y tomó nota de los siguientes debates sobre estos asuntos:

(a) Niveles mínimos y máximos de proteínas: el Comité examinó las propuestas de reducir el nivel a 1,65 o 1,8. Tras señalar que se había puesto excesivo énfasis en la ingesta de proteínas en el pasado y que ahora se promovía una reducción de las mismas, el Comité consideró que aún no se disponía de evidencia suficiente que fundamentara la adopción de un nivel menor. Por tanto, decidió conservar ambos niveles mínimos para un examen posterior más exhaustivo de los mismos. Consciente del vínculo existente entre los niveles mínimos y los máximos, el Comité decidió también conservar los niveles máximos propuestos para su examen futuro.

(b) Notas al pie sobre las proteínas: el Comité se mostró a favor de las notas 2, 3, 4 y 5 a pie de página y reintrodujo la nota 6 entre corchetes para hacer referencia a la necesidad de evaluación clínica de los preparados complementarios a base de proteínas de la leche no hidrolizadas, pero indicando que los valores precisarían de un mayor debate. Una delegación y un observador indicaron que no había ninguna razón para utilizar proteínas hidrolizadas en los preparados complementarios destinados a lactantes de más edad sanos. Los valores de las notas 5 y 6 a pie de página dependían de la aprobación de los niveles mínimos y máximos. En relación con el factor de conversión indicado en la nota 2 a pie de página (5,71), el Comité acordó solicitar al CCMAS que ofreciera asesoramiento sobre la precisión y la idoneidad de un valor de 5,71 como factor de conversión del nitrógeno para los aislados de proteína de soja usados en los preparados para lactantes y niños pequeños, teniendo en cuenta el perfil de aminoácidos del aislado.

(c) Vitamina K: no hubo acuerdo sobre los dos niveles mínimos propuestos para la vitamina K. Los argumentos a favor de la retención de un nivel superior se basaron en el historial de uso inocuo, la adaptación al valor establecido para los preparados para lactantes y la importancia de la vitamina K para evitar las hemorragias. Los argumentos a favor de un nivel inferior se basaron en las necesidades dietéticas establecidas por la EFSA y la FAO/OMS. Se decidió conservar ambos niveles mínimos para su examen futuro.

(d) Vitamina C: no hubo acuerdo sobre los dos niveles mínimos propuestos para esta vitamina. Los argumentos a favor de un nivel inferior se basaron en las necesidades de vitamina C de este grupo de edad y en la posibilidad de cubrir esta necesidad mediante la alimentación complementaria. A favor de la conservación del nivel superior se argumentó que estaría en línea con los requisitos establecidos en los preparados para lactantes y que los alimentos complementarios no siempre aportaban unos niveles suficientes de vitamina C.

Ingredientes facultativos (sección 3.3.2)

58. El Comité tomó debida nota de las siguientes decisiones o adoptó estas decisiones:

- a) En relación con el término «evidencia científica generalmente reconocida» utilizado en la sección 3.3.2.1, la representante de la OMS señaló que los criterios y el nivel de evidencia descritos en las *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)* era «La evidencia científica convincente/generalmente reconocida pertinente o el nivel de evidencia comparable según la clasificación GRADE» y, por tanto, sugirió utilizar esta frase para armonizar los criterios y el nivel de evidencia en los textos del Codex.
- b) Se mostró de acuerdo con la segunda opción propuesta para la sección 3.3.2.2, que se hiciera referencia al «efecto» para guardar la coherencia con la *Norma para preparados para lactantes* y enmendar la sección 3.3.2.3 para que también hiciera referencia a las autoridades regionales competentes.
- c) Aceptó conservar en la lista la taurina, los nucleótidos, el ácido docosahexaenoico (DHA), el mioinositol, la colina y la L-carnitina, tal como se proponen, y aclaró que la lista no era exhaustiva.
- d) Aceptó que el DHA fuera facultativo, aunque el nivel mínimo deberá debatirse en el futuro y, en vista de esta decisión, aceptó los valores mínimos, los valores máximos y las proporciones para los ácidos linoleico y α -linolénico.
 - Tomó nota de que la delegación de la Unión Europea consideraba prudente exigir la adición obligatoria de DHA a los preparados complementarios en cantidades similares a las presentes en la leche materna. Esta consideración se basó en la función estructural del DHA para el tejido nervioso y la retina, en su participación en el desarrollo normal del cerebro y la visión, en la necesidad de acumular grandes cantidades de DHA durante los dos primeros años de vida en los cerebros en desarrollo y en el hecho de que la ingesta de DHA preformado generalmente tiene como resultado un nivel de DHA más cercano al de los lactantes amamantados (que el logrado solo con ALA).
- e) Tomó nota de que debía examinarse más a fondo la inclusión únicamente de los cultivos que producen ácido láctico L(+), por no haberse demostrado científicamente por completo los efectos a largo plazo de dichos cultivos sobre este grupo de edad.

Composición esencial de los preparados complementarios para niños pequeños (12-36 meses)

59. El Comité aceptó el enfoque y las cuestiones esenciales relativas a la composición esencial de los preparados complementarios para niños pequeños (12-36 meses) tal como se describieron en el documento CX/NFSDU 15/37/5 (sección 8).

Conclusión

60. El Comité acordó lo siguiente:
- a) Crear un GTE dirigido por Nueva Zelandia y codirigido por Francia e Indonesia, que trabajara en inglés y tuviera los siguientes mandatos:
 - Finalizar la sección 3 sobre la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad (6-12 meses).
 - Revisar los requisitos de composición de los preparados complementarios para niños pequeños (12-36 meses) basándose en los debates sostenidos en la 37.ª reunión del CCNFSDU y en el enfoque descrito en el documento [CX/NFSDU 15/37/5](#).
 - Perfeccionar la definición 2.1.1 en función de los resultados de la revisión de los requisitos de composición para el grupo de edad de 6 a 36 meses, con una diferenciación a partir de los 12 meses.
 - Estudiar las cuestiones relativas a la sección 9 (etiquetado) que precisarán de un mayor examen por el CCNFSDU en su 38.ª reunión a fin de que este trabajo sirva de base para la revisión de las secciones de la norma relativas al ámbito de aplicación y el etiquetado.
 - b) Crear un GTF dirigido por Nueva Zelandia y codirigido por Francia e Indonesia, que debiera reunirse inmediatamente antes de la próxima reunión, que trabajara en inglés, francés y español, y que examinara las recomendaciones del GTE, especialmente, los requisitos de composición para el grupo de edad de 12 a 36 meses, y, teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el trámite 3, preparara otras recomendaciones para su examen por el CCNFSDU durante su 38.ª reunión

Estado de la revisión de la *Norma para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987)*

61. El Comité acordó lo siguiente:
- a) Conservar las definiciones de las secciones 2.1.2 y 2.2 y las disposiciones aceptadas relativas a la composición esencial y los ingredientes facultativos en el trámite 4 (parte I del apéndice III) hasta que se hubiera acordado la revisión de las demás secciones
 - b) Devolver la definición de la sección 2.1.1 y el resto de requisitos de composición esencial (parte II del apéndice III) al trámite 2/3 para su examen en la próxima reunión del Comité

ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE BIOENRIQUECIMIENTO EN EL TRÁMITE 4 (tema 6 del programa)¹⁰

62. La presidenta recordó el debate anterior en el Comité y la solicitud que la CAC realizó al CCNFSDU en su 38.ª período de sesiones para que aclarase cómo se utilizaría la definición y dónde habría de integrarse.
63. Las delegaciones de Zimbabwe y Sudáfrica, en calidad de directores del GTE, presentaron el documento, resumieron los nueve criterios que sirvieron de fuente para la propuesta de definición y presentaron cuatro opciones de definición.

Debate

64. El Comité acordó no debatir por ahora las propuestas de definición y examinó si los criterios indicados en el documento de trabajo eran en general adecuados para orientar el trabajo futuro del GTE.
65. Decidió que, en línea con lo establecido en el documento de proyecto, la definición debía ser lo más amplia posible para que incluyera todos los tipos posibles de procesos agrícolas y organismos a fin de mejorar la calidad nutricional del producto. Por otra parte, señaló que el término «bioenriquecimiento» no siempre podía traducirse fácilmente, ya que el término «bio» tiene diferentes significados en las distintas partes del mundo. Por tanto, se recomendaba al grupo de trabajo que examinara la posibilidad de definir un término más adecuado.
66. El Comité debatió, sin llegar a ninguna conclusión, si debían incluirse en la definición los alimentos mejorados mediante ADN recombinante. Señaló en este sentido que existían determinados textos del Codex relativos a la inocuidad de dichos alimentos (anexo 2 de CAC/GL 45-2003).
67. Sin embargo, indicó que, en caso de incluirse la tecnología de ADN recombinante en el criterio 1, podría examinarse la posibilidad de incluir determinado texto explicativo en el que se mencionara que «las autoridades nacionales o regionales competentes podrán decidir qué prácticas agrícolas tendrán en cuenta». La delegación de la India se reservó su postura sobre la inclusión de los alimentos u organismos modificados en el texto propuesto para el proyecto de definición del bioenriquecimiento.

¹⁰ [CX/NFSDU 15/37/6](#); [CX/NFSDU 15/37/6 Add.1](#) (observaciones de Brasil, Canadá, Chile, EE.UU., Filipinas, Malí, Nueva Zelandia, Paraguay, Rwanda, la Unión Africana, la IBFAN, el ICBA, el ICGMA, la IDF y el IFPRI); [CRD 6](#) (observaciones de Colombia, la India, Kenya, Malasia y Tailandia)

68. El Comité consideró que la definición debía perfilarse mejor antes de entrar en consideraciones sobre el etiquetado y las declaraciones de propiedades saludables. Acordó que los efectos de la mejora debían poder medirse en función de criterios objetivos, como los valores de referencia de nutrientes. Por tanto, no bastaba con un aumento de la cantidad de nutrientes en comparación con los productos no enriquecidos.
69. El Comité tomó nota de cuestiones relacionadas con la biodisponibilidad de los nutrientes añadidos y el modo en que podría medirse. Consideró que los antinutrientes debían examinarse posteriormente, puesto que la disminución de estos podía aumentar la disponibilidad de nutrientes. Un observador aclaró que algunas sustancias citadas como antinutrientes (p. ej., los fitatos) tenían efectos beneficiosos sobre la salud y, por tanto, su reducción podía ser contraproducente.

70. **Conclusión**

El Comité decidió crear un GTE codirigido por Zimbabwe y Sudáfrica, con el inglés como idioma de trabajo y los siguientes mandatos:

- Examinar las respuestas presentadas con motivo de la solicitud de observaciones sobre el anteproyecto de definición en el trámite 3 y las observaciones realizadas durante la reunión
- Examinar la solicitud que la CAC realizó al CCNFSDU en su 38.º período de sesiones para que aclarase cómo se utilizaría la definición y dónde habría de integrarse
- Proponer un proyecto de definición para que pueda examinarse en la próxima reunión del Comité

Estado del anteproyecto de definición de bioenriquecimiento

71. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento al trámite 2/3 a fin de que se examine en la próxima reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE VRN-ENT PARA LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 DE CADENA LARGA EPA Y DHA EN EL TRÁMITE 4 (tema 7 del programa)¹¹

72. La delegación de la Federación de Rusia, como responsable de la codirección del GTE, presentó el informe y la propuesta de un VRN-ENT de 250 mg/día basado en la información y los datos de tres informes de consulta elaborados por la OMS o por la FAO/OMS, tres OCCR (que habían cumplido con la definición de OCCR) y una revisión de los metaanálisis publicados desde 2012.
73. El Comité examinó las recomendaciones presentadas en el documento CX/NFSDU 15/37/7 e hizo constar que existían opiniones dispares sobre la propuesta.
74. Las delegaciones y los observadores que respaldaban la recomendación de 250 mg/día señalaron que existían suficientes pruebas que avalaban la relación entre el VRN-ENT y la reducción del riesgo de mortalidad por cardiopatía isquémica. En respuesta a las preguntas planteadas acerca de la necesidad de examinar la proporción entre DHA y EPA, se aclaró que esta cuestión ya se había examinado y que el GTE había acordado por mayoría que no se estableciera una proporción, puesto que no había evidencia suficiente de los efectos de dicha proporción sobre la salud.
75. Las delegaciones que consideraban que era prematuro establecer un VRN-ENT de 250 mg/día expresaron las siguientes opiniones:
- La relación entre los ácidos grasos DHA y EPA y la mortalidad por cardiopatía isquémica no se había descrito de manera suficiente como para establecer un VRN-ENT.
 - La evidencia se basaba en gran medida en el consumo de pescado y no estaba claro si era posible extrapolarlo al consumo específico de DHA y EPA.
 - No se habían cumplido todos los criterios establecidos en el PG 3.2.2.1, en concreto, en lo relativo a la clasificación GRADE.
 - No se habían tenido en cuenta todos los OCCR.
76. Por tanto, el Comité examinó la necesidad de recabar más asesoramiento científico a través de las JEMNU o del NUGAG.

¹¹ CX/NFSDU 15/37/7; CX/NFSDU 15/37/7 Add.1 (observaciones de Brasil, Canadá, Egipto, los EE.UU., Filipinas, Japón, Nueva Zelanda, Paraguay, la ELC, FoodDrinkEurope, la GOED, la IADSA, el ICGMA y la IDF); CX/NFSDU 15/37/7 Add.2 (observaciones de Ecuador y la Unión Europea); CRD 7 (observaciones de Colombia, Tailandia y la IFMA)

77. La representante de la OMS informó al Comité de que el NUGAG estaba iniciando el trabajo de revisión de los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) y que se podría aceptar una petición con motivo de este trabajo en lugar de duplicar el trabajo a través de las JEMNU. Asimismo, explicó que el proceso de trabajo de las JEMNU únicamente podía iniciarse si existía una petición clara y si se contaba con los recursos que permitiesen llevar a cabo este proceso según los trámites 1 y 2 del mandato y el reglamento de procedimiento de las JEMNU, que describen el modo en que debe establecerse el objeto específico de los trabajos y en que deben financiarse (<http://www.fao.org/ag/humannutrition/68531/en>, en inglés).
78. Se respaldó mayoritariamente emprender el proceso de solicitud ante las JEMNU y se decidió apoyar el trabajo conjunto de la FAO y la OMS para que ofrecieran asesoramiento científico al CCNFSDU. Se indicó que esta decisión seguía la línea de lo dispuesto en los *Principios de análisis de riesgos nutricionales* para el Comité, que señalaban a la FAO y la OMS como fuente primaria de asesoramiento científico. Sin embargo, se acordó que, puesto que el NUGAG ya estaba preparando una revisión (por lo que se dispondría de un informe preliminar antes de la próxima reunión del Comité), el Comité podría evaluar el trabajo del NUGAG cuando estuviera disponible, continuar el trabajo sobre el VRN y examinar la necesidad de nuevo asesoramiento científico en el futuro. El principal criterio de valoración sanitario debía seguir siendo reducir el riesgo de mortalidad por cardiopatía isquémica.

Conclusión

79. El Comité convino en volver a organizar el GTE, dirigido por la Federación de Rusia y Chile y con el inglés y el español como idiomas de trabajo, para que siguiera trabajando en la determinación del VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA de acuerdo con los *Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general* (anexo de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* ([CAC/GL 2-1985]), teniendo en cuenta también el trabajo del NUGAG, tal como se hizo al establecer los VRN-ENT para el sodio y el potasio.

Estado del Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA

80. El Comité decidió devolver el Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA al trámite 2/3 para su examen en la próxima reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UNA NORMA SOBRE ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO (tema 8 del programa)¹²

81. El representante de UNICEF presentó un resumen del documento de debate revisado y señaló que la revisión había tenido en cuenta las observaciones realizadas durante la 36.ª reunión del CCNFSDU. El objetivo actual del trabajo era establecer unas directrices (y no una norma) para un único producto conocido como «alimento terapéutico listo para el consumo» (ATLC) que se usa en el tratamiento de la malnutrición aguda grave.
82. El Comité expresó su apoyo generalizado al nuevo trabajo. Algunos miembros y observadores hicieron constar que los ATLC debían considerarse una de las intervenciones posibles dentro de una estrategia más amplia para combatir la malnutrición y que las directrices debían tener en cuenta otros textos aplicables del Codex y el uso de los productos locales y los modelos de consumo de alimentos locales. Además, se indicó que los aspectos relacionados con la comercialización estaban fuera del ámbito de aplicación del Codex.
83. Un observador indicó que, puesto que estos productos no estaban pensados para su venta al público, existía una necesidad urgente de garantizar que no se comercializaran ni promocionaran, salvo en información puramente científica y objetiva destinada a los profesionales sanitarios, los Gobiernos y las ONG.
84. Otro observador opinó que el Comité debía esperar a que existiera una evidencia concluyente, incluidos los resultados de la revisión de la OMS sobre la eficacia de los ATLC en el tratamiento de la malnutrición aguda grave.
85. El representante de la OMS informó al Comité de que las revisiones sistemáticas sobre los complementos de nutrientes elaborados a base de lípidos, llevadas a cabo por la OMS como parte del proceso de redacción de recomendaciones sobre los preparados alimenticios destinados al tratamiento y la prevención de la desnutrición en mujeres embarazadas y niños de 6 a 59 meses de edad, no supondrían la elaboración de directrices sobre la composición nutricional de los ATLC. Este representante también señaló que la OMS se había mostrado preocupada por la propuesta cuando fue presentada inicialmente por UNICEF, ya que incluía los alimentos complementarios listos para el consumo (ALCL), pero ahora estaba más conforme con la propuesta planteada por el Comité en esta reunión, que no incluía este tipo de productos.

¹² [CX/NFSDU 15/37/8](#); [CRD 8](#) (observaciones de Colombia, Filipinas, la India, Kenya, Tailandia, la Unión Africana y la IBFAN)

86. La delegación de la India no respaldó la propuesta actual debido a la falta de información científica suficiente que respaldara el uso de los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) para el tratamiento de la malnutrición aguda grave. En el párrafo 182 del informe de la 36.^a reunión del CCNFSDU (REP15/NFSDU), de 2014, se indicó que «la Presidenta [...] sugirió que la decisión se aplazara hasta la siguiente reunión del Comité, en la que ya estaría disponible el examen de la OMS y habría una base más sólida para adoptar una decisión». Sin embargo, aún no se ha recibido dicho examen. La India se mostró muy a favor del uso de los alimentos locales de acuerdo con las políticas nacionales. Por otra parte, se opuso a la promoción de los ATLC por medios audiovisuales en la reunión del CCNFSDU, por no haberse examinado aún completamente el proyecto de documento de debate.
87. El Comité revisó el documento de proyecto, tomó nota de las observaciones e introdujo los correspondientes cambios en la redacción (apéndice IV).

Conclusión

88. El Comité decidió crear un GTE dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, que tuviera el inglés y el francés como idiomas de trabajo, y que, siempre que la CAC aprobara el nuevo trabajo en su 39.^o período de sesiones, elaborara las directrices propuestas a fin de que se examinaran en la próxima reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (tema 9 del programa)¹³

89. El Comité decidió posponer esta cuestión hasta la próxima reunión y acordó que la delegación de Canadá continuase con la elaboración del documento de debate teniendo en cuenta las conclusiones de la 6.^a reunión del Grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS (NUGAG) y la respuesta del CCMAS (párrs. 36 a 36 del documento REP 15/MAS).

ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (CODEX STAN 72-1981) (tema 10 del programa)¹⁴

90. La presidenta recordó que, en su 36.^a reunión, el CCNFSDU había acordado seguir enmendando la lista de trabajo de aditivos («lista de posibles candidatos») hasta la reunión actual, en la que se decidiría sobre su futura situación. También recordó al Comité que el CCFA solicitó que se aclarara el uso de la goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) dentro de la categoría de alimento 13.1, esto es, preparados para lactantes, preparados complementarios (de continuación) y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes; y el uso de la carragenina (SIN 407) dentro de la categoría de alimento 13.2, es decir, los alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños; además de su uso en productos que se ajusten a las correspondientes normas.

Respuestas al CCFA

91. En relación con el uso de la goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) dentro de la categoría de alimento 13.1, esto es, preparados para lactantes, preparados complementarios (de continuación) y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes, y en las correspondientes normas de productos, el Comité decidió informar al CCFA de que no existía ninguna necesidad tecnológica para usar la goma arábica dentro de dicha categoría ni en los productos que se ajusten a las correspondientes normas, aunque se utilizaba como sustancia inerte portadora de nutrientes. Las delegaciones de Sudán y Nigeria expresaron sus reservas ante esta decisión.
92. En relación con el uso de la carragenina (SIN 407) dentro de la categoría de alimento 13.2 y las correspondientes normas de productos, el Comité señaló que en algunos países se había aprobado su uso y se utilizaba como estabilizador y emulsionante en los alimentos envasados para lactantes y niños, mientras que su uso no se permitía en otros, al no haberse demostrado en estos su necesidad tecnológica.

Lista de trabajo de aditivos («lista de posibles candidatos»)

93. El Comité decidió dejar de utilizar la «lista de posibles candidatos», señalando lo siguiente:
- La carragenina había sido ratificada por el CCFA en las categorías de alimentos 13.1.1 y 13.1.3 de la NGAA y había sido aprobada por la CAC.
 - Las siguientes sustancias ya se incluían en la lista prioritaria de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA: la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), la pectina (SIN 440) y la goma xantán (SIN 415).
 - Siguiendo la decisión adoptada por el CCNFSDU en su 36.^a reunión, se debían eliminar los demás aditivos alimentarios no incluidos en la lista prioritaria del JECFA.

¹³ CX/NFSDU 15/37/9 (no publicado)

¹⁴ Apéndice VI de REP15/NFSDU; CRD 9 (observaciones de Colombia, Filipinas, Indonesia y Tailandia)

94. La Secretaría del Codex informó al Comité de los procedimientos para la adición de nuevas sustancias y la revisión de las disposiciones adoptadas en relación con los aditivos alimentarios en la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)*; y para el establecimiento de una lista prioritaria de sustancias para su evaluación por el JECFA. También se confirmó que aún no se había agotado el plazo para responder a las circulares CL 2015/11-FA y CL 2015/12-FA a fin de añadir aditivos o introducir cambios en los aditivos existentes en la norma CODEX STAN 72-1981 con el objetivo de lograr su uniformización con la NGAA.
95. El Comité animó a los miembros a contestar a las circulares CL 2015/11-FA y CL 2015/12-FA y acordó examinar la posibilidad de armonizar, en la próxima reunión, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las diversas normas bajo su jurisdicción con la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 11 del programa)¹⁵

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

96. El Comité convino en remitir al CCMAS los ocho métodos de análisis de los nutrientes presentes en los preparados para lactantes (vitamina B12, mioinositol, cromo, selenio, molibdeno, nucleótidos, vitaminas A y E, perfil de ácidos grasos, yodo y ácido pantoténico) tal como se presentaron en el documento CX/NFSDU 15/37/10 (Rev.) para que este comité lleve a cabo una revisión técnica de los mismos, les adjudique un tipo, los ratifique y los incluya en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999), puesto que constituyen los métodos científicos más recientes para el análisis de los nutrientes presentes en los preparados para lactantes y han sido plenamente validados para este tipo de productos (parte I del apéndice V). El Comité también acordó enmendar la sección 10, «Métodos de análisis y muestreo», de la norma CODEX STAN 72-1981 para que hiciese referencia a la norma CODEX STAN 234-1999 (parte II del apéndice V).
97. En respuesta a las dudas planteadas con respecto a la tipificación de algunos métodos y a la inclusión de métodos con un coste extremadamente elevado (esto es, los basados en la espectrometría de masas por plasma de acoplamiento inductivo) frente a métodos menos costosos basados en la espectrometría de absorción atómica, se aclaró que estos métodos se utilizarán con fines de resolución de controversias, mientras que para los análisis de rutina se podrían utilizar otros métodos disponibles. Se sugirió que los nuevos métodos propuestos basados en ICP-MS se consideraran métodos de tipo III, ya que es posible que algunos países no puedan utilizar estos métodos en caso de que deban resolverse controversias. Por otro lado, el CCMAS tendrá la posibilidad de examinar en mayor profundidad la correcta tipificación de los métodos.

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

98. Se informó al Comité de que su 38.^a reunión tendría lugar en Alemania del 5 al 9 de diciembre de 2016 y de que los preparativos finales estaban pendientes de confirmación por parte del Gobierno anfitrión en concertación con la Secretaría del Codex.

¹⁵ CX/NFSDU 15/37/10 Rev; CRD 10 (observaciones de Brasil, Colombia, Ecuador, Indonesia, Malí, Marruecos, México, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 18 (observaciones de Tailandia)

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP16/NFSDU)
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985)	5/8	Gobiernos 39.º período de sesiones de la CAC	Párr. 52a y parte I del apéndice II
Proyecto de enmiendas al anexo de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) para añadir una definición de OCCR	Adopción	Gobiernos 39.º período de sesiones de la CAC	Párr. 50a y parte II del apéndice II
Proyecto de enmienda a la sección 10, «Métodos de análisis», de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981)	Adopción	Gobiernos 38.º período de sesiones de la CAC	Párr. 94 y parte I del apéndice V
Anteproyecto de VRN-N para la vitamina D y equivalentes alimentarios y factores de conversión para la vitamina E	3	38.ª reunión del CCNFSDU	Párr. 52b y parte III del apéndice II
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) (secciones 2.1.1 y 2.2, y composición esencial e ingredientes facultativos) (6-12 meses)	4	38.ª reunión del CCFNDSU	Párr. 61a y parte I del apéndice III
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987)	2/3	GTE/GTF (Nueva Zelanda, Francia e Indonesia) 38.ª reunión del CCNFSDU	Párr. 61b y parte II del apéndice III
Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento	2/3	GTE (Zimbabue y Sudáfrica) 38.ª reunión del CCNFSDU	Párr. 71
Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA	2/3	GTE (Chile y Federación de Rusia) 38.ª reunión del CCNFSDU	Párr. 80
Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) o (RUTF) (por sus siglas en inglés)	1,2,3	GTE (Sudáfrica, Senegal y Uganda) 38.ª reunión del CCNFSDU	Párr. 88 y apéndice IV
Documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans»	-	Canadá 38.ª reunión del CCNFSDU	Párrs. 9 y 87
Uniformización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU	-	38.ª reunión del CCNFSDU	Párr. 94

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENTE - PRESIDENTA

Dra Pia Noble
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4665
Email: cnfsdu@bmel.bund.de

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

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

MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Yassine Tidjini
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar, El Mohammadia Bab Ezzouar
Alger
Algeria
Tel: +213 21 89 07 61
Email: mire10yacine@hotmail.fr

AUSTRALIA - AUSTRALIE

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

Ms Victoria Landells
Fonterra
327 Ferntree Gully Roas
MT WAVERLEY, VIC
Australia
Tel: +61 409 215 487
Email: Victoria.landells@fonterra.com

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

BANGLADESH

Dr Swapan Kumar Roy
Bangladesh Breastfeeding Foundation (BBF)
Institute of Public Health (IPH) Room#197-200 (GF)
Mohakhali
Dhaka
Bangladesh
Tel: +8801943220587
Email: skroy1950@gmail.com

Mr Mohammad Molla
Infant and Young Child Nutrition Association of
Bangladesh
Khan Mansoin (5th Floor) 107 Motijheel C/A, Dhaka-
1000 Bangladesh.
DHAKA
Bangladesh
Tel: +8801713095976
Email: naharul.islam@bd.nestle.com

Mr Iftaker Rashid
Infant and Young Child Nutrition Association of
Bangladesh
Khan Mansion (5th Floor) 107 Motijheel C/A, Dhaka-
1000 Bangladesh.
DHAKA
Bangladesh
Tel: +8801714101229
Email: iftaker@lalmi.com

BELARUS - BÉLARUS - BELARÚS

Mrs Natalia Tsemborevitch
Scientific-Practical Centre of Hygiene
Ministry of Health
Belarus
Email: tse.natasha@yandex.ru

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Isabelle Laquière
 FPS public health.
 Eurostation - Place victor horta, 40 bte 10
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 524 73 64
 Email: isabelle.laquiere@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Elisabete Gonçalves Dutra
 National Health Surveillance Agency - Anvisa
 SIA, Trecho 5, área especial 57
 Brasília-DF
 Brazil
 Tel: +55 61 3462-5333
 Email: Elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo
 National Health Surveillance Agency - Anvisa
 SIA, Trecho 5, área especial 57
 Brasília-DF
 Brazil
 Tel: 55 61 3462 5332
 Email: ana.firmo@anvisa.gov.br

Ms Fernanda Oliveira
 Brazilian Society of Pediatrics/UNIFESP
 Rua Loefgreen 1647. Vila Clementino
 Zip Code 04040-032
 São Paulo
 Brazil
 Tel: +55 11 50844538/+55 11 9815867
 Email: fernandalco@gmail.com

Ms Thelma R. T. Lahóz Moya
 ABIA – Brazilian Association of Food Industries
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478
 11ª andar São Paulo
 Brazil
 Tel: 55 11 30301394 / 55 11 9927580
 Email: thelma.moya@abbott.com

Mr Helio Vannucchi
 School of Medicine of Riberao Preto
 University of Sao Paulo
 Riberao Preto
 Brazil
 Tel: 55-16-991114142
 Email: hvannucc@fmrp.usp.br

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr Oun Phan
 Ministry of Commerce
 Kdey Takoy Village, Sangkat Viel Sbov
 Phnom Penh
 Cambodia
 Tel: +855-12568356
 Email: oun.phan@yahoo.com

Mr Theng Dim
 Ministry of Commerce
 Kdey Takoy Village, Sangkat Vielsbov, Khan Chba
 Ampeuv
 Phnom Penh
 Cambodia
 Tel: +855-12526660
 Email: dimtheng@gmail.com

CANADA - CANADÁ

Dr William Yan
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L. 2203B,
 Room B331
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613-948-8478
 Email: william.yan@hc-sc.gc.ca

Ms Melody Harwood
 Neptune Technologies & Bioresources Inc.
 Neptune Technologies and Bioresources Inc. 545
 Promenade du Centropolis, Suite 100
 Laval
 Canada
 Tel: 424-384-7872
 Email: M.Harwood@neptunebiotech.com

Ms Maya Villeneuve
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L. 2203B,
 room B333
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613 - 960-4740
 Email: maya.villeneuve@hc-sc.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Cristian Cofre
 Ministerio de Salud
 Mac Iver 459, piso 8
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 2 25740610
 Email: cristian.cofre@minsal.cl

Ms Ana Cristina Canales
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 Teatino 180, piso 11
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 2 28275237
 Email: acanales@direcon.gob.cl

Mrs Karla Carmona
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 2 27979900
 Email: karla.carmona@achipia.gob.cl

CHINA - CHINE

Ms Taotao Deng
China National Center for Food Safety Risk Assessment
2-202, NO 37. Guangqu Road, Chaoyang District
1000022 Beijing
China
Tel: 86-10-52165431
Email: dengtaotao@cfsa.net.cn

Prof Junhua Han
China National Center for Food Safety Risk Assessment
2-209, NO 37. Guangqu Road, Chaoyang District,
1000022 Beijing
China
Tel: 86-10-52165426
Email: Hanjhua@cfsa.Net.cn

Ms Dong Liang
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
2-202, 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
1000022 Beijing
China
Tel: 86-10-52165430
Email: liangdong@cfsa.net.cn

Ms Jing Shen
Hangzhou entry-exit Inspection and Quarantine Bureau
1716 Room No.2 Wensan Road, Xihu District,
Hangzhou City, Zhejiang Province, China
Hangzhou
China
Tel: +86-571-56663139
Email: Shenj@ziq.gov.cn

Ms Lan Wu
Shanghai entry-exit inspection & quarantine bureau of
China
66 Huacheng Avenue, Zhujiang New City,
Tianhe District,
Guangzhou
China
Tel: 86-20-38297960
Email: wul@gdcic.gov.cn

Ms Yijing Zhao
Shanghai entry-exit inspection & quarantine bureau of
China
Division for supervision on food safety, Section 3
Rm.1215, No.1208 Minsheng Road, Pudong, Shanghai
China
Tel: 86-21-38620978
Email: zhaoyj@shciq.gov.cn

Mr Dayue Bao
China Food Information Center
Room 2604, Tower B,
Riyuetiandi Building, No.17, Fangchengyuan
Fengtai District
Beijing
China
Tel: 86-10-58076603
Email: baodayue@126.com

Mr Rui Chen
The Center for Inspection and Supervision
Nation Health and family planning Commission
No32. Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng District
Beijing
China
Tel: 86-10-840001019
Email: chenrui@nhfpc.gov.cn

Ms Xinxin Dong
Standard and Regulation Research Center, AQSIQ
Room 909, Sanyuan Mansion, No.18 Xibahe Dongli
Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 86-10-84603875
Email: dongxx@aqsiq.gov.cn

Mr Guoqiang Gong
National Health and Family Planning Commission
No.1, Nan Road, Xizhimenwai, Xicheng District,
Beijing
China
Tel: 86-10-68792985
Email: gongggq@nhfpc.gov.cn

Mr Weixuan Lin
Liaoning Entry- exit Inspection and Quarantine Bureau
of The Peoples Republic of China
NO.60 Changjiang East Road, Zhongshan District,
Dalian
Dalian
Colombia
Tel: 86-411-82583672
Email: dlciqlwx@sina.com

Ms Yanjun Liu
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Lu, Chaoyang
Beijing
China
Tel: 86-10-52165516
Email: Liuyanjun@cfsa.net.cn

Mr Chang Su
National Institute for Nutrition and Health
Chinese Center for Disease Control and Prevention
29 Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Tel: 86-10-83132503
Email: suchanglon@126.com

Ms Sau King Carole Tam
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway
Hongkong
China
Tel: (852) 28675526
Email: csktam@feh.gov.hk

Mr Mingfeng Wei
China Food Information Center
Room 2604, Tower B, Riyuetiandi
Building, No. 17, Fangchengyuan, Fengtai District,
Beijing
China
Tel: 86-10-58076603
Email: wmf@chinafic.org

Mr Weixing Yan
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, no 37. Guangqu road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 86-10-52165426
Email: yanweixin@cfsa.net.cn

Mr Chaoqun Yang
Inner Mongolia Yili Industrial Group Co., Ltd
NO.55 Huaweixili, Chaoyang District, 100021
Beijing
China
Tel: 86 10 58640640
Email: ytnyangchaoqun@yili.com

COLOMBIA - COLOMBIE

Mrs Laura Otalora
ANDI
Carrera 83 No. 71 - 81 piso 3
Bogotá
Colombia
Tel: 57316702781
Email: lauraotalora52@hotmail.com

Ing Julio Cesar Vanegas Rios
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos - INVIMA
Carrera 68 No. 17 - 11
Bogotá
Colombia
Tel: 057 1 2947800
Email: jvanegasr@invima.gov.co

COSTA RICA

Ms Alejandra Chaverri Esquivel
Ministerio de Salud
Costado sur del Hospital San Juan de Dios, Primer
edificio.
San José
Costa Rica
Email: achaverri@ministeriodesalud.go.cr

CUBA

Dr Yarisa Domínguez Ayllón
National Institute of Hygiene, Epidemiology and
Microbiology
Infanta 1158
La Habana
Cuba
Tel: 53-78785919
Email: yarisa65@yahoo.com

CÔTE D'IVOIRE

Mr Brou ComoÉ Marius Rodriguere
Fédération des Associations de Consommateurs Actifs
de Côte d'Ivoire (FACACI)
Immeuble CERISON (Abidjan-Plateau), 3ème étage 10
BP 1534
Abidjan
Côte d'Ivoire
Tel: 20210909
Email: micopci@yahoo.fr

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

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

Mrs Marianne Larsen
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +45 7227 6900
Email: maola@fvst.dk

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

DJIBOUTI

Mr Mouharam Fouad Abdallah
Ministère du commerce
cité Ministérielle, Djibouti ville
djibouti
Djibouti
Tel: 00253 77 82 11 94
Email: marahuom@hotmail.com

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mrs María Isabel Salazar Cobo
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
Quito
Ecuador
Tel: 593-2 381-4400
Email: mariai.salazar@misp.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Mr Mohamed Abd Elhamid Naser
Organization: Egyptian Organization for Standardization
and Quality (EOS)
16 tadreeb el motderbeen
Cairo
Egypt
Tel: 0201281337667

Email: atch_toto3@yahoo.com

Dr Shaimaa Sarhan
Summit 44- ElShamaly 90 St., AITagamoaaa EIKhames
New Cairo
Egypt
Tel: 01281130888
Email: shaimaa.sarhan@eg.nestle.com

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

EQUATORIAL GUINEA - GUINÉE ÉQUATORIALE - GUINEA ECUATORIAL

Mr Antonio Bonifatio Mba Ndong
Ministerio de Agricultura & Bosques
Avenida Hassan II
Malabo
Equatorial Guinea
Email: ambandong@yahoo.es

Mr Benito Obama Nve Mirue
Ministerio de Agricultura & Bosques
Avenida Hassan II
Malabo
Equatorial Guinea
Email: silvestreabaga@yahoo.es

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Alexander Rogge
General Secretariat of the Council, Luxembourg
Presidency
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

Ms Ella Strickland
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-93030
Email: ella.strickland@ec.europa.eu

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

Ms Anja Brönstrup
European Food Safety Authority
Via Carlo Magno 1A
Parma
Italy
Tel: +39 0521 036 928
Email: Anja.BRONSTRUP@efsa.europa.eu

Mr Francesco Carlucci
European Commission
Rue Belliard 232 - 02/009
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-97987
Email: Francesco-Felice.CARLUCCI@ec.europa.eu

Mr Marco Castellina
European Commission
Rue Froissart 101 2/54
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-87443
Email: Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu

Mr Christophe Didion
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-95427
Email: Christophe.DIDION@ec.europa.eu

Mr Matteo Mascolo
European Union
Rue Breydel 4
Brussels
Belgium
Email: mrmascoco@gmail.com

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 30 00023 *Government
Helsinki
Finland
Tel: +358 295 162145
Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

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

Mrs Mathilde Bridier
Nutriset
Hameau du Bois Ricard
Malaunay
France
Email: mbridier@nutriset.fr

Mr Thomas Couaillet
Nutriset
Hameau du Bois Ricard
Malaunay
France
Tel: +33 2 32 93 82 82
Email: tcouaillet@nutriset.fr

Mr Anders Liljegren
Roquette S.A.
1 rue de la Haute Loge
Lestrem
France
Email: anders.liljegren@roquette.com

Mr Thibault Martenot
nutriset
Hameau du Bois Ricard
Malaunay
France
Email: tmartenot@nutriset.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Hartmut Waldner
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4961
Email: cnfsdu@bmel.bund.de

Ms Claudia Callies-klüpfel
BASF SE
ENS/HR - F31
Lampertheim
Germany
Tel: +49 621 60 58377
Email: claudia.callies-kluepfel@basf.com

Dr Gert Krabichler
Merck Consumer Health
Frankfurter Straße 250
Darmstadt
Germany
Tel: +49 6151 856 3264
Email: gert.krabichler@merckgroup.com

Ms Angelika Mrohs
German Federation of Food Law and Food Science
Claire-Waldoff-Str. 7
Berlin
Germany
Tel: +49 30 206143 133
Email: amrohs@bll.de

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

Ms Antje Preußker
German Federation for Food Law and Food Science
Claire-Waldoff-Str. 7
Berlin
Germany
Tel: +49 30 206143 146
Email: apreussker@bll.de

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

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

Dr Anke Weißenborn
Federal Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Str. 8-10
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18412 3812
Email: anke.weissenborn@bfr.bund.de

GHANA

Ms Maria Aba Lovelace-Johnson
Food and Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783 Cantonments
Accra
Ghana
Tel: +233 208115619
Email: mariluv2004@hotmail.com

Ms Gloria Anowa Brown
Food and Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783 Cantonments
Accra
Ghana
Tel: +233 244 884133
Email: anowaackon@gmail.com

Ms Joyce Okoree
Ghana Standards Authority
P. O. Box Mb 245
Accra
Ghana
Tel: +233 244 381351
Email: joko88@yahoo.com

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRIA

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

INDIA - INDE

Dr K.v. Radha Krishna
National Institute of Nutrition (NIN)
National Institute of Nutrition, (ICMR) Ministry of Health
& Family Welfare, GOI Hyderabad.
India
Tel: +91-40-27197254
Email: vijrkk@yahoo.com

Ms Sukhmani Singh
Food Safety And Standards Authority of India (FDA)
Bhawan, Kotla Road, 110002
New Delhi
India
Email: sukhmax@googlemail.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Yusra Egayanti
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 42875584
Email: yusra.egayanti@pom.go.id

Mr Victor Basuki
DuPont Nutrition & Health
Jalan Ampera Raya No.9-10, South Jakarta
Jakarta
Indonesia
Tel: +628111630280
Email: victor.basuki@dupont.com

Prof Purwiyatno Hariyadi
Southeast Asian Food & Agricultural Science &
Technology (SEAFST) Center
Bogor Agricultural University, Bogor
Indonesia
Tel: (62) 251 8629903
Email: phariyadi@ipb.ac.id

Mr Aslam Hasan
Ministry of Industry
Jl.Jenderal Gatot Subroto Kav.52-53, 17th Floor Jakarta
Selatan
JAKARTA
Indonesia
Tel: (62-21) 6252236
Email: aslamhas@yahoo.com

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

Dr Prima Sehanputri
APPNIA
Sovereign Plaza Blok 1d, 1st Fl Jl.
Tb Simatupang Kav 36
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 29400268
Email: prima.sehanputri@gmail.com

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

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Atefeh Fooladi Moghadam
Ministry of Health and Medical Education
Iran
Tel: +989125263015
Email: Atefeh.fooladi@gmail.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Mary Flynn
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court Lower Abbey Street Dublin 1
Dublin
Ireland
Tel: +353 1 8171315
Email: award@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

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

Ms Silvia Nicoli
Ministry of agricultural, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre,20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654130
Email: s.nicoli@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Toshitaka Masuda
Consumer Affairs Agency
5th Floor Sanno Park Tower,2-11-1 Nagata-cho,
Chiyoda-ku,
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3507-8800
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Ms Mami Endo
Consumer Affairs Agency
5th Floor Sanno Park Tower,2-11-1 Nagata-cho,
Chiyoda-ku,
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3507-8800
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Prof Hiroaki Hamano
International Life Sciences Institute Japan
Nishikawa Bldg 5F, 3-5-19 Kojimachi, Chiyoda-ku,
Tokyo
Japan
Tel: '+81-3-5215-3535
Email: hhamano@ilsijapan.org

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

Prof Satoshi Ishizuka
Hokkaido University
Kita 9, Nishi 9, Kita-ku, Sapporo
Sapporo
Japan
Tel: '+81-11-706-2811
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Kenji Kuroiwa
Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: '+81-3-5253-1111 (ext. 2408)
Email: codexj@mhlw.go.jp

Ms Aya Orito-Nozawa
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: '+81-3-3502-8732
Email: aya_orito460@maff.go.jp

KENYA

Mr James Ojiambo
NESTLÉ FOOD KENYA LTD
BOX 30265
NAIROBI
Kenya
Tel: +254206532291
Email: james.ojiambo@ke.nestle.com

Mr Mutua Peter
KENYA BUREAU OF STANDARDS
54974
NAIROBI
Kenya
Tel: +254-20 6948000
Email: mutuap@kebs.org

KUWAIT - KOWEÏT

Mrs Hashmeyah Alenezi
Public Authority for Industry
Safat
Kuwait
Tel: 0096525302672
Email: h.alanzei@pai.gov.kw

Mrs Zeinab Al Kandari
Ministry of Health
Email: zainb.alkandari@hotmail.com

LATVIA - LETTONIE - LETONIA

Mrs Inara Cine
Ministry of Agriculture of Latvia
Republikas laukums 2
Riga
Latvia
Tel: + 371 67027164
Email: Inara.Cine@zm.gov.lv

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Ms Sarah Haurert
Ministry of Health
3, rue des Primeurs
Strassen
Luxembourg
Tel: (+352) 247 75634
Email: sarah.haurert@ms.etat.lu

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Mrs Norrani Eksan
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, No 26. Jalan Persiaran
Perdana, Presint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: 603-88850794
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Rokiah Don
Ministry of Health Malaysia
Level 1, Block E3, Complex E, Percint 1
Federal Government Administrative Office
Putrajaya
Malaysia
Tel: 603-88924556
Email: rokiah@moh.gov.my

Ms Rohaya Mamat
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma Fmm, No.3, Persiaran Dagang, Pju 9
Bandar Sri Damansara
Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: 603-78825108
Email: rohaya.mamat@mjn.com

Dr Kanga Rani Selvaduray
Malaysian Palm Oil Board
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi
Kajang, Selangor
Malaysia
Tel: 603-87694606
Email: krani@mpob.gov.my

MALI - MALÍ

Dr Salimata Kone
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Centre Commercial Rue 305 Quartier du Fleuve BPE :
2362
Bamako
Mali
Tel: +223 66724028/ +223 20 22 07 5
Email: coulibalysalimat@yahoo.fr

Mr Bah Konipo
Ambassade du Mali en Italie
Rome
Italy
Email: bahkonipo@gmail.com

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr. Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios
Oklahoma 14, Col. Napoles, Delegación Benito Juárez
México, D.F.
Tel: +52 55 50805200
Email: aververyvargas@cofepris.gob.mx

Ms Pamela Suárez Brito
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
Monterrey #33 PH, Col. Roma Delegación Cuauhtémoc
Mexico Distrito Federal
Mexico
Tel: 525550805213
Email: psuarez@cofepris.gob.mx

Mr. Carlos Almanza
Coordinador
Comité Industrial para la Atención de Codex
Alimentarius (CIACA) - CONCAMIN
Manuel María Contreras 133, México, D.F.
Tel: +5255 58097579
Email: Carlos.almanza@abbott.com

Ms Jessica Gutierrez Zavala
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
Monterrey #33 Col. Roma Delegación Cuauhtémoc
Mexico Distrito Federal
Mexico
Tel: 525550805215
Email: jgutierrez@cofepris.gob.mx

Ms Xochitl Morales
Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
CANILEC
Benjamín Franklin 134 Col. Escandón
Mexico Distrito Federal
Mexico
Tel: 52-55-11039604 / 52-55-5516551
Email: xochitl.morales@mjn.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mohamed Tannaoui
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Chimiques
25, Rue Nichakra (ex rue de Tours)
Casablanca
Morocco
Tel: +212 522 302007
Email: tannaoui1@yahoo.fr

Mrs Nawal Bentahila
Association Marocaine De Nutrition Infantile
Casablanca
Morocco
Tel: +212661868220
Email: nawal.bentahila@gmail.com

Mrs Ihssane Beqqali
Office National de Sécurité Sanitaire des produits
Alimentaires
Avenue Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
Rabat
Morocco
Tel: +212673997817
Email: ihssanebeqqali@gmail.com

Mrs Nezha Mouane
Moroccan Society of Paediatric Gastroenterology and
Nutrition
Rabat
Morocco
Tel: +212661229013
Email: nezhamouane@hotmail.com

NEPAL - NÉPAL

Dr Matina Joshi
Department of Food Technology and Quality Control
Babar Mahal, Kathmandu
Kathmandu
Nepal
Tel: 9774262430
Email: matina_joshi@yahoo.com

Mr Purna Chandra Wasti
Department of Food Technology and Quality Control
Babar Mahal
Kathmandu
Nepal
Tel: 97714262741
Email: pcwasti@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

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

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -
NUEVA ZELANDIA**

Ms Jenny Reid
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Jane Broughton
Nestle New Zealand Ltd
Auckland
New Zealand
Email: jane.broughton@nz.nestle.com

Ms Jenny Campbell
Fonterra Co-operative Group
9 Princes Street
Auckland
New Zealand
Email: Jenny.Campbell@fonterra.com

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

Ms Dianne Lowry
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd
Hamilton
New Zealand
Email: Dianne.Lowry@dgc.co.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Dr Dupe Arinola Deborah Hambolu
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
Oko-Oba, Agege, Lagos State
Lagos
Nigeria
Tel: +2348037196354
Email: modupehambolu@yahoo.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Svanhild Vaskinn
Norwegian Food Safety Authority
Brumunddal
Norway
Tel: +47 22778969
Email: svvas@mattilsynet.no

Mrs Gry Hay
Norwegian Directorate of Health
Oslo
Norway
Tel: +47 24 16 39 45
Email: Gry.Hay@helsedir.no

Mrs Gro Ånestad Rimstad
A/S Nestle Norge
Postboks 683 Skøyen
Oslo
Norway
Tel: +47 922 46 317
Email: Gro.Rimstad@NO.nestle.com

PARAGUAY

Mr Alberto Francisco Bareiro Arce
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN
Calle Itapúa y Avda. Stam. Trinidad
Asunción
Paraguay
Tel: 595 21 282790
Email: albareiro@gmail.com

PERU - PÉROU - PERÚ

Mrs Maria Reyes García
Ministerio de Salud - Centro Nacional de Alimentación y
Nutrición
Jr. Tizón y Bueno 276, Jesús María
Lima
Peru
Tel: 0511-7480060
Email: mreyes@ins.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Helena Alcaraz
Department of Health
Civic Drive Alabang Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: 857-1921
Email: hsalcaraz@fda.gov.ph

Ms Strawberry Francia
Nutrition Policy and Planning Division
Roces Avenue Extension, Taguig City
Taguig
Philippines
Tel: 028431337
Email: berry_francia@yahoo.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

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

Mrs Anna Janasik
Agricultural and Food Quality Inspection
30, Wspolna St.
Warsaw
Poland
Tel: +48 22 623 29 03
Email: ajanasik@ijhars.gov.pl

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Mrs Hye-young Lee
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex 187,
Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do 363-700, korea
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82-43-719-2259
Email: leehy96@korea.kr

Ms Hyun Jung Kim
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex 187,
Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do 363-700, korea
Cheongju-si
cheongwon-gun
Republic of Korea
Tel: +82-43-719-2316
Email: hjkim11@korea.kr

Dr Sung Hyen Lee
National Institute of Agricultural Sciences (NAS)
166, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Jeollabuk-do
Wanju-gun
Republic of Korea
Tel: 820632383702
Email: lschin@korea.kr

Ms Sun-young Park
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-
gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700, korea
cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82-43-719-2271
Email: naverpsy@naver.com

Mr Jin Hyok Son
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technoogy Administration Complex, 187
Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, heungdeok-gu,
cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700, korea
cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82-43-719-3858
Email: sontoly33@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE
- FEDERACIÓN DE RUSIA**

Ms Elena Smirnova
Russian Institute of Nutrition
Ustyinskiy proezd 2/14
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 89
Email: smirnova@ion.ru

Ms Julia Kalinova
The Coca-Cola Export Corporation, Moscow
Representation office
8 Ivana Franko str.
Moscow
Russian Federation
Tel: +74956516900
Email: jkalinova@coca-cola.com

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

Mr Dmitriy Miklin
DNELN
Panfilova str., 19, BC
Khimki
Russian Federation
Tel: +7 916 2014060
Email: dmitriy.miklin@danone.com

Mr Alexey Petrenko
Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
(RUIE)
Kotelnicheskaya nab., 17
Moscow
Russian Federation
Email: alexeypetrenko@eas-strategies.com

Mrs Veronika Vysotskaya
Abbott Laboratories
Leningradskoe highway., 16A, bld.1
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 258 42 80
Email: veronika.vysotskaya@abbott.com

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
SAUDITA**

Mr Fahad Albadr
Saudi Food and Drug Authority
Saudi Food and Drug Authority (3292) North Ring Road
- Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: codex.cp@sFDA.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Mohamadou Guelaye Sall
UCAD
BP 6251 DAKAR SENEGA
DAKAR
Senegal
Email: mgsall@gmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Yi Ling Tan
 Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
 52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550
 Singapore
 Tel: +65 6805 2915
 Email: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 492 84 392
 Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Mrs Katarína Kromerová
 Public Health Authority of the Slovak Republic
 Trnavská 52
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421249284327
 Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mrs Andiswa Ngqaka
 DEPARTMENT OF HEALTH
 Private Bag X828
 PRETORIA
 South Africa
 Tel: +27 12 3958511
 Email: NggakA@health.gov.za

Mrs Antoinette Booyzen
 Department of Health
 Private Bag X828
 Pretoria
 South Africa
 Tel: +27 12 395 8792
 Email: BooyzA@health.gov.za

Mr Gilbert Tshitauzi
 DEPARTMENT OF HEALTH
 Private Bag X828
 Pretoria
 South Africa
 Tel: +27 12 3958513
 Email: TshitG@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs Irene Gadea Cazalilla
 Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and
 Nutrition
 C Alcalá, 56
 Madrid
 Spain
 Email: igadea@msssi.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Thoria Akasha Ali Ebeid
 Sudanese Standards and Metrology Organisation
 Khartoum / Sudan Soba
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912468700
 Email: elnagaka@hotmail.com

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

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Kristina Lagestrand Sjölin
 Principal Regulatory Officer / Ämneskoordinator
 International Affairs Department / Internationella
 avdelningen
 National Food Agency / Livsmedelsverket
 Box 622
 SE-751 26 UPPSALA
 SWEDEN
 Telephone +46 18 17 55 00 (switchboard/växel)
 Direct telephone +46 18 17 56 07
 E-mail: krsj@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Elisabeth Nellen-regli
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Bern
 Switzerland
 Tel: +41 58 462 95 60
 Email: elisabeth.nellen@blv.admin.ch

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

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Bern
 Switzerland
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

Mrs Marie-france Pagerey
 Nestec SA
 Avenue Nestlé 55 Post Box
 Vevey
 Switzerland
 Tel: +41 21 924 64 29
 Email: MarieFrance.Pagerey@nestle.com

Mrs Ursula Trüeb
Swiss Consumer Organizations
Bölzli 1
Magden
Switzerland
Tel: +41 61 841 12 56
Email: ursula.trueb@vtxmail.ch

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

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

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

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

Mrs Jureerat Hokiarti
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
Tiwanond Road
Nonthaburi
Thailand
Tel: +66 (2) 590 7249
Email: jrhk2499@hotmail.co.th

Dr Pichet Itkor
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 345 1167
Email: Pichet.itkor@mjn.com

Ms Pitchaya Kajonwaharth
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 345 1167
Email: pitchaya.kajonwaharth@abbott.com

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

Dr Hataya Kongchuntuk Rodbumrung
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +6684 751 4826
Email: KHATAYA@AMWAY.COM

Ms Nongsuda Mongkolsmai
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 345 1167
Email: Nongsuda.mongkolsmai@danone.com

TOGO

Dr Tchala Kazia
Ministry of Agriculture
1, rue de l'Espérance LOME/TOGO
LOME
Togo
Tel: +22890023325
Email: kaziatchala@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Dursun Kodaz
Ministry of Food Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9.Km, Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: 00903122587755
Email: dursun.kodaz@tarim.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Ms Irene Wanyenya
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096, Kampala
Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: irene_w2k@yahoo.com

Mrs Agnes Chandia Baku
Ministry of Health
Plot 6 Lourdel Road, Wandegeya, P.O. Box 7272
Kampala
Uganda
Email: bakuchandia@ymail.com

Dr Jeanne Muhindo Bukeka
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096
Kampala
Uganda
Tel: +256 774 154333
Email: mjeannebukeka@gmail.com

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

Dr Leila Beker
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland
United States of America
Tel: 12404021851
Email: leila.beker@fda.hhs.gov

Ms Camille Brewer
Department of Health and Human Services
5100 Paint Branch Parkway, HFS-550
College Park, MD
United States of America
Tel: +1 240-402-1723
Email: Camille.brewer@fda.hhs.gov

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

Dr Carolyn Chung
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HPS-830
College Park, MD
United States of America
Tel: 202 402 3068
Email: carolyn.chung@fda.hhs.gov

Ms Allison Cooke
Infant Nutrition Council of America
750 National Press Building 529 14th Street NW
Washington DC
United States of America
Tel: 202 207 1130
Email: accooke@kellencompany.com

Dr Cheryl Issa
Office of Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food
and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland
United States of America
Tel: 124041441
Email: cheryl.issa@fda.hhs.gov

Ms Amy Mackey
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road RP3-2/Dept 104070
Columbus OH
United States of America
Tel: 614 624 4492
Email: amy.mackey@abbott.com

Ms Mardi Mountford
International Formula Council
1100 Johnson Ferry Road, Suite 300
Atlanta, GA
United States of America
Tel: 1404 252 3663
Email: mmountford@kellencompany.com

Dr Pamela Pehrsson
ARS-Nutrient Data Laboratory
10300 Baltimore Avenue Bldg. 005, Room 105
Beltsville
United States of America
Tel: 3015040635
Email: pamela.pehrsson@ars.usda.gov

URUGUAY

Mrs Nora Villalba
Ministerio de Salud
18 de Julio 1892
Montevideo
Uruguay
Email: noravillalba@gmail.com

VIET NAM

Mrs Thi Vinh Thuy Tran
Quality Assurance and Testing Center 3
49 Pasteur, District 1
Ho Chi Minh city
Viet Nam
Tel: 0909822906
Email: ttv-thuy@quatest3.com.vn

Dr Danh Tuyen Le
National Institute of Nutrition
48B Tang Bat Ho, street
Ha Noi
Viet Nam
Email: ledanhtuyen@gmail.com

ZIMBABWE

Mrs Ancikaria Chigumira
Ministry of Health and Child Care
P.O BOX CY1122 Causeway
Harare
Zimbabwe
Email: ancikaria53@gmail.com

Mr Fredy Chinyavanhu
Ministry of Health and Child Care
P.O.Box CY 231, Causeway
Harare
Zimbabwe
Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

**OBSERVER ORGANIZATIONS /
ORGANISATIONS OBSERVATRICES/
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION
ON AGRICULTURE**

Dr Horrys Friça
IICA
1889 F Street, N.W., Suite 360, Washington, D.C.
20006
Washington
United States of America
Email: horrys.friaca@iica.int

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES**

Mr Olivier Bove
AIDGUM
Email: o.bove@aidgum.com

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION
OF GUMS**

Mr Thevenet Francis
Association for International Promotion of Gums AIPG
Sonninstrasse 28
Hamburg
Germany
Email: francis.thevenet@orange.fr

AOAC INTERNATIONAL

Mr Darryl Sullivan
AOAC INTERNATIONAL
2275 Research Boulevard
Rockville
United States of America
Email: darryl.sullivan@covance.com

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC
SOCIETIES**

Mrs Hertha Deutsch
AOECS, Association Of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
Vienna
Austria
Tel: +431667188
Email: hertha.deutsch@chello.at

CALORIE CONTROL COUNCIL

Ms Victoria Betteridge
Calorie Control Council
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway
London
United Kingdom
Email: victoria.betteridge@tateandlyle.com

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

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Mrs Emilie Leibovitch Majster
CEFS (Comité européen des fabricants de sucre
182 avenue de Tervuren
Brussels
Belgium
Email: emilie.majster@cefs.org

Dr Michael Packert
CEFS (Comité européen des fabricants de sucre
182 avenue de Tervuren
Brussels
Belgium
Email: Michael.Packert@suedzucker.de

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

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

Ms Andrea Ferrenz
CRN - Innophos, Inc.
Innophos, Inc. 259 Prospect Plains Road
Cranbury
United States of America
Tel: 301-651-6434
Email: Andrea.Ferrenz@InnoPhos.com

Mr Harvey Kamil
CRN - NBTY, Inc.
NBTY, Inc. 2100 Smithtown Avenue
Ronkonkoma
United States of America
Tel: 631-200-2020
Email: hkamil@nbty.com

Mr Mark Ledoux
CRN - NAI, Inc.
Natural Alternatives International, Inc. 1185 Linda Vista
Dr.
San Marcos
United States of America
Tel: 760-736-7742
Email: mledoux@nai-online.com

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

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES

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

Dr Thomas Sebastian Janssen
 ELC, Federation of European Specialty Food
 Ingredients Industries
 Email: thomas.janssen@budenheim.com

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

Dr Rob Winwood
 ELC, Federation of European Specialty Food
 Ingredients Industries
 Email: rob.winwood@dsm.com

EARLY NUTRITION ACADEMY

Prof Berthold Koletzko
 Early Nutrition Academy (ENA)
 c/o Ludwig-Maximilians-Universität
 Dr von Hauner Children's Hospital University of Munich
 Medical Center Lindwurmstr. 4
 München
 Germany
 Tel: + 49 89 44005 2826
 Email: office.koletzko@med.uni-muenchen.de

EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS

Dr Helen Crawley
 ENCA
 Email: helen@firststepsnutrition.org

Mrs Isabelle Henschen
 ENCA
 Email: isabelle.henschen@afooda.lu

Mr Joseph Voss
 ENCA
 Email: aape@pt.lu

EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY HEPATOLOGY AND NUTRITION

Prof Walter Mihatsch
 MunichMunicipal Hospital Harlaching
 Sanatoriumsplatz 2
 München
 Germany
 Email: walter.mihatsch@gmx.de

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN FEDERATION

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

FOODDRINKEUROPE

Ms Mariska Dotsch
 FoodDrinkEurope
 Avenue des Nerviens 9-31
 Bruxelles
 Belgium
 Email: mariska.dotsch@unilever.com

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

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

Mrs Sabine Seggelke
 FoodDrinkEurope
 Avenue des Nerviens 9-31
 Bruxelles
 Belgium
 Email: sabine.seggelke@dsm.com

GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S

Dr Harry Rice
 Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
 Email: harry@goedomega3.com

HELEN KELLER INTERNATIONAL

Ms Jane Badham
 Helen Keller International
 P.O.Box 67396 Bryanston 2021
 Johannesburg
 South Africa
 Email: jane@jbconsultancy.co.za

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS

Ms Patti Rundall
 IACFO
 c/o Baby Milk Action 34 Trumpington Street
 Cambridge
 United Kingdom
 Tel: +44 1223 464420
 Email: prundall@babymilkaction.org

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS

Ms Arevik Aivazova
IADSA
50 Rue de l'Associations
Brussels
Belgium
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Harunobu Amagase
IADSA
50 Rue de l'Associations
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Dr Tomoji Igarashi
IADSA
50 Rue de l'Associations
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Xavier Lavigne
IADSA
50 Rue de l'Association
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Dr Nico Raczek
IADSA
50 Rue de l'Association
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Prof David Richardson
IADSA
50 Rue de l'Association
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Cynthia Rousselot
IADSA
50 Rue de l'Association
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Michelle Stout
IADSA
50 Rue de l'Association
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Kazuo Sueki
IADSA
50 Rue de l'Association
Brussels
Belgium
Tel: +3222091155
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Mrs Elisabeth Sterken
International Baby Food Action Network (IBFAN)
Rockport, Ontario, K0E 1V0 Canada
Rockport, Ontario
Canada
Email: esterken@infactcanada.ca

Mr Percy Chipepera
IBFAN Africa
P.O. Box 781 Mbabane, Swaziland.
percychips@yahoo.com
Mbabane
Swaziland
Tel: +268 2404 5006
Email: percychips@yahoo.com

Dr Jai Prakash Dadhich
BPNI/IBFAN Asia
BP-33, Pitampura, Delhi 110034, India
BP-33, Pitampura, Delhi 110034
India
Tel: +91-11-27343608
Email: jpdadhich@bpni.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE

Mr Kazuo Onitake
Japanese Consumers' Co-operative Union
Co-OP Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 3-5778-8109
Email: kazuo.onitake@jccu.coop

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

INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE

Mr Yuji Ikehara
ICAAS
Email: ICAAS@kelleneurope.com

Mr Hiromi Ota
ICAAS
Email: ICAAS@kelleneurope.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mr Robert Earl
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
Washington, D.C.
United States of America
Email: robertearl@coca-cola.com

Ms Aleksandra Wesolowska
International Council of Beverages Associations
Chaussee de Mons 1424
Brussels
Belgium
Tel: +32-2-559-2915
Email: awesolowska@coca-cola.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)

Mr Christophe Leprêtre
ICGA
Suite 501 1001 G Street, N.W.
Washington
United States of America
Tel: 003226455060
Email: lepretre@khlaw.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS

Ms Kristen Scott
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW Washington, DC
Washington, DC
United States of America
Tel: 202 637 4805
Email: kscott@gmaonline.org

Dr Wayne Wargo
Abbott Nutrition (R&D)
3300 Stelzer Road D104110/RP4-2
Columbus, Ohio
United States of America
Tel: 614 624 3456
Email: wayne.wargo@abbott.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Ms Karine Simbelie
ATLA, French Dairy Processors' Association
42, rue de Chateaudun F-75009
Paris ,
France
Email: karine.simbelie@atla.asso.fr

Ms Luisa Candido
Dairy UK
United Kingdom
Email: lcandido@dairyUK.org

Ms Aurélie Dubois Lozier
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70 B
Brussels
Belgium
Tel: +17736980355
Email: adubois@fil-idf.org

Ms Mélanie Janin
ATLA, French Dairy Processors' Association
42, rue de Chateaudun F-75009
Paris
France
Email: melanie.janin@atla.asso.fr

Mr Harrie Van Den Bijgaart
Qlip N.V.
Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119
Zutphen
Netherlands
Tel: +31 (0) 88 7547010
Email: bijgaart@qlip.nl

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL

Ms Sabine Klages-buechner
International Food Additives Council
Unterden Linden 21
Berlin
Germany
Email: sabine.klages-buechner@dupontholding.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Prof Rosemary Walzem, Rd, Ph.d.
Institute of Food Technologists
Department of Poultry Science Faculty of Nutrition
242D Kleberg Center MS 2472 Texas A&M University
College Station, TX 77843-2472
Texas A&M University
United States of America
Tel: 979.845.7537
Email: rwalzem@poultry.tamu.edu

Dr Susan Carlson
University of Kansas Medical Center
United States of America
Email: scarlson@kumc.edu

Ms Sheila Gautier
DSM
United States of America
Email: sheila.gautier@dsm.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE

Dr Kaori Ono
Ajinomoto Co., Inc.
15-1, Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku, Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5250-8184
Email: kaori_ono@ajinomoto.com

INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION

Mrs Maryse Arendt
 ILCA
 Initiativ Liewensufank a.s.b.l. 20 rue de Contern - L-5955 Itzig T. - F. (+352) 36 61 34
 Tel: (+352) 36 05 97 13
 Email: maryse.arendt@liewensufank.lu

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Ms Mariela Berezovsky
 ILSI Brasil
 rua Isabel de Castela 450
 Sao Paulo
 Brazil
 Tel: 55-11-38191530
 Email: mariela@ilsi.org.br

Mr Antonio Mantoan
 Mead Johnson Nutrition
 Av Nacoes Unidas 14171 8 Andar Marble Tower
 Sao Paulo
 Brazil
 Tel: 55-11-9973-0977
 Email: antonio.mantoan@mjn.com

Ms Shivali Nandwani
 Abbott Laboratories (S) Pte Ltd
 1 Maritime Square #12-01 HarbourFront Centre
 Singapore
 Tel: 65-8111-1344
 Email: shivali.nandwani@abbott.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Mr Michael Barry
 ISDI-International Special Dietary Food Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Marie Odile Gailing
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

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

Mr Jean Christophe Kremer
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Avenue Jules Bordet 142
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 761 16 90
 Email: secretariat@isdi.org

Mr Eric Lew
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Brinda Mahadevan
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Nuria Moreno Odero
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Mr Manfred Ruthsatz
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

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

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

Mr Louis Vareille
 ISDI-International Special Dietary Food Industries
 Email: secretariat@isdi.org

Ms Ziting Zhang
 ISDI-International Special Dietary Foods Industries
 Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE

Dr Anne Mackenzie
 International Food Policy Research Institute
 6442 Aston Rd.
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613 692 0211
 Email: a.mackenzie@cgiar.org

Ms Marilia Nutti
 IFPRI-HarvestPlus
 Email: s.sidhu@cgiar.org

NATIONAL HEALTH FEDERATION

Ms Katherine Carroll
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia
 United States of America
 Tel: 16263572181
 Email: scott@rivieramail.com

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

ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES

Dr Huub Scheres
 OFCA/Dupont
 Archimedesweg 30
 Leiden
 Netherlands
 Tel: +31-6-29093600
 Email: huub.scheres@dupont.com

SPECIALISED NUTRITION EUROPE

Mr Kevin O'Brien
 Specialised Nutrition Europe (SNE)
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 508 10 74
 Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

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

Ms Wioleta Dzieszuk Brzozowska
 Specialised Nutrition Europe (SNE)
 Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Joanna Klosowska
 Specialised Nutrition Europe (SNE)
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 508 10 74
 Email: j.klosowska@specialisednutritioneurope.eu

Ms Aoife Moran
 Specialised Nutrition Europe (SNE)
 Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Leanne Olivier
 Specialised Nutrition Europe (SNE)
 Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Aurélie Perrichet
 Specialised Nutrition Europe (SNE)
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 508 10 74
 Email: a.perrichet@specialisednutritioneurope.eu

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

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

UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF)

Ms Alison Fleet
 UNICEF
 Oceanvej 10-12
 Copenhagen
 Denmark
 Tel: +45 45335500
 Email: alisonfleet@gmail.com

Ms Seniz Ilgaz
 UNICEF
 Oceanvej 10-12 Nordhavn
 Email: senizilgaz@gmail.com

**CODEX SECRETARIAT -
 SECRÉTARIAT DU CODEX -
 SECRETARÍA DEL CODEX**

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

Mr Tom Heilandt
 Secretary of the Codex Alimentarius Commission
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Roma
 Italy
 Tel: +39 06 570 54384
 E-mail: Tom.Heilandt@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 6626
 Email: Patrick.Sekitoleko@fao.org

Mrs Lingping Zhang
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Email: lingping.zhang@fao.org

Mr David Massey
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the United Nations
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: (+39) 06 5705 3465
 Email: david.massey@fao.org

**FAO PERSONNEL - PERSONNEL DE LA FAO -
PERSONAL DE LA FAO**

Mr Warren Lee
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0039 06 5705 4077
Email: Warren.Lee@fao.org

**WHO PERSONNEL - PERSONNEL DE L'OMS -
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Chizuru Nishida
World Health Organization
20, Avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 3317
Email: nishidac@who.int

Dr Jason Montez
World Health Organization
20, Avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 4519
Email: montezj@who.int

Mr Marcus Stahlhofer
WORLD HEALTH ORGANIZATION
20, AVENUE APPIA
GENEVA 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 2909
Email: stahlhoferm@who.int

**CCNFSDU SECRETARIAT /
SECRÉTARIAT DU CCNFSDU /
SECRETARÍA DEL CCNFSDU**

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

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

APÉNDICE II

PARTE I. ANTEPROYECTO DE VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES NUEVOS O REVISADOS CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (CAC/GL 2-1985)

(para su adopción en el trámite 5/8)

3.4.4.1 VRN-N

Vitaminas	
Vitamina A (µg RAE o RE)	800
Vitamina D (µg)	5*
Vitamina E (mg)	9
Minerales	
Magnesio (mg)	310
Hierro (mg)**	14 (15 % de absorción alimentaria; regímenes alimentarios diversificados ricos en carne, pescado o carne de ave de corral o ricos en frutas, verduras y hortalizas) 22 (10 % de absorción alimentaria; regímenes alimentarios ricos en cereales, raíces o tubérculos que incluyan algo de carne, pescado o carne de ave de corral o contengan algunas frutas, verduras y hortalizas)
Cobre (µg)	900
Fósforo (mg)	700

* Las autoridades nacionales o regionales competentes deben determinar el VRN-N adecuado que mejor tenga en cuenta la exposición al sol de la población y otros factores pertinentes.

** Las autoridades nacionales o regionales competentes también deben determinar el VRN-N adecuado que mejor represente la absorción alimentaria de los regímenes alimentarios pertinentes.

Nota: El texto nuevo se presenta en **negrita y subrayado**. El texto eliminado aparece tachado.

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

Vitamina	Equivalentes alimentarios	
Niacina	1 mg de equivalentes de niacina (NE) =	1 mg de niacina 60 mg de triptófano
Folato	1 µg de equivalentes de folato alimentario (DFE) =	1 µg de folato alimentario 0,6 µg de ácido fólico añadido a los alimentos o como complemento alimentario consumido con alimentos 0,5 µg de ácido fólico como complemento alimentario ingerido con el estómago vacío
<u>Vitamina A</u>	<u>1 µg de equivalentes de actividad de retinol (RAE) =</u>	<u>1 µg de retinol</u> <u>12 µg de β-caroteno</u> <u>24 µg de otros carotenoides provitamina A</u>
	<u>1 µg de equivalentes de retinol (RE) =</u>	<u>1 µg de retinol</u> <u>6 µg de β-caroteno</u> <u>12 µg de otros carotenoides provitamina A</u>

Los factores de conversión para los equivalentes de las vitaminas incluidos en el cuadro ofrecen información de apoyo para que las autoridades nacionales determinen **para permitir determinar a las autoridades nacionales o regionales competentes** cómo pueden aplicarse **correctamente** los VRN-N a nivel nacional.

**PARTE II. ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS AL ANEXO DE LAS
DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (CAC/GL 2-1985)**

(para su adopción)

Nuevo párrafo 2.5

2.5 Organismo científico competente reconocido (OCCR), tal como se utiliza en los presentes principios, alude a la FAO y/o la OMS (FAO/OMS) o a toda organización apoyada por una o varias autoridades nacionales o regionales competentes para ofrecer, previa solicitud, asesoramiento científico independiente, competente y transparente* sobre los valores de referencia de la ingesta diaria mediante la evaluación primaria** de la evidencia científica y cuyo asesoramiento está reconocido al usarse en la elaboración de políticas en uno o más países.

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

** La evaluación primaria implica una revisión y una interpretación de la evidencia científica que tengan por objeto el establecimiento de valores de referencia de ingesta diaria, en lugar de la adopción del asesoramiento de otro OCCR.

B. Enmiendas a las notas 13 y 15 a pie de página

¹³ En el momento de la redacción del proyecto de estos Principios generales, se utilizaron la definición y los criterios para la evidencia "convinciente" del siguiente informe de la FAO/OMS: Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Serie ~~916~~ 96 de informes técnicos de la OMS. OMS, 2003.

¹⁵ Comité de Revisión de Directrices de la OMS. WHO handbook for guideline development. Ginebra, Organización Mundial de la Salud (OMS), ~~2014~~ 2012 (http://www.who.int/kms/handbook_2nd_ed.pdf http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf).

C. Enmiendas a la sección 3.4.4.1, «VRN-N»

Vitaminas	
Niacina (mg NE)	15**
Yodo (µg)	150**

** ~~Las autoridades nacionales o regionales competentes también deben determinar el VRN-N adecuado que mejor represente la absorción alimentaria de los regímenes alimentarios pertinentes.~~

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

(en el trámite 3)

VRN-N

Vitamina D (μg)	[10 μg o 15 μg]
------------------------------	--

Factores de conversión

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

APÉNDICE III

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS
(CODEX STAN 156-1987)
(PARTE I en el trámite 4)**

1. [ÁMBITO DE APLICACIÓN]**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

2.1.2 Los **preparados complementarios** se elaboran por medios físicos exclusivamente y se envasan para evitar su putrefacción y contaminación en todas las condiciones normales de manipulación, conservación y distribución en el país en que se vende el producto.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Por **lactantes** se entienden los niños no mayores de 12 meses de edad.

2.2.2 Por **lactantes de más edad** se entienden los niños entre 6 y 12 meses de edad.

2.2.3 Por **niños pequeños** se entienden las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD (para lactantes de más edad, de 6-12 meses)**3.1 Composición esencial**

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

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

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

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

b) Lípidos**Contenido total de grasas^{7), 8)}**

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

⁷⁾ En los preparados para lactantes no se utilizarán aceites y grasas hidrogenados comercialmente.

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

Ácido linoleico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	300	-	1400
mg/100 kJ	72	-	335

Ácido α -linolénico

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

*S.E. = sin especificar

Proporción de ácido linoleico/ α -linolénico

Mín.	Máx.
5:1	15:1

c) Carbohidratos**Carbohidratos disponibles⁹⁾**

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

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

d) Vitaminas**Vitamina A**

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

¹⁰⁾ Expresada como equivalentes de retinol (RE)

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

Vitamina D

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

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

Vitamina E

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

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

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

Tiamina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	60	-	300
µg/100 kJ	14	-	72

Riboflavina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	80	-	500
µg/100 kJ	19	-	119

Niacina¹⁴⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	300	-	1500
mg/100 kJ	72	-	360

¹⁴⁾ La niacina se refiere a la niacina preformada.

Vitamina B₆

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	35	-	175
µg/100 kJ	8,4	-	41,8

Vitamina B₁₂

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	0,1	-	1,5
µg/100 kJ	0,024	-	0,36

Ácido pantoténico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	400	-	2000
µg/100 kJ	96	-	478

Ácido fólico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	10	-	50
mg/100 kJ	2,4	-	12

Biotina

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

e) Minerales y oligoelementos**Hierro¹⁷⁾**

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

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

Calcio

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

Fósforo

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

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

Proporción de calcio/fósforo

Mín.	Máx.
1:1	2:1

Magnesio

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

Sodio

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

Cloruro

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

Potasio

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

Manganeso

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

Yodo

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

Selenio

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

Cobre¹⁹⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,4	-	29

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

3.3.2 Ingredientes facultativos

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

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

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

Taurina

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

Total de nucleótidos

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

Colina

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

Mioinositol

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

L-carnitina

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

**PARTE II. Revisión de la Norma para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987)
Secciones que el GTE deberá examinar posteriormente**

2.1.1 Por **preparados complementarios** se entiende todo producto destinado a ser utilizado como:

[a] parte líquida del régimen alimentario de los lactantes de más edad cuando se introduce la alimentación complementaria; y

b) parte líquida del régimen alimentario progresivamente diversificado de los niños pequeños.]

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD (para lactantes de más edad, de 6-12 meses)

3.1 Composición esencial

a) Proteínas^{2), 3), 4)}

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	[1,8] o [1,65] ^{5), 6)}	[3,5] o [3,0] o [2,5]	-
g/100 kJ	[0,43] o [0,39] ^{5), 6)}	[0,84] o [0,72] o [0,60]	-

²⁾ Para los fines de la presente Norma, el cálculo del contenido de proteínas del producto final listo para el consumo deberá basarse en N x 6,25, salvo que se proporcione una justificación científica para el uso de un factor de conversión diferente aplicable a un determinado producto. Los niveles establecidos para las proteínas en esta Norma se basan en el factor de conversión de nitrógeno de 6,25. El valor 6,38 está fijado, por lo general, como un específico adecuado para la conversión de nitrógeno a proteína en otros productos lácteos, y el valor de [5,71] como un factor específico para la conversión de nitrógeno a proteína en otros productos derivados de la soja.

³⁾ Para un valor energético equivalente, el preparado debe contener una cantidad disponible de cada aminoácido esencial y semiesencial igual al menos a la que contiene la proteína de referencia (leche materna, según se define en el anexo I); no obstante, a efectos de cálculo, las concentraciones de tirosina y fenilalanina y las concentraciones de metionina y sisteína pueden sumarse.

⁴⁾ Podrán añadirse al preparado complementario aminoácidos aislados únicamente a fin de mejorar su valor nutritivo para los lactantes. Para mejorar la calidad de las proteínas, podrán añadirse aminoácidos esenciales y semiesenciales, pero solo en las cantidades necesarias a tal efecto. Tan solo podrán utilizarse las formas L de los aminoácidos.

⁵⁾ El valor mínimo se aplica a las proteínas de la leche de vaca y de cabra. En los preparados complementarios a base de proteínas lácteas no provenientes de la leche de vaca ni de la leche de cabra tal vez sea necesario aplicar otros valores mínimos. En los preparados complementarios a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de [2,25 g/100 kcal (0,54 g/100 kJ)].

[⁶⁾ Los preparados complementarios a base de proteínas de la leche no hidrolizadas que contengan menos de [2 g de proteínas/100 kcal] y los preparados] para lactantes [a base de proteínas hidrolizadas que contengan menos de [2,25 g de proteínas/100 kcal] deberán evaluarse clínicamente].

Vitamina K

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	[1] o [4]	-	27
mg/100 kJ	[0,24] o [1]	-	6,5

Vitamina C¹⁵⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	[4] o [10]	-	70 ¹⁶⁾
mg/100 kJ	[1] o [2,4]	-	17 ¹⁶⁾

¹⁵⁾ Expresada como ácido ascórbico.

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

Zinc²⁰⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	0,5	-	[1,0] o [1,5]
mg/100 kJ	0,12	-	[0,24] o [0,36]

²⁰⁾ En los preparados complementarios a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 0,75 mg/100 kcal (0,18 mg/100 kJ) y un valor máximo de [1,25 mg/100 kcal (0,3/100 kJ)].

3.3.2 Ingredientes facultativos

Ácido docosahexaenoico²⁰⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
porcentaje de ácidos grasos	[0,3]	-	0,5

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

[3.3.2.4 Podrán emplearse únicamente cultivos que produzcan ácido láctico L(+).]

APÉNDICE IV

DOCUMENTO DE PROYECTO

sobre unas directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de las directrices

El ámbito de aplicación de este trabajo es definir claramente los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) en lo que respecta a su composición y a aspectos de inocuidad relacionados con los ingredientes adecuados, la incorporación de la composición nutricional incluida en la Declaración conjunta de la OMS, el PMA, el UNSCN y UNICEF de 2007¹, los criterios y límites adecuados para los riesgos microbiológicos y los contaminantes químicos pertinentes (p. ej., metales pesados, micotoxinas y plaguicidas) y los requisitos de etiquetado, respectivamente, a fin de proteger a los consumidores de ATLC vulnerables.

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

En la actualidad, los productos a base de ATLC se elaboran en 19 países y se consumen en unos 60 países, principalmente, países en desarrollo. Además, son objeto de un gran número de operaciones comerciales transfronterizas. La mayoría de los países en los que se consumen estos productos ha incorporado el uso de los ATLC en sus directrices nacionales para el tratamiento ambulatorio o extrahospitalario de la malnutrición aguda grave. A medida que aumente la capacidad de llegar a un mayor número de niños con malnutrición, mayor será la demanda de ATLC producidos en instalaciones más adecuadas y más cercanas a sus destinatarios. Unas directrices del Codex sobre ATLC proporcionarán una referencia a productores, consumidores y organismos públicos reguladores, y ofrecerá el marco necesario para garantizar la inocuidad y un contenido nutricional adecuado en todos los países para estos productos de asistencia alimentaria destinados a emergencias.

3. Principales aspectos que deberán abarcarse

Directrices sobre lo siguiente:

- i. Los requisitos mínimos para que se incluyan los ingredientes adecuados en los ATLC teniendo en cuenta los efectos de los factores antinutritivos que pueden dificultar la absorción de micronutrientes y macronutrientes. El examen de la posibilidad de incluir una puntuación de la calidad de las proteínas, como PDCAAS o DIAAS, en los requisitos sobre la composición nutricional.
- ii. Composición basada en la adopción de la composición nutricional especificada en los documentos existentes de la OMS relativos a los ATLC y su modificación futura.
- iii. Prácticas higiénicas de producción, manipulación, procesamiento, almacenamiento y distribución así como los criterios microbiológicos afines para los ATLC, con referencias a los *Principios generales de higiene de los alimentos* y otros textos pertinentes del Codex.
- iv. Contaminantes químicos y criterios relativos a los mismos, con referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*.
- v. Etiquetado de los ATLC de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* y otros textos pertinentes del Codex.
- vi. Métodos de análisis y toma de muestras de referencia.
- vii. Compuestos de nutrientes utilizados en los ATLC.

Todo el trabajo estará coordinado con el comité del Codex de la materia general que corresponda para garantizar el uso adecuado del conocimiento técnico del Codex y de sus recursos.

4. Criterios generales

Entre los mandatos de la Comisión del Codex Alimentarius están la protección de la salud de los consumidores y la garantía de unas prácticas justas en el comercio de los alimentos. La propuesta de directrices cumplirá este criterio al fomentar la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos y la garantía de unas prácticas justas en el comercio de los alimentos, y en particular:

¹ Organización Mundial de la Salud, Programa Mundial de Alimentos, Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia: *Joint Statement on Community-Based Management of Severe Acute Malnutrition* (2007).

- i. La composición nutricional protegerá la salud de los consumidores por tratarse de una composición basada en la evidencia científica que facilita la recuperación del niño. La definición de los aspectos nutricionales y de inocuidad de los alimentos que se adopten para los ATLC permitirá armonizar las especificaciones y las regulaciones sobre estos productos alimentarios a nivel nacional para proteger a los consumidores, especialmente los niños en situación vulnerable.
- ii. El etiquetado adecuado de los ATLC de conformidad con la *Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales* (CODEX STAN 180-1991) protegerá la salud de los consumidores mediante la comunicación clara del uso adecuado, el objetivo y el grupo al que se destinan los ATLC, protegiendo así tanto a los consumidores a los que van destinados estos productos como a los que no.

5. Criterios aplicables a los asuntos generales

(a) Diversificación de las normativas nacionales e impedimentos posibles al comercio internacional

La falta de armonización entre las normativas nacionales en materia de ATLC supone un impedimento para el comercio de estos productos básicos, dada la ausencia de una definición normativa internacional clara que los contemple.

(b) Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre la inocuidad de los ATLC y los contaminantes microbianos y químicos

El ámbito de aplicación de la elaboración de unas directrices sobre los ATLC incluye áreas para las que deberá contarse con la colaboración del CCNFSDU, el CCFH, el CCCF y el CCFL. Por cuanto hace a las prioridades de los trabajos, las áreas relacionadas con la inocuidad de estos productos deben examinarse desde el primer momento, ya que no existen especificaciones a nivel mundial basadas en la evidencia científica para los contaminantes microbianos y químicos.

(c) Trabajo ya realizado por la FAO y la OMS en este campo

La elaboración de las directrices por el CCNFSDU precisaría de la evaluación del trabajo ya realizado por la FAO y la OMS con motivo de su consulta con organizaciones internacionales colaboradoras.

En cuanto a los aspectos nutricionales, la Declaración conjunta de la OMS, el PMA, el UNSCN y UNICEF de 2007¹ ya estableció la base científica de las directrices relativa a la composición nutricional existente de los ATLC y el CCNFSDU puede evaluarla para su inclusión en las directrices sobre los ATLC.

Por lo que respecta a los peligros microbiológicos, UNICEF y el PMA ya han solicitado asesoramiento científico a la FAO y la OMS y, en diciembre de 2014, tuvo lugar una reunión de expertos sobre esta materia, por lo que ya se ha reunido una base científica suficiente para abordar los problemas microbiológicos que afectan a la inocuidad de los alimentos.

También es de gran importancia la evaluación del trabajo que, con objeto de abordar la inocuidad microbiológica, ha llevado a cabo, por una parte, el CCFH y, por otra, la reunión de expertos de diciembre de 2014, ya que servirá para hacer frente al problema más acuciante: la protección de un gran número de consumidores desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos.

(d) Compatibilidad del producto con la uniformización

Tomando como base las directrices globales de la OMS sobre estos productos ya existentes, la uniformización en este campo resulta viable si se definen los niveles de energía, el contenido de proteínas, el contenido de lípidos, el contenido de humedad, los micronutrientes, los minerales permitidos, los requisitos relativos a las materias primas, etc.

(e) Alcance mundial del problema

- i. Los ATLC se comercializan en 60 países diferentes a través de distintas fronteras y gozan de una amplia distribución, por lo que las cuestiones relativas a la calidad de los alimentos tienen una repercusión considerable a nivel mundial.
- ii. En 2013, 51 millones de niños menores de cinco años padecían emaciación en el mundo y 17 millones presentaban emaciación grave. Ese año, aproximadamente dos tercios de todos los niños con emaciación vivían en Asia y prácticamente un tercio en África, en una proporción similar con respecto a los que presentaban emaciación grave.² Los niños con emaciación grave o con malnutrición aguda grave tienen un riesgo de muerte once veces superior al de los niños sin malnutrición aguda grave.³

² Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias. 2014. *Global Nutrition Report 2014: Actions and Accountability to Accelerate the World's Progress on Nutrition*. Washington, DC.

³ Santini, A.; Novellino, E.; Armini, V. and Ritieni, A.: «State of the art of Ready-to-Use Therapeutic Food: a tool for nutraceuticals addition to foodstuff». *Food Chemistry*. 2013; oct. 15; vol. 140(4):843-9.

- iii. Los ATLC se suministran a organizaciones de ayuda humanitaria y a los Gobiernos que poseen programas de tratamiento de la malnutrición aguda grave. El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), Médicos Sin Fronteras (MSF), Acción contra el Hambre y la Cruz Roja Internacional, así como otros muchos organismos de ayuda humanitaria, adquieren ATLC para tratar los casos de malnutrición aguda grave. Muchos Gobiernos compran ATLC para su uso en programas extrahospitalarios y en hospitales.
- iv. Por ejemplo, en 2014, UNICEF adquirió más de 30.440 toneladas métricas (t) de ATLC por un valor de 112 millones de dólares estadounidenses, que llegaron a unos 2,6 millones de niños que sufrían malnutrición aguda grave. Estos productos se distribuyeron principalmente en las regiones de África Central y Occidental (14 t), entre ellas, Nigeria, Níger, Burkina Faso, Mali, Chad, la República Democrática del Congo y Camerún; seguidas por la región de África Oriental (9 t), que incluye a Etiopía, Sudán del Sur, Sudán, Somalia y Kenia; la región de Oriente Medio (4 t), que incluye a Afganistán y Yemen; y Asia (2 t), incluido Pakistán.

(f) Pertinencia en relación con los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto contribuirá a los siguientes objetivos estratégicos del Plan estratégico del Codex para 2014-2019:

- i. Objetivo estratégico 1: establecer directrices internacionales sobre la inocuidad alimentaria que aborden los problemas actuales y emergentes relativos a los alimentos
La elaboración de unas directrices sobre los ATLC cubrirá un aspecto no regulado relativo a la inocuidad alimentaria de los alimentos elaborados que se comercializan a nivel mundial.
- ii. Objetivo 2: garantizar la aplicación de los principios de análisis de riesgos a la hora de elaborar normas del Codex.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta de trabajo guardará relación con normas pertinentes y textos afines, en particular, los siguientes:

- *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CAC/GL 8-1991)
- *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981)
- *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CAC/GL 10-1979)
- *Principios generales para el establecimiento de valores mínimos y máximos para la composición esencial de los preparados para lactantes* (anexo II de CODEX STAN 72-1981)
- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997)
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015); *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CAC/RCP 66-2008) y sus anexos
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP1-1969)
- *Código de prácticas de higiene para el maní (cacahuete)* (CAC/RCP 22-1979)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y *Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales* (CODEX STAN 146-1985)
- Como los productos pueden estar elaborados con maní, leche en polvo, azúcar, aceite, legumbres, cereales y premezclas de vitaminas y minerales, deben tenerse en cuenta las normas correspondientes para estas materias primas.

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

La elaboración de las directrices será coherente con el uso del asesoramiento científico y los principios de análisis de riesgos a la hora de articular los aspectos sobre la inocuidad y la composición nutricional de los ingredientes.

8. Identificación de todo requerimiento de contribuciones técnicas a unas directrices procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se necesitan contribuciones técnicas de organizaciones exteriores.

9. Plazos propuestos

Siempre que la Comisión lo apruebe en 2016, la redacción de las directrices se remitirá para su examen por el CCNFSDU en 2016 y se espera que este ocupe cuatro reuniones del CCNFSDU o menos, en función de las aportaciones pertinentes y del consenso de los miembros. Su adopción final por la Comisión se prevé para 2020.

APÉNDICE V

**PARTE I. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y
PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES
(CODEX STAN 72-1981)**

(para su aprobación por el CCMAS)

Métodos AOAC oficiales validados para los preparados para lactantes, con referencias ISO/IDF

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo propuesto
Preparados para lactantes	Vitamina B12	AOAC 2011.10 ISO 20634	Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)	II
Preparados para lactantes	Mioinositol	AOAC 2011.18 ISO 20637	Cromatografía líquida seguida por amperometría de pulso	II
Preparados para lactantes	Cromo	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	Espectrometría de masas por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS)	II
Preparados para lactantes	Selenio	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II
Preparados para lactantes	Molibdeno	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II
Preparados para lactantes	5'-mononucleótidos	AOAC 2011.20 ISO 20638	LC	II
Preparados para lactantes	Palmitato de vitamina A (palmitato de retinilo), acetato de vitamina A (acetato de retinilo), vitamina E total (dl- α -tocoferol y acetato de dl- α -tocoferol)	AOAC 2012.10 ISO 20633	HPLC	II
Preparados para lactantes	Perfil de ácidos grasos totales	AOAC 2012.13 ISO 16958 IDF 231	Cromatografía de gases	II
Preparados para lactantes	Yodo	AOAC 2012.15 ISO 20647 IDF 234	ICP-MS	II
Preparados para lactantes	Ácido pantoténico	AOAC 2012.16 ISO 20639	HPLC-MS/MS de alta eficacia	II

PARTE II. ENMIENDA A LA NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (CODEX STAN 72-1981)

(para su adopción)

Nota: El texto nuevo se presenta en **negrita y subrayado**. El texto eliminado aparece ~~tachado~~.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁴

Véase el documento *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999).

⁴ ~~Pendiente de finalización.~~

APÉNDICE VI

DOCUMENTO INFORMATIVO SOBRE LA DERIVACIÓN DE LOS VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES - NECESIDADES (VRN-N) CON FINES DE ETIQUETADO DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (CAC/GL 2-1985)

Nutriente	VRN-N	INL ₉₈ , AI o ambos	Documentos de referencia de los OCCR para la derivación de los VRN-N	Informe del CCNFSDU
Vitaminas				
Vitamina A	800 µg (RAE o RE)	INL ₉₈	IOM (2001)	REP16/NFSDU (2015)
Vitamina D				
Vitamina C	100 mg	INL ₉₈	Media de la EFSA (2013) y el NIH (2013)	REP15/NFSDU (2014)
Vitamina E	9 mg (pdd)	AI	Consejo de Ministros de los Países Nórdicos (2013) y media de la EFSA (2015), el NHRMC/MOH (2006) el NIH (2013) y la FAO/OMS (2004)	REP16/NFSDU (2015)
Vitamina K	60 µg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Tiamina	1,2 mg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Riboflavina	1,2 mg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Niacina	15 mg NE	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Vitamina B ₆	1,3 mg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Folato	400 µg DFE	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Vitamina B ₁₂	2,4 µg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Pantotenato	5 mg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Biotina	30 µg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Minerales				
Calcio	1 000 mg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Magnesio	310 mg	INL ₉₈	Media del IOM (1997), el NIH (2013), la FAO/OMS (2004) y el Consejo de Ministros de los Países Nórdicos (2013)	REP16/NFSDU (2015)
Hierro	14 mg, 22 mg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP16/NFSDU (2015)
Zinc	11 mg, 14 mg	INL ₉₈	iZINCG (2004)	REP15/NFSDU (2014) ¹
Yodo	150 µg	INL ₉₈	FAO/OMS (2004)	REP13/NFSDU (2012)
Cobre	900 µg	INL ₉₈	IOM (2001)	REP16/NFSDU (2015)
Selenio	60 µg	INL ₉₈ y AI	Media del IOM (2000), el NHMRC/MOH (2006), la EFSA (2014), el NIH (2013) y el Consejo de Ministros de los Países Nórdicos (2013)	REP15/NFSDU (2014)
Manganeso	3 mg	AI	Media de la EFSA (2013) y el IOM (2001)	REP15/NFSDU (2014)
Molibdeno	45 µg	INL ₉₈	IOM (2001)	REP15/NFSDU (2014)
Fósforo	700 mg	INL ₉₈	IOM (1997)	REP16/NFSDU (2015)
Otros				
Proteína	50 g	INL ₉₈	FAO/OMS (2007)	REP14/NFSDU (2013)
Fluoruro			No establecido	REP15/NFSDU (2014)
Cromo			No establecido	REP16/NFSDU (2015)
Cloruro			No establecido	REP16/NFSDU (2015)

¹ También nota al pie y descripción nutricional.

ABREVIATURAS

VRN-N: valores de referencia de nutrientes - necesidades

INL₉₈: nivel individual de nutrientes 98

AI: Adequate Intake (ingesta adecuada)

OCCR: organismo científico competente reconocido