

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

REP18/NFSDU

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

41.º período de sesiones

Roma (Italia)

2-7 de julio de 2018

INFORME DE LA 39.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES

Berlín (Alemania)

4-8 de diciembre de 2017

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de abreviaturas.....	página iii
Informe de la 39. ^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4
Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa)	5-7
Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (tema 3 del programa)	8-15
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (tema 4 del programa)	16-71
Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento (tema 5 del programa)	72-93
Anteproyecto de VRN-ENT para el EPA y el DHA (tema 6 del programa)	94-104
Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (tema 7 del programa)	105-129
VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños (tema 8 del programa)	130-132
Aditivos alimentarios: mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica y otras cuestiones (tema 9 del programa)	133-144
Documento de debate sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (tema 10 del programa)	145-150
Otros asuntos y trabajo futuro (tema 11 del programa)	151-161
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	162

Apéndices..... página

Apéndice I: Lista de participantes	22
Apéndice II: Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CXS 156-1987) (Composición esencial)	53
Apéndice III: Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para preparados para lactantes</i> (CXS 156-1987) (Otras secciones)	62
Apéndice IV: Anteproyecto de definición del bioenriquecimiento	69
Apéndice V: Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)	70
Apéndice VI: Anteproyecto de condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> » (AGT)	73
Apéndice VII: Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981)	74

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/tema	Código	Támie	Párr.
Miembros 75. ^a reunión del CCEXEC 41.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : anteproyecto de requisitos de composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños	CXS 156-1987	5	71 y Ap. II
Miembros 40. ^a reunión del CCNFSDU	Observaciones	Anteproyecto de declaración de propiedades «libre de ácidos grasos <i>trans</i> »	CXG 23-1997	3	150 y Ap. VI
CCMAS	Aprobación	Métodos para la biotina, la vitamina D y el cloruro para los preparados para lactantes	(CXS 234-1999)	-	152 y Ap. VII
Miembros 40. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Métodos biológicos	(CXS 234-1999)	-	7
GTe (Nueva Zelandia, Francia e Indonesia) 40. ^a reunión del CCNFSDU	Redacción	Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : ámbito de aplicación, definición del producto y etiquetado	CXS 156-1987	2/3	Párr. 71 y Ap. III
GTe (Zimbabue y Sudáfrica) 40. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento	-	2/3	93 y Ap. IV
GTe (Federación de Rusia y Chile) 40. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de VRN-ENT para el EPA y el DHA	CXG 2-1985	2/3	104
GTe (Sudáfrica, Senegal y Uganda) 40. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo	-	2/3	129 y Ap. V
GTe (Irlanda, México y Estados Unidos de América) 40. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños	-	-	132
GTe (Unión Europea y Federación de Rusia) 40. ^a reunión del CCNFSDU	Nueva redacción	Mecanismo/marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios	-	-	144
Argentina 40. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Documento de debate sobre las Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios	-	-	156
40. ^a reunión del CCNFSDU	Debate	Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes			161

LISTA DE ABREVIATURAS

AGPI	Ácidos grasos poliinsaturados
AGT	Ácidos grasos <i>trans</i>
AMS	Asamblea Mundial de la Salud
ARA	Ácido araquidónico
ATLC	Alimento terapéutico listo para el consumo
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CRD	Documento de sala
DHA	Ácido docosahexaenoico
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
ELENA	Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OMS
ENT	Enfermedades no transmisibles
EPA	Ácido eicosapentaenoico
EPDE	Etiquetado de en la parte delantera de los envases
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GIFT	Herramienta global de la FAO/OMS para recabar datos sobre el consumo individual de alimentos
GINA	Base de datos mundial sobre la ejecución de medidas nutricionales de la OMS
GRADE	Clasificación de la evaluación, desarrollo y valoración de las recomendaciones
GTe	grupo de trabajo electrónico
GTP	grupo de trabajo presencial
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMNU	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición.
MAG	Malnutrición aguda grave
NGAA	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>
NGCTPAP	<i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i>
NSR	Nivel superior de referencia
NUGAG	Grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
PICO	Población, intervención/indicador, comparador y resultados
UE	Unión Europea
UNICEF	Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia
VRN	Valor de referencia de nutrientes
VRN-N	Valor de referencia de nutrientes - necesidades

INTRODUCCIÓN

1. La 39.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se celebró en Berlín (Alemania) del 4 al 8 de diciembre de 2017 por amable invitación del Gobierno Federal de Alemania. La Dra. Pia Noble y Doña Marie-Luise Trebes, antigua jefa de la División de alimentos especiales, complementos alimentarios y aditivos alimentarios del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, presidieron la reunión en calidad de presidenta y vicepresidenta, respectivamente. A la reunión del Comité asistieron 66 Estados miembros, 1 organización miembro y 39 organizaciones observadoras. El Apéndice I contiene una lista de los participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Dra. Maria Flachsbarth, miembro del Parlamento y secretaria de Estado del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania, fue la encargada de abrir la reunión y dar la bienvenida a los delegados en nombre de don Christian Schmidt, ministro alemán de Alimentación y Agricultura. En su discurso, indicó que el elevado número de participantes en la reunión demostraba el interés por contribuir a la consecución de los objetivos del Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016-2025) y acentuaba la importancia de las normas del Codex basadas en la evidencia para la protección de los consumidores y el comercio de alimentos. Doña Mariam Eid, vicepresidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, también se dirigió a los participantes para recalcar la importancia del consenso en la toma de las decisiones sobre los diversos temas cruciales del programa que debían adoptarse en la presente reunión.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) 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

4. El Comité aprobó el programa con las siguientes adiciones en el tema 11 («Otros asuntos»):
 - i. Directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales (Costa Rica y Paraguay)
 - ii. Métodos de análisis de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) (Estados Unidos de América)
 - iii. Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios (*International Probiotics Association*)

Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex (tema 2 del programa)³

5. 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:

Método para el cromo, el molibdeno y el selenio en los preparados para lactantes

6. El Comité hizo constar que se ha remitido al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) la solicitud relativa al posible cambio de tipo del método para el cromo, el molibdeno y el selenio a la luz de los nuevos datos de validación e instó a los miembros a remitir dichos datos al CCMAS.

Criterios para la adopción de métodos biológicos para la detección de sustancias químicas de interés

7. El Comité acordó posponer el debate sobre esta cuestión hasta la siguiente reunión.

¹ CRD 1 (programa anotado sobre la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

² CX/NFSDU 17/39/1 Rev.1; CRD 3 (observaciones de la IPA); CRD 4 (Costa Rica y Paraguay); CRD 14 (Estados Unidos de América) y CRD 21 (ISDI).

³ CX/NFSDU 17/39/2 Rev.2 y CRD 4 (Costa Rica y Paraguay).

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

8. La representante de la FAO atrajo la atención del Comité sobre diversas actividades de la FAO de interés para el CCNFSDU: 1) el grupo de trabajo de expertos de la FAO sobre evaluación de la calidad de las proteínas en los preparados complementarios para niños pequeños y los alimentos terapéuticos listos para el consumo, que se reunió en Roma del 6 al 9 de noviembre de 2017; 2) la herramienta global de la FAO/OMS para recabar datos sobre el consumo individual de alimentos (herramienta GIFT), que proporciona unos indicadores sencillos y precisos sobre los alimentos, que se extraen de datos sobre el consumo de los distintos alimentos desglosados por sexo y edad; 3) el Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición para el período 2016-2025, bajo cuyo auspicio se celebró, el 4 de noviembre de 2017, la Cumbre Mundial sobre Nutrición de Milán; y 4) el Simposio internacional sobre sistemas alimentarios sostenibles en favor de unas dietas saludables y de la mejora de la nutrición, organizado conjuntamente por la FAO y la OMS en diciembre de 2016, y los simposios regionales sobre el mismo tema, que se organizaron en 2017 para centrar más los debates en los retos reales a los que se enfrenta cada región.
9. La representante de la OMS destacó algunas de las actividades relevantes para el trabajo actual del Comité, Así, en lo referente al Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición, proporcionó información adicional, entre la que se incluían la creación del repositorio de compromisos SMART de los Estados miembros vinculado a la base de datos mundial sobre la ejecución de medidas nutricionales de la OMS (GINA) y el establecimiento de redes de acción, como la Red mundial de acción para una alimentación sostenible procedente de los océanos en pos de la seguridad alimentaria y la nutrición, dirigida por Noruega; la Red mundial de acción sobre el etiquetado nutricional, dirigida por Francia; la Red regional de acción para facilitar un entorno alimentario, dirigida por Chile; la Red regional de acción sobre la obesidad infantil, dirigida por los países del Pacífico; y la Red regional de acción sobre el suministro de alimentos a las escuelas, dirigida por Tailandia. Asimismo, la representante atrajo la atención del Comité sobre la resolución y la decisión recientes de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS). La primera de ellas es la resolución 70.11 de la AMS⁵ sobre la actualización del apéndice 3 (que incorpora una lista de las intervenciones eficaces más asequibles y otras intervenciones recomendadas para abordar las enfermedades no transmisibles [ENT]) del plan de acción mundial para la prevención y el control de las ENT para 2013-2020, mientras que la segunda se trata de la decisión 70(19)⁶ sobre el plan de aplicación del informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil.
10. La representante también informó de las novedades sobre a) el trabajo del subgrupo de dieta y salud del NUGAG, que incluía la publicación prevista del proyecto de directrices sobre los ácidos grasos saturados y los ácidos grasos *trans* para su consulta pública, la preparación del proyecto de directrices sobre los edulcorantes distintos del azúcar, los ácidos grasos poliinsaturados (incluidos los AGPI omega 3, omega 6 y totales) y los carbohidratos (almidón y fibra) y las revisiones de la evidencia en curso sobre los hábitos alimentarios, así como el inicio del trabajo del subgrupo de medidas normativas del NUGAG, que incluía políticas de etiquetado nutricional, políticas fiscales, políticas comerciales y políticas de inversión que repercutieran sobre la dieta y la nutrición; y b) el trabajo de la OMS sobre la elaboración de perfiles de nutrientes, que abarca la adaptación de los modelos de perfiles de nutrientes a distintas aplicaciones, como, por ejemplo, la regulación de los alimentos y las bebidas en las escuelas y el etiquetado nutricional y la elaboración planificada de un modelo regional de perfiles de nutrientes para la región africana.
11. Por otro lado, la representante de la OMS informó al Comité acerca de otras tres actividades que no se habían incluido en el documento CX/NFSDU 17/39/3, a saber: a) la preparación del 13.º programa general de trabajo, que contiene cinco objetivos nutricionales (reducir el retraso en el crecimiento, reducir la emaciación, evitar el aumento del sobrepeso/la obesidad en los niños y adolescentes, eliminar los ácidos grasos *trans* [AGT] producidos de manera industrial y reducir la ingesta de sal/sodio) y que guiará el trabajo de la OMS durante el período 2019-2023; b) la participación en la puesta en marcha de la iniciativa RESOLVE, una nueva iniciativa mundial de salud que pretende salvar millones de vidas reduciendo las muertes evitables por enfermedades no transmisibles (ENT) mediante la aceleración de los avances en la mejora de los tratamientos para la hipertensión, la reducción del sodio y la eliminación de los AGT producidos de manera industrial; y c) la actualización de los requisitos nutricionales para los lactantes y los niños pequeños (0-24 meses) junto con la FAO.

⁴ CX/NFSDU 17/39/3

⁵ http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70_R11-sp.pdf

⁶ [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70\(19\)-sp.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70(19)-sp.pdf)

12. La delegación de Francia, respaldada por los Estados Unidos de América y la UE, manifestó que la AMS acogía con agrado pero no aprobaba o no ratificaba la resolución de la AMS acerca de las *Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños* de la OMS (resolución 69.9 de la AMS), por lo que consideraba un error que se declarase en el documento CX/NFSDU 17/39/3 que la AMS aprobaba la resolución 69.9. Por su parte, la delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que se había desvinculado de la resolución 70.11 de la AMS al no considerar que la evidencia que sustentaba determinadas recomendaciones fuese suficiente para respaldarlas.
13. Ante esto, la representante de la OMS respondió que no existía ningún error, ya que la AMS había aprobado la resolución 69.9. La representante explicó que las resoluciones y las decisiones adoptadas por los órganos directivos de la OMS (esto es, el Consejo ejecutivo y la AMS) empleaban diversas expresiones operativas para manifestar su opinión sobre el contenido sustancial incluido o adjunto a las resoluciones o las decisiones. Tras revisar las resoluciones y las decisiones adoptadas por la AMS en la última década, se apreciaba con claridad que efectivamente se empleaban distintas expresiones operativas, entre las cuales resultaban de uso común las expresiones «adopta», «aprueba», «ratifica», «acoge», «valora positivamente», y «hace constar». La representante de la OMS indicó que, según el Departamento de órganos directivos y relaciones externas y la oficina del Asesor jurídico de la OMS, es posible considerar que estas expresiones variadas forman parte de un espectro que expresa, por un lado, aprobación —con mayor o menor intensidad— y, por otro, reconocimiento general, y que las expresiones «acoge», «acoge con agrado» (empleada en la resolución 69.9) y «valora positivamente» también expresan aprobación, aunque con una intensidad ligeramente menor. Asimismo, señaló que, al margen de las distintas expresiones operativas empleadas en las diferentes resoluciones y decisiones, existía un elemento común a todas estas: son resoluciones y decisiones adoptadas por la AMS, el máximo órgano directivo de la OMS. La representante informó de que, en la Asamblea Mundial de la Salud celebrada en mayo de 2017, hubo dos Estados miembros que se desvincularon de la decisión 70.11 sobre el Apéndice 3 del plan de acción frente a las ENT (2013-2020), que incorpora una lista de las intervenciones eficaces más asequibles y otras intervenciones recomendadas para abordar las ENT, pero ningún Estado miembro se había desvinculado de la resolución 69.9 de la AMS.
14. Un observador comentó que todas las políticas y recomendaciones de la OMS incorporaban salvaguardas frente a los conflictos de intereses y que estas resultaban de gran pertinencia para los procedimientos de elaboración de normas del Codex.
15. Las delegaciones hicieron constar que el documento se había distribuido tarde y solicitaron a la FAO y la OMS que, en el futuro, el documento estuviera disponible con bastante antelación a la reunión al objeto de disponer del tiempo suficiente para llevar a cabo una revisión exhaustiva del mismo y poder consultar a sus expertos. Una delegación, pese a señalar la utilidad de la información, solicitó que el documento se centrara en el trabajo conjunto de la FAO y la OMS que pudiera servir para el trabajo del Comité.

REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CXS 156-1987) (tema 4 del programa)⁷

16. Nueva Zelanda, en calidad de director del grupo de trabajo electrónico (GTe), presentó el tema del programa y describió brevemente el trabajo realizado.
17. El Comité acordó centrar los debates primero en la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad y el producto para niños pequeños antes de debatir sobre el etiquetado, el nombre del producto, la definición del producto, el ámbito de aplicación y el preámbulo, haciendo constar la propuesta de un observador de examinar el preámbulo antes que el resto de las secciones debido a su importancia.

Consideraciones generales

18. Un observador opinó que, dado que el mayor crecimiento del mercado de estos productos se registra en los países en desarrollo, es esencial que estos países evalúen los riesgos, la inocuidad y la idoneidad de estos productos en su conjunto y en el contexto local antes de permitir su importación.

⁷ CX/NFSDU 17/39/4 Rev.1; CX/NFSDU 17/39/4-Add.1 (observaciones de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, EE. UU., India, Japón, Nepal, Nueva Zelanda, Rusia, Senegal, Suiza, la Federación Europea de Aditivos Alimentarios, la GOED, HKI, la IACFO, la IBFAN, la IDF, el IFT, las ISDI y UNICEF); CX/FH 17/39/5-Add.2 (Australia, Canadá, Filipinas, Kenia, Malasia, Noruega, Tailandia, Tanzania, la EFLA, el ICGMA y las ISDI); CRD 5 (documento de debate preparado por Canadá y EE. UU.); CRD 7 (Costa Rica, El Salvador, Kirguistán, Marruecos, Nigeria, Sierra Leona, Sri Lanka, la Unión Africana, la Unión Europea y la Federación Europea de Aditivos Alimentarios); CRD 17 (Indonesia); CRD 19 (República de Corea); CRD 24 (EUVEPRO); CRD 25 (Malí); CRD 26 (México) y CRD 28 (El Salvador).

Composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad (6-12 meses)

19. La dirección del GTe recordó que quedaban por concluir los requisitos de composición esencial relativos a las proteínas y el ácido docosahexaenoico (DHA) de los preparados complementarios destinados a los lactantes de más edad, de entre 6 y 12 meses.
20. El Comité examinó las recomendaciones del GTe, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

Proteínas

21. La dirección del GTE recordó que, en la 38.^a reunión del CCNFSDU, se acordó posponer la decisión sobre el nivel mínimo de proteínas a fin de tener en cuenta la opinión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Al respecto, observó que, a pesar de que la EFSA proponía un nivel mínimo de 1,6 g/100 kcal para las proteínas, se había reconocido que no se trataba de un valor aplicable a nivel mundial.

Debate

22. Algunas delegaciones, en especial, las de los países en desarrollo, mostraron su preferencia por un nivel de proteínas superior, de 1,8 g/100 kcal, tras señalar que la incidencia de la malnutrición proteico-energética durante el período de destete era elevada y que resultaba necesario ingerir proteína de alta calidad, ya que otros alimentos complementarios de sus regiones procedían a menudo de fuentes con un bajo contenido de proteínas o con proteínas de mala calidad, que, por tanto, no aportaban unos niveles suficientes de este nutriente. Además, en opinión de estas delegaciones, dicho nivel evitaría que los países se vieran obligados a llevar a cabo ensayos clínicos o evaluaciones de los mismos para establecer un nivel de proteínas superior, tal como se establecía en la nota 6 a pie de página, cuestión que revestía una especial dificultad para muchos países. Se señaló que el valor de 1,6 g/100 kcal no constituía una recomendación mundial, ya que únicamente se había evaluado en los lactantes europeos.
23. Los partidarios de un nivel de proteínas de 1,6 g/100 kcal apuntaron que en la nota al pie asociada se indicaría que los preparados complementarios habrían de evaluarse cuando su nivel de proteínas fuera inferior a 1,8 g/100 kcal. También se indicó que las autoridades competentes no eran responsables de realizar ensayos clínicos, sino únicamente de la valoración o la evaluación de los mismos.
24. Muchas delegaciones mencionaron, además, lo siguiente:
 - a) Que debían evaluarse todos los preparados complementarios a base de proteínas hidrolizadas y no únicamente los que contuvieran menos de 2,25 g de proteínas/100 kcal.
 - b) Que debía evaluarse la inocuidad y la idoneidad de los productos con niveles de entre 1,6 g/100 kcal y 1,8 g/100 kcal y que estos productos debían evaluarse en función de la evidencia clínica.

Conclusión

25. El Comité acordó un nivel mínimo de 1,8 g/100 kcal y la adopción de la nota 6 a pie de página asociada, con las modificaciones pertinentes.

Ácido docosahexaenoico (DHA)

26. La dirección del GTe indicó que el DHA se había acordado como ingrediente facultativo. No obstante, algunos miembros del GTe consideraban que resultaba necesario garantizar que, en caso de añadirse, su nivel fuera eficaz. Asimismo, señaló que la nota al pie asociada contenía una referencia al ácido araquidónico (ARA) y aclaró que, aunque los niveles correspondientes eran cruciales en los lactantes más pequeños, ese no era el caso de los lactantes de más edad y los niños pequeños, habida cuenta de la dieta diversificada que consumen estos grupos de edad. La nota al pie asociada seguía la línea de la nota al pie de la *Norma para preparados para lactantes*, pero podía modificarse para adecuarse a la finalidad del producto para los lactantes de más edad.

Debate

27. Una delegación expresó su preferencia por la adición obligatoria de DHA, mientras que otra opinó que este ingrediente facultativo no resultaba necesario, ya que no existía ninguna justificación científica de peso para su adición. Una observadora comentó que la adición voluntaria de DHA podría abrir la puerta a declaraciones de propiedades que pudieran crear la impresión de que los preparados para lactantes fueran necesarios para aportar DHA y señaló que, en su opinión, habían surgido problemas de aceptabilidad en algunos lactantes y todos los ingredientes debían ser inocuos.

28. Se respaldó el nivel superior de referencia (NSR) de 30 mg/100 kcal, pero se presentaron propuestas para elevar el nivel mínimo recogido en la nota al pie asociada a 20 mg/100 kcal. Se adujo en este sentido que los preparados complementarios forman parte de una dieta progresivamente diversificada en la que la mayoría de los alimentos complementarios aporta una cantidad nula o mínima de DHA, de modo que el nivel mínimo de 20 mg/100 kcal se acercaría a la ingesta considerada adecuada por la OMS (10-12 mg/kg de peso corporal para el grupo de edad de 6-24 meses).
29. Por su parte, un observador expresó preocupación por el nivel mínimo, puesto que el intervalo entre el NSR y dicho nivel era muy reducido y dificultaría el cumplimiento de la norma por los fabricantes, y también cuestionó la vinculación entre el DHA y el ARA, por no existir evidencia suficiente que la respaldara.

Conclusión

30. El Comité aprobó el NSR de 30 mg/100 kcal y el nivel mínimo de 20 mg/100 kcal, y tomó nota de la reserva presentada por Colombia en relación con el nivel mínimo de DHA, ya que, en su opinión, existía una evidencia suficiente que respaldaba el nivel de 16 mg/100 kcal como nivel suficiente para alcanzar los beneficios previstos para la salud.

Otros asuntos

Solicitud presentada a las JEMNU para el establecimiento de factores de conversión del nitrógeno en proteínas para las proteínas de la soja y lácteos

31. El Comité examinó la propuesta de solicitud de asesoramiento científico a las JEMNU preparada por Canadá y los Estados Unidos de América (CRD 5) teniendo en cuenta el debate anterior sobre la idoneidad del valor de 5,71 como factor de conversión del nitrógeno en proteínas para las proteínas de soja mantenido durante la 37.ª reunión del CCNFSDU y la recomendación del CCMAS en la que se instaba a la FAO y la OMS a convocar un panel de expertos para evaluar la base científica de los factores de conversión del nitrógeno en proteínas.
32. Un observador propuso que el trabajo no se limitara a los ingredientes a base de soja y leche, pero el Comité aceptó la propuesta tal como se presentó.

Conclusión

33. El Comité acordó enviar la siguiente solicitud de asesoramiento a las JEMNU:

1. Al determinar el contenido de proteínas de los ingredientes a base de soja¹ usados en los preparados para lactantes y los preparados complementarios, ¿cuál es el factor de conversión del nitrógeno en proteínas adecuado y basado en la evidencia científica que debe utilizarse para comparar el contenido de proteínas derivado con métodos basados en el nitrógeno con los métodos a base de aminoácidos?
2. Al determinar el contenido de proteínas de los ingredientes a base de leche¹ usados en los preparados para lactantes y los preparados complementarios, ¿cuál es el factor de conversión del nitrógeno en proteínas adecuado y basado en la evidencia científica que debe utilizarse para comparar el contenido de proteínas derivado con métodos basados en el nitrógeno con los métodos a base de aminoácidos?

P: ingredientes a base de soja o de leche para preparados para lactantes y preparados complementarios

I: determinación del contenido de proteínas a partir del contenido de nitrógeno utilizando un factor de conversión (de los ingredientes a base de leche y de soja)

C: métodos basados en el nitrógeno para derivar el contenido de proteínas en comparación con los métodos a base de aminoácidos

O: determinación del factor o los factores de conversión del nitrógeno en proteínas basados en la evidencia científica para los ingredientes a base de soja y de leche

1. Se está elaborando una lista de ingredientes y se incluirá junto con las preguntas en formato PICO.

Composición esencial de [nombre del producto] para niños pequeños (12-36 meses)

34. La dirección del GTe recordó que aún quedaban pendientes de finalizar algunos requisitos sobre la composición esencial del producto para niños pequeños (12-36 meses): a) el contenido mínimo total de grasa; b) las especificaciones sobre el contenido máximo de carbohidratos disponibles y los azúcares asociados en la nota 4 a pie de página; c) si debía establecerse una proporción de calcio/fósforo; y d) los niveles mínimo y máximo para la vitamina D.
35. El Comité decidió que no resultaba necesaria ninguna proporción de calcio/fósforo y adoptó las siguientes decisiones sobre el contenido mínimo total de grasa, el contenido máximo de carbohidratos disponibles y los niveles mínimo y máximo para la vitamina D.

Nivel mínimo para el contenido total de grasas

36. Quienes respaldaron un nivel mínimo total de grasa más elevado, de 4 g/100 kcal, argumentaron que este nivel supondría, aproximadamente, que el 30% de las necesidades energéticas quedaran cubiertas por la grasa y que la grasa contribuía en gran medida al crecimiento y el desarrollo del niño durante los tres primeros años de vida.
37. Quienes apoyaron un contenido mínimo total de grasa de 3,5 g/100 kcal opinaron lo siguiente:
- Que este nivel seguía la línea de las orientaciones de salud pública, que recomendaban reducir la ingesta de grasa por los niños pequeños.
 - Que este nivel se adaptaba a la leche baja en grasa, recomendada como parte de la dieta de este grupo de edad.
 - Que el sobrepeso se había convertido en un problema y, por tanto, resultaba necesario adoptar el contenido mínimo de grasa más bajo.
38. Un observador indicó que el contenido mínimo total de 4 g/100 kcal se correspondería con el 36% de la ingesta energética procedente de la grasa. A este respecto, otro observador aclaró que el 28-29% de la energía debía proceder de la grasa y que el producto formaba parte de una dieta diversificada.
39. También se señaló que todas las opciones de macronutrientes debían examinarse de manera conjunta y sumar el 100% de las kcal necesarias (es decir, teniendo en cuenta los intervalos del contenido total de grasa, proteínas y carbohidratos máximos).

Nivel máximo para los carbohidratos disponibles

40. Quienes se mostraron a favor de 12,5 g/100 kcal (para los carbohidratos disponibles) expresaron las siguientes opiniones:
- Que este nivel se aproximaba más al de la leche materna y al de la leche de vaca.
 - Que el nivel se encontraba dentro del intervalo recomendado para los carbohidratos disponibles y contribuiría, aproximadamente, al 50% de la ingesta energética, porcentaje que seguía las recomendaciones relativas a la energía.
 - Que resultaba necesario limitar la adición de azúcares para evitar que los niños pequeños consumieran productos con unos niveles de azúcares demasiado elevados.
41. Quienes apoyaron el nivel máximo más elevado, de 14 g/100 kcal (para los carbohidratos disponibles), expresaron las siguientes opiniones:
- Que este nivel se basaba en modelos dietéticos.
 - Que seguía la línea de las recomendaciones internacionales sobre el intervalo de nutrientes para los niños pequeños.
 - Que, junto con el nivel de proteínas acordado y el contenido mínimo total de grasa propuesto, 14 g/100 kcal era un nivel adecuado para alcanzar 100 kcal.
42. Una delegación aclaró que un producto con 14 g de carbohidratos disponibles/100 kcal podría acabar teniendo unos contenidos bajos de grasa y proteínas. La leche materna presentaba un contenido elevado de carbohidratos y era el alimento exclusivo de los lactantes, mientras que el producto en cuestión formaba parte de una dieta diversificada que incluía carbohidratos de otras fuentes alimentarias. Varios observadores señalaron que el contenido de carbohidratos de la leche materna era diferente del de estos productos.
43. En vista de los debates sobre el contenido total de carbohidratos disponibles y grasa, se decidió convocar un grupo de trabajo paralelo a la reunión, que estuvo dirigido por Nueva Zelanda y que tuvo como misión preparar nuevas propuestas para su examen.
44. Este grupo de trabajo propuso un nivel mínimo de 3,5 g/100 kcal para la grasa (equivalente al 31,5% de la ingesta energética), pero no pudo alcanzar ninguna conclusión sobre el nivel máximo para los carbohidratos disponibles. Se indicó que el producto se consideraba sucedáneo de la leche de vaca y que el nivel de 14 g/100 kcal para los carbohidratos disponibles era demasiado elevado pero ofrecería una mayor flexibilidad.
45. En vista de lo anterior, se optó por el nivel inferior de carbohidratos disponibles, de 12,5 g/100 kcal, aunque con una nota al pie asociada en la que se aclarara que las autoridades nacionales o regionales competentes podrían permitir un nivel máximo para los carbohidratos disponibles de hasta 14 g/100 kcal en los productos con un nivel de proteínas inferior a 3 g/100 kcal.

Nota 4 a pie de página

46. El Comité acordó que la lactosa fuera el carbohidrato preferido en el producto y consideró necesario limitar la cantidad de monosacáridos y disacáridos para reducir el sabor dulce, pero no aceptó la propuesta de dar preferencia a las fuentes de carbohidratos que no contribuyeran al sabor dulce en los productos que no se hubieran elaborado a base de proteínas lácteas. El Comité señaló, además, que no se permitían edulcorantes que no fueran carbohidratos en este producto.
47. Se acordó convertir el límite porcentual para los azúcares en una cantidad absoluta basada en el contenido energético.
48. También se examinaron las siguientes propuestas: a) incluir un texto en el que se aclarara que el contenido de monosacáridos y disacáridos distintos de la lactosa no superara la cantidad de 2,5 g/100 kcal, que representa el 20% de los carbohidratos disponibles; y b) que las autoridades competentes pudieran limitar este nivel a 1,25 g/100 kcal. El principal debate giró en torno a la necesidad de garantizar que, cuando se añadieran carbohidratos, el objetivo de la adición no fuera edulcorar el producto y a la necesidad de que el texto evitara realizar comparaciones del dulzor, puesto que resultaría difícil poner en práctica y controlar este criterio debido a la falta de métodos validados a nivel internacional, así como medir el dulzor de forma objetiva. Una delegación afirmó que el perfil sensorial se podía medir de un modo objetivo con los métodos ISO 3972 y 13299, por lo que, en este contexto, se podrían cotejar los niveles de dulzor. Varios observadores expresaron preocupación por el modo en que los productos dulces afectan al desarrollo del gusto de los niños.

Conclusión

49. El Comité acordó un nivel mínimo de 3,5 g/100 kcal para la grasa y un nivel máximo de 12,5 g/100 kcal para los carbohidratos disponibles, junto con la adición de una nueva nota al pie que indicara que, en el caso de productos con un nivel de proteínas inferior a 3 g/100 kcal, las autoridades nacionales o regionales competentes podrían permitir un nivel máximo de hasta 14 g/100 kcal para los carbohidratos disponibles; y decidió conservar la nota 4 a pie de página modificada entre corchetes para volver a examinarla.

Vitamina D

50. Algunas delegaciones apoyaron la consideración de la vitamina D como ingrediente facultativo, puesto que el aumento de los niveles de esta vitamina podría presentar efectos tóxicos, especialmente, en los países con una elevada insolación. Sin embargo, otras delegaciones opinaron que la vitamina D debía considerarse un ingrediente obligatorio.
51. Otras delegaciones mostraron su apoyo a los niveles recomendados por el GTE y comentaron que la carencia de vitamina D representaba un problema, incluso en los países con una elevada insolación. Por otra parte, se indicó que resultaba necesario aclarar la forma de la vitamina D a la que se hacía referencia: vitamina D2 o D3. Al mismo tiempo, algunas delegaciones reiteraron su postura a favor de unos niveles inferiores de vitamina D; es decir, un mínimo de 1 µg/100 kcal y un máximo de 3 µg/100 kcal, aduciendo que unos niveles de hasta 4,5 µg/100 kcal podían acarrear el consumo de unos niveles nocivos de vitamina D y que los niveles más bajos protegían la lactancia natural. Una delegación señaló que existía un margen amplio de inocuidad entre el nivel máximo y el nivel superior de vitamina D de 62,5 µg al día para este grupo de edad establecido por el Institute of Medicine de Estados Unidos.
52. Habida cuenta de las distintas necesidades de vitamina D en las diversas partes del mundo, se propuso que las autoridades competentes pudieran desviarse de los niveles adoptados para adaptarlos a las necesidades nutricionales de su respectiva población.

Conclusión

53. Tras conocer la diversidad de opiniones sobre los niveles adecuados de vitamina D y la necesidad de aclarar en el texto que la forma de la vitamina D era la vitamina D3, el Comité acordó conservar la propuesta entre corchetes para su examen posterior en la 40.^a reunión del CCNFSDU.

Sección de etiquetado: lactantes de más edad

54. El Comité aceptó la sección sobre la lista de ingredientes, que se modificó mediante la eliminación de la referencia a los «ingredientes facultativos»; la sección sobre la declaración del valor nutritivo; y la sección sobre el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, que se armonizó con el trabajo sobre el marcado de la fecha llevado a cabo por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). Además, realizó las observaciones y adoptó las decisiones que se exponen a continuación.

55. El Comité tomó nota de las opiniones dispares sobre la conveniencia de incluir en el texto introductorio una explicación que indicara que, entre los requisitos, se incluía la prohibición de usar las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997). Quienes se mostraron a favor de conservar el texto señalaron que la redacción propuesta seguía la línea de lo dispuesto en la *Norma para preparados para lactantes* y que resultaba necesario reiterar y aclarar que las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no eran adecuadas para los lactantes de más edad.

Conclusión

56. El Comité decidió conservar la última oración del párrafo introductorio entre corchetes para un examen posterior más exhaustivo.

Sección 9.1 sobre el nombre del producto

57. El Comité aprobó los párrafos 9.1.1, 9.1.2 y 9.1.3. Con respecto a la disposición 9.1.4, el Comité acordó la opción 1, esto es, separarla en dos partes a fin de explicar con claridad que el nombre del alimento también puede contener la referencia a la fuente de proteínas. La propuesta se sometió a una modificación adicional para indicar que, en los productos de origen mixto, se deberá indicar en el nombre del producto la fuente de las proteínas animales y la fuente de las proteínas de origen vegetal, mencionándose primero la fuente de proteínas principal. Además, el Comité decidió emplear el término «deberá» en lugar de «podrá» en la disposición 9.1.5.

Sección 9.5: instrucciones de uso

58. El Comité tomó debida nota de las siguientes posturas sobre la disposición 9.5.1 y procedió a debatirlas:
- Que el producto deba prepararse con agua potable: «potable» es un término más amplio que garantiza la inocuidad química y microbiológica.
 - Que se mantenga la redacción actual, ya que guarda coherencia con la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981), o bien, que se haga referencia al término «agua limpia», para el que ya existe una definición.
 -
 - Que se mantenga la redacción actual en la que se establece la posibilidad de garantizar la inocuidad del agua hirviéndola antes y se incluya la indicación de que la temperatura no sea inferior a 70 °C antes de la reconstitución, en línea con las *Directrices sobre la preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactantes* de la FAO/OMS y las orientaciones del *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CXC 66-2008). Estas instrucciones resultan de gran importancia si se tiene en cuenta que el producto no está esterilizado y podría contener *Enterobacter* y *Salmonella*, entre otras bacterias.
59. Se decidió conservar la frase «el producto no deberá usarse como única fuente de nutrientes» en la disposición 9.5.6.

Conclusión

60. El Comité convino introducir una referencia al agua potable y mantener el texto tal como lo había propuesto el GTE.

Sección 9.6: requisitos de etiquetado adicionales

61. El Comité examinó los siguientes puntos y las siguientes opiniones expresadas:
- Una propuesta para insertar en la disposición 9.6.1 c) una excepción que permitiese introducir el producto en lactantes menores de 6 meses, ya que podría haber situaciones en las que el producto se pudiera introducir a una edad más temprana bajo supervisión médica. Hubo delegaciones que cuestionaron esta propuesta, al señalar que implicaría que los preparados complementarios están destinados a cubrir necesidades alimentarias especiales, lo cual no es cierto. La representante de la OMS manifestó preocupación por la ambigüedad de la redacción propuesta, ya que no especificaba las causas y situaciones en las que estarían justificadas las excepciones, creando así una ventana de oportunidad para la promoción inadecuada del uso del producto antes de los 6 meses de edad. Los lactantes menores de 6 meses que no reciben leche materna por motivos legítimos deben poder disponer de preparados para lactantes hasta los 6 meses y transcurrida esta edad cuando lo necesiten. Por tanto, la OMS se mostró en contra de la redacción propuesta.
 - Las dudas acerca de la necesidad de hacer referencia a los trabajadores sanitarios independientes, puesto que todos los trabajadores sanitarios son profesionales e independientes.

- La necesidad de hacer referencia al *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* y las correspondientes resoluciones de la AMS, especialmente, la 69.9, en esta sección.
- La necesidad de finalizar el preámbulo antes de poder concluir las disposiciones sobre el etiquetado.

Conclusión

62. El Comité decidió conservar la sección entre corchetes para un examen posterior más exhaustivo.

Etiquetado para el producto para niños pequeños

63. Debido a la falta de tiempo, el Comité no llegó a debatir las propuestas sobre el etiquetado del producto para niños pequeños.

Preámbulo, ámbito de aplicación, nombre del producto y definición de los productos y estructura de la sección para lactantes de más edad y la sección para niños pequeños

64. El Comité no tomó ninguna decisión sobre la definición de estos dos productos pero acordó no hacer alusión a productos «*especialmente fabricados*» y eliminar los dos últimos textos entre corchetes de la definición del producto para niños pequeños. Asimismo, tomó debida nota de las siguientes opiniones:

- La necesidad de que el nombre del producto especificase claramente que el producto para lactantes de más edad y el producto para niños pequeños eran sucedáneos de la leche materna
- La necesidad de que el producto para niños pequeños no se considere un sucedáneo de la leche materna, ya que no pretende sustituir la leche materna y no resulta adecuado desde el punto de vista nutricional
- La preferencia por otros términos, como «preparado para lactantes de más edad», que contribuirían a definir mejor el producto para los lactantes de más edad, y la necesidad de examinar la posibilidad de combinar la *Norma para preparados para lactantes* con la *Norma para preparados para lactantes de más edad* y disponer de una norma separada para el producto destinado a los niños pequeños
- El matiz de realización de un seguimiento que tiene en inglés el término «follow-up» (además de «complementario», significa «de continuación» o «de seguimiento»), lo cual no sucede en este caso, y el consiguiente examen de la posibilidad de nombrar el producto «bebida para lactantes de más edad»
- La consideración de que el producto para niños pequeños está destinado a su uso como parte de una dieta diversificada, mientras que el producto para lactantes de más edad podría formar parte de los alimentos generales que cubren las necesidades nutricionales de este grupo de edad

65. El Comité hizo constar que se podría examinar la estructura de la *Norma* conforme a lo debatido en la 38.^a reunión del CCNFSDU.

66. El Comité señaló que resultaba prematuro debatir el nombre del producto para niños pequeños y el ámbito de aplicación y acordó que se realizase un intercambio general de opiniones sobre el preámbulo para informar el trabajo en curso.

67. El Comité confirmó su decisión de que la *Norma* dispusiera de un preámbulo. No obstante, la dirección manifestó la necesidad de abordar primero varias cuestiones fundamentales: si se debía disponer de referencias específicas a las resoluciones de la AMS y las directrices de la OMS o contar con una referencia más general; el hecho de que algunas resoluciones de la AMS rebasaran el mandato del Codex, por lo que resultaba inadecuado hacer referencia a ellas; y si era necesario contar con el asesoramiento del CCEXEC o de la CAC antes de perfilar la redacción del preámbulo.

68. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones manifestadas por las delegaciones pero no alcanzó ninguna decisión al respecto:

- Era necesario mencionar expresamente las resoluciones de la AMS pertinentes, como las resoluciones 69.9, 55.25 y 39.28, el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna*, la *Estrategia Mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño* y las *Orientaciones sobre la forma de poner fin a la promoción inadecuada de alimentos para lactantes y niños pequeños*, ya fuera en el preámbulo, ya en el ámbito de aplicación, puesto que dichas referencias otorgarían credibilidad a las normas del Codex.

- La inclusión de las referencias a las resoluciones de la AMS podría tener implicaciones sobre lo dispuesto por la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la decisión sobre el preámbulo era prematura, a la luz de los debates en curso mantenidos en el seno de la CAC sobre las políticas de la OMS y de la FAO en relación con el trabajo del Codex.
- No era función del Codex incluir referencias a políticas de la OMS y a algunas resoluciones de la AMS, ya que pueden sobrepasar el ámbito de aplicación de la *Norma* y el mandato del Codex. Además, dicha inclusión podría establecer un precedente peligroso y socavar la credibilidad de las normas del Codex.
- Existían precedentes de la inclusión de resoluciones de la AMS y de directrices de la OMS en el Codex y se debía recordar que el preámbulo constituía una introducción a la *Norma* que permitía establecer el contexto de la misma.
- Los Gobiernos que habían adoptado el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* de 1981 tenían la obligación de fomentar la lactancia natural más allá de los 6 meses de edad y la referencia a las políticas pertinentes de la OMS en este sentido servía de recordatorio a los Gobiernos.
- Las resoluciones de la AMS establecían que el Codex debía prestar la máxima consideración a las resoluciones de la AMS.
- Era prematuro debatir el preámbulo y dicho debate podría ser informado una vez se aclarase la estructura de la *Norma*.

69. La Secretaría aclaró que el CCEXEC había concluido, en su 73.^a reunión, el debate sobre las relaciones entre las políticas, las estrategias y las directrices de la FAO y la OMS y el trabajo del Codex⁸, y que la CAC no debía debatir sobre la coherencia de las políticas sino sobre cuestiones planteadas por la FAO y la OMS en relación con políticas y a otras cuestiones afines⁹. El objetivo era informar a los miembros acerca de las políticas de la OMS y la FAO y de otras cuestiones afines para que se pudiera tener en cuenta el trabajo de la FAO y la OMS tanto a nivel nacional como a otros niveles, incluido el Codex.

70. Asimismo, el Comité señaló que resultaba prematuro solicitar el asesoramiento del CCEXEC y que se debía continuar el trabajo sobre el preámbulo, el ámbito de aplicación, el nombre de los productos y las definiciones al objeto de evaluar si eran necesarias más orientaciones. El Comité también recordó que, en su 38.^a reunión¹⁰, se había acordado que la referencia a las directrices de la OMS y las resoluciones de la AMS pertinentes podía incluirse en un preámbulo a la *Norma* o en el ámbito de aplicación.

Conclusión

71. El Comité acordó lo siguiente:

- Remitir los requisitos sobre la composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños acordados en esta reunión y en reuniones previas al trámite 5 para su adopción en el 41.^o período de sesiones de la CAC (Apéndice II)
- Conservar el preámbulo entre corchetes para someterlo a un nuevo debate en la siguiente reunión del CCNFSDU
- Volver a establecer el GTe dirigido por Nueva Zelandia y codirigido por Francia e Indonesia, con el inglés como idioma de trabajo y con el siguiente mandato:
 - i. Finalizar los requisitos de etiquetado para los preparados complementarios para lactantes de más edad (véase el apéndice III)
 - ii. Finalizar los requisitos de etiquetado para [nombre del producto] para niños pequeños (véase el apéndice III)
 - iii. Examinar las opciones sobre la estructura de la *Norma* o *Normas* (esto es, si debe haber una única norma o dos normas separadas para los productos destinados a los dos grupos de edad)
 - iv. Elaborar una propuesta para las secciones del ámbito de aplicación para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños de conformidad con los debates mantenidos durante la 39.^a reunión del CCNFSDU
 - v. Finalizar las definiciones de los productos de la sección 2.1 para los preparados complementarios para lactantes de más edad y para [nombre del producto] para niños pequeños y concluir el nombre para el producto para niños pequeños

⁸ Párrs. 161-170 de REP17/EXEC2.

⁹ Párrs. 168-184 de REP17/CAC.

¹⁰ Párr. 113 ii de REP17/NFSDU

ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DE BIOENRIQUECIMIENTO (tema 5 del programa)¹¹

72. Zimbabue presentó el tema en calidad de director del GTe y señaló que este grupo de trabajo se había centrado en el desarrollo de los cinco criterios con el objetivo de facilitar la elaboración del proyecto de definición. Como resultado de su trabajo, el GTe había formulado seis recomendaciones (cinco relacionadas con el proyecto de criterios y una sobre el proyecto de definición) para que las examinara el Comité.
73. La presidenta del Comité recordó al Comité las otras cuestiones pendientes planteadas en la 38.^a reunión del CCNFSDU: el uso que se daría a la definición y su ubicación; e incidió en la necesidad de examinarlas. Sin embargo, propuso que el Comité examinara primero el proyecto de definición (recomendación 6), ya que los criterios habían sido objeto de debate en varias ocasiones y se trataba de herramientas destinadas a asistir al GTe en la elaboración del proyecto de definición. También aclaró que no todo el texto específico de los cinco criterios debía formar parte forzosamente de la definición.
74. El Comité aceptó la propuesta de la dirección de examinar primero la definición (recomendación 6) y tomó nota de las siguientes observaciones generales y específicas realizadas por las delegaciones.

Observaciones generales

75. La UE y sus Estados miembros, respaldados por dos delegaciones, observaron que, antes de emprender la tarea de elaboración de la definición, convenía aclarar el uso que se le daría, la finalidad del trabajo y la ubicación adecuada para dicha definición, tal como había solicitado la CAC en su 38.^o período de sesiones tras conocer las recomendaciones del CCEXEC. La respuesta a estas preguntas suponía una condición previa para que el trabajo sobre la definición pudiera avanzar de manera sustancial. Estas delegaciones también señalaron que la UE había adoptado normativa vinculante sobre el término *bio*, en la cual el término se reservaba para la producción ecológica. Por tanto, resultaría imposible respaldar ninguna declaración de propiedades sobre el bioenriquecimiento en el etiquetado de alimentos que no provinieran de la agricultura ecológica. Además, no era necesario invertir los recursos del Comité en la elaboración de una definición del bioenriquecimiento, puesto que dicha definición ya existía en el glosario terminológico del sitio web de la OMS.
76. Algunos observadores manifestaron su acuerdo con las opiniones expresadas por la UE. Además, se hizo constar que no existía ninguna definición del Codex para el término «enriquecimiento convencional». Varios observadores y una delegación indicaron que la definición abriría las puertas al uso de tecnologías que consideraban nocivas, entre ellas, la modificación genética. Estos observadores propusieron que se interrumpiera este trabajo y manifestaron la opinión de que la definición también fomentaría un enfoque basado en un único nutriente en lugar de una dieta diversificada.
77. El observador de la NHF presentó objeciones a la inclusión en la definición de las expresiones «cualquier posible fuente de alimento» y «cualquier método de producción» y de la nota 5 a pie de página asociada («los métodos de producción deben ser determinados por las autoridades nacionales»). En su opinión, esto permitiría que se usaran en el bioenriquecimiento técnicas empleadas en la modificación genética, lo que podría llevar a engaño a los consumidores, ya que estos podrían considerar el bioenriquecimiento un proceso natural para la mejora del contenido de nutrientes de los alimentos. LA NHF también se opuso al propio término de bioenriquecimiento, puesto que «bio» es un término técnico que se utiliza con el significado de «orgánico» y la similitud entre ambos términos podría generar confusión en los consumidores.
78. La observadora del IFPRI reiteró su opinión expresada en la reunión anterior del Comité: el bioenriquecimiento se centraba en la mejora genética convencional de los cultivos como estrategia para combatir las carencias de micronutrientes en la población. Explicó al respecto que es posible que en otros países se usaran denominaciones alternativas pero equivalentes al bioenriquecimiento, como el agroenriquecimiento, la agrofortificación o el enriquecimiento o la fortificación nutricionales. Para que la definición resultara más clara, esta observadora propuso que el Comité examinara la posibilidad de introducir a tal efecto una nota al pie en los siguientes términos: «*Es posible que algunos Estados miembros prefieran usar los términos equivalentes agroenriquecimiento, agrofortificación, enriquecimiento nutricional o fortificación nutricional*».
79. Una delegación destacó la importancia de la definición del bioenriquecimiento para la elaboración de las normativas y políticas de los países, sobre todo, teniendo en cuenta que en la actualidad se empleaba el bioenriquecimiento para aumentar el contenido de vitamina A de la mandioca, entre otros fines.

¹¹ CX/NFSDU 17/39/5; CX/NFSDU 17/39/5-Add.1 (observaciones de Albania, Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, EE. UU., Egipto, Filipinas, la India, Nueva Zelandia, Paraguay, Suiza, Tailandia, la FAO, la IBFAN, el ICBA, el ICGMA y la IFU); CX/NFSDU 17/39/5-Add.2 (Kenia, Malasia, Tanzania y la IACFO); CRD 8 (Nicaragua, Nigeria, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 16 (Sierra Leona); CRD 22 (NHF); CRD 25 (Malí) y CRD 26 (México).

80. Habida cuenta de las posibles limitaciones del uso del término bioenriquecimiento en países o regiones en los que se asocie a la agricultura ecológica, el Comité acordó que se estudiara la posibilidad de usar uno o varios términos alternativos a este.
81. En respuesta a la pregunta sobre la definición del bioenriquecimiento anotada en la biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OMS (eLENA), la representante de la OMS aclaró que esta biblioteca disponía de una página dedicada al bioenriquecimiento de los alimentos básicos en la que podía encontrarse información sobre esta práctica. No obstante, dejó claro que no se disponía por el momento de ninguna directriz de la OMS sobre el bioenriquecimiento y que, a pesar de que la consulta técnica FAO/OMS de 2016 había revisado, entre otras cuestiones, la definición del bioenriquecimiento de los alimentos básicos, no se trataba de una reunión de expertos para la elaboración de directrices y, por tanto, no había formulado recomendaciones definitivas.
82. Tal como explicó la presidenta del Comité, la solicitud de inicio de un nuevo trabajo había partido del CCFL y, por tanto, el CCFL era el comité idóneo para recomendar el uso que debía darse a la definición y su ubicación adecuada, aunque el CCNFSDU podía remitir propuestas al CCFL. Por otra parte, se aclaró que la definición debía excluir los piensos.

Observaciones específicas

83. El Comité examinó el anteproyecto de definición y se intercambiaron opiniones sobre los siguientes aspectos:
- *“Posibles organismos de procedencia”*
84. Se acordó que la definición fuera sencilla, clara y concisa; y que se incluyeran ejemplos de los posibles organismos de procedencia (esto es, animales, vegetales, hongos, levaduras y bacterias) en una nota al pie.
- *“Nutriente”*
85. Se indicó que el término “nutriente”, tal como se definía en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985), era más adecuado para la definición. Por tanto, el Comité hizo constar que, tanto en la definición como en la nota 2 a pie de página asociada, se debía usar *nutriente* en lugar de *nutriente esencial* (tal como se define en los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987)).
- *“Sustancia afín”*
86. Se explicó que la inclusión del término “sustancia afín” tenía por objeto dar cabida a otras sustancias, como los fitoquímicos y los factores antinutritivos, que pudieran quedar excluidos de la definición de “nutriente”. Sin embargo, se expresó preocupación por la posibilidad de que, al incluirse en la definición el término “sustancia afín”, se ampliara el alcance de la misma y se complicara la situación. Por tanto, dichas sustancias debían definirse de manera clara.
87. La representante de la FAO indicó que sería necesario aclarar expresamente qué sustancias entrarían en la categoría de las sustancias afines y cómo se evaluarían las implicaciones para la salud de las mismas. Por estos motivos, sugirió que se volviera a examinar este parámetro.
88. Por todo lo expuesto, se propuso excluir las sustancias afines de la definición.
- *Aumento de la cantidad de un nutriente en un nivel medible y aumento de la biodisponibilidad de un nutriente*
89. Se mencionó que los efectos positivos previstos sobre la salud podían conseguirse mediante un aumento cuantitativo de determinados nutrientes o por medio de una reducción de ciertos antinutrientes (por ejemplo, los fitatos) que incrementara la biodisponibilidad de los nutrientes. Sin embargo, desde el punto de vista de la aplicación de la norma, resultaría más sencillo medir el aumento de la cantidad de nutrientes que la biodisponibilidad. Por tanto, la definición debía centrarse en el resultado esperado; es decir, en los niveles medibles, aunque también debía tener en cuenta la biodisponibilidad de los nutrientes.
- *Nota 4 a pie de página: fin previsto*
90. El Comité examinó la idoneidad de los principios incluidos en el punto 3.1.1 del documento CXG 9-1987 y confirmó que la finalidad del bioenriquecimiento era la mejora de la calidad nutricional y que los principios incluidos en la lista resultaban aplicables y adecuados para la definición. Para garantizar la claridad y la precisión de la definición, se propuso incluir los principios por medio de una lista en la nota al pie, tal como sigue:
- a) prevenir/reducir el riesgo o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes esenciales en la población;

- b) reducir el riesgo o corregir un estado nutricional insuficiente o las ingestas insuficientes de uno o más nutrientes esenciales en la población;
- c) cubrir las necesidades o las ingestas recomendadas de uno o más nutrientes esenciales;
- d) mantener o mejorar la salud; y/o
- e) mantener o mejorar la calidad nutricional de los alimentos.

- *Método de producción*

91. Algunas delegaciones opinaban que los métodos de producción no debían formar parte de la definición por su potencial para crear barreras al comercio, ya que las autoridades competentes exigirían la verificación de los mismos. Otras delegaciones indicaron que la definición únicamente debía resultar aplicable a la mejora vegetal convencional y debía excluir las técnicas de modificación genética.

Otras consideraciones

- *Alergenicidad*

92. Se expresaron preocupaciones por el posible aumento de los alérgenos en los alimentos y se subrayó la necesidad de especificar la población destinataria de los productos obtenidos mediante el bioenriquecimiento. Se aclaró al respecto que la alergenidad debía abordarse mediante el etiquetado.

Conclusión

93. El Comité observó que varios aspectos de la definición exigían un examen más detallado, al igual que las cuestiones relativas a la ubicación y el uso correcto de la definición, y acordó volver a crear el GTe, dirigido por Zimbabwe y codirigido por Sudáfrica, con el inglés y el francés como idiomas de trabajo y con los siguientes mandatos:
- a) Perfeccionar el texto del proyecto de definición y de sus notas al pie asociadas sobre la base de las observaciones presentadas y de las recomendaciones formuladas en la 39.ª reunión del CCNFSDU (Apéndice IV).
 - b) Estudiar posibles términos alternativos al bioenriquecimiento.
 - c) 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.

ANTEPROYECTO DE VRN-ENT PARA LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 DE CADENA LARGA EPA Y DHA (tema 6 del programa)¹²

94. La Federación de Rusia, en calidad de codirectora del GTe, presentó el tema y los resultados del GTe.
95. La codirección del GTe informó de lo siguiente:
- El consumo de 250 mg/día de EPA/DHA propuesto por el GTe se basaba en dos consultas mixtas de expertos de la FAO/OMS y una consulta de expertos de la FAO de conformidad con los Principios generales, aplicándose un procedimiento similar al empleado al establecer los VRN-ENT para el sodio y el potasio.
 - Se habían identificado diez OCCR cuya opinión se recomendó tener en cuenta al debatir el VRN-ENT para el EPA y el DHA.
 - Hubo opiniones divergentes sobre la selección de los OCCR, en concreto, sobre si debían o no valorarse las opiniones de los OCCR que no consideraran que existiera evidencia convincente para establecer un valor de referencia de ingesta diaria (VRID).
96. Asimismo, se informó al Comité de que, como parte de la labor del GTe, también se habían examinado los dos documentos del NUGAG (resúmenes).
97. La representante de la OMS también aclaró que, con referencia al VRN-ENT para el sodio y el potasio, el Comité estableció inicialmente unos valores basados en los resultados de la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas (informe TRS 916). No obstante, tras publicarse las directrices actualizadas de la OMS sobre la ingesta de sodio en adultos y niños (2012), el Comité actualizó los valores de conformidad con estas directrices, tal como se indica en la referencia del VRN-ENT para el sodio. Del mismo modo, el VRN-ENT para el potasio se estableció a partir de las directrices de la OMS sobre la ingesta de potasio en adultos y niños (2012), ya que la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 no proporcionó ningún valor específico para este nutriente.

¹² CX/NFSDU 17/39/6; CRD 9 (observaciones de Tailandia, la Unión Europea y la GOED); CRD 23 (Canadá); CRD 29 (Perú).

98. El Comité acogió con agrado el evento paralelo acerca de las revisiones de la evidencia sobre los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) omega 3. En este, se llevaron a cabo revisiones de referencia sobre el trabajo del NUGAG, se examinaron las seis recomendaciones del GTe, se realizaron las siguientes observaciones y se adoptaron las siguientes decisiones:

Recomendaciones 1-3

99. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones: a) las revisiones sistemáticas destinadas a la elaboración de unas directrices sobre los AGPI por parte del subgrupo de dieta y salud del NUGAG (documentos del NUGAG) eran muy exhaustivas pero se habían presentado tarde ante el GTe, por lo que se precisaba de más tiempo para examinarlas; y b) deberían ser los evaluadores de riesgos quienes examinasen las revisiones sistemáticas del NUGAG en lugar de los gestores de riesgos del Comité.
100. En respuesta a una pregunta formulada sobre el proceso y el estado de publicación de los documentos del NUGAG, la representante de la OMS explicó que está previsto que las revisiones de los ensayos clínicos aleatorizados que evalúan el efecto de los AGPI omega 3, omega 6 y totales sobre las ENT se publiquen como revisiones Cochrane, mientras que las revisiones de los ensayos clínicos aleatorizados que analizan todos los demás efectos sobre la salud, así como las revisiones de los estudios de cohortes, aparecerán a lo largo de 2018 en publicaciones revisadas por expertos externos.
101. El Comité se mostró de acuerdo con las recomendaciones 1, 2 y 3.

Recomendaciones 4-6

102. El Comité hizo constar la explicación de la OMS sobre la inclusión del término «convinciente» en el punto 3.2.2 sobre los VRN-ENT de los Principios generales tras el debate que tuvo lugar en la 32.ª reunión del CCNFSDU (2010) tomando como base los criterios usados en la Consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas (informe TRS 916). Los criterios para la evaluación de la solidez de la evidencia usando los términos «crítica», «probable», «posible» o «insuficiente» se desarrollaron a partir de los criterios empleados por el *World Cancer Research Fund*, aunque con algunas modificaciones realizadas por la consulta de expertos de 2002 en un intento por evaluar la calidad de la evidencia de un modo más sistemático. No obstante, estos criterios únicamente se utilizaron en la consulta de expertos de 2002 y de nuevo en la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2008 sobre las grasas y los ácidos grasos en la nutrición humana. En cualquier caso, desde la puesta en marcha, en 2010, de cambios en el proceso de elaboración de directrices de la OMS que afectaban a toda la organización, la OMS no ha vuelto a utilizar estos criterios, ya que ahora la evaluación de la calidad de la evidencia debe realizarse empleando la clasificación GRADE (clasificación de la evaluación, desarrollo y valoración de las recomendaciones). Por tanto, la representante sugirió al Comité que examinara la necesidad actual de conservar el término «convinciente».
103. El Comité aprobó las recomendaciones 5 y 6 y decidió que la recomendación 4 debía examinarse con mayor detenimiento. El Comité también acordó que la aclaración de las disposiciones 3.1 y 3.2 del anexo «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) se centrara primero en la resolución del trabajo sobre el establecimiento de un VRN-ENT para el EPA y el DHA, teniendo en cuenta que la interpretación de los principios podría resultar aplicable a futuros VRN-ENT.

Conclusión

104. El Comité convino establecer un GTe codirigido por la Federación de Rusia y Chile, que trabajase en inglés con el siguiente mandato:
- (i) Finalizar la evaluación de la evidencia científica más reciente presentada en las revisiones sistemáticas del NUGAG teniendo en cuenta cualquier información adicional de la FAO/OMS
 - (ii) Aclarar, en el marco de la disposición 3.1 del anexo «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985), si, al establecer VRN, pueden tenerse en cuenta las opiniones de los OCCR que no fijaron unos VRID
 - (iii) Debatir el primer punto de la disposición 3.2.2 del anexo «Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general» de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) y aclarar qué nivel de calidad de la evidencia se considera «evidencia científica convincente/generalmente reconocida y pertinente» según la clasificación GRADE
 - (iv) Debatir si la definición de la evidencia convincente incluida en el informe sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas de la consulta mixta de expertos FAO/OMS de 2002 resulta aplicable al establecimiento de un VRN-ENT
 - (v) Formular propuestas para la 40.ª reunión del CCNFSDU

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (tema 7 del programa)¹³

105. En calidad de director del GTe, Sudáfrica presentó el tema y señaló que la dirección había preparado una propuesta revisada (CRD 15) tomando como base las observaciones presentadas por escrito.
106. El Comité examinó las recomendaciones, realizó propuestas y modificaciones y adoptó las siguientes decisiones:

Recomendación 1

107. El Comité debatió brevemente el preámbulo y acordó que se examinaría una vez que se debatiera la parte técnica de las Directrices. Además, tomó nota de la aclaración de la Secretaría, que señaló la necesidad de eliminar el primer párrafo, ya que el texto actual no resultaba adecuado y la referencia al *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria* (CXC 20-1979) se podía insertar en un punto adecuado al final del preámbulo. Otras delegaciones plantearon cuestiones similares.
108. Se mostró preocupación por que las Directrices pudieran ocasionar un aumento de la comercialización y la venta de los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC). Sin embargo, la Secretaría aclaró que el proyecto de documento explicaba de manera nítida que las Directrices para los ATLC proporcionarían 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 y, por tanto, no aptos para la venta general. Una delegación no aprobó el uso de los ATLC por no disponerse de suficientes pruebas que respaldaran el uso de los ATLC elaborados de forma comercial para el tratamiento de la malnutrición aguda grave y se mostró muy a favor del uso de alimentos locales para tratar la enfermedad de conformidad con las políticas nacionales. Otra delegación señaló que no se debía dar prioridad a los ATLC y afirmó que los niños con malnutrición aguda grave necesitaban un tratamiento y una asistencia adecuados.

Recomendación 2: descripción**4.1 Alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)**

109. La definición se modificó para que indicara claramente que los ATLC deben contener cantidades adecuadas de proteínas y otros nutrientes esenciales. Se aclaró que el término «ricos en energía» se asociaba a unas cantidades elevadas de grasa y azúcares y, por tanto, no resultaba necesario citar estos dos nutrientes en la definición. El Comité se mostró, en general, de acuerdo con esta recomendación.

5. Materias primas e ingredientes

110. Se acordó lo siguiente:
- Suprimir la expresión «ingredientes en polvo o molidos» y, en su lugar, hacer referencia a los ingredientes en general, ya que así resultaría posible abarcar los ingredientes en forma líquida y se posibilitaría la innovación en los productos y el uso de las tecnologías emergentes
 - Respalda la recomendación

5.1.1 Leche y otros productos lácteos

111. Se acordó lo siguiente:
- Modificar la sección 5.1.1 («Leche y otros productos lácteos») para incluir «otros productos de origen animal», de modo que se diera cabida a otros ingredientes que se encontraran disponibles localmente
 - Hacer referencia a las normas del Codex pertinentes para la leche y los productos lácteos
 - Respalda la recomendación

5.1.2 Legumbres y semillas

112. Se acordó lo siguiente:
- Sustituir la expresión «frescas y secas» por «semillas», puesto que las materias primas se clasificaban a grandes rasgos en legumbres o semillas (por ejemplo, el sésamo)

¹³ CX/NFSDU 17/39/7; CX/NFSDU 17/39/7-Add.1 (Albania, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, EE. UU., Egipto, Filipinas, la India, Paraguay, la Federación Europea de Aditivos Alimentarios, HKI, la IBFAN, el ICAAS, la IDF, la IOFI, las ISDI, MSF y UNICEF); CX/NFSDU 17/39/7-Add.2 (Kenia, Malasia, Tailandia, Tanzania y la IACFO); CRD 10 (Nigeria, la Unión Africana y la Unión Europea); CRD 15 (propuesta de la dirección del GTe); CRD 16 (Sierra Leona) y CRD 25 (Mali).

- Incluir la soja entre las materias primas, puesto que se utiliza con frecuencia como fuente de proteínas
113. Un observador indicó que existían numerosas advertencias sobre la alimentación de los niños de entre 6 y 59 meses con productos a base de soja y que dicha información debía tenerse en cuenta.

5.1.3 Grasas y aceites y 5.1.4 Cereales

114. Se aprobaron los cambios propuestos que se detallan en el documento CRD 15.

5.1.5 Vitaminas y minerales

115. Se indicó que la lista de compuestos de nutrientes debía:
- ser una lista abierta, de modo que pudiera actualizarse en función de los nuevos datos científicos.
 - incluir claramente las vitaminas y los minerales recomendados y los que debían evitarse.
 - hacer referencia a la publicación de la OMS de 1999.
116. Se convino que todos los minerales en general debían ser objeto de un examen más exhaustivo.

5.2.1 Carbohidratos disponibles

117. El Comité examinó la nota al pie asociada a los carbohidratos disponibles y tomó nota de las siguientes cuestiones, que deberán ser objeto de un examen futuro:
- La cantidad de azúcares libres en el producto debería limitarse y seguir las directrices de la OMS y las recomendaciones de la AMS.
 - El valor del 20 % era demasiado elevado y debía indicarse en la etiqueta.
 - La nota al pie debería incluir la declaración «*La adición de carbohidratos con efecto edulcorante debe hacerse con poca frecuencia*».
 - El jarabe de glucosa y el jarabe de maíz deberían agruparse, ya que los efectos nocivos descritos sobre la salud eran similares.
118. La representante de la OMS mencionó que existían unas recomendaciones claras sobre la reducción del consumo de azúcares y que se contemplaba la posibilidad de que los avances tecnológicos futuros permitiesen unas reducciones mayores, por lo que quizás la Norma debiera incluir una redacción más clara al respecto para abordar esta cuestión.
119. El representante de UNICEF explicó que normalmente se añadía azúcar a los ATLC para mejorar la palatabilidad del producto, y por motivos tecnológicos para servir de relleno y aglutinante y para retrasar la fecha de caducidad del producto. En la actualidad, únicamente resultaba posible reducir el contenido de azúcar en un 5%. Sin embargo, es posible que los avances tecnológicos futuros permitieran unas reducciones mayores.
120. Un observador comentó que no se debía presionar a los países para que aceptasen los ATLC comercializados a nivel mundial, puesto que los alimentos elaborados localmente podían ser más nutritivos y no necesitar la adición de unos niveles tan elevados de azúcar.
121. El Comité convino que los carbohidratos disponibles debían ser objeto de un examen más exhaustivo.

Contaminantes

122. La dirección del GTE indicó que la sección cubriría todos los tipos de contaminantes que debían controlarse en los ATLC. Sin embargo, la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) no contenía niveles máximos para los contaminantes en los ATLC. La dirección también tomó nota del proceso por trámites propuesto para abordar la cuestión de los contaminantes.
123. El representante de la OMS expresó su apoyo a las propuestas presentadas en el GTe para controlar los contaminantes en productos como los ATLC e indicó que esto podría realizarse por medio de una referencia cruzada a las normas pertinentes que incluyeran niveles máximos (como la norma CXS 193-1995). Sin embargo, para ayudar y orientar mejor a los productores de ATLC en el cumplimiento de los niveles máximos de contaminantes (establecidos en la norma CXS 193-1995), cabía examinar la conveniencia de incluir los niveles máximos pertinentes de contaminantes en los ATLC en las Directrices. También subrayó la importancia de adoptar unas medidas de gestión de riesgos adecuadas para algunos contaminantes, como las aflatoxinas, que se centraran más en la materia prima en lugar de en el producto acabado.

124. La representante de la FAO hizo hincapié en la importancia de la inocuidad de los ATLC. A pesar de ello, resultaba posible que los niveles máximos no siempre fueran la medida de gestión de riesgos más adecuada. Por tanto, instó al Comité a examinar detenidamente cuáles serían las medidas idóneas para reducir al mínimo la cantidad de contaminantes presentes en los ATLC. La representante de la FAO recordó al Comité que el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) es el comité del Codex que se dedica a todos los aspectos relativos a los contaminantes en los alimentos y, por tanto, convendría que el CCNFSDU solicitara el asesoramiento del CCCF sobre esta cuestión esencial. También le recordó que el mejor modo de controlar los contaminantes es la inspección minuciosa de los ingredientes y de las cadenas de suministro en general, y señaló al respecto que ya se habían adoptado disposiciones pertinentes en varios códigos de prácticas, prácticas agrícolas recomendadas y prácticas de fabricación recomendadas y que los ingredientes empleados en la producción de los ATLC se sometían a unos controles estrictos. Se animó al Comité a examinar la idoneidad de estas disposiciones de manera conjunta con el nivel máximo para los contaminantes en el producto final o en su lugar.
125. La Secretaría aclaró que, a pesar de preferirse la referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*, tal como se indicaba en la sección «Formato de las normas del Codex sobre productos» del *Manual de procedimiento*, se permitían excepciones a esta regla. No obstante, todo nivel máximo seguía precisando de la aprobación por el CCCF y era necesario aportar una justificación clara de los motivos por los que la referencia general a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* no resultaba adecuada. También explicó que todo nivel máximo que se presentara al CCCF debía ir acompañado de una explicación de su justificación científica.
126. Una delegación propuso que se examinara un nivel máximo para la aflatoxina de 5 ppb, tal como se prescribe en la declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud, el Programa Mundial de Alimentos, el Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia que lleva por título «*Community-based Management of Severe Acute Malnutrition*» (Tratamiento extrahospitalario de la malnutrición aguda grave).
127. El Comité se mostró de acuerdo con el proceso por trámites propuesto por el GTe y consideró que serviría de punto de partida del trabajo futuro en este campo.

Otras secciones

128. Debido a la falta de tiempo, no fue posible examinar otras secciones.

Conclusión

129. El Comité acordó lo siguiente:
- Crear un GTe dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, con el inglés y el francés como idiomas de trabajo (con el respaldo de Francia) y con el cometido de seguir redactando las directrices sobre los ATLC teniendo en cuenta las decisiones adoptadas y las observaciones realizadas en la 39.^a reunión del CCNFSDU (apéndice V), así como las observaciones presentadas por escrito en dicha reunión, a fin de que se presentaran observaciones y prosiguieran los debates en la próxima reunión.
 - Crear un GTp dirigido por Sudáfrica y codirigido por Senegal y Uganda, que deberá reunirse inmediatamente antes de la próxima reunión, con el inglés, el francés y el español como idiomas de trabajo y con el cometido de perfeccionar el anteproyecto de Directrices para los ATLC teniendo en cuenta las conclusiones y las recomendaciones del GTe y las observaciones presentadas antes de la 40.^a reunión del CCNFSDU.

VRN-N PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y NIÑOS PEQUEÑOS (tema 8 del programa)¹⁴

130. La dirección presentó el tema y recordó que, pese al interés por continuar este trabajo, el Comité no había podido localizar en las dos reuniones anteriores países dispuestos a liderar el trabajo. La delegación de Australia instó al Comité a seguir adelante con el trabajo y propuso que este se llevara a cabo a través de un GTE, tal como se indicaba en el CRD 2.
131. El Comité convino en continuar con este trabajo y examinó el mandato del GTe presentado por Australia, que modificó para que fuera más claro y más viable.

¹⁴ Párr. 40 de REP17/NFSDU; CRD 2 (documento de debate redactado por Australia); CRD 11 (observaciones de Tailandia, Tanzania, la Unión Africana y las ISDI); CRD 17 (Indonesia) y CRD 25 (Malí).

Conclusión

132. El Comité acordó establecer un GTE dirigido por Irlanda y codirigido por México y los Estados Unidos de América, que empleara el inglés y el español como idiomas de trabajo y cuyo mandato fuera el siguiente:
- 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* (CXG 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 edad específicos a los que se aplicarían estos VRN-N.
- Si se observa una necesidad en virtud del mandato A:
- B. Analizar las disposiciones sobre etiquetado nutricional de los textos del Codex en virtud del mandato A(i) y, cuando corresponda, preparar una solicitud para que el CCFL proporcione asesoramiento sobre la posibilidad de realizar enmiendas que aporten mayor claridad

ADITIVOS ALIMENTARIOS: MECANISMO/MARCO PARA EXAMINAR LA JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA Y OTRAS CUESTIONES (tema 9 del programa)¹⁵

133. La UE, en calidad de directora del GTE, analizó el proceso seguido por el GTe y presentó sus resultados.
134. El Comité examinó las tres recomendaciones del GTe, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

Recomendación 1: ámbito de aplicación

135. Un observador opinó que el ámbito de aplicación debía limitarse a las normas para alimentos destinados a lactantes y niños pequeños.
136. El Comité acordó que todos los alimentos incluidos en su mandato debían quedar cubiertos por el marco.

Recomendación 2: criterios (anexo A)

137. El Comité tomó nota de las siguientes opiniones: 1) las preguntas incluidas en el anexo A resultaban demasiado complejas y difíciles de entender; 2) algunas preguntas sobrepasaban el ámbito de la justificación tecnológica y debían ser examinadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA); y 3) los tres subtítulos resultaban innecesarios.
138. Tras explicar los motivos que justificaban las tres secciones del anexo A; a saber, que la sección I servía para comprobar el cumplimiento de los requisitos y el uso previsto, la sección II pretendía verificar la conformidad con el enfoque sobre el uso de aditivos en alimentos destinados a lactantes y niños pequeños y el objetivo de la sección III era verificar la conformidad con la sección 3.2 del preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)*, la UE indicó que el orden de las secciones II y III podía intercambiarse en función de la decisión que se tomara sobre el ámbito de aplicación.
139. El Comité convino en utilizar el anexo A, las observaciones aportadas durante la reunión y aquellas reflejadas en los documentos de sala como base para un examen más exhaustivo.

Recomendación 3: continuación del trabajo sobre el marco

140. En respuesta a la preocupación sobre la posibilidad de que el marco afectara a algunos alimentos para regímenes especiales, como los alimentos sin gluten, se aclaró que, al elaborar el marco, el objetivo era evaluar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios que debían ser evaluados por el JECFA y no evitar el uso de aditivos alimentarios.
141. El Comité convino continuar el trabajo sobre el marco.
142. En lo referente a la lista de aditivos alimentarios propuesta para probar el marco, el Comité tomó nota de las siguientes explicaciones y posturas:

¹⁵ CX/NFSDU 17/39/8; CRD 6 (ISDI); CRD 12 (Canadá, EE. UU. y la Unión Europea) y CRD 17 (Indonesia).

- Se expresaron preocupaciones sobre varias disposiciones adoptadas sobre los aditivos alimentarios en alimentos destinados a lactantes menores de 12 semanas debido a la ausencia de una evaluación adecuada de la inocuidad (véase el documento CRD 15 de la 49.ª reunión del CCFA). Al mismo tiempo, se solicitó al Comité que examinara esta cuestión en su trabajo en curso sobre la justificación tecnológica. Dependiendo de los resultados de la evaluación de la justificación tecnológica, estos aditivos alimentarios debían eliminarse de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) o incluirse en la lista de prioridades del JECFA.
- La prueba del marco debía centrarse primero en la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418); y los aditivos alimentarios del documento CRD 15 de la 49.ª reunión del CCFA solo debían examinarse una vez que se hubiera probado el marco con estos tres aditivos alimentarios.
- El marco debería poder aplicarse a las solicitudes de nuevos aditivos alimentarios y no se debería posponer la decisión sobre la pectina ni sobre la goma xantana, puesto que el JECFA ya había llevado a cabo evaluaciones sobre su inocuidad y se habían aportado justificaciones tecnológicas suficientes.

143. Como solución de compromiso, el Comité acordó evaluar los aditivos alimentarios pertinentes del documento CRD 15 de la 49.ª reunión del CCFA en el siguiente trámite.

Conclusión

144. El Comité decidió crear un GTe dirigido por la UE y codirigido por la Federación de Rusia, que empleara el inglés como idioma de trabajo y cuyo mandato fuera el siguiente:
- Seguir trabajando en un mecanismo o un marco para examinar la justificación tecnológica sobre la base del documento CX/NFSDU 17/39/8 y teniendo en cuenta las observaciones de los documentos de sala y los debates de la 39.ª reunión del CCNFSDU
 - Probar el marco acordado con el uso propuesto para la goma xantana (SIN 415), la pectina (SIN 440) y la goma gellan (SIN 418)

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (tema 10 del programa)¹⁶

145. Canadá presentó el tema y recordó que, en la 38.ª reunión del CCNFSDU, se había presentado un valor de 1 g por cada 100 g de grasa para la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*» y que se habían remitido al CCMAS tres métodos analíticos para la determinación de los AGT para que los examinase. Asimismo, Canadá informó al Comité de que el CCMAS, en su 38.ª reunión, había respondido que los tres métodos analíticos permitían detectar el nivel de la declaración de propiedades propuesta.
146. Además, el documento de debate se había revisado teniendo en cuenta los debates mantenidos en la 38.ª reunión del CCNFSDU y la respuesta obtenida en la 38.ª reunión del CCMAS. El Comité examinó la propuesta actualizada de Canadá según la cual, para que un alimento pudiera portar la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*», este no debía contener más de 1 g por cada 100 g de grasa y debía cumplir las condiciones establecidas para la declaración «bajo contenido» de grasa saturada.

Debate

147. Hubo un consenso generalizado sobre el valor de 1 g por cada 100 g de grasa. A pesar de estar de acuerdo con el nivel de 1 g por cada 100 g de grasa, varias delegaciones y un observador manifestaron su desaprobación en relación con las condiciones correspondientes a la declaración «bajo contenido» de grasa saturada basándose en una serie de estudios recientes, entre ellos, un estudio de cohortes prospectivo llevado a cabo en dieciocho países de cinco continentes (estudio PURE), en los que se argüía que no se había hallado relación alguna entre el consumo de grasa saturada y las enfermedades cardiovasculares o la mortalidad. Por tanto, consideraban que el enfoque consistente en limitar los productos libres de AGT únicamente a aquellos con un bajo contenido de grasa saturada privaría a los consumidores de la elección de alimentos adecuada.

¹⁶ CX/NFSDU 17/39/9; CRD 13 (observaciones de EE. UU., Filipinas, Tailandia, Tanzania y la Unión Africana); CRD 17 (Indonesia); CRD 18 (Malasia); CRD 19 (República de Corea); CRD 20 (IFMA) y CRD 25 (Malí).

148. La representante de la OMS mostró su respaldo a la propuesta de Canadá de incluir las condiciones para la declaración «bajo contenido» de grasa saturada a fin de evitar que se fomentase la sustitución de los AGT por grasas saturadas. Asimismo, argumentó que el estudio PURE citado por algunos Estados miembros como nueva evidencia científica había sido criticado por muchos expertos y que la OMS también lo había revisado detenidamente. Se podría considerar que uno de los puntos fuertes del estudio PURE es el gran tamaño de la muestra y la inclusión de poblaciones de distintos países y regiones de todo el mundo. No obstante, la agrupación de poblaciones tan diversas con hábitos alimenticios tan diferentes, así como otros factores, plantearían dudas y dificultades a la hora de interpretar los resultados presentados en el estudio. Además, la OMS había descubierto varios puntos dudosos en su conclusión, en la que indicaba que una ingesta más elevada de grasa (incluida la grasa saturada) se asociaba a un menor número de casos de ENT y a una menor mortalidad. Una de las principales limitaciones del estudio, entre otras, era la ausencia de una definición clara de los carbohidratos, cuyo consumo se comparaba al de la grasa en la publicación. No quedaba claro qué carbohidratos se habían incluido en los análisis y no parecía que se hubiese hecho distinción alguna entre los carbohidratos con efectos negativos sobre la salud (como, por ejemplo, los azúcares libres y los granos refinados) y los que aportan beneficios para la salud (como, por ejemplo, los granos integrales ricos en fibra, las legumbres, las verduras y la fruta). Por tanto, concluyó que no debía usarse como evidencia para fomentar el consumo de grasa saturada.
149. El Comité también tomó debida nota de las siguientes opiniones adicionales expresadas por algunas delegaciones y algunos observadores:
- La condición de las declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes para la grasa saturada exige que se tengan en cuenta los AGT, por lo que este requisito también debería aplicarse a la declaración «libre de ácidos grasos *trans*» para guardar la coherencia.
 - Los dos estudios de cohortes prospectivos a gran escala —el *Nurses' Health Study* y el *Health Professional Follow-up Study*— revelaron que un aumento de los AGT del 1% se asociaba a un incremento del 10% en el índice de mortalidad total, y que el aumento de la grasa saturada en un 5% se asociaba al mismo resultado: por tanto, parece que se ha subestimado la proporción entre los AGT (1 g) y la grasa saturada (1,5 g).
 - El ingrediente de interés era la grasa *trans* de origen industrial y se debían volver a enviar los métodos al CCMAS para que proporcionase datos de validación para 100 g de grasa.
 - Resultaba más conveniente abordar la cuestión de la grasa *trans* a través de advertencias que mediante declaraciones de propiedades saludables.

Conclusión

150. El Comité convino en devolver la propuesta al trámite 3 para que se presentasen observaciones y para examinarla más detenidamente en la siguiente reunión (Apéndice VI).

OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (tema 11 del programa)¹⁷

Métodos de análisis a la luz de las disposiciones de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CXS 72-1981)*

151. Los Estados Unidos presentaron este tema.
152. El Comité acordó lo siguiente:
- (i) Remitir al CCMAS los métodos para la biotina, la vitamina D y el cloruro para que el CCMAS les adjudique un tipo, los ratifique y los incluya en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999), ya que conforman los métodos científicos más recientes para el análisis de estos nutrientes en los preparados para lactantes y han sido validados en este producto (Apéndice VII)
 - (ii) Solicitar al CCMAS que vuelva a adjudicar un tipo a los métodos existentes para la biotina, la vitamina D y el cloruro que aparecen en la norma CXS 234-1999

Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios

153. El observador de la IPA presentó este tema y propuso que se elaboraran directrices sobre los probióticos dentro de un marco armonizado a fin de garantizar y mantener la calidad de los productos probióticos a escala mundial.
154. Argentina manifestó su respaldo a la propuesta y su disposición a liderar el trabajo.

¹⁷ CRD 3 (observaciones de la IPA); CRD 4 (Costa Rica y Paraguay); CRD 14 (EE. UU.); CRD 21 (ISDI) y CRD 27 (Argentina).

155. Habida cuenta de la demora con la que se recibió el documento, las delegaciones no se encontraban en posición de debatir a fondo la propuesta para tomar una decisión informada sobre el inicio del nuevo trabajo.
156. El Comité acordó que Argentina preparara un documento de debate junto con un documento de proyecto a fin de debatirlos en la próxima reunión.

Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes

157. Costa Rica, tomando la palabra también en nombre de Paraguay, presentó este tema y explicó que las directrices para el establecimiento de perfiles de nutrientes servirían para complementar el trabajo del CCFL sobre el etiquetado de la parte delantera de los envases. Asimismo, propuso establecer un GTe para definir mejor el ámbito de aplicación del nuevo trabajo y perfilar el documento de proyecto. Como alternativa a esto, sugirió publicar una circular para recabar información entre los miembros sobre los modelos de los perfiles nutricionales al objeto de lograr una valoración general.
158. Ecuador afirmó que poseía una vasta experiencia en esta cuestión, por lo cual se prestaba a dirigir el GTe en caso de aprobarse esta propuesta.
159. En respuesta a la pregunta planteada sobre la diferencia entre el etiquetado de la parte delantera de los envases y los perfiles de nutrientes, la representante de la OMS aclaró que los modelos de perfiles de nutrientes constituían una herramienta para clasificar alimentos y que los perfiles servían para implantar varias aplicaciones, entre ellas, el etiquetado de la parte delantera de los envases. Asimismo, esta representante se mostró dispuesta a compartir el catálogo de modelos de perfiles de nutrientes para distintas aplicaciones que había confeccionado la OMS y que debía ser actualizado.
160. Pese a reconocer la importancia de este trabajo, hubo delegaciones que expresaron las siguientes opiniones: a) el documento se había distribuido muy tarde y se precisaba de un plazo de tiempo mayor para realizar consultas y examinarlo; b) es posible que el debate sobre este tema fuese prematuro, puesto que el CCFL aún no había alcanzado ninguna decisión sobre la necesidad de los perfiles de nutrientes; c) quedaban aún temas del programa por tratar y cuestiones pendientes de examen por este Comité; y d) una circular resultaría de utilidad para analizar los distintos sistemas de perfiles de nutrientes y facilitar la comprensión de este trabajo.
161. El Comité acordó lo siguiente:
 - (i) Que el debate sobre este tema se pospusiese hasta su siguiente reunión.
 - (ii) Que Costa Rica analizara las posibles cuestiones pertinentes en caso de que resultase necesario enviar una circular tras la 40.^a reunión del CCNFSDU.

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

162. Se informó al Comité de que su 40.^a reunión tendría lugar en Berlín (Alemania) del 26 al 30 de noviembre de 2018 y de que los preparativos finales estaban pendientes de confirmación por parte del Gobierno anfitrión en concertación con la Secretaría del Codex.

Apéndice I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

Dr Pia Noble
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENTE – VICEPRESIDENTA

Ms Marie-Luise Trebes
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 (0)228 99 529 3394
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

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

Ms Katharina Adler
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4647
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Ms Henda Souilamas
Sous Directrice
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger
Alger
Algeria
Tel: 00 213 662 839 686
Email: heliumser19@yahoo.fr

ANGOLA

Mrs Lidia Morais
1ª Secretária Executiva Adjunta do Codex
Serviços de Saúde do EMG-FAA
Codex-Angola/Ministério da Defesa Nacional
Largo António Jacinto-Ministério da Agricultura
Luanda
Angola
Tel: +244 923 31 66 78
Email: codexangola@yahoo.com.br

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms Alejandra Larre
Asesora Tecnica
Punto Focal del Codex - Direccion Nacional de
Relaciones Agroalimentarias Internacionales
Ministerio de Agroindustria
Azopardo 1025
Buenos Aires
Argentina
Tel: +54-11-4363-6272
Email: mlarre@magyp.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Jenny Hazelton
Manager, Labelling and Information Standards
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 5423
Kingston ACT
Australia
Tel: +61262712623
Email: jenny.hazelton@foodstandards.gov.au

Ms Gillian Duffy
Senior Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 5423
Kingston ACT
Australia
Tel: +61262712227
Email: gillian.duffy@foodstandards.gov.au

Dr Michelle Farnfield
Group Scientific & Regulatory Affairs Manager
Aspen Pharmacare Australia Pty Ltd
34-36 Chandos Street, NSW 2065
St Leonards
Australia
Tel: +61 409 326 645
Email: michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au

Ms Victoria Landells
General Manager Group Regulatory Affairs
Fonterra Australia Pty Ltd
327 Ferntree Gully Road
Mount Waverly, VIC
Australia
Tel: +61 3 8541 1327
Email: Victoria.Landells@fonterra.com

Prof Barbara Meyer
Director, Lipid Research Centre
University of Wollongong
Building 41, room 316, School of medicine,
University of Wollongong
Wollongong, NSW
Australia
Tel: +61 2 4221 3459
Email: bmeyer@uow.edu.au

Ms Melissa Toh
Nestle Australia Ltd
Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive
Rhodes, NSW
Australia
Tel: +61 411 162 459
Email: melissa.toh@au.nestle.com

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Lisa-Maria Urban
Deputy Head of Department
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: +43171100644793
Email: lisa-maria.urban@bmgf.gv.at

Ms Judith Benedics
Executive Officer
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: +43171100644271
Email: judith.benedics@bmgf.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Isabelle Laquière
Regulatory Expert
Food, Feed and other consumption product
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 Goncalves Dutra
Technical Assistent
National Health Surveillance Agency - Anvisa
SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57- Brasília
Brazil
Email: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency - Anvisa
SIA, Trecho 5, área especial 57-71.205-050
Brasília-DF
Brazil
Email: ana.firmo@anvisa.gov.br

Mr Alexandre Novachi
ABIA's Technical Consultant
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar
São Paulo
Brazil
Email: detec@abia.com.br

Dr Marina Ferreira Rea
Coordinator for IBFAN/Brasil
IBFAN/Brasil
Rua Mourato Coelho, 208.
Sao Paulo - SP
Brazil
Tel: + 55 11 999033801
Email: marifrea@usp.br

Dr Virgínia Resende S. Weffort
 Membership Country
 Brazilian Society of Pediatrics
 Universidade Federal do Triangulo Mineiro
 Rua Barão da Ponte Alta, 63
 Uberaba - MG
 Brazil
 Email: weffort@mednet.com.br

Mr Hélio Vannucchi
 University of Sao Paulo
 Av. Bandeirantes, 3900
 Ribeirão Preto - SP
 Brazil
 Email: hvannucc@fmrp.usp.br

BULGARIA - BULGARIE

Prof Yanko Ivanov
 Director
 Risk assesment center on food chain
 bul."Tsar Boris" III" № 136 et.11,
 Sofia
 Bulgaria
 Tel: +359 888707720
 Email: YIvanov@mzh.government.bg

BURKINA FASO

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire
 Cadre Supérieur/Service du Contrôle
 Phytosanitaire et de la Qualité des Aliments
 Direction de la Protection des Végétaux et du
 Conditionnement
 Ministère de l'Agriculture
 Direction de la Protection des Végétaux et du
 Conditionnement (DPVC) 03 BP 5362
 Ouagadougou, Burkina Faso
 ouagadougou
 Burkina Faso
 Tel: 0022670890010
 Email: cyrille_kam@yahoo.fr

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr Theng Dim
 Deputy Director General
 General Directorate of CAMCONTROL
 Ministry of Commerce
 New building, National Road-1/ Str. No 18;
 Sangkat Viel Sbov, Khan Meanchey, Phnom Penh
 Phnom Penh
 Cambodia
 Tel: +855-12526660
 Email: dimtheng@gmail.com

CANADA - CANADÁ

Ms Maya Villeneuve
 Associate Director
 Bureau of Nutritional Sciences
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, AA.L.2203E,
 room E346
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613-960-4740
 Email: Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca

Mrs Chantal Martineau
 Manager, regulatory projects
 Bureau of Nutritional Sciences
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway A.L. 2203E
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613 299 8331
 Email: chantal.martineau@hc-sc.gc.ca

Mrs Annie Morvan
 Acting National Manager
 Consumer Protection and Market Fairness Division
 Canadian Food Protection Agency
 1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room 147
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-5508
 Email: annie.morvan@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
 Punto de Contacto del Codex
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 2 27979900
 Email: cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

Mr Héctor Cori Traverso
 Nutrition Science Director LatAm, DSM Nutritional
 Products
 Nutrition Science and Advocacy
 DSM Nutritional Products Chile S.A.
 Nueva Sucre 2544, Ñuñoa
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 222375 4179
 Email: hector.cori@dsm.com

CHINA - CHINE

Mr Bo Chen
Deputy Director
Department of Food Safety Standards
Risk Surveillance and Assessment NHFPC of
China
No1 Nanlu Xizhimen, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-68792402
Email: spspgc@126.com

Mrs Junhua Han
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
Beijing
China
Email: Hanjhua@cfsa.net.cn

Ms Linan Hao
Senior Manager
Synlait
Room 703, Shan Yuan Street , Haidian District
Beijing
China
Email: lisa.hao@synlait.com

Mr Kwok Wai Ho
Scientific officer
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
3/F,4 Hospital Road, HongKong
China
Email: kwho@fehd.gov.hk

Mrs Linlin Huo
Chief Staff Member
Hangzhou Entry Exit Inspection and Quarantine
Bureau
Room No.1810, He Mao Building, No.1116, South
Xing Fu Road Economic and Technological
Development Zone
HangZhou
China
Tel: +86-571-56758582
Email: 82977598@qq.com

Mrs Hongru Jiang
National Institute for Nutrition and Health, Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Email: jianghr@nih.chinacdc.cn

Mr Huzhong Li
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building2, Chaoyang, Beijing
Email: lihuzhong@cfsa.net.cn

Ms Dong Liang
Assistant Researcher
CHINA National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang
District
Beijing
China
Email: liangdong@cfsa.net.cn

Mr Gang Wang
China Nutrition and Health Food Association
Baoneng Building, Futong East str 12, Chaoyang
District
Beijing
China
Email: wgang@cnhfa.org.cn

Mr Xiaoming Xu
Principal Staff Member
Department of Food Safety Supervision
China Food and Drug Administration
No.26 Xida Street, Xuanwu Men, Xicheng District,
Beijing
China
Email: XUXM@cfda.gov.cn

Mr Weixing Yan
Deputy Director
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 Zhi Yan
Consultant
Department of Science Technology and Standards
China Food and Drug Administration
No.26 Xida Street, Xuanwumen, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-88331064
Email: yanzhi@cfda.gov.cn

Mr Shian Yin
Professor
National Institute for Nutrition and Health, Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-83132932
Email: shianyin@126.com

Mr Bing Zhang
Deputy Director
National Institute for Nutrition and Health, Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-66237008
Email: zhangbing@chinacdc.cn

Mrs Chaomin Zhao
Engineer
Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau of the P.R. China (SHCIQ)
No.1208, Minsheng Road, Pudong New Area
Shanghai
China
Tel: +86-21-38620527
Email: zhaocm@shciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Prof Alba Rocio Jimenez Tovar
Profesional Especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos - INVIMA
Carrera 10 No. 64 - 28
Tel: 57-1-2948700 ext 3924
Email: ajimenezt@invima.gov.co

Ms Diana Carolina Rojas
Food Engineer, MSc.
Food and Nutrition
Industry
Calle 76 No. 11-17 piso 3
Bogotá
Colombia
Tel: 57 315341494
Email: diana.rojas@mjn.com

COSTA RICA

Mrs Alejandra Chaverri Esquivel
Unidad de Normalización y Control Dirección de
Regulación de Productos de Interés Sanitario
Ministerio de Salud
San José
Costa Rica
Tel: 506 2233 6922
Email: alejandra.chaverri@misalud.go.cr

Mrs Melina Flores Rodríguez
Asesor Codex
Codex Costa Rica
Ministerio de Economía Industria y Comercio
400 m al Oeste de la Contraloría General de la
República, Sabana Sur .
San Jose
Costa Rica
Tel: 506-25491434
Email: mflores@meic.go.cr

CUBA

Mrs Yarisa Domínguez Ayllón
Jefa Departamento de Nutrición Comunitaria
Departamento de Nutrición Comunitaria
Instituto de Higiene Epidemiología y Microbiología
INHEM
Infanta No. 1158e/ Clavel y Llinás Centrohabana
La Habana
Cuba
Tel: 78785919
Email: yarisa65@yahoo.com

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

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

Ms Sandra Fisker Tomczyk
Academic Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +4572276900
Email: sanfi@fvst.dk

Mrs Louise Myhre Utzen
Senior Advisor
Danish Agriculture and Food Council
Agro Food Park 13
Århus N
Denmark
Tel: +4533394792
Email: lomu@lf.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Carlos Andrés Cisneros Pazmiño
Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud
e Igualdad
Ministerio de Salud Pública
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia
Quito
Ecuador
Tel: 593-2 381-4400
Email: carlos.cisneros@msp.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Mohamed Naser
Technical Secretariat for Foods for Special Dietary
Uses Committee
Food Standards
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
16 Tadreeb Aimudarbeen St, AlAmeriyah
Cairo
Egypt
Tel: +201281337667
Email: atch_toto3@yahoo.com

Prof Mervat Fouad
Consultant of Herbs and medicinal plants & Foods
for Special Dietary Uses
National Nutrition Institute (NNI)
53, Amman St, Dokki
Giza
Egypt
Tel: +201005016726
Email: mevo_73@hotmail.com

Dr Adel Ismail
Research and Development Director
Hero Middle East & Africa
New Cairo
Cairo
Egypt
Tel: +201223449563
Email: adel.ismail@hero.com.eg

Dr Shaimaa Sarhan
Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutrition
Nestle-Egypt
Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamooaa
ElKhames
New Cairo
Egypt
Tel: +201281130888
Email: shaimaa.sarhan@eg.nestle.com

ESTONIA - ESTONIE

Ms Siret Surva
Counsellor for Agricultural Affairs
Permanent Representation of Estonia to the EU
Rue Guimard 11/13
Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 224 307 027
Email: Siret.Surva@mfa.ee

Ms Ebe Meitern
Chief Specialist
Food Safety Department
Ministry of Rural Affairs
Lai tn 39 // Lai tn 41
Tallinn
Estonia
Tel: (+372) 6256 231
Email: ebe.meitern@agri.ee

Mr Alexander Rogge
Policy Officer - Member of the Estonian Delegation
General Secretariat of the Council of the European
Union
Council of the European Union
Rue de la Loi, 175
Bruxelles
Belgium
Tel: +32 (0)2 281 5349
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

Ms Airika Salumets
Chief Specialist
Food Department
The Veterinary and Food Board
Väike-Paala 3
Tallinn
Estonia
Tel: +372 5694 1551
Email: airika.salumets@vet.agri.ee

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Ms Barbara Moretti
A Administrator
DG SANCO
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

Ms Stephanie Bodenbach
Administrator
DG Sante E 1
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-80938
Email: Stephanie.BODENBACH@ec.europa.eu

Mr Valeriu Curtui
Head of Unit
Head of Nutrition Unit
EFSA
Via Carlo Magno 1A,
Parma
Italy
Tel: +39 0521 036 526
Email: Valeriu.CURTUI@efsa.europa.eu

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Froissart 101 Office: 02/048
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-21555
Email: sebastien.goux@ec.europa.eu

Ms Fruzsina Nyemecz
Administrator
DG Sante E 1
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-72461
Email: Fruzsina.NYEMECZ@ec.europa.eu

Ms Sabine Pelsser
Administrator
DG SANTE
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229 84746
Email: Sabine.PELSSER@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
Administrator
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O.Box 30 00023 Government FINLAND
Finland
Tel: +358 295 162 145
Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Ms Alice Stengel
DGCCRF
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 Magali Bocquet
Secrétaire générale SFNS
@NutSpecialisee
9, bd Malesherbes 75008
PARIS
France
Tel: 00 33(0) 6 16 75 35 97
Email: mbocquet@alliance7.com

Mrs Mathilde Bridier
Director of quality department
Nutriset
Email: mbridier@nutriset.fr

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

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Anja Broenstrup
Federal Ministry for Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4245
Email: anja.broenstrup@bmel.bund.de

Dr Carolin Bendadani
Food Chemist
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39 – 42
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18444 101117
Email: carolin.bendadani@bvl.bund.de

Dr Evelyn Breitweg-Lehmann
Head of Unit
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39 – 42
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18444 10100
Email: Evelyn.Breitweg-Lehmann@bvl.bund.de

Ms Claudia Callies-Klöpffel
Manager Global Regulatory & External Affairs
Human Nutrition
BASF SE
Chemiestraße 22
Lampertheim
Germany
Tel: +49 621 60 58377
Email: claudia.callies-kluepfel@basf.com

Ms Klara Jirzik
Food Chemist
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39 - 42
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18444 10128
Email: klara.jirzik@bvl.bund.de

Dr Gert Krabichler
Representing
Merck Consumer Health Darmstadt
Food-PharmaOTC Consult Bettingerstr. 116
Grenzach
Germany
Tel: +49(0)160 97278931
Email: gert.krabichler@merckgroup.com

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

Ms Antje Preussker
Manager Scientific and Regulatory Affairs
German Federation for Food Law and Food
Science
Claire-Waldoff-Strasse 7
Berlin
Germany
Tel: +49 30 206143 146
Email: apreussker@bll.de

Mr Niklas Schulze Icking
Deputy Head of Division
German Codex Contact Point
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstr. 54
Berlin
Germany
Tel: +4930185293515
Email: niklas.schulze-icking@bmel.bund.de

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

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

Dr Susanne Veith
EU Government Affairs Manager
DuPont Deutschland Holding GmbH & Co. KG
Unter den Linden 21
Berlin
Germany
Tel: +49 (0) 30-2092-4130
Email: Susanne.Veith@dupontholding.com

Dr Anke Weissenborn
Unit Nutritional Risks, Allergies and Novel Foods
Department of Food Safety
German Federal Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Strasse 8-10
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18412-3812
Email: Anke.Weissenborn@bfr.bund.de

Mrs Petra Wendorf-Ams
Nutricia Research Early Nutrition Team
Milupa Nutricia GmbH
Germany
Tel: 0049 6172 99 1186
Email: petra.wendorf-ams@danone.com

GHANA

Ms Maria Aba Lovelace-Johnson
Chief Regulatory Officer
Head Food Enforcement Department
Food and Drugs Authority
P. O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra
Ghana
Tel: +233 208115619
Email: mariluv2004@hotmail.com

Mrs Gloria Aba Aryee
Principal Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
P. O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra
Ghana
Tel: +233 243 089522
Email: ampaabagh@yahoo.com

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Emmanouil Soultanopoulos
Embassy of Greece in Berlin
Email: ecocom-berlin@mfa.gr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRIA

Dr Éva Barna
Expert Registration Referent
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

Mr Kms Khalsa
Deputy Secretary
Food and Public Distribution
Ministry of Consumer Affairs, Food & PD
Department of Food & Public Distribution Krishi
Bhawan.
New Delhi
India
Tel: +91 11 23383046
Email: khalsakms@gmail.com

Mr Ganesh Vishweshwar Bhat
Technical Officer
Ministry of Health and Family Welfare
Food Standards and Safety Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, Near BAL Bhawan
New Delhi
India
Tel: +91 7834988648
Email: fssai.ganesh@gmail.com

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer -Codex
Ministry of Health and Family Welfare
Food Standards and Safety Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, 110002
New Delhi
India
Tel: +91 9560517397
Email: sukhmax@googlemail.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Yusra Egayanti
Deputy Director for Certain Food Standardization
Directorate of Food Products Standardization
National Agency of Drug and Food Control
JI Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia
Tel: +62-21-42875584
Email: yusra.egayanti@pom.go.id

Mrs Nani Hidayani
Secretary General
APPNIA
Sovereign Plaza 1st Floor Jl. RA Kartini
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 29400269
Email: appnia@gmail.com

Dr Prima Sehanputri
Regulatory Affairs
GAPMMI
TS Office Tower Lt. 8 Unit 16 Nifarro Park, Jl. Raya
KM. 18, Pasar Minggu
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 29517511
Email: prima.sehanputri@gmail.com

Mrs Roch Ratri Wandansari
Vice Chairman
Regulatory
The Indonesian Food and Beverages Association
ITS Office Tower 8th Fl, Unit 16, Nifarro Park Jl.
Raya Pasar Minggu Km 18
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 2951 7511
Email: rwandansari@yahoo.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Mary Flynn
Chief Specialist Public Health Nutrition
Food Safety Authority of Ireland
The Exchange George's Dock IFSC, Dublin 1 D01
P2V6
Dublin
Ireland
Tel: +353 1 8171315
Email: akursite@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and
International Policies and of the Rural
Development
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Megumi Haga
Deputy Director
Food Labelling Division
Consumer Affairs Agency
3-1-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3507-8800
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Yoshiaki Sakai
Technical Officer
Office of International Food Safety Pharmaceutical
Safety and Environmental Health Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: '+81-3-3595-2326
Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Yoshiko Ishimi
Senior Adviser
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 5721
Email: ishimi@nibiohn.go.jp

Prof Satoshi Ishizuka
 Adviser
 Laboratory of Nutritional Biochemistry Research
 Faculty of Agriculture
 Hokkaido University
 Kita 9, Nishi 9, Kita-ku, Sapporo
 Hokkaido
 Japan
 Tel: +81-11-706-2811
 Email: g.codex-j@caa.go.jp

Ms Aya Orito-Nozawa
 Section Chief
 Food Safety Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 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

Dr Hiroshi Tsuchita
 Director
 Nutrition Food Department
 Japan Health & Nutrition Food Association
 2-7-27, Ichigaya Sadohara-cho, Shinjuku-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: '+81 3 3268 3132
 Email: h.tsuchita@jhnfa.org

KENYA

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango
 FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Codex Contact
 Point
 Kenya Bureau of Standards
 P.O.Box 54974
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 722268 225/+254206948303
 Email: akothe@kebs.org

Mr Peter Mutua
 Principle standard officer
 Standard development
 KENYA BUREAU OF STANDARDS
 P.O.BOX 54974 POPO ROAD OFF MOMBASA
 ROAD
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

Mr James Ojiambo Olumbe
 Regulatory and scientific affairs Manager
 Regulatory Affairs
 Nestle Kenya Limited
 P.O.Box 30265 Nairobi
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 20 3990000
 Email: james.ojiambo@ke.nestle.com

KUWAIT - KOWEÏT

Dr Mona Alsumaie
 Director
 Department of Education and Community Nutrition
 Promotion
 Public Authority of Food and Nutrition
 Kuwait, Sabah Alsalem area
 Mubarak Alkabeer
 Kuwait
 Tel: +965 99373776
 Email: m.alsumaie@gmail.com

LEBANON – LIBAN – LÍBANO

Ms Mariam Eid
 Vice-chair of the Codex Alimentarius Commission
 Head of Department
 Agro-Industries
 Ministry of Agriculture
 Beirut
 Lebanon
 Tel: 009613567542
 Email: meid@agriculture.gov.lb

LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA

Dr Indre Makarskiene
 Senior Specialist
 Public Health Department
 Ministry of Health
 Vilniaus Str. 33
 Vilnius
 Lithuania
 Tel: +370 5 219 3337
 Email: indre.makarskiene@sam.lt

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Zalma Abdul Razak
Director
Nutrition Division
Ministry of Health Malaysia
Level 1, Block E3, Parcel E, Federal Government
Administration Centre
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603-8892 4556
Email: zalma@moh.gov.my

Ms Norrani Eksan
Deputy Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma No 26, Jalan Persiaran
Perdana, Precint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88850794
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Rohaya Mamat
Director
Regulatory Affairs
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9,
Bandar Sri Damansara
Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: +6012-4880110
Email: rohaya.mamat@mjn.com

Dr Kanga Rani Selvaduray
Head of Nutrition Unit
Product Development and Advisory Services
Division
Malaysia Palm Oil Board
No 6, Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi
Kajang, Selangor
Malaysia
Tel: +603-87694216
Email: krani@mpob.gov.my

MALI - MALÍ

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga
Directrice Générale
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
Aliments
Centre Commercial, Quartier du Fleuve BPE: 2362
Bamako
Mali
Tel: +223 66741504 /+223 20220747
Email: dkiteoumou24@yahoo.fr

Mr Mahmoud Abdoul Camara
Chargé du Service Central de Liaison du Codex
pour le Mali
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
Aliments
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve
BPE: 2362 Bamako
Mali
Tel: +223 20 22 07 54 , +223 663245
Email: camara27@hotmail.com

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte
Director General Adjunto
Comisión de Fomento Sanitario
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios, COFEPRIS
Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles, Del. Benito
Juárez , Ciudad de México, México
Ciudad de México
Mexico
Email: aververyvargas@cofepris.gob.mx

Mr Javier Luna
Chairman of ANIPRON
Mexican Trade Association for Natural Products
CDMX
Mexico
Email: javier_luna_carrasco@hotmail.com

Mr Carlos Almanza
Coordinador del Comité de Industria para la
Atención de Codex Alimentarius
Confederación de Cámaras Industriales (CIACA-
CONCAMIN)
Manuel Ma. Contreras 133
CDMX
Mexico
Email: Carlos.almanza@abbott.com

Ms Ana Laura Castro Becerra
Representante
Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
CANILEC
Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,
Delegación Miguel Hidalgo.
CDMX
Mexico
Email: ana_laura283@yahoo.com.mx

Ms Magda Cristina García Domínguez
Sr. Manager Regulatory Science, México
Mead Johnson Nutrition
Lago Zurich No. 245, Edificio Presa Falcón, Piso
11, Col. Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo
CDMX
Mexico
Email: magcristine@hotmail.com

Ms Angélica Carmina Martínez Méndez
Gerente de Asuntos Regulatorios North Latam
Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
CANILEC
Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,
Delegación Miguel Hidalgo.
CDMX
Mexico
Email: AngelicaKarmina.MARTINEZ@danone.com

Ms Xochitl Morales Macedo
Representante
Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
CANILEC
Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,
Delegación Miguel Hidalgo
CDMX
Mexico
Email: xochitlmoralesmacedo@gmail.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr El Mekroum Brahim
Chef de Département
Département Recherche et Développement
Société les Eaux Minérale d'Oulmes
les Eaux Minérales d'Oulmes S.A 20180
Bouskoura
Casablanca
Morocco
Tel: +212 661326698
Email: elmekroum@oulmes.ma

Mrs Khadija Haddad
Cadre au Service du Contrôle des Produits
Végétaux et d'origine Végétale
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal
Rabat
Morocco
Tel: 0661144014
Email: haddad_khadija@yahoo.fr

Dr Beqqali Himdi Ihssane
Chef de la Division de la Normalisation et des
questions SPS
Département de l'Agriculture
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal Rabat
Rabat
Morocco
Tel: +212 537 676513
Email: ihssanebeqqali@gmail.com

Mr Tannaoui Mohamed
Chef de la Section Agricole
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
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

Ms Bentahila Nawal
Présidente de l'AMNI
Association Marocaine de la Nutrition Infantile
Casablanca Business Center Mandarouna 300,
6ème étage N°63 Sidi Maârouf
Casablanca
Morocco
Tel: +212 661868220
Email: nawal.bentahila@amni.ma

Prof Mouane Nezha
Professeur en Pédiatrie surspécialité
Gastroentérologie Nutrition
Pédiatrie
Hôpital d'enfants Rabat – CH Ibn Sina
Hopital d'enfants Avenue Ibn Rochd , Agdal
Rabat
Morocco
Tel: +212 661208173
Email: nezhamouane@hotmail.com

Mr El Madrassi Youness
External Relations and policy Application Manager
NESTLE/AMNI
CasaNearshore, Bd AL Qods, Shore 10
Casablanca
Morocco
Tel: 00212661101943
Email: Youness.elmadrassi@ma.nestle.com

NEPAL - NÉPAL

Mr Suman Dhital
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality
Control
Ministry of Agricultural Development
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: 009779842058220
Email: dhital8081@gmail.com

Dr Atul Upadhyay
Email: atul616@yahoo.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Erika Smale
Senior Policy Advisor
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
Manager
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Jane Broughton
Manager
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029, Fitzherbert Dairy Farm Rd
Palmerston North
New Zealand
Email: jane.broughton@fonterra.com

Ms Charlotte Channer
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: charlotte.channer@mpi.govt.nz

Ms Dianne Lowry
Regulatory and Technical Liaison Manager
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd
18 Gallagher Drive
Hamilton
New Zealand
Email: Dianne.Lowry@dgc.co.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Adeyinka Elizabeth Akinbinu
Principal Agric. Superintendent
Federal Department of Agriculture
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
FCDA Secretariat, Area 11, Garki Abuja FCT
Abuja
Nigeria
Tel: +2348059607576
Email: akinadeli@yahoo.com

Mrs Margaret Efiang Eshiett
Head, Codex Contact Point (Nigeria)
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty
Way, Lekki Peninsula- Lekki Phase 1
Lagos
Nigeria
Tel: +2348023179774
Email: megesciett@yahoo.com

Mrs Olanrewaju Olaotan Olaobaju
Assistant Chief Regulatory Officer
Food Safety and Applied Nutrition Directorate
National Agency for Food and Drug Administration
and Control (NAFDAC)
NAFDAC, Wuse Zone 7
Abuja
Nigeria
Tel: +2348034591774
Email: olanrewaju.olaobaju@nafdac.gov.ng

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Svanhild Vaskinn
Senior Adviser
Head Office
Norwegian Food Safety Authority
Brumunddal
Norway
Tel: 0047 22 40 00 00
Email: svvas@mattilsynet.no

Mrs Gry Hay
Senior Adviser, Dr.Philos
Norwegian Directorate of Health
Oslo
Norway
Tel: 0047 24 16 30 00
Email: Gry.Hay@helsedir.no

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Helena Alcaraz
Food and Drug Regulation Officer V
Food and Drug Administration
Department of Health
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: 0063 9209499432
Email: hsalcaraz@fda.gov.ph

Ms Catherine Sarmiento
Official Representative
Infant Nutrition Association of the Philippines
Infant and Pediatric Nutrition Association of the
Philippines
6A, 6/F DAO 1 Condominium, 189 Salcedo Street
Legaspi Village
Makati City
Philippines
Tel: 639175312771
Email: cgsarmiento.rnd@gmail.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

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

Ms Anna Janasik
Main Expert
International Co-operation Department, Codex
Contact Point for Poland
Agricultural and Food Quality Inspection
30, Wspolna St.
Warsaw
Poland
Tel: +48 22 623 29 03
Email: ajanasik@ijhars.gov.pl

Dr Marta Tomaszewska Pielacha
Food & Nutrition Director
Polish Federation of Food Industry Union of
Employers
8, Chalubinskiego str.,
Warsaw
Poland
Tel: +48 22 830 70 55
Email: m.tomaszewska@pfpz.pl

QATAR

Mr Faisal Al-Bader
Senior Food Standardizer
Standards and Metrology Department
Qatar General Organization for Standardization
Abou Hamour - Opposite the Medical Commission,
P.O Box 23277
Doha
Qatar
Tel: 00974 55553566
Email: fbader@mme.gov.qa

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

Mrs Hyunsuk Jeong
Researcher
Dietary and Nutritional Safety Policy Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex
187, Osongsaegmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do,
28159, Korea
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82 43-719-2260
Email: jhs057@korea.kr

Dr Jungbong Kim
Senior Scientific Officer
National Institute of Agricultural Sciences
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
166, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun, Jeollabuk-do
Wanju-gun
Republic of Korea
Tel: 82-10-6263-9274
Email: jungbkim@korea.kr

Dr Chansoo Lee
Scientific Officer
Food Standard
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82 43-719-2420
Email: cslee01@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr Elena Smirnova
Scientific Secretary
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety
Ustyinskiy proezd 2/14
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 42
Email: smirnova@ion.ru

Dr Julia Kalinova
Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: yuliya.kalinova@yahoo.com

Mr Dmitriy Miklin
Regulatory Affairs Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: miklindm@mail.ru

Dr Alexey Petrenko
Expert
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety
Ustyinskiy proezd 2/14
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 60
Email: codex@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Fahad Albadr
Senior Nutrition Specialist
Executive Dept. of Technical Regulations and Standards
Saudi Food and Drug Authority (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: codex.cp@sfd.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Dr Maty Diagne Camara
Chef Division Alimentation et Nutrition,
Coordonnatrice du Comité du Codex sur les Aliments Diététiques ou de Régime
Ministere Sante et Action Sociale
Direction de la Santé de la Reproduction et de la Survie de l'Enfant
Cité Keur Gorgui - VDN
DAKAR
Senegal
Tel: +221 77 566 70 30
Email: matydiagne@yahoo.com

Prof Mohamadou Guelaye Sall
Professeur Titulaire
Ministere Enseignement Superieur et de la Recherche
UCAD
BP 6251
Dakar
Senegal
Email: mgsall@gmail.com

Dr Ndeye Khady Toure
Nutritionniste
Primature
Cellule de Lutte Contre la Malnutrition
Dakar
Senegal
Email: ndiaye@clm.sn

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #13-01
Singapore
Tel: +656805 2913
Email: seah_peik_ching@ava.gov.sg

Ms Yi Ling Tan
Senior Manager
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #14-01
Singapore
Tel: +65 6805 2915
Email: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková, Md
Deputy Director for Professional Activities
Head of Department on Nutrition and Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 492 84 392
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Ms Katarina Kromerova, Md
Deputy Head
Department on Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421249284327
Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Gilbert Tshitauzi
Deputy Director: Nutrition
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria
South Africa
Tel: +27 12 3958513
Email: TshitG@health.gov.za

Prof Marius Smuts
Senior Lecturer
School of Physiology, Nutrition and Consumer
Science
North West University
Private Bag X 6001
Potchefstroom
South Africa
Tel: +2718 299 1111
Email: corneliusmuts@gmail.com

SRI LANKA

Dr Sapumal Dhanapala
Director
Environmental Health, Occupational Health and
Food Safety
Ministry of Health, Nutrition and indigenous
Medicine
No.464, T.B Jaya Mawatha, Colombo 10, Sri
Lanka
Colombo
Sri Lanka
Tel: 0094112672004
Email: sapumald@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Thoria Elnageeb Akasha
Chemist of Food
Laboratory Sector
Sudanese Standard & Metrology
Eljamaa Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249912468700
Email: elnagaka@hotmail.com

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

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Ms Cecilia Wanhainen
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Box 622
Uppsala
Sweden
Tel: +46 18 17 55 00
Email: cecilia.wanhainen@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Didier Lusuardi
Scientific Officer
Food and Nutrition
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern
Switzerland
Email: Didier.Lusuardi@blv.admin.ch

Dr Dirk Cremer
Regulatory Affairs Manager
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

Prof Manfred Eggersdorfer
DSM Nutrition Products
P.O. Box 2676
Basel
Switzerland
Email: manfred.eggersdorfer@dsm.com

Dr Karola Krell Zbinden
Managing Director
Swiss Association of Nutrition Industries - SANI
Worbstr. 52
Muri bei Bern
Switzerland
Email: karola.krell@mepartners.ch

Mrs Marie-France Pagerey
CT-Regulatory and Scientific Affairs
Nestec SA
Avenue Nestlé 55 Post Box
Vevey
Switzerland
Tel: +41 21 924 64 29
Email: MarieFrance.Pagerey@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Prof Kraisd Tontisirin
Senior Advisor
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 Ditmeytharaj
Food and Drug Technical Officer, Professional
Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Road
Nonthaburi
Thailand
Tel: +66 (2) 590 7185
Email: bankyindy@gmail.com

Dr Pichet Itkor
Vice Chairman
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) 725 1093
Email: Pichet.itkor@mjn.com

Ms Malee Jirawongsy
Food and Drug Technical Officer, Expert Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Mueang Nonthaburi District
Nonthaburi
Thailand
Tel: +6625907249
Email: fdamasy@gmail.com

Ms Sanida Khoonpanich
Standards Officer, Professional Level
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

TOGO

Dr Tchala Kazia
Codex Contact Point
Agriculture
Ministry of Agriculture
1, rue de l'Espérance
Lome
Togo
Tel: +22890023325
Email: kaziatchala@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Dursun Kodaz
Engineer
The General Directorate of Food and Control
The 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
Food Safety Officer
Food Desk
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096
Kampala
Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: iwanyenya@nda.or.ug

Mr Brian Rwabogo
Director
Reco Industries
Plot 34, Makubuya Road, Kampala
Kampala
Uganda
Tel: +256792194007
Email: brian@reco-industries.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Ms Pendi Najran
Senior Scientific Officer
Department for Environment, Food and Rural Affairs
Area 1A, Nobel House 17, Smith Square
London
United Kingdom
Tel: + 44 (0) 2080263867
Email: pendi.najran@defra.gsi.gov.uk

Mrs Debby Webb
Department of Health, Population Health
Directorate 6th floor, 39 Victoria Street
London
United Kingdom
Tel: 020 7972 4742
Email: debby.webb@defra.gsi.gov.uk

Ms Beth White
Policy Advisor
Department for Environment, Food and Rural Affairs Area 1A, Nobel House 17, Smith Square
London
United Kingdom
Tel: 02080268845
Email: bethany.white@defra.gsi.gov.uk

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

Dr Douglas Balentine
Director
Office of Nutrition and Food Labeling
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive, HPS-830
College Park, MD
United States of America
Tel: 240 402 2373
Email: douglas.balentine@fda.hhs.gov

Dr Paul Hanlon
Associate Director
Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road
Columbus, Ohio
United States of America
Tel: +1 614-624-3213
Email: paul.hanlon@abbott.com

Mr John Allan
Vice President
Regulatory Affairs & International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, Dc
United States of America
Tel: +1/202/220-3519
Email: JAllan@idfa.org

Ms Jeniece Alvey
Nutrition Advisor
Bureau for Global Health, Office of Maternal, Child
Health and Nutrition
USAID
Washington DC
United States of America
Tel: 1-202-808-3784
Email: jalvey@usaid.gov

Ms Joanna Brown
International Economist
U.S. Department of Agriculture
Foreign Agriculture Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC
United States of America
Tel: (202) 690-0131
Email: joanna.brown@fas.usda.gov

Ms Julie Callahan
Senior Director, Agricultural Affairs
Executive Office of the President
Office of the U.S. Trade Representative
600 17th Street NW
Washington, DC
United States of America
Tel: +1 202-395-9582
Email: JCallahan@ustr.eop.gov

Dr Susan Carlson
AJ Rice Professor of Nutrition, Director
PhD Program in Medical Nutrition Science
Univ. of Kansas Medical Center
3901 Rainbow Blvd
Kansas City
United States of America
Tel: 913 588 5359
Email: scarlson@kumc.edu

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service; Office of
CODEX
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
Nutritionist
Center for Food Safety and Applied Nutrition
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 Audrae Erickson
Vice President External and Public Affairs
Mead Johnson Nutrition 601 13th Street, NW,
Suite 730 South
Washington, DC
United States of America
Tel: (202) 393-4741
Email: audre.erickson@mjn.com

Ms Mallory Gage
Gage & Associates
United States of America
Tel: +1/202-320-9281
Email: mallorylgage@gmail.com

Dr Cheryl Issa
Public Health Nutritionist
Infant Formula and Medical Foods, Staff HFS-850
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 Mary Frances Lowe
US Codex Manager
Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Services
1400 Independence Avenue, SW Room 4861-S
Bldg.
Washington
United States of America
Tel: +1-202-205-7760
Email: maryfrances.lowe@fsis.usda.gov

Dr Julie Moss
Deputy Director, International Affairs Staff
Health and Human Services
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway HFS-550
College Park
United States of America
Tel: 240-402-2031
Email: julie.moss@fda.hhs.gov

Ms Mardi Mountford
Executive Vice President
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
Research Leader
USDA
ARS-Nutrient Data Laboratory
10300 Baltimore Avenue Bldg. 005, Room 105
Beltsville
United States of America
Tel: 3015040635
Email: pamela.pehrsson@ars.usda.gov

Dr Rufino Perez
USAID/FFP Senior Food Technology Advisor
U.S. Agency for International Development
Office for Food for Peace
180 West Manchester Drive
Wheeling, IL
United States of America
Tel: 571 225 4287
Email: ruperez@usaid.gov

VIET NAM

Mrs Thi Ngoc Dung Huynh
Manager
VINAMILK
No.10, Tan Trao Street, Tan Phu Ward, District 7
Ho Chi Minh
Viet Nam
Email: htndung@vinamilk.com.vn

Mrs Huyen Trang Ngo
Manager
Product Management Department
Eneright Vietnam Corporation
Villa 01, Lot 96, C2 Gamuda Gardens, Yen So
Ward, Hoang Mai District
Hanoi
Viet Nam
Email: ngohuyentrang238@gmail.com

Mr Quoc Khanh Nguyen
Executive Director – R&D
VINAMILK
No 10, Tan Trao street, Tan Phu ward, District 7
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel:
Email: ngkhanh@vinamilk.com.vn

Mr Hong Uy Nguyen
Director
Abbott Laboratories SA
Handi Resco building 521 Kim Mã, Hà Nội
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0913215626
Email: honguy.nguyen@abbott.com

Mrs Thuy Trang Nguyen
Regulatory Affairs Manager
Mead Johnson Nutrition Company
No. 1 Thang Long Boulevard
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0933805098
Email: trang.nguyenthuy@mjn.com

Mrs Thi Ngoc Pham
Deputy of General Secretary
Vietnam Dairy Association
205 Giang Vo Street, Dong Da District
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0915247896
Email: phamngocthanhtra@yahoo.com.vn

Mrs Nguyen Thi Minh Ha
Deputy Head
Ministry of Health
Vietnam Codex Office
Lane 135 Nui Truc Street, Ba Dinh District.
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0917298786
Email: codexvn@vfa.gov.vn

Mrs Thi Thuy Thu Truong
 Director
 Center for Food Safety Application
 Vietnam Food Administration
 135 Nui Truc Street
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 0989211268
 Email: Thuythu_vfa@yahoo.com

Mr Ngoc Quynh Vu
 Secretary General
 Vietnam Dairy Association
 205 Giang Vo Street, Dong Da District
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 913 552166
 Email: vungocquynh@vda.org.vn

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
 Deputy Director-Food Control
 Gvt Analyst Laboratory
 Ministry of Health and Child Care
 P.O.Box CY 231, Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel: +263 772 426 084
 Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

Mrs Monica Muti
 Manager
 National Nutrition
 Ministry of Health and Child Care
 P.O.Box CY112, Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Email: nationalnutrition2@gmail.com

SPECIAL OBSERVERS - OBSERVATEURS SPÉCIAUX - OBSERVADORES ESPECIALES**PALESTINE – PALESTINA**

Mr Mousa Alhalayqa
 Director of Nutrition Department
 Ministry of Health
 Tel: +970 562 401848
 Email: m_alhalayka@yahoo.com

Ms Ghada Braika
 Technical Consultant
 Tel: +970 562 666147
 Email: ghada.breaka@gmail.com

OBSERVER ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES - ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Oppong-Otoo
 Food Safety Officer
 Standards and Trade Secretariat, Interafrican
 Bureau for Animal Resources
 African Union
 Kenindia Business Park Westlands Road
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254203674338
 Email: john.opping-otoo@au-ibar.org

ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA/EFLA)

Mrs Nicole Coutrelis
 European Food Law Association (EFLA)
 Email: secretariat@efla-aeda.org

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Mr Darryl Sullivan
 Secretary
 AOAC INTERNATIONAL
 2275 Research Blvd, Suite 300
 Rockville
 United States of America
 Email: darryl.sullivan@covance.com

Mr Wayne Wargo
Principal Res Scientist
AR&D and Food Safety
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road, D104110/RP4-2
Columbus
United States of America
Email: wayne.wargo@abbott.com

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Scott Bloomer
Director, Technical Services
American Oil Chemists' Society
2710 Boulder Drive
Urbana
United States of America
Tel: 2176934830
Email: scott.bloomer@aocs.org

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Mrs Hertha Deutsch
Codex and Regulatory Affairs
AOECS
Anton-Baumgartner-Strasse 44/C5/2302
Vienna
Austria
Tel: +43/1 66 71 887
Email: hertha.deutsch@gmx.at

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Wim Caers
Director, Product Assurance & Reg. Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway London WC2B 6AT
UK
London
United Kingdom
Email: wim.caers@tateandlyle.com

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

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

Mr Paul Bolar
Vice President
Quality and Regulatory Affairs
CRN - Pharmavite LLC
8510 Balboa Blvd, Suite 300
Northridge
United States of America
Tel: 818-221-6260
Email: pbolar@pharmavite.net

Ms Maya English
Manager
Education
CRN
1828 L St., NW Ste. 510
Washington
United States of America
Tel: 202-204-7687
Email: menglish@crnusa.org

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

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

EARLY NUTRITION ACADEMY (ENA)

Prof Berthold Koletzko
Professor of Paediatrics
LMU Ludwig-Maximilians-Universität Munich
ESPGHAN
Dr. von Haunersches Kinderspital Lindwurmstr. 4
München
Germany
Tel: +49 89 4400 52826
Email: office.koletzko@med.lmu.de

EUROPEAN ASSOCIATION OF POLYOL PRODUCERS (EPA)

Mrs Isabel Ortiz
Member
EPA - European Association of Polyol Producers
Avenue de Tervuren 13 A
Brussels
Belgium
Email: epa@ecco-eu.com

EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY HEPATOLOGY AND NUTRITION (ESPGHAN)

Prof Alexandre Lapillonne
ESPGHAN
Email: office@espghan.org

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS)

Ms Catherine Mignot
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: catherine.mignot@dsm.com

Ms Caroline Bustandi
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: caroline.bustandi@beneo.com

Prof Stewart Forsyth
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: info@specialtyfoodingredients.eu

Mr Petr Mensik
EU Specialty Food Ingredients
Email: nutrition@specialtyfoodingredients.eu

Dr Stephane Pasteau
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: Stephane_Pasteau@cargill.com

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)

Mrs Susanne Meyer
Secretary General
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Email: euvepro@kellencompany.com

FOODDRINKEUROPE

Ms Sara Lamonaca
Manager
Nutrition and Health
FoodDrinkEurope
Email: s.lamonaca@fooddrinkeurope.eu

Mrs Annie Loc'h
Danone
Email: annie.loch@danone.com

Ms Aleksandra Wesolowska
Email: awesolowska@coca-cola.com

GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S (GOED)

Dr Harry Rice
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah
84105
Salt Lake City
United States of America
Email: harry@goedomega3.com

Dr Aldo Bernasconi
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: aldo@goedomega3.com

Mr Paul Browner
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: paul.browner@dsm.com

Ms Sheila Gautier
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
(GOED)
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah
84105
United States of America
Email: sheila.gautier@dsm.com

Mr David Pineda Ereno
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
(GOED)
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah
United States of America
Email: davidpineda@dpeic.com

HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)

Ms Jane Badham
Consultant
Hellen Keller International
PO Box 67396 Bryanston 2021 South Africa
Johannesburg
South Africa
Tel: 27114630679
Email: jane@jbconsultancy.co.za

Dr Elhadji Issakha Diop
Regional Nutrition Specialist
Helen Keller International
Yoff Toundoup Rya Lot 122| 29898 Dakar-Yoff
Senegal
Dakar
Senegal
Tel: +221 33 869 10 63
Email: EDiop@hki.org

Dr Chessa Lutter
Consultant
Helen Keller International
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006 USA
Washington
United States of America
Email: chessa.lutter@gmail.com

Mrs Elizabeth Zehner
Director - ARCH Project
Helen Keller International
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006.
United States
Washington DC
United States of America
Email: EZehner@hki.org

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)

Ms Patti Rundall
Policy Director Baby Milk Action/IBFAN Global
Advocacy/ IACFO
Baby Milk Action IACFO
4 Brooklands Avenue
Cambridge
United Kingdom
Tel: +441223240483
Email: prundall@babymilkaction.org

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Tomoji Igarashi
Member
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Simon Pettman
Executive Director
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mrs Michelle Stout
Board Member
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Dr Jai Prakash Dadhich
National Coordinator
BPNI
BP-33, Pitampura
Delhi
India
Email: jpdadhich@bpni.org

Ms Elisabeth Sterken
Director
INFACT Canada/IBFAN North America
63 Butch's Lane
Rockport
Canada
Email: esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist
Quality Assurance Division
Japanese Consumers' Co-operative Union
CO-OP Plaza, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 3-5778-8109
Email: kazuo.onitake@jccu.coop

Mr Hitoshi Inoue
Assistant Manager
Safety Policy Service
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 (ICAAS)

Dr Masashi Nagata
Email: ICAAS@kellencompany.com

Dr Kaori Ono
ICAAS - International Council on Amino Acid Science
Email: ICAAS@kelleneurope.com

Mr Miro Smriga
Email: miro_smriga@ajinomoto.com

Mr Keiji Takahashi
Email: ICAAS@kellencompany.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms Joanna Skinner
Manager, Regulatory Labeling & Nutrition
Global Scientific & Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
Atlanta
United States of America
Tel: +14048592480
Email: joskinner@coca-cola.com

Dr Suzan Baaghil
Manager
Scientific and Regulatory Affairs
PepsiCo
Al-Zaben Building, Tahlia Street, P.O.Box 11414
Jeddah
Saudi Arabia
Email: suzanne.baaghil@pepsico.com

Dr Tatsuya Ehara
Technical Advisor
Morinaga Milk Industry Co.,LTD
5-1-83, Higashihar Kanagawa pref.
Zama city
Japan
Tel: +81-462-52-3046
Email: t-ehara@morinagamilk.co.jp

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Lepretre
Executive Director Regulatory and Scientific Affairs
International Chewing Gum Association
54, Avenue Louise
Brussels
Belgium
Tel: 0032 2 645 5078
Email: lepretre@khlaw.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Ms Melissa San Miguel
Senior Director
Global Strategies
Grocery Manufacturers Association
1350 I ST NW
Washington
United States of America
Tel: +1 202-639-5982
Email: MSanMiguel@gmaonline.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF/FIL)**

Ms Luisa Candido
Nutrition and Technical Manager
Dairy UK
United Kingdom
Email: lcandido@dairyUK.org

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

Ms Laurence Rycken
Technical Manager
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels
Belgium
Email: lrycken@fil-idf.org

Mr Harrie Van Den Bijgaart
Operations Manager Laboratories
Qlip B.V.
Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119
Zutphen
Netherlands
Tel: +31887547010
Email: bijgaart@qlip.nl

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Mrs Siska Pottie
Secretary General
IFMA
Email: siska.pottie@imace.org

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Prof Rosemary Walzem, RD, PhD
Department of Poultry Science and Faculty of
Nutrition
Institute of Food Technologists
101 Kleberg Center MS 2472 Texas A&M
University College Station, TX 77843-2472
Texas A&M University
United States of America
Tel: 979.847.7361
Email: rwalzem@tamu.edu

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE
JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Mr John Collins
Executive Director
IFU - International Fruit and Veg. Juice
Association
57 Royal Sands Weston Super Mare
Somerset
United Kingdom
Tel: +44 1934 627 844
Email: john@ifu-fruitjuice.com

**INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT
ASSOCIATION (ILCA)**

Mrs Maryse Arendt
Lactation Consultant IBCLC
ILCA Liaison to Codex
ILCA
17 rue Charlemagne
Luxembourg
Luxembourg
Email: maryse.arendt@pt.lu

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Dr Flavia Goldfinger
Executive Director
ILSI Brasil
Rua Dr. Paulo Ferraz da Costa Agular 1600 apt
62C Osasco
Sao Paulo
Brazil
Tel: 55-11989752275
Email: flavia@ilsi.org.br

Dr Rubens Feferbaum
Professor
Child Institute
University of Sao Paulo
Instituto da Crianca Faculadede de Medicina
Universidade de Sao Paulo
Sao Paulo
Brazil
Tel: 55-11-38625346
Email: rfeferbaum@uol.com.br

Mr Takashi Shimizu
Department Manager
R&D Division
Morinaga Milk industry Co., LTD
5-1-83 Hashihara Zama
Kanagawa
Japan
Tel: 81-46-252-3046
Email: t_simizu@morinagamilk.co.jp

Mr Shigeru Taniguchi
Executive Officer
R&D Division
Meiji Company, Ltd.
540 Naruda Odawara
Kanagawa
Japan
Tel: 81-465-37-3674
Email: shigeru.taniguchi@meiji.com

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION
(IPA)**

Mrs Aliah Abdul Wahab
Regional Regulatory Affairs Director, APAC
CHR. Hansen Singapore Pte Ltd
Email: SGAAW@chr-hansen.com

Dr Bart Degeest
Managing Director
Yakult Belgium
Email: bdegeest@yakult.be

Mrs Marjon Dey-Wolters
Regulatory Affairs Manager
Head office and Production
Yakult Europe
Email: mwolters@yakulteuropa.com

Mr George Paraskevacos
Executive Director
International Probiotics Association (IPA)
1824 S. Robertson
Los Angeles
United States of America
Tel: 514-571-5949
Email: george@internationalprobiotics.org

Mrs Rosanna Pecere
Executive Director
IPA EUROPE
Ave d'Auderghem 22-28
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 549 50 81
Email: r.pecere@ipaeurope.org

Mr Huub Scheres
Director of External Affairs
Dupont Nutrition and Health
Archimedesweg 30
Leiden
Netherlands
Tel: +3171
Email: Huib.Scheres@dupont.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

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

Ms Cristine Bradley
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Jan Carey
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Edita De Leon
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Mary Friel
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

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

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

Mr Kaushik Janakiraman
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Marieke Lugt
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Nuria Moreno Otero
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Sabine Seggelke
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE

Ms Marilia Nutti
HarvestPlus Manager for Latin America and the
Caribbean
HarvestPlus-IFPRI
Email: m.nutti@cgiar.org

Dr Anne Mackenzie
Head, Standards and Regulatory
HarvestPlus
IFPRI
6442 Aston Rd.
Ottawa
Canada
Tel: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

MÉDECINS SANS FRONTIÈRES INTERNATIONAL MSF (MSF)

Mrs Odile Caron
Quality
MSF International / Doctors without Borders
Email: odile.caron@msf.org

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott Tips
President
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: 6263572181
Email: starsend24@gmail.com

Ms Katherine Carroll
Executive Director
California
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: 16263572181
Email: katacarroll@gmail.com

SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)

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

Ms Laure De Hauteclocque
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Wioleta Dzieszuk-Brzozowska
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Mr Xavier Lavigne
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Sasha Lazidu
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Mareike Preller
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)

Mrs Kristie Laurvick
Senior Manager, Food Standards
Food Standards
U. S. Pharmacopeial Convention (USP)
12601 Twinbrook Parkway
Rockville MD
United States of America
Tel: +13018168356
Email: kxb@usp.org

UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF) (UNICEF)

Ms Alison Fleet
Technical Specialist
Nutrition
UNICEF
Oceanvej 10-12
Copenhagen
Denmark
Tel: +45 45335642
Email: afleet@unicef.org

FAO PERSONNEL PERSONNEL DE LA FAO PERSONAL DE LA FAO

Dr Warren Lee
Senior Nutrition Officer & Group Leader
Nutrition and Food Systems Division (ESN)
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 54077
Email: warren.lee@fao.org

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: Markus.Lipp@fao.org

Ms Maria Xipsiti
Nutrition Officer
Nutrition and Food Systems Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657056060
Email: maria.xipsiti@fao.org

WHO PERSONNEL PERSONNEL DE L'OMS PERSONAL DE LA OMS

Dr Chizuru Nishida
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice
(NPU)
Department of Nutrition for Health and
Development (NHD)
World Health Organization
Email: nishidac@who.int

Dr Lee Hooper
Reader in Research Synthesis, Nutrition and
Hydration
Norwich Medical School
University of East Anglia NR4 7TJ Norwich United
Kingdom of Great Britain and Northern Ireland
United Kingdom
Tel: +44 1603 591 268
Email: l.hooper@uea.ac.uk

Dr Cintia Lombardi
Specialist, Prevention of Childhood and Adolescent
Obesity
Department of Noncommunicable Diseases and
Mental Health
525 23rd Street NW Washington DC 20037 USA
Tel: +1 202 974-3280
Email: lombardic@who.int

Dr Jason Montez
Technical Officer
Department of Nutrition for Health and
Development (NHD)
WORLD HEALTH ORGANIZATION
AVENUE APPIA, 20
GENEVA 27
Switzerland
Email: montezi@who.int

Mr Kim Petersen
Scientist
Food Safety and Zoonoses Department (FOS)
World Health Organization
20 Avenue Appia
Geneva
Switzerland
Tel: +41227911439
Email: kpetersen@who.int

Mr Marcus Stahlhofer
Technical Officer
Department of Maternal, Newborn, Child and
Adolescent Health &
WORLD HEALTH ORGANIZATION
20, AVENUE APPIA
GENEVA 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 2909
Email: stahlhoferm@who.int

**CODEX SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CODEX
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mrs Verna Carolissen-Mackay
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
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 Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
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

Dr Rain Yamamoto
Food Standards Officer
FAO/WHO Codex Alimentarius Commission
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: (+39) 06 5705 5868
Email: rain.yamamoto@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla Rome Italy
Roma
Italy
Tel: +39 06570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

**CCNFSDU SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CCNFSDU
SECRETARÍA DEL CCNFSDU**

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

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

Apéndice II

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987)

—COMPOSICIÓN ESENCIAL—

(para su adopción en el trámite 5)

SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición esencial

- 3.1.1 Los preparados complementarios para lactantes de más edad 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. Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de los preparados complementarios para lactantes de más edad para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los lactantes de más edad.
- 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 (295 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 ¹, según proceda, de los nutrientes que se especifican a continuación.

a) Proteínas^{2), 3), 4)}

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	1,8 ^{5), 6)}	3,0	-
g/100 kJ	0,43 ^{5), 6)}	0,72	-

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. A efectos informativos, el valor de 6,38 se usa como factor específico apropiado para la conversión del nitrógeno en proteínas en otras normas del Codex para productos lácteos.

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 de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* [CODEX STAN 72-1981]); no obstante, a efectos de cálculo, las concentraciones de tirosina y fenilalanina y las concentraciones de metionina y sisteina 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⁾ Se puede aceptar un nivel mínimo de proteínas más bajo, de entre 1,6 y 1,8 g/100 kcal (0,38 y 0,43 g/100 kJ) en los preparados complementarios a base de proteínas de la leche no hidrolizadas. La inocuidad y la idoneidad de tales preparados complementarios y de los preparados complementarios a base de proteínas hidrolizadas deberán ser evaluadas y estos productos deberán ser evaluados por una autoridad nacional o regional competente en función de la evidencia clínica.

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 complementarios para lactantes de más edad no se utilizarán aceites ni grasas parcialmente hidrogenados.

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 erúico 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⁾ La lactosa y los polímeros de 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
μ g RE ¹⁰⁾ /100 kcal	75	180	-
μ g RE ¹⁰⁾ /100 kJ	18	43	-

¹⁰⁾ Expresada como equivalentes de retinol (RE)

1 μ g RE = 3,33 UI de vitamina A = 1 μ g de retinol 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
μ g ¹¹⁾ /100 kcal	1,0	3,0	-
μ g ¹¹⁾ /100 kJ	0,24	0,72	-

¹¹⁾ Calciferol. 1 μ g 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 (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/g de ácido α -linolénico (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/g de ácido araquidónico (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/g de ácido eicosapentaenoico (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/g de ácido docosahexaenoico (22:6 n-3).

Vitamina K

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
μ g/100 kcal	4	-	27
μ g/100 kJ	1,0	-	6,5

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
µg/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
µg/100 kJ	2,4	-	12

Vitamina C¹⁵⁾

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

¹⁵⁾ Expresada como ácido L-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.

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 mg/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 complementarios a base de aislados de proteínas 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	1,0	-	100
µg/100 kJ	0,24	-	24

Yodo

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	10	-	60
µg/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.

Zinc²⁰⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	0,5	-	1,5
mg/100 kJ	0,12	-	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).

3.2 Ingredientes facultativos

- 3.2.1** Además de los requisitos de composición indicados en el punto 3.1.3 de la sección A, 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.
- 3.2.2** 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.
- 3.2.3** 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.

Ácido docosahexaenoico²¹⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	-	-	30
mg/100 kJ	-	-	7,2

²¹⁾ Si se añade ácido docosahexaenoico (22:6n-3) a los preparados complementarios, deberá alcanzarse un nivel mínimo de 20 mg/100 kcal (4,8 mg/100 kJ) y 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.

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.

Cultivos productores de ácido láctico L(+)

Podrán emplearse únicamente cultivos que produzcan ácido láctico L(+) para elaborar preparados complementarios acidulados para lactantes de más edad. El preparado final acidulado no deberá contener cantidades importantes de cultivos productores de ácido láctico L(+) viables y las cantidades residuales no deberán representar ningún riesgo para la salud.

La inocuidad e idoneidad de la adición de determinadas cepas de cultivos que produzcan ácido láctico L(+) para determinados efectos fisiológicos beneficiosos, en su nivel de uso, deberán haber sido demostradas mediante una evaluación clínica y una evidencia científica generalmente reconocida. Cuando se añadan

para este fin, el producto final listo para el consumo deberá contener cantidades suficientes de cultivos viables para lograr el efecto deseado.

SECCIÓN B: [NOMBRE DEL PRODUCTO] PARA NIÑOS PEQUEÑOS**3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 Composición esencial**

3.1.1 **[Nombre del producto] para niños pequeños** 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 niños pequeños. Deberá estar científicamente demostrada la inocuidad nutricional así como la idoneidad de [nombre del producto] para niños pequeños para favorecer el crecimiento y el desarrollo de 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 (295 kJ) de energía. Las autoridades nacionales o regionales podrán apartarse del contenido mínimo de energía en función de las directrices dietéticas nacionales o regionales y teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de la población local.

3.1.3 [Nombre del producto] para niños pequeños 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. Los principios generales adoptados para el establecimiento de estas cantidades se indican en el anexo I de la presente *Norma*.

a) Proteínas^{1), 2)}

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	1,8	-	-
g/100 kJ	0,43	-	-

¹⁾ 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. A efectos informativos, el valor de 6,38 se usa como factor específico apropiado para la conversión del nitrógeno en proteínas en otras normas del Codex para productos lácteos.

²⁾ Cuando se utilice el método REP, la calidad de la proteína no deberá ser inferior al 85 % de la calidad de la caseína.

La calidad de las proteínas deberá determinarse provisionalmente utilizando los métodos REP o PDCAAS, así como otros métodos que pudieran estar disponibles en el futuro.

b) Lípidos³⁾**Contenido total de grasas**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
g/100 kcal	3,5	-	-
g/100 kJ	0,84	-	-

Ácido α -linolénico

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

Ácido linoleico

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

³⁾ En [nombre del producto] para niños pequeños no se utilizarán aceites ni grasas parcialmente hidrogenados.

c) Carbohidratos

* Los niveles superiores de referencia (NSR) se aplican a los nutrientes sobre los que no se dispone de suficiente información para realizar una evaluación de riesgos basada en conocimientos científicos. Dichos niveles son valores derivados considerando las necesidades nutricionales de los niños pequeños y un historial establecido de uso aparentemente inocuo. Pueden ajustarse de acuerdo con los progresos científicos y tecnológicos pertinentes. La finalidad de los NSR es proporcionar orientación a los fabricantes, y no deberían interpretarse como valores deseables. El contenido de nutrientes en [nombre del producto] para niños pequeños no debería por lo general superar los NSR a menos que no puedan evitarse niveles de nutrientes más elevados debido a su contenido alto o variable en los ingredientes de [nombre del producto] para niños pequeños o debido a razones técnicas. Cuando un tipo o forma de producto ha contenido normalmente niveles inferiores a los NSR, los fabricantes no deberían aumentar los niveles de nutrientes a fin de aproximarse a los NSR.

Carbohidratos disponibles⁴⁾

Unidad	Mínimo	Máximo ⁵⁾	NSR
g/100 kcal	-	12,5	-
g/100 kJ	-	3,0	-

4) [La lactosa deberá ser el carbohidrato preferido en [nombre del producto] a base de proteínas de la leche. En los productos que no se hayan elaborado a base de proteínas de la leche, se deberá dar preferencia a las fuentes de carbohidratos (como el almidón) que no contribuyan al sabor dulce.

Los monosacáridos y los disacáridos distintos de la lactosa, cuando se añadan como ingredientes o como constituyentes de ingredientes o se aumente por cualquier otro medio su cantidad por encima de la aportada por los ingredientes, no deberán superar la cantidad de 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ) de carbohidratos disponibles. Las autoridades nacionales o regionales podrán limitar este nivel a 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). No deberán añadirse sacarosa ni fructosa ni otros carbohidratos que contribuyan al sabor dulce de [nombre del producto], a menos que sean necesarios como fuentes de carbohidratos. No deberán añadirse otros ingredientes distintos de los carbohidratos con fines edulcorantes.]

5) En [nombre del producto] para niños pequeños con un nivel de proteínas inferior a 3 g/100 kcal, las autoridades nacionales o regionales competentes podrán permitir un nivel máximo para los carbohidratos disponibles de hasta 14 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ).

d) Vitaminas y minerales**Hierro⁶⁾**

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	1,0	3,0	-
mg/100 kJ	0,24	0,72	-

6) En [nombre del producto] a base de aislados de proteínas de soja se aplica un valor mínimo de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).

Vitamina C⁷⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	10	-	70
mg/100 kJ	2,4	-	17

7) Expresada como ácido L-ascórbico.

Calcio

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	90	-	280
mg/100 kJ	22	-	67

Riboflavina

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	80	-	650
µg/100 kJ	19	-	155

Vitamina B₁₂

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg/100 kcal	0,1	-	2,0
µg/100 kJ	0,024	-	0,48

Zinc

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

Vitamina A

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg RE ⁸⁾ /100 kcal	60	180	-
µg RE ⁸⁾ /100 kJ	14	43	-

8) Expresada como equivalentes de retinol (RE)

1 µg 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 D₃⁹⁾

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
µg ¹⁰⁾ /100 kcal	[1,5]	[4,5]	-
µg ¹⁰⁾ /100 kJ	[0,36]	[1,08]	-

[⁹⁾ Las autoridades nacionales o regionales competentes podrán apartarse de las condiciones, según convenga en función de las necesidades nutricionales de su correspondiente población.]

¹⁰⁾ Calciferol. 1 µg de calciferol = 40 UI de vitamina D.

El **cloruro de sodio** no deberá añadirse a [nombre del producto] para niños pequeños.

3.1.4 Las autoridades nacionales o regionales podrán añadir requisitos obligatorios para los nutrientes esenciales incluidos en el punto 3.1.3 de la sección B. Los nutrientes obligatorios adicionales deberán elegirse a partir de la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad incluida en el punto 3.1.3 de la sección A. Si se añaden nutrientes obligatorios adicionales, los niveles de nutrientes deben basarse en la composición de nutrientes de los preparados complementarios para lactantes de más edad (punto 3.1.3 de la sección A), que se basa en la composición de la leche materna y tiene en cuenta los niveles de nutrientes inherentes en la leche de vaca.

Todos los niveles de nutrientes podrán modificarse si la población local presenta unas necesidades nutricionales y existe una justificación científica que fundamenten la desviación.

3.2 Ingredientes facultativos

3.2.1 Además de los requisitos de composición esencial indicados en el punto 3.1.3 de la sección B, se podrán añadir otros ingredientes, sustancias o nutrientes a [nombre del producto] para niños pequeños cuando la inocuidad y la idoneidad del ingrediente facultativo con fines nutricionales concretos, en su nivel de uso, hayan sido evaluadas por las autoridades nacionales o regionales y hayan sido demostradas mediante una evidencia científica generalmente reconocida. También se permiten los ingredientes facultativos incluidos en el punto 3.2.3 de la sección A.

3.2.2 Cuando se añada cualquiera de estos ingredientes, sustancias o nutrientes, el preparado deberá contener cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

3.2.3. También podrán añadirse nutrientes adicionales a [nombre del producto] para niños pequeños siempre que estos nutrientes se elijan a partir de la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad y los niveles respeten los valores mínimos, los valores máximos y los NSR estipulados para los preparados complementarios para lactantes de más edad (punto 3.1.3 de la sección A) y tengan en cuenta los niveles de nutrientes inherentes en la leche de vaca; o sean modificados por las autoridades nacionales o regionales si la población local presenta unas necesidades nutricionales y existe una justificación científica que fundamenten la desviación.

Apéndice III

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987)**—OTRAS SECCIONES—**

(para un nuevo examen por el GTE)

PREÁMBULO

[La Comisión del Codex Alimentarius confirma la necesidad de **[proteger y respaldar/reconocer]** la lactancia como un medio incomparable para proporcionar un alimento ideal para el crecimiento y el desarrollo saludables de los lactantes. Al mismo tiempo, el Codex reconoce que numerosos preparados se han elaborado o destinado al uso, cuando fuera **[necesario/pertinente]**, como sucedáneos de la leche materna para cubrir las necesidades nutricionales normales de los lactantes, siempre que se preparen en condiciones higiénicas y se suministren en las cantidades adecuadas. Además, también se han elaborado varios productos específicamente destinados a los niños pequeños que son adecuados para su transición a un régimen alimentario más diversificado basado en alimentos preparados en el hogar y estos productos no deben desalentar la práctica de la lactancia natural.

La elaboración, la distribución, la venta y el uso de preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños deben seguir las políticas nacionales sobre salud y nutrición y la normativa nacional o regional pertinente, además de tener en cuenta, **[cuando proceda,]** las recomendaciones realizadas en el *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna* (1981) y la *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño*. Las directrices y las políticas pertinentes de la OMS y las resoluciones pertinentes de la Asamblea Mundial de la Salud (AMS) que hayan recibido **[la aprobación/el respaldo]** de los Estados miembros **[también pueden servir/sirven]** de orientación a los distintos países en este contexto.

La presente *Norma* está dividida en dos secciones. La sección A se refiere a los preparados complementarios para lactantes de más edad (6 a 12 meses) y la sección B trata de [nombre del producto] para niños pequeños (12 a 36 meses). No se aplica a los productos regulados por la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes del Codex* (CODEX STAN 72-1981).]

SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD**1 [ÁMBITO DE APLICACIÓN]**

- 1.1 Esta sección de la *Norma* se aplica a los preparados complementarios para lactantes de más edad definidos en la sección 2.1, en forma líquida o en polvo.
- 1.2 Esta sección de la *Norma* contiene los requisitos de composición, calidad, inocuidad, {etiquetado y análisis} relativos a los preparados complementarios para los lactantes de más edad.
- 1.3 Solo **[deberán presentarse/se presentarán]** como preparados complementarios para lactantes de más edad los productos que cumplan con los criterios establecidos en las disposiciones de esta sección de la presente *Norma*.]

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

- 2.1.1 [Por **preparados complementarios para lactantes de más edad** se entiende todo producto **especialmente** fabricado para ser utilizado **como sucedáneo de la leche materna**, como parte líquida de un régimen alimentario progresivamente diversificado de lactantes de más edad cuando se introduce la alimentación complementaria.]
- 2.1.2 Los preparados complementarios {para lactantes de más edad} 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.

9 [ETIQUETADO]

Se aplicarán a los preparados complementarios para lactantes de más edad los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados del Codex (CODEX STAN 1-1985)*, las *Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)* y las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997)*. [Entre esos requisitos figura la prohibición de realizar declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes y niños pequeños excepto en los casos específicamente previstos en las normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional.]

9.1 Nombre del producto

9.1.1 El texto de la etiqueta y toda otra información que acompañe el producto deberán estar escritos en el idioma o los idiomas apropiados.

9.1.2 El producto se denominará «preparado complementario para lactantes de más edad», tal como se define en la sección 2.1, o cualquier otra denominación apropiada que indique la verdadera naturaleza del producto, de conformidad con las costumbres del país [o de la región].

9.1.3 En la etiqueta se indicará claramente el origen de las proteínas que contiene el producto.

a) Si el origen de las proteínas[*] es exclusivamente la leche [de nombre del animal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de [proteína de] leche [de nombre del animal]».

b) Si el origen de las proteínas [*] es exclusivamente [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de [proteína de] [nombre del vegetal]».

c) Si el origen de las proteínas* es tanto la leche [de nombre del animal] como [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «preparado complementario para lactantes de más edad a base de proteína de leche [de nombre del animal] y proteína de [nombre del vegetal]» o «preparado complementario para lactantes de más edad a base de proteína de [nombre del vegetal] y proteína de leche [de nombre del animal]».

[* Se aclara que la adición de distintos aminoácidos, cuando sean necesarios para mejorar la calidad de las proteínas, no impide el uso de las opciones de etiquetado anteriores.]

9.1.5 Todo producto que no contenga leche ni ningún derivado lácteo [deberá] [podrá] etiquetarse con la expresión «no contiene leche ni productos lácteos», o una frase equivalente.

9.2 Lista de ingredientes

9.2.1 En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, [~~incluidos los ingredientes facultativos,~~] por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, estos ingredientes se podrán indicar como grupos separados de vitaminas o de minerales. Dentro de tales grupos no será necesario indicar las vitaminas y los minerales por orden decreciente de proporciones.

9.2.2 Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios. **Además, podrán incluirse en la etiqueta clases funcionales apropiadas de estos ingredientes y aditivos.** [~~Además, para los aditivos alimentarios, podrá indicarse opcionalmente el número del SIN de los aditivos alimentarios el número del SIN.~~]

9.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de información nutricional [de los preparados complementarios para lactantes de más edad] deberá contener las siguientes informaciones, en el orden en que aquí se indican:

- la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, [así como] [ø] por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta;
- la cantidad total de cada vitamina y mineral indicados en el apartado 3.1.3 de la sección A, y de cualquier otro ingrediente indicado en la lista del apartado 3.2 de la sección A, por 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, [así como] [ø] por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado según las instrucciones indicadas en la etiqueta;
- además, se permitirá la declaración del contenido de nutrientes por cada 100 kcal (o por 100 kJ).

9.4 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

9.4.1 **a)** Se indicará la fecha precedida por **«Consumir preferiblemente antes del»** o **«Consumir preferentemente antes del»** especificando el día, mes y año, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, [se indicarán] [al menos] el mes y el año. [El día y el año se indicarán con números no cifrados, pudiendo utilizarse 2 o 4 dígitos para el año, y el mes se indicará con letras, caracteres o números. Cuando solo se empleen números para indicar la fecha o cuando el año se exprese únicamente por medio de dos dígitos, la autoridad competente deberá determinar si exige que la secuencia de día, mes y año se señale mediante abreviaturas pertinentes que acompañen al marcado de la fecha (p. ej., DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM).]

b) Cuando se trate de productos para los que solo se requiera la declaración del mes y el año, [la fecha se indicará con la expresión «Consumir preferiblemente antes de finales de <introducir fecha>» o «Consumir preferentemente antes de finales de <introducir fecha>»].

9.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si [cuando sean necesarias para asegurar la integridad del alimento o cuando] de su cumplimiento dependa la validez de la fecha.

Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

9.5 Instrucciones de uso

9.5.1 Los productos [listos para el consumo] en forma líquida **deberán** ~~podrán~~ utilizarse directamente. ~~o, en el caso de productos~~ **Los productos** líquidos concentrados [y productos en polvo], deberán prepararse con agua **potable** inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de suministrarlos de acuerdo con las instrucciones de uso. ~~[Los productos en polvo deberían reconstituirse con agua inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de la preparación.]~~ Se darán instrucciones adecuadas para la preparación y manipulación apropiadas de conformidad con las buenas prácticas de higiene.

9.5.2 En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas para la preparación y el uso apropiados del producto, así como para su conservación y su eliminación después de su preparación, es decir que deberá desecharse el [producto] sobrante.

9.5.3 La etiqueta deberá contener instrucciones gráficas claras que ilustren el método de preparación del producto.

9.5.4 Las instrucciones deberían incluir una advertencia acerca de los peligros para la salud que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados.

9.5.5 En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas sobre la conservación del producto después de que se haya abierto el envase.

9.5.6 La etiqueta de los preparados complementarios para lactantes de más edad deberá contener una declaración de que el producto no se introducirá antes del sexto mes de vida, [de que el producto no deberá usarse como única fuente de nutrientes] y de que los lactantes de más edad deberán recibir alimentos complementarios además del producto.}

9.6 Requisitos de etiquetado adicionales

9.6.1 Las etiquetas no deberán desalentar la práctica de la lactancia materna. La etiqueta de cada envase deberá contener un mensaje claro, visible y fácilmente legible que incluya los elementos siguientes:

- {a) Las palabras «aviso importante» o una expresión equivalente}
- b) La declaración «la leche materna es el mejor alimento para su niño» o una declaración similar que indique la superioridad de la lactancia materna o la leche materna
- {c) Una declaración de que el producto deberá utilizarse solamente conforme al asesoramiento proporcionado por un trabajador sanitario [independiente] acerca de la necesidad de su uso [**incluida cualquier excepción a la introducción a los seis meses de edad,**] y del método de uso apropiado}
- {d) La declaración «el uso de este producto no deberá reemplazar la leche materna ni conducir a la interrupción de la lactancia materna continuada»}

- [9.6.2]** La etiqueta no deberá contener imágenes de lactantes o mujeres ni ninguna otra imagen[,] e texto ~~que idealice el uso de preparados complementarios. La etiqueta no deberá contener fotografías, imágenes, textos ni declaraciones o~~ declaración que pueda:
- 9.6.2.1** idealizar el uso de los preparados complementarios para lactantes de más edad;
 - 9.6.2.2** sugerir el consumo del producto por lactantes menores de seis meses de edad (incluidas las referencias a hitos y fases);
 - 9.6.2.3** recomendar o promover la alimentación con biberón;
 - 9.6.2.4** afectar negativamente a la práctica de la lactancia materna o desalentar dicha práctica, ~~establecer una comparación con la leche materna,~~ o sugerir que el producto es ~~prácticamente~~ equivalente o superior a la leche materna;
 - 9.6.2.5** contener la aprobación de un profesional u organismo o algo que pueda interpretarse como tal, a menos que esto haya sido autorizado específicamente por los organismos reguladores nacionales, regionales o internacionales pertinentes.}]
- 9.6.3** No se utilizarán términos como «humanizado», «maternalizado» u otros términos análogos. ~~[Además, el producto no deberá compararse con la leche materna.]~~
- [9.6.4]** Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios para lactantes de más edad, [nombre del producto] para niños pequeños y preparados para usos medicinales especiales[, y de manera que los consumidores los distinguan claramente, en particular por el texto, las imágenes y los colores utilizados.]]

SECCIÓN B: [NOMBRE DEL PRODUCTO] PARA NIÑOS PEQUEÑOS

1 [ÁMBITO DE APLICACIÓN]

- 1.1 Esta sección de la *Norma* se aplica a [nombre del producto] para niños pequeños definidos en la sección 2.1, en forma líquida o en polvo.
- 1.2 Esta sección de la *Norma* contiene los requisitos de composición, calidad, inocuidad, {etiquetado y análisis} relativos a [nombre del producto] para niños pequeños.
- 1.3 Solo **[deberán presentarse/se presentarán]** como} [nombre del producto] para niños pequeños los productos que cumplan con los criterios establecidos en las disposiciones de esta sección de la presente *Norma*.]

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

- 2.1.1 [Por **[nombre del producto] para niños pequeños** se entiende todo producto ~~especialmente elaborado y~~ fabricado para ser utilizado **[como sucedáneo de la leche materna,]** como parte líquida del régimen alimentario ~~[progresivamente]~~ [diversificado] de los niños pequeños ~~[a fin de contribuir a las necesidades nutricionales de los niños pequeños]~~ [cuando las ingestas de nutrientes puedan no ser suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales].]
- 2.1.2 **[Nombre del producto] para niños pequeños** 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 **niños pequeños** se entienden las personas desde la edad de más de 12 meses hasta la edad de tres años (36 meses).

9 [ETIQUETADO]

Se aplicarán a [nombre del producto] para niños pequeños los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* del Codex (CODEX STAN 1-1985), las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985) y las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997). Entre esos requisitos figura la prohibición de realizar declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en los alimentos para lactantes y niños pequeños excepto en los casos específicamente previstos en las normas pertinentes del Codex o en la legislación nacional.

9.1 Nombre del producto

- 9.1.1 El texto de la etiqueta y toda otra información que acompañe el producto deberán estar escritos en el idioma o los idiomas apropiados.
- 9.1.2 El producto se denominará «[nombre del producto] para niños pequeños», tal como se define en la sección 2.1, o cualquier otra denominación apropiada que indique la verdadera naturaleza del producto, de conformidad con las costumbres del país {o de la región}.
- 9.1.3 En la etiqueta se indicará claramente el origen de las proteínas que contiene el producto.

9.1.4 OPCIÓN 1: Dividir la disposición 9.1.4 en dos:

9.1.4(a) Si el origen de las proteínas[*] es exclusivamente la leche [de nombre del animal], el producto podrá

etiquetarse «[nombre del producto] para niños pequeños a base de [proteína de] leche [de nombre del animal]».

9.1.4(b) Si el origen de las proteínas[*] es exclusivamente [nombre del vegetal], el producto podrá etiquetarse «[nombre del producto] para niños pequeños a base de [proteína de] [nombre del vegetal]».

[* Se aclara que la adición de distintos aminoácidos, cuando sean necesarios para mejorar la calidad de las proteínas, no impide el uso de las opciones de etiquetado anteriores.]

o bien

OPCIÓN 2: Eliminar la disposición 9.1.4 por estar cubierta por la disposición 9.1.3.

9.1.5 Todo producto que no contenga leche ni ningún derivado lácteo **[deberá] [podrá]** etiquetarse con la expresión «no contiene leche ni productos lácteos», o una frase equivalente.

9.2 Lista de ingredientes

- 9.2.1** En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes [~~incluidos los ingredientes facultativos~~], por orden decreciente de proporciones, salvo que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, estos ingredientes se podrán indicar como grupos separados de vitaminas o de minerales. Dentro de tales grupos no será necesario indicar las vitaminas y los minerales por orden decreciente de proporciones.
- 9.2.2** Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios. {Además, para los aditivos alimentarios, podrá indicarse opcionalmente el número del SIN.}

9.3 Declaración del valor nutritivo

La declaración de información nutricional {de [nombre del producto] para niños pequeños} deberá contener las siguientes informaciones, en el orden en que aquí se indican:

- la cantidad de energía, expresada en kilocalorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y la cantidad en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, {así como} {ø} por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado de acuerdo con las condiciones indicadas en la etiqueta;
- la cantidad total de cada vitamina y mineral indicados en el apartado 3.1.3 de la sección B, y de cualquier otro ingrediente indicado en la lista del apartado 3.2 de la sección B, por 100 g o cada 100 ml de alimento vendido, {así como} {ø} por 100 ml del alimento listo para el consumo que se haya preparado según las instrucciones indicadas en la etiqueta;
- además, se permitirá la declaración del contenido de nutrientes por {tamaño de porción o por} cada 100 kcal (o por 100 kJ).

9.4 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

- 9.4.1** Se indicará la fecha precedida por «Consumir preferiblemente antes del» o «Consumir preferentemente antes del» fecha de duración mínima (~~precedida de la expresión “Consumir preferiblemente antes del”~~) especificando el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, [se indicarán] [al menos] ~~bastará la indicación del~~ el mes y el año. ~~El mes podrá indicarse por letras en los países en que ese uso no induzca a confusión al consumidor.~~ [El día y el año se indicarán con números no cifrados, pudiendo utilizarse 2 o 4 dígitos para el año, y el mes se indicará con letras, caracteres o números. Cuando solo se empleen números para indicar la fecha o cuando el año se exprese únicamente por medio de dos dígitos, la autoridad competente deberá determinar si exige que la secuencia de día, mes y año se señale mediante abreviaturas pertinentes que acompañen al marcado de la fecha (p. ej., DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM).]

Cuando se trate de productos para los que solo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto llegue hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión “fin de (indicar el año)”.

- 9.4.2** Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, ~~si~~ [cuando sean necesarias para asegurar la integridad del alimento o cuando] de su cumplimiento dependa la validez de la fecha.

Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

9.5 Instrucciones de uso

- 9.5.1** Los productos [listos para el consumo] en forma líquida podrán utilizarse directamente o, en el caso de productos líquidos concentrados [y productos en polvo], deberán prepararse con agua inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de suministrarlos de acuerdo con las instrucciones de uso. [~~Los productos en polvo deberían reconstituirse con agua inocua o agua que se ha vuelto inocua hirviéndola antes de la preparación.~~] Se darán instrucciones adecuadas para la preparación y manipulación apropiadas de conformidad con las buenas prácticas de higiene.
- 9.5.2** En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas para la preparación y el uso apropiados del producto, así como para su conservación y su eliminación después de su preparación, es decir que deberá desecharse el ~~preparado~~ {producto} sobrante.

- 9.5.3** La etiqueta deberá contener instrucciones gráficas claras que ilustren el método de preparación del producto. ~~[No se permitirán las imágenes de biberones en las etiquetas de [nombre del producto] para niños pequeños.]~~
- 9.5.4** ~~{Las instrucciones deberían incluir una advertencia acerca de los peligros para la salud que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados}.~~
- 9.5.5** En la etiqueta se darán instrucciones adecuadas sobre la conservación del producto después de que se haya abierto el envase.
- {9.5.6}** La etiqueta de [nombre del producto] para niños pequeños deberá contener una declaración de que el producto no se introducirá antes del duodécimo mes de vida y de que deberá consumirse dentro de un régimen alimentario [**diversificado**] ~~{equilibrado}.~~
- 9.6** **Requisitos de etiquetado adicionales**
- {9.6.1}** La etiqueta de [nombre del producto] para niños pequeños no deberá contener imágenes, textos ni declaraciones[, **incluidas imágenes de biberones,**] que puedan afectar negativamente a la práctica de la lactancia materna o desalentar dicha práctica, o que idealicen el uso de [nombre del producto] para niños pequeños. No deberán utilizarse en la etiqueta términos como «humanizado», «maternalizado» u otros términos análogos.}]
- {9.6.2}** Los productos serán etiquetados evitando cualquier riesgo de confusión entre preparados para lactantes, preparados complementarios para lactantes de más edad, [nombre del producto] para niños pequeños y preparados para usos medicinales especiales[, **y de manera que los consumidores los distingan claramente, en particular por el texto, las imágenes y los colores utilizados.**]

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE DEFINICIÓN DEL BIOENRIQUECIMIENTO

(para un nuevo examen por el GTe)

Definición

[El **bioenriquecimiento*** es el proceso por el que **se aumentan [en un nivel medible] la cantidad o la biodisponibilidad de los nutrientes**¹⁾~~cualquier nutriente deen~~ cualquiera de los posibles organismos de procedencia²⁾~~[para]O BIEN [de] O BIEN [y] alimentos se aumentan en un nivel medible para los fines~~ **nutricionales** previstos³⁾. El proceso abarca cualquier método de producción⁴⁾ [y excluye la adición convencional de nutrientes a los alimentos⁵⁾].

^{*)} **Es posible que algunos Estados miembros prefieran usar los términos equivalentes agroenriquecimiento, agrofortificación, enriquecimiento nutricional o fortificación nutricional.**

¹⁾ **Nutriente** se define en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) de la siguiente manera: cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento: a) que proporciona energía; o b) que es necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la vida; o c) cuya carencia hará que se produzcan cambios bioquímicos y fisiológicos característicos.

²⁾ Por ejemplo, animales, vegetales, hongos, levaduras o bacterias.

³⁾ **Fines previstos:**

- prevenir o reducir el riesgo de una deficiencia demostrada en la población, o corregirla;
- reducir el riesgo de un estado nutricional inadecuado o ingestas insuficientes en la población, o corregirlos;
- cubrir las necesidades o las ingestas recomendadas de uno o más nutrientes;
- mantener o mejorar la salud, y/o
- mantener o mejorar la calidad nutricional de los alimentos.

⁴⁾ El **método de producción** deberá ser determinado por la autoridad nacional o regional competente.

⁵⁾ El bioenriquecimiento no incluye el enriquecimiento convencional cubierto por el documento CXG 9/1987.]

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (ATLC)

(para un nuevo examen por el GTe)

1 PREÁMBULO

~~[Los principales objetivos del trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius son proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas justas en el comercio de alimentos mediante la elaboración y la armonización de definiciones y requisitos sobre los alimentos. A fin de lograr estos objetivos, la Comisión del Codex Alimentarius elaboró un Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria (CAC/RCP 20-1979) que incorpora unos principios rigurosos para la protección del consumidor. El objetivo de este código es establecer unas normas de conducta ética para todos los agentes del comercio internacional de alimentos o para aquellos responsables de la elaboración de normas sobre los alimentos y, por tanto, de la protección de la salud de los consumidores y el fomento de prácticas comerciales justas. En este contexto, todos los participantes en el comercio internacional de alimentos, con especial referencia a los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC), se comprometen a aplicar las disposiciones del Código].~~

Los niños que padecen malnutrición aguda grave necesitan **[un tratamiento y una asistencia adecuados]** **O BIEN** [unos alimentos inocuos y gratos al paladar con un elevado contenido de energía y unas cantidades adecuadas de vitaminas, minerales y otros nutrientes esenciales. Estos niños requieren un tratamiento a tiempo y los ATLC constituyen una pieza clave de ese tratamiento]. ~~[Los ATLC son alimentos para usos medicinales especiales, ricos en energía, enriquecidos y listos para el consumo que sirven para el tratamiento dietético de la malnutrición aguda grave en niños].~~ Los ATLC están destinados principalmente a los niños de entre 6 y 59 meses con malnutrición aguda grave que no presente complicaciones. Aunque en la práctica los ATLC son consumidos por otros grupos de edad que presentan diversas formas de malnutrición, las presentes Directrices se centran principalmente en los niños de entre 6 y 59 meses con malnutrición aguda grave. Puesto que los ATLC se prescriben en función del peso, las autoridades nacionales podrán decidir si incluyen los ATLC en sus protocolos nacionales para su uso por otros grupos de edad.

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 (2007): «Joint Statement on Community-Based Management of Severe Acute Malnutrition» (Declaración conjunta sobre el tratamiento extrahospitalario de la malnutrición aguda grave).

² Organización Mundial de la Salud: «Child growth standards and the identification of severe acute malnutrition in infants and children:

A Joint Statement by the World Health Organization and the United Nations Children's Fund» (Patrones de crecimiento infantil e identificación de la malnutrición aguda grave en lactantes y niños: declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.); Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2009.

³ Organización Mundial de la Salud: *Directriz: Actualizaciones sobre la atención de la desnutrición aguda severa en lactantes* y niños.

Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2013.

⁴ Organización Mundial de la Salud: *Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño*. Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2003.

⁵ Organización Mundial de la Salud: *Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna*. Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 1981.

4 DESCRIPCIÓN

4.1 Los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC) son alimentos para usos medicinales especiales ricos en energía, enriquecidos y listos para el consumo destinados a que contienen cantidades adecuadas de proteínas y otros nutrientes esenciales para el tratamiento dietético de los niños de 6 a 59 meses con malnutrición aguda grave que no presenten complicaciones médicas y muestren apetito. Estos alimentos deben ser blandos o triturables y deben ser fáciles de consumir para los niños sin necesidad de preparación previa.

4.2 La malnutrición aguda grave se define como una relación entre el peso y la altura (o estatura) inferior a tres puntuaciones z por debajo de la mediana de los patrones de crecimiento de la OMS, un perímetro braquial en el punto medio inferior a 11,5 cm o la presencia de edema bilateral¹⁰.

5. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Los ATLC están elaborados a base de ingredientes ~~en polvo o molidos~~ que se incorporan a matrices ricas en lípidos [p. ej., cremas ~~o~~ galletas], obteniéndose alimentos con un elevado contenido energético y nutricional. Son ingredientes idóneos para la producción de ATLC las materias primas siguientes, muchas de las cuales se encuentran disponibles localmente, en las condiciones que se especifican más adelante. Los ATLC deben formularse de conformidad con lo dispuesto en la sección 3 de la *Norma para el etiquetado y la declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales* (CXS 180-1991).

5.1 Materias primas e ingredientes básicos

5.1.1 Leche y otros productos lácteos **O BIEN «Productos de origen animal»**

La leche y otros productos lácteos usados en la elaboración de los ATLC deben cumplir con la *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CXS 207-1999) y la *Norma para los sueros en polvo* (CXS 289-1995), así como con **otras normas del Codex sobre la leche y los productos lácteos y** otras directrices y códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para estos productos. Entre los códigos de prácticas pertinentes, se incluyen el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).

5.1.2 Legumbres [~~frescas y secas~~] y semillas

Las legumbres ~~frescas y secas~~ **y las semillas**, tales como **soja**, lentejas, garbanzos, caupíes, judías, maní, sésamo y otros tipos de legumbres **y semillas**, deben cumplir con ~~la Norma para el maní (CODEX STAN 200-1995), el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el maní (cacahuete) (CAC/RCP 22-1979) y el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015), así como con otros~~ **los** textos pertinentes del Codex Alimentarius, cuando se empleen en la elaboración de los ATLC.

Las legumbres frescas y secas tienen que ser elaboradas debidamente para reducir, en la medida de lo posible, los factores antinutricionales presentes normalmente, tales como el fitato, las lectinas (hemaglutininas), así como los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina.

⁶ *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CXG 55-2005)

⁷ *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981)

⁸ *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CXG 8-1991)

⁹ *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981)

¹⁰ «WHO child growth standards and the identification of severe acute malnutrition in infants and children. A joint statement by the World Health Organization and the United Nations Children's Fund» (Patrones de crecimiento infantil de la OMS e identificación de la malnutrición aguda grave en lactantes y niños. Declaración conjunta de la Organización Mundial de la Salud y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.). Ginebra; Organización Mundial de la Salud, 2009.]

5.1.3 Grasas y aceites

Las grasas y los aceites usados en la elaboración de los ATLC deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius. Las grasas y los aceites se incorporan en la medida en que lo permita la tecnología para aumentar la densidad energética y aportar ácidos grasos esenciales. [~~Se deben extremar las precauciones para evitar la grasa oxidada, ya que esta afecta negativamente a la nutrición, al sabor y a la conservación~~]. [La composición de grasas y aceites debe permitir que el producto sea fluido durante la elaboración para que alcance una consistencia deseable y garantizar la estabilidad física y química durante la cadena de suministro].

No deberán emplearse en los ATLC grasas y aceites parcialmente hidrogenados~~},~~ por constituir la principal fuente alimentaria de grasas *trans* producidas de manera industrial en los alimentos procesados~~},~~

5.1.4 Cereales

Podrán utilizarse todos los cereales molidos aptos para el consumo humano, siempre que [su elaboración reduzca] ~~estén elaborados en forma tal que se reduzca el contenido de la fibra~~, cuando ello fuese necesario. ~~y se eliminan o se reducen los efectos de~~ **Se deberán eliminar o reducir** los factores antinutricionales, como los fitatos, los taninos y otras sustancias fenólicas, las lectinas y los inhibidores de la tripsina y la quimotripsina que puedan reducir la calidad y la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de los aminoácidos y la absorción de los minerales, al tiempo que se preserva el máximo valor nutricional.

5.1.5 Vitaminas y minerales

Todas las vitaminas y los minerales se deberán añadir de conformidad con [los principios de] las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979). **Se pueden encontrar ejemplos de minerales para los ATLC en la publicación de la OMS *Tratamiento de la malnutrición grave: manual para médicos y otros profesionales sanitarios superiores* (1999).**

5.2 Otros ingredientes

5.2.1 Carbohidratos [disponibles]¹

Se puede aumentar la palatabilidad de los ATLC mediante la adición de los carbohidratos disponibles [adecuados].

Los carbohidratos [disponibles] deben cumplir con los textos pertinentes del Codex Alimentarius.

No debe usarse miel en los ATLC debido al riesgo de botulismo infantil causado por *Clostridium botulinum*.

¹[La sacarosa, el almidón vegetal, [la maltodextrina], la glucosa y el jarabe de glucosa] deberán ser los carbohidratos preferidos en los ATLC. [La fructosa y el jarabe de maíz son ingredientes que **[no deben usarse] O BIEN** [deben evitarse] en los ATLC debido a los posibles efectos adversos en los niños con malnutrición aguda grave.] Solo podrán añadirse almidones naturalmente [exentos de gluten] precocidos y/o gelatinizados]. **[La adición de carbohidratos con efecto edulcorante debe hacerse con poca frecuencia.]**

Apéndice VI

**ANTEPROYECTO DE CONDICIONES PARA UNA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE
ÁCIDOS GRASOS TRANS» (AGT)
EN LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES
(CAC/GL 23-1997)¹**

(para la presentación de observaciones en el trámite 3)

Componente	Propiedad declarada	Condiciones (no más de)
Ácidos grasos <i>trans</i>	Libre	1 g por cada 100 g de grasa Además, cumplir las condiciones para el «bajo contenido» de grasas saturadas ²

¹ Para su introducción entre la grasa saturada y el colesterol dentro del cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997).

² De acuerdo con las condiciones del cuadro para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables*, las condiciones para el «bajo contenido» de grasas saturadas son las siguientes: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos), 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10 % de energía procedente de la grasa saturada.

Apéndice VII

MÉTODOS DE ANÁLISIS A LA LUZ DE LAS DISPOSICIONES 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)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo propuesto
Preparados para lactantes	Biotina	EN 15607	HPLC	# III
		AOAC 2016.02	HPLC	II
	Vitamina D	AOAC 992.26	HPLC	III
		EN 12821	HPLC	# III
		AOAC 995.05	HPLC	III
		AOAC 2016.05 ISO DIS 20636	LC-MS	II
	Cloruro	AOAC 986.26	Potenciometría	III
		AOAC 2016.03 ISO DIS 21422 IDF 242	Potenciometría	II