

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

CX/GP 09/25/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES

25.^a reunión

París (Francia), 30 de marzo – 3 de abril de 2009

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX¹

I. CUESTIONES PLANTEADAS O REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC30 Y CAC31)

A. Cuestiones para información

Enmiendas al Reglamento

Las enmiendas propuestas fueron aprobadas por la Comisión y entraron en vigor tras su aprobación por los Directores Generales de la FAO y de la OMS (CAC30²).

Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos

La Comisión aprobó el texto propuesto (CAC30³).

Enmiendas a otras secciones del Manual de Procedimiento

Las enmiendas a las otras secciones del Manual se aprobaron según la propuesta del Comité de Principios Generales (CCGP) en su 24.^a reunión (CAC30⁴) y la Comisión del Codex aprobó nuevas enmiendas en su 31.^o período de sesiones (CAC31⁵).

Recomendación del CCFICS en relación con el Código de ética

La Comisión ratificó las recomendaciones (CAC30⁶).

Aplicación de la evaluación conjunta

La Comisión reconoció la labor notable realizada por el Comité sobre Principios Generales, hospedado por el Gobierno de Francia, así como el apoyo prestado hasta la fecha por la FAO y la OMS a este respecto. El

¹ El presente documento contiene: **Parte I:** Cuestiones planteadas o remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius (30.^o y 31.^o período de sesiones) de interés específico para el Comité, bien para información (A), bien para la adopción de medidas (B). **Parte II:** Cuestiones remitidas por otros Comités y Grupos de acción del Codex que requieren medidas específicas por parte del Comité. La Secretaría del Codex informará oralmente acerca de las cuestiones de naturaleza horizontal, según sea conveniente en el marco de los debates del Comité.

² ALINORM 07/30/REP párrs. 21-23.

³ ALINORM 07/30/REP párrs. 56-60.

⁴ ALINORM 07/30/REP párrs. 24-38.

⁵ ALINORM 08/31/REP, párrs. 11-20.

⁶ ALINORM 07/30/REP; párr. 194.

Presidente observó que ahora la Comisión estaba plenamente capacitada para elaborar eficazmente normas alimentarias internacionales en el decenio por venir así como para afrontar nuevos desafíos (CAC30⁷).

B. Cuestiones que requieren la adopción de medidas

El concepto de “consenso” y su aplicación en el Codex (CAC30⁸)

Pendiente de debate en el tema 4 del programa.

Referencias a las disposiciones sobre “aceptación” suprimidas en las normas de productos (CAC31⁹)

Pendiente de debate en el tema 7 del programa.

Participación de los países en desarrollo en las reuniones del Codex (CAC31¹⁰)

Pendiente de debate en el tema 9 del programa.

II. CUESTIONES REMITIDAS POR OTROS COMITÉS

1. Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Documento de política sobre el análisis de riesgos para el CCFH¹¹

El CCFH tomó nota de la decisión de la CAC referente a la actividad 2.1 del Plan estratégico del Codex para 2008-2013 (Examinar la coherencia de los principios de análisis de riesgos elaborados por los comités del Codex correspondientes) y de la decisión adoptada por el CCFH en su reunión anterior sobre el trabajo de elaboración de un documento de política sobre el análisis de riesgos destinado a orientar el trabajo del CCFH; el Comité alentó a la delegación de la India a avanzar en este trabajo con el fin de examinar el documento en su reunión siguiente (2009).

2. Comité Coordinador para América Latina y el Caribe

Extensión y contenido de los informes del Codex¹²

El Comité decidió pedir al Comité sobre Principios Generales que determinara si la actual disposición del punto 1 del artículo X del Manual de Procedimiento (*Actas e informes*) y el último párrafo de la sección *Celebración de reuniones – Directrices para la celebración de reuniones de los comités del Codex o grupos intergubernamentales especiales* coincidían con la recomendación aprobada por la Comisión sobre la mención de los miembros (*punto 1, segundo punto grueso, párrafo 26 del documento ALINORM 08/31/3A*) y, de no ser así, que determinara si era necesario mantener ambos y, si no coincidían, que se adoptara una decisión con respecto a uno de ellos.

Consenso¹³

El Comité reconoció la importancia de la toma de decisiones en el Codex basada en el consenso y acordó que la definición de consenso propuesta por la delegación del Paraguay, es decir "*el consenso es la ausencia de oposición justificada por parte de ningún miembro presente en la reunión en la que se adopte la decisión*", podría proponerse en la siguiente reunión del Comité sobre Principios Generales como punto de partida para la discusión.

⁷ ALINORM 07/30/REP; párr. 142.

⁸ ALINORM 07/30/REP párrs. 198-200.

⁹ ALINORM 08/31/REP, párrs. 79-81.

¹⁰ ALINORM 08/31/REP, párrs. 152-161.

¹¹ ALINORM 09/32/13, párr. 15.

¹² ALINORM 09/32/36, párrs. 41 – 48.

¹³ ALINORM 09/32/36, párrs. 53 – 54.

3. Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

Principios y directrices sobre el análisis de riesgos¹⁴

El Comité acordó remitir el anteproyecto de Principios y directrices sobre el análisis de riesgo nutricional para su aplicación a la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales modificado durante la reunión del Comité sobre Principios Generales (CCGP) a efectos de su ratificación y a la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 8 (véase el Apéndice 1).

4. Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

Principios para el análisis de riesgos¹⁵

El Comité convino en solicitar la aprobación de la Comisión para el nuevo trabajo de revisión de los Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, a los que se incorporarían los Criterios para establecer prioridades en el proceso de evaluación de compuestos a cargo de la JMPR y el Procedimiento de examen periódico de los LMR. La Comisión aprobó la petición en su 31.º período de sesiones.

¹⁴ ALINORM 09/32/26, párr. 82 y Apéndice IV (reproducido como Apéndice 1 del presente documento).

¹⁵ ALINORM 08/31/24, párrs. 129-134.

PROYECTO DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA LABOR DEL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

(En el trámite 8 del procedimiento)

SECCIÓN 1 – ANTECEDENTES

1. Los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* (en adelante, “Principios de aplicación práctica”) ofrecen orientación de carácter general acerca del análisis de riesgos para el Codex Alimentarius. Dichos Principios de aplicación práctica fueron adoptados en 2003 y publicados en este Manual de procedimiento.
2. El objetivo de los Principios de aplicación práctica es “proporcionar orientación a la Comisión del Codex Alimentarius y a los órganos conjuntos y consultas mixtas de expertos de la FAO y la OMS, a fin de que los aspectos de las normas y textos afines del Codex relacionados con la salud e inocuidad de los alimentos se basen en el análisis de riesgos”. Con la referencia a los aspectos relacionados con la salud, además de a la inocuidad de los alimentos, se pretende señalar de modo más claro que el análisis de riesgos se debe aplicar a las cuestiones nutricionales comprendidas en el mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares.
3. Los Principios de análisis de riesgos nutricionales se han establecido para orientar a la Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares —principalmente, pero no solo, al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)— con respecto a la aplicación del análisis de riesgos nutricionales en su labor. Esta orientación podrá utilizarse para la labor de otros Comités, ya que el CCNFSDU también está encargado, de acuerdo con su cuarto mandato, de “examinar, enmendar si es necesario y ratificar disposiciones sobre aspectos nutricionales” de los alimentos, incluidas las disposiciones resultantes de la aplicación del análisis de riesgos nutricionales elaboradas por otros órganos auxiliares del Codex.

SECCIÓN 2 – INTRODUCCIÓN

4. El análisis de riesgos nutricionales en el marco del Codex hace referencia a los nutrientes¹⁶ y las sustancias afines,¹⁷ así como a los riesgos para la salud resultantes de una ingesta insuficiente o excesiva. En el análisis de riesgos nutricionales se aplica el mismo enfoque general que en el análisis tradicional de riesgos relativo a la inocuidad de los alimentos con respecto a la ingesta excesiva de nutrientes y sustancias afines. Sin embargo, a diferencia de muchos constituyentes de los alimentos que están sujetos a ese análisis tradicional de riesgos relativo a la inocuidad de los alimentos, como los aditivos alimentarios, los residuos químicos (plaguicidas y medicamentos veterinarios), los agentes patógenos microbiológicos, los contaminantes y los alérgenos, los nutrientes y las sustancias afines son esenciales desde el punto de vista biológico (en el caso de los nutrientes esenciales) o potencialmente beneficiosos para la salud por otros motivos. Por tanto, el análisis de riesgos nutricionales agrega una nueva

¹⁶ **Nutriente** se define en los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 09-1987) de la siguiente manera: “Por nutriente se entiende cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento:

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

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

¹⁷ **Una sustancia afín** es un elemento constituyente de un alimento (distinto de los nutrientes) que tiene un efecto fisiológico favorable.

dimensión al análisis tradicional de riesgos al examinar igualmente los riesgos que plantean las ingestas inadecuadas.

5. Los *Principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales* presentados en este documento (en adelante, “Principios de análisis de riesgos nutricionales”) son complementarios de los Principios de aplicación práctica y deberían leerse en conjunción con ellos.
6. Estos Principios de análisis de riesgos nutricionales se estructuran con arreglo a los tres componentes de los Principios de aplicación práctica, aunque con un paso inicial adicional para reconocer formalmente la formulación de problemas como una actividad preliminar importante de la gestión de riesgos.

SECCIÓN 3 – ALCANCE Y APLICACIÓN

7. En el análisis de riesgos nutricionales se considera el riesgo de efectos nocivos para la salud resultantes de una ingesta inadecuada o excesiva de nutrientes y sustancias afines, así como la reducción prevista de los riesgos si se aplican las estrategias de gestión propuestas. En situaciones en las que se abordan las ingestas inadecuadas, una reducción en el riesgo resolviendo los aspectos inadecuados podría definirse como beneficio nutricional.
8. Los constituyentes alimentarios más importantes para el análisis de riesgos nutricionales son los componentes inherentes de los alimentos y/o los añadidos intencionadamente y se caracterizan como sigue:
 - nutrientes que pueden reducir el riesgo de dieta inadecuada y aquellos que pueden aumentar el riesgo de efectos nocivos para la salud; y/o,
 - sustancias afines¹⁷ que pueden aumentar el riesgo de efectos nocivos para la salud si la ingesta es excesiva y que también pueden reducir el riesgo de otros efectos nocivos para la salud de ingerirse en menor cantidad.
9. Cuando se evalúen los efectos favorables del nutriente o de la sustancia afín de interés primario, se deberá examinar la posibilidad de que la matriz de alimentos pueda incrementar el riesgo de un efecto nocivo para la salud.
10. Cuando proceda, la adopción de decisiones relacionadas con las disposiciones sobre el contenido cuantitativo de nutrientes y sustancias afines en determinados textos del Codex podrá guiarse por la aplicación de la evaluación cuantitativa de riesgos nutricionales.
11. El análisis de riesgos nutricionales debe ser cuantitativo en la mayor medida posible, aunque la aplicación de un enfoque basado en el análisis de riesgos cualitativo con arreglo a los principios del análisis de riesgos nutricionales podría ser de utilidad en la elaboración de textos del Codex en situaciones como las que se describen a continuación:
 - formulación de principios generales relacionados con la composición nutricional (por ejemplo, principios para la adición de nutrientes a los alimentos);
 - formulación de principios generales para la evaluación o la gestión de riesgos relacionados con alimentos respecto de los que se ha pedido autorización para realizar una declaración de propiedades nutricionales o saludables;
 - gestión de riesgos mediante la inclusión en la etiqueta de consejos sobre el consumo de alimentos con una determinada composición de elementos afines a los nutrientes¹⁸, incluidos los alimentos para regímenes especiales;

¹⁸ A efectos de los presentes Principios del análisis de riesgo nutricional, la expresión descriptiva “relacionada con los nutrientes” hace referencia a uno o más nutrientes o a una o más sustancias afines, según proceda.

- asesoramiento sobre los riesgos y el análisis de riesgos (por ejemplo, los riesgos asociados a la reducción considerable, o la eliminación total, del consumo de un determinado alimento básico y nutritivo en respuesta a un peligro alimentario, como la presencia de un contaminante en ese alimento).

SECCIÓN 4 – DEFINICIONES

12. Las *Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos* que figuran en este Manual de procedimiento ofrecen definiciones genéricas adecuadas de análisis de riesgos, evaluación de riesgos, gestión de riesgos, comunicación de riesgos y política de evaluación de riesgos. Cuando se empleen en el contexto del análisis de riesgos nutricionales, estos términos de carácter general deberían ir seguidos del término “nutricionales” y sus respectivas definiciones deberían adaptarse en consecuencia, sustituyendo los términos y las definiciones pertinentes por los que se presentan más adelante.
13. Sin embargo, otras *Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos* han sido modificadas para hacer referencia a la ingesta inadecuada como factor de riesgo nutricional. Asimismo se ofrecen definiciones de algunos términos nuevos para aclarar otras cuestiones. A continuación se presentan las definiciones complementarias nuevas o modificadas.

Riesgo nutricional – Una función de la probabilidad de un efecto adverso para la salud derivado de la ingesta inadecuada o excesiva de un nutriente o una sustancia afín y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros asociados a los nutrientes presentes en los alimentos.

Efecto nocivo para la salud:¹⁹ Alteración de la morfología, la fisiología, el crecimiento, el desarrollo, la reproducción o la duración de la vida de un organismo, sistema o (sub)población que da lugar a un deterioro de la capacidad funcional, un deterioro de la capacidad de compensación del estrés adicional o una mayor susceptibilidad ante otras influencias.

Peligro asociado a los nutrientes¹⁸: Nutriente o sustancia afín presente en un alimento que puede provocar un efecto nocivo para la salud si la ingesta es insuficiente o excesiva.

Determinación del peligro asociado a los nutrientes – Determinación de un peligro asociado a los nutrientes presentes en un alimento o grupo dado de alimentos.

Caracterización del peligro asociado a los nutrientes – Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la naturaleza de los efectos adversos para la salud asociados a un peligro asociado a los nutrientes.

Evaluación de la relación dosis-respuesta – Determinación de la relación entre la magnitud de la ingesta de un nutriente o sustancia afín, o de la exposición al mismo, (esto es, la dosis) y la gravedad y/o frecuencia de los efectos adversos para la salud conexos (esto es, la respuesta).

Ingesta máxima¹⁹ – Nivel máximo de ingesta habitual procedente de todas las fuentes de un nutriente o una sustancia afín cuyas probabilidades de provocar efectos adversos para la salud en los seres humanos se consideran reducidas.

Ingesta máxima observada¹⁹ – Nivel máximo de ingesta observado o administrado en estudios de calidad aceptable. Solo se aplica cuando no se han determinado efectos adversos para la salud.

Evaluación de la ingesta (exposición) – Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la ingesta probable de un nutriente o una sustancia afín procedente de los alimentos, así como de la ingesta derivada de otras fuentes pertinentes, como los complementos alimentarios.

Caracterización del riesgo asociado a los nutrientes – Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud, conocido o potencial, y de su gravedad, en una determinada población, basada en la determinación del peligro asociado a los nutrientes, su caracterización y la evaluación de la ingesta.

¹⁹ *A Model for Establishing Upper Levels of Intake for Nutrients and Related Substances*. Informe de un taller técnico conjunto FAO/OMS de 2005, OMS, 2006.

Biodisponibilidad²⁰ – Proporción de un nutriente o una sustancia afín ingeridos que es absorbida y utilizada a través de las vías metabólicas normales. Factores dietéticos como la forma química, las interacciones con otros nutrientes y componentes de los alimentos, el procesamiento y la preparación de los alimentos, así como otros factores intestinales y sistémicos específicos de cada individuo, influyen en la biodisponibilidad.

Mecanismo homeostático¹⁹ – Mecanismo desarrollado mediante un sistema de controles activado por una retroalimentación negativa que permiten mantener las funciones corporales normales en presencia de un entorno nutricional variable.

SECCIÓN 5 – PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES

14. El análisis de riesgos nutricionales consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. Se hace particular hincapié en un paso inicial, la formulación de problemas, como actividad preliminar clave de la gestión de riesgos.

ACTIVIDADES PRELIMINARES DE LA GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

15. En las actividades preliminares de la gestión de riesgos nutricionales deben considerarse las secciones de los Principios de aplicación práctica tituladas “Análisis de riesgos – Aspectos generales” y “Política de evaluación de riesgos”.

Formulación de problemas nutricionales¹⁹

16. La formulación de problemas nutricionales es necesaria para determinar el propósito de una evaluación de riesgos nutricionales y es un componente clave de la actividad preliminar de la gestión de riesgos nutricionales porque fomenta la interacción entre los gestores y los evaluadores de riesgos que garantiza un entendimiento común del problema y del propósito de la evaluación de riesgos.

17. Entre los aspectos que se deberían considerar figura la posible necesidad de una evaluación de riesgos nutricionales y, en caso afirmativo:

- la prioridad que debería asignársele;
- quiénes deberían realizar los procesos de evaluación, gestión y comunicación de los riesgos nutricionales y participar en ellos;
- la necesidad de elaborar una política de evaluación de riesgos nutricionales;
- la forma en que la evaluación de riesgos nutricionales proporcionará la información necesaria para fundamentar la decisión sobre la gestión de los riesgos nutricionales;
- la existencia o inexistencia de datos disponibles para emprender una evaluación de riesgos nutricionales;
- la cuantía de los recursos disponibles;
- el plazo para finalizar la evaluación.

18. La información específica que se deberá reunir para la formulación de problemas nutricionales puede incluir:

- un inventario detallado de la información existente;

²⁰ Gibson R.S. The role of diet- and host-related factors in nutrient bioavailability and thus in nutrient-based dietary requirement estimates. Food and Nutrition Bulletin 2007;28 (suppl): S77-100.

- la determinación de las (sub)poblaciones en las que se centrará la evaluación de riesgos, las áreas geográficas o los datos de los consumidores que se van a evaluar;
- las fuentes pertinentes de la ingesta;
- los criterios de valoración de la salud que se deben tener en cuenta.

EVALUACIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

19. La sección sobre evaluación de riesgos de los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* es de aplicación general a la evaluación de riesgos nutricionales. A continuación se indican otros principios para la evaluación de riesgos nutricionales que deben considerarse en el marco del Codex.

Determinación y caracterización de peligros asociados a los nutrientes

20. Estos dos pasos suelen ser válidos a nivel global porque están basados en la bibliografía médica y científica disponible que aporta datos sobre distintos grupos de población. Sin embargo, el carácter global de la caracterización del peligro no excluye la posibilidad de un peligro específico de una (sub)población.
21. En la evaluación de riesgos nutricionales deberían considerarse los peligros asociados a los nutrientes provocados tanto por una ingesta inadecuada como por una ingesta excesiva. Ello puede incluir la consideración de los peligros originados por la ingesta excesiva de otros nutrientes presentes en el vehículo alimentario en examen que agravan el riesgo.
22. En la determinación y la caracterización de peligros asociados a los nutrientes deberían reconocerse las diferencias metodológicas existentes en la evaluación de los riesgos nutricionales derivados de la ingesta inadecuada y excesiva, así como los avances científicos en relación con estos métodos.
23. En la caracterización de peligros asociados a los nutrientes, deberían tenerse en cuenta los mecanismos homeostáticos relativos a los nutrientes esenciales, así como las limitaciones en la capacidad de adaptaciones homeostáticas. También puede tenerse en cuenta la biodisponibilidad, incluidos los factores que afectan a la biodisponibilidad de los nutrientes y las sustancias afines, tales como las diferencias en las formas químicas.
24. Entre las normas de referencia sobre nutrientes que pueden emplearse para caracterizar los peligros asociados a los nutrientes en relación con la idoneidad, figuran las medidas de las necesidades medias. La FAO y la OMS han publicado algunas normas de referencia sobre las necesidades medias de nutrientes de aplicación mundial. Asimismo existen normas oficiales de referencia sobre nutrientes de ámbito regional y nacional que se han actualizado periódicamente para reflejar los avances científicos. Éstas se refieren con mayor frecuencia a los nutrientes que a las sustancias afines.
25. Las normas de referencia sobre nutrientes que se pueden aplicar para caracterizar los peligros asociados a los nutrientes provocados por una ingesta excesiva incluyen las ingestas máximas. La FAO y la OMS han publicado algunas normas de referencia de aplicación mundial relativas a las ingestas máximas. Además, en el futuro se podrá considerar el establecimiento de ingestas máximas e ingestas máximas observadas a nivel internacional que complementen las recomendaciones existentes¹⁹. Existen también normas de referencia sobre nutrientes, actualizadas periódicamente, promulgadas por autoridades regionales y nacionales. En relación con algunas sustancias afines, las normas elaboradas a partir de un examen sistemático de las pruebas están disponibles únicamente en la bibliografía científica especializada.
26. En la evaluación de los niveles de ingesta inadecuados o excesivos de determinados nutrientes y sustancias afines, debería tenerse en cuenta la disponibilidad de la totalidad de este tipo de fuentes de referencia científica, según proceda. Si se usan estas normas de referencia relativas a nutrientes y sustancias afines en la evaluación de riesgos nutricionales, se debería describir la base de la que derivan.

Evaluación de la ingesta y caracterización de riesgos asociados a los nutrientes

27. Estos dos pasos suelen ser específicos de las (sub)poblaciones respecto de las que se estudia la realización de una evaluación de riesgos. Las poblaciones pertinentes para el Codex son las poblaciones generales en los países miembros del Codex o grupos de subpoblación concretos en estos países definidos con arreglo a parámetros fisiológicos, como la edad o el estado de salud.
28. La evaluación de la ingesta y la caracterización de riesgos asociados a nutrientes deberían aplicarse a la dieta total. En la medida de lo posible, supondrían generalmente la evaluación de la distribución de las ingestas diarias totales habituales de las poblaciones examinadas. Con este enfoque, se reconoce que los riesgos asociados a los nutrientes suelen estar relacionados con la ingesta total procedente de diversas fuentes dietéticas, incluidos los alimentos enriquecidos, los complementos alimentarios⁶ y, en el caso de ciertos minerales, el agua. También puede tener en cuenta la biodisponibilidad y estabilidad de los nutrientes y sustancias afines en los alimentos consumidos.

GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

29. La sección sobre gestión de riesgos de los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* es de aplicación general a la gestión de riesgos nutricionales. A continuación se indican otros principios para la gestión de riesgos nutricionales que deben considerarse en el marco del Codex.
30. La gestión de riesgos nutricionales puede llevarse a cabo aplicando medidas cuantitativas o la orientación cualitativa presentada en los textos del Codex. Esta gestión de riesgos puede entrañar la adopción de decisiones relativas a la composición de nutrientes, el examen de la idoneidad de los alimentos que contienen nutrientes agravantes del riesgo para determinados fines o (sub)poblaciones, el asesoramiento sobre etiquetado destinado a mitigar los riesgos nutricionales para la salud pública y la formulación de principios generales pertinentes.

Las decisiones sobre gestión del riesgo nutricional deberían tener en cuenta sus efectos sobre las pautas dietéticas y el comportamiento de los consumidores. Tales datos deberían basarse en la investigación correspondiente.

31. La política de evaluación de riesgos nutricionales debería estructurarse correctamente para el evaluador de riesgos seleccionado antes de la realización de la evaluación de riesgos nutricionales.

COMUNICACIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

32. La sección sobre comunicación de riesgos de los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* es de aplicación general a la comunicación de riesgos nutricionales.

SECCIÓN 6 – SELECCIÓN POR EL CCNFSU DE UN EVALUADOR DE RIESGOS

33. De acuerdo con su importante función respecto de la prestación de asesoramiento científico al Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares, la FAO y la OMS son consideradas la principal fuente de asesoramiento para el Codex Alimentarius en materia de evaluación de los riesgos nutricionales. No obstante, dicho reconocimiento no excluye la posibilidad de que se consideren recomendaciones procedentes de otros órganos especializados reconocidos internacionalmente, en la medida en que lo apruebe la Comisión.

⁶ En las *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* del Codex (CAC/GL 55-2005) se definen los complementos alimentarios como fuentes concentradas de dichos nutrientes o sustancias afines, solos o combinados, que se comercializan en formas como por ejemplo cápsulas, tabletas, polvo, soluciones, que está previsto que se tomen en pequeñas cantidades unitarias medidas y no como alimentos convencionales y cuya finalidad es complementar la ingesta de estos nutrientes o sustancias afines en la alimentación diaria.

-
34. Todas las peticiones de asesoramiento sobre evaluación de riesgos deberían ir acompañadas de un mandato y, si procede, de una política apropiada de evaluación de riesgos para orientar al evaluador de riesgos. Corresponderá al CCNFSDU establecer tales parámetros.