

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 del programa

CX/NFSDU 07/29/7

Agosto de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES 29ª reunión

Bad Neuenahr-Ahrweiler (Alemania), 12-16 de noviembre de 2007

APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS POR PARTE DEL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES EN EL TRÁMITE 3

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados a formular observaciones o información sobre el documento adjunto, en el Trámite 3 (ver Apéndice). Las mismas deberán hacerse por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (ver el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, decimosexta edición), enviándolas de preferencia por correo electrónico a: Dr. Rolf Grossklaus, Direktor und Professor, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Postfach 33 00 13, 14191 Berlin, Deutschland (fax: +49 99529-4965; correo electrónico: ccnfsdu@bmelv.bund.de), remitiendo una copia a: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto OMS/FAO sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, (fax: +39-06-5705-4593; correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 1 de octubre del 2007.**

Antecedentes

El Comité ha examinado el tema de la aplicación del análisis de riesgos para el trabajo del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) en las últimas reuniones.

Durante la 28ª reunión del CCNFSDU (ALINORM 07/30/26, párr. 143), se convino el inicio de un nuevo trabajo sobre el establecimiento y la aplicación de los principios del análisis de riesgos por parte del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y que el documentos del proyecto (preparado por Australia) se remitiera a la 30ª reunión de la Comisión para examinar las nuevas propuestas de trabajo.

En la 30ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (2-7 de julio de 2007), se aceptaron las propuestas del Comité para el nuevo trabajo con el fin de desarrollar principios para el análisis de riesgos y su aplicación al trabajo del CCNFSDU (ALINORM 07/30/REP, párr. 96 y Apéndice VII).

Plazos

La propuesta aceptada establecía los siguientes plazos:

- Examen del primer anteproyecto: 29ª reunión del CCNFSDU de 2007 en el Trámite 3;

- Fecha propuesta para proceder al Trámite 5: 30ª reunión del CCNFSDU, programada para 2008;
- Avance al Trámite 8: 31ª reunión del CCNFSDU, programada para 2009.

El Plan Estratégico 2008-2013 adoptado por la Comisión en la 30ª reunión requiere que el CCGP revise la solidez de los principios para el análisis de riesgos elaborado por los comités del Codex en 2011 y que la Comisión revise los principios para el análisis de riesgos desarrollados por los comités pertinentes del Codex en 2013.

De conformidad con la propuesta de Nueva York, el Comité debe decidir si continúa con el desarrollo de directrices auxiliares para el análisis de riesgos nutricionales en la 30ª reunión programada para 2008.

Recomendaciones

El Comité debe:

- 1 Tener en cuenta y realizar observaciones acerca del Proyecto de Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales adjunto.
- 2 Decidir si desean conservar el texto entre corchetes de los párrafos 10 y 12, que hacen referencia a los alimentos sobre los que se puede realizar una declaración de propiedades saludables.
- 3 Orientar acerca de la ampliación del debate presentado en el párrafo 33, que actualmente se muestra entre corchetes.
- 4 Decidir un título adecuado para los Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales cuya publicación (junto con la correspondiente enmienda al párrafo 4, entre corchetes) está prevista en el Manual de Procedimiento del Codex.

Existen dos propuestas que se diferencian en cuanto al ámbito de aplicación:

A Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales para su Aplicación en el Trabajo del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (o, como segunda opción, **Aplicación de los Principios para el Análisis de Riesgos por el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales**). La primera opción fue el título escogido para la propuesta del Comité para Nueva York; y la segunda, el título del actual documento del programa. Ambas propuestas asumen que solo el CCNFSDU aplicará los principios nutricionales.

B Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales para su Aplicación en el Marco del Codex Alimentarius. Este título utiliza los mismos términos que los *Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius* publicados en el Manual de Procedimiento. Con esta opción se asume que los principios nutricionales serán aplicados por el CCNFSDU y en otras actividades pertinentes del Codex en las que se genere documentación remitida al CCNFSDU para su ratificación conforme al 4º mandato. Se trata de una reflexión más precisa del párrafo 7 del apéndice adjunto.

- 5 Convenir si se debe proceder al Trámite 5 con el Anteproyecto de Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales.

APÉNDICE

PROPUESTA DE ANTEPROYECTO PARA EL ESTABLECIMIENTO Y LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS POR EL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES EN EL TRÁMITE 3**SECCIÓN 1: ANTECEDENTES**

1. Los *Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius* (en adelante, “Principios de Aplicación Práctica”) ofrecen información orientativa de carácter general acerca del análisis de riesgos para el Codex Alimentarius. Estos 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 ofrecer 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 saludables aparte de la inocuidad de los alimentos, se pretende presentar un modo de actuación más claro con respecto al análisis de riesgos que se debe aplicar a los asuntos nutricionales que pertenecen al mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares.

SECCIÓN 2: INTRODUCCIÓN

3. El análisis de riesgos nutricionales del Codex hace referencia a los nutrientes¹ y sustancias afines² y a los riesgos concomitantes para la salud resultantes de una ingesta inadecuada y/o excesiva. El análisis de riesgos nutricionales aplica el mismo enfoque general que aplica el tradicional análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos con respecto a las ingestas excesivas de nutrientes y sustancias afines. Sin embargo, a diferencia de muchos constituyentes de los alimentos que están sujetos al análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos, como los aditivos alimentarios, residuos químicos (plaguicidas y medicamentos veterinarios), agentes patógenos microbiológicos, contaminantes y otros constituyentes inherentes, como los alérgenos, nutrientes y otras sustancias afines, se trata de constituyentes inherentes biológicamente esenciales (en el caso de los nutrientes esenciales) o potencialmente beneficiosos para la salud en otros aspectos. Por lo tanto, el análisis de riesgos nutricionales incorpora una nueva dimensión al análisis de riesgos tradicional al examinar también los riesgos resultantes de ingestas inadecuadas.
4. Los/la [*Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales para su Aplicación en el Trabajo del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales//Aplicación de los Principios del Análisis de Riesgos por el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales*; O BIEN, *Principios para el Análisis de Riesgos Nutricionales para su Aplicación en el Marco del Codex Alimentarius*] presentados/a en este documento (en adelante, “Principios Nutricionales”) son/es secundarios/a y se debe(n) leer junto con los Principios de Aplicación Práctica.

¹ **Nutriente** viene definido por los *Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos* del Codex (CAC/GL 09-1987) con el siguiente significado:

Cualquier sustancia normalmente consumida como un constituyente del alimento:

- (a) que proporciona energía; o bien
- (b) que sea necesaria para el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de una vida sana; o bien
- (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.

² Una sustancia afín es un constituyente inherente de los alimentos (que no es un nutriente) que ejerce un efecto potencialmente positivo en la salud.

5. Estos Principios Nutricionales se recogen dentro de la estructura de tres componentes de los Principios de Aplicación Práctica, aunque con un trámite inicial adicional para reconocer formalmente la formulación de problemas como una actividad previa de gestión de riesgos importante.
6. Coherente con su importante función de asesor científico en la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares, la FAO y la OMS, junto con sus consultores expertos y órganos de expertos, entre los que se incluyen el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), están consideradas por el Codex Alimentarius como la principal fuente de asesoramiento para la evaluación de los riesgos nutricionales. Sin embargo, esta consideración no excluye el uso de otras fuentes para el asesoramiento científico, como grupos u organizaciones de expertos internacionales, si procede.

SECCIÓN 3: ÁMBITO DE APLICACIÓN Y APLICACIÓN

7. Los Principios Nutricionales se han establecido para orientar a la Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares, entre los que se incluye el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), con respecto a la aplicación del análisis de riesgos nutricionales en su trabajo. Esta orientación puede sobrepasar los límites del CCNFSDU, ya que el Comité también está encargado, de acuerdo con su 4º mandato, de “examinar, realizando enmiendas en caso necesario, y ratificar disposiciones sobre aspectos nutricionales” sobre alimentos, incluidos los aspectos resultantes de la aplicación del análisis de riesgos nutricionales realizada por otros órganos auxiliares del Codex.
8. En el análisis de riesgos nutricionales, se observa el riesgo de efectos nocivos para la salud resultantes de la ingesta inadecuada y/o excesiva de nutrientes o sustancias afines, así como la mitigación prevista de los riesgos si se aplican las estrategias de gestión propuestas. En situaciones relacionadas con ingestas inadecuadas, dichas mitigaciones de los riesgos pueden ser consideradas beneficios nutricionales.
9. 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 identifican como sigue:
 - nutrientes que pueden reducir el riesgo de ingesta inadecuada (por ejemplo, las vitaminas) y aquellos que pueden aumentar el riesgo de efectos nocivos para la salud (por ejemplo, ácidos grasos trans y algunas vitaminas si se toman en exceso); o bien,
 - sustancias afines² (por ejemplo, algunos carotenoides que no son precursores de la vitamina A) que pueden aumentar el riesgo de efectos nocivos para la salud por una ingesta excesiva y que también pueden reducir el riesgo de otros efectos nocivos para la salud al ingerirse en pequeñas cantidades.
10. El análisis de riesgos incluye otros constituyentes alimentarios interesantes, como:
 - nutrientes que aumentan el riesgo de efectos nocivos para la salud (como los ácidos grasos saturados) y que conviven en la matriz alimentaria con otros nutrientes o sustancias afines de máximo interés asociados con la reducción del riesgo de ingesta inadecuada o con efectos nocivos para la salud resultantes de una ingesta reducida; y
 - [nutrientes que aumentan el riesgo de efectos nocivos para la salud en alimentos sobre los que se puede realizar una declaración de propiedades saludables].
11. Si procede, se puede aplicar un análisis de riesgos nutricionales cuantitativo para orientar a la hora de tomar decisiones relacionadas con las disposiciones del contenido cuantitativo de nutrientes y sustancias afines en determinados textos del Codex (por ejemplo, niveles máximos o mínimos de nutrientes e ingredientes opcionales de los preparados para lactantes).
12. El análisis de riesgos nutricionales debe ser lo más cuantitativo posible, aunque la aplicación de un enfoque cualitativo basado en riesgos a los principios del análisis de riesgos nutricionales puede contribuir a la elaboración de textos del Codex en situaciones como las que se describen a continuación:

- formulación de los principios generales asociados a la composición nutricional (por ejemplo, principios para la adición de nutrientes a los alimentos);
 - [formulación de los principios generales para la evaluación o la gestión de riesgos asociados a los alimentos sobre los que se puede realizar una declaración de propiedades saludables];
 - gestión de riesgos mediante la inclusión en el etiquetado de consejos sobre el consumo de alimentos con una determinada composición asociada a los nutrientes³, incluidos los alimentos utilizados para regímenes especiales; y
 - asesoramiento sobre los riesgos y el análisis de riesgos (por ejemplo, los riesgos asociados a la reducción total o parcial de un determinado alimento básico y nutritivo en respuesta a un peligro alimentario, como el que puede representar un contaminante en ese alimento).
13. El análisis de riesgos nutricionales no se aplica al examen de los riesgos tradicionales para la inocuidad de los alimentos en el contexto de la evaluación de los aditivos alimentarios, los residuos químicos, los agentes patógenos microbiológicos, los contaminantes o alérgenos, incluido cuando el constituyente del alimento también puede considerarse nutriente o sustancia afín. Tampoco se aplica a los aspectos generales relacionados con el etiquetado de alimentos para la gestión de riesgos asociados al almacenamiento, la preparación y el uso de alimentos.

SECCIÓN 4: DEFINICIONES

14. Las *Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos* de este Manual de Procedimiento explican los conceptos generales pertinentes para análisis de riesgos, evaluación de riesgos, gestión de riesgos, comunicación de riesgos y política de evaluación de riesgos. Cuando se emplean en un contexto de análisis de riesgos nutricionales, estos términos deben ir seguidos del término “nutricional” y las definiciones existentes deben adaptarse en consecuencia sustituyendo los términos y las definiciones pertinentes por los incluidos a continuación.
15. 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 las ingestas inadecuadas como factor de riesgo nutricional. Por otro lado, se han incluido nuevos términos para aclarar otros conceptos. A continuación, se han incluido definiciones complementarias nuevas o modificadas:

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

Efecto nocivo para la salud⁴: alteración en la morfología, fisiología, crecimiento, desarrollo, reproducción o duración de la vida de un organismo, sistema o (sub)población que da lugar a una deficiencia en la capacidad funcional, una deficiencia en la capacidad de compensación del estrés adicional o una mayor vulnerabilidad ante otras influencias.

Peligro asociado a los nutrientes³: nutriente o sustancia afín de un alimento que puede causar un efecto nocivo para la salud por una ingesta inadecuada o excesiva.

Identificación de peligros asociados a los nutrientes: identificación de un peligro asociado a los nutrientes de un alimento o grupo de alimentos determinado.

Caracterización de peligros asociados a los nutrientes: evaluación cualitativa y/o cuantitativa del origen de los efectos nocivos para la salud relacionados con un peligro asociado a nutrientes.

³ A los efectos de estos Principios Nutricionales, el término descriptivo “asociado a nutrientes” hace referencia a uno o más nutrientes y/o sustancias afines, según el caso.

⁴ *A Model for Establishing Upper Levels of Intake for Nutrients and Related Substances*. Informe del taller técnico conjunto FAO/OMS de 2005, OMS, 2006.

Evaluación de la relación dosis-reacción: determinación de la relación existente entre la magnitud de la ingesta (exposición o dosis) de un nutriente o sustancia afín y la gravedad y/o frecuencia de los efectos nocivos para la salud asociados (reacción).

Ingesta máxima⁴ : nivel máximo de ingesta habitual procedente de todas las fuentes de un nutriente o sustancia afín cuyas probabilidades de provocar efectos nocivos para la salud en los seres humanos se consideran reducidas.

Ingesta máxima observada⁴ : nivel máximo de ingesta observado o administrado en estudios de calidad aceptable. Solo se aplica cuando no se han identificado efectos nocivos para la salud.

Evaluación de la ingesta (exposición): evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la ingesta probable de un nutriente o sustancia afín de un alimento, así como la ingesta procedente de otras fuentes importantes, como los complementos alimentarios.

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

Biodisponibilidad⁵ : proporción de un nutriente o una sustancia afín ingeridos que es absorbida y utilizada a su paso por los conductos metabólicos normales. Factores dietéticos como la forma química, las interacciones con otros nutrientes y componentes alimentarios, el procesamiento y la preparación de los alimentos, así como otros factores intestinales o multiorgánicos relacionados con el sujeto en cuestión influyen en la biodisponibilidad.

Mecanismo homeostático⁴ : mecanismo desarrollado mediante un sistema de controles activado por una retroalimentación negativa que permite mantener las funciones corporales dentro de la normalidad en presencia de un entorno nutricional variable.

SECCIÓN 5: PRINCIPIOS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS NUTRICIONALES

16. Estos principios nutricionales no contradicen los principios de aplicación práctica del Codex, sino que los complementan.
17. El análisis de riesgos nutricionales consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. Se confiere una especial relevancia al primer trámite de formulación de problemas como actividad previa clave para la gestión de los riesgos.

ACTIVIDADES PREVIAS DE GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

18. Las actividades previas para la gestión de riesgos nutricionales deben tener en cuenta las secciones de los Principios de Aplicación Práctica con el título: Aspectos Generales del Análisis de Riesgos y Política de Evaluación de Riesgos.

Formulación de problemas nutricionales⁴

19. La formulación de problemas nutricionales es necesaria para identificar el objeto de la evaluación de riesgos nutricionales y es un componente clave para la gestión previa de riesgos nutricionales porque fomenta las interacciones entre los gestores y los evaluadores de riesgos que garantizan el entendimiento mutuo del problema y el objeto de la evaluación de riesgos.
20. Entre los aspectos que se deben tener en cuenta, también se debe incluir la posible necesidad de una evaluación de riesgos nutricionales y, en caso afirmativo:

⁵ 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 (supl.): S77-100.

- las prioridades;
 - la persona responsable de los procesos de evaluación, gestión y comunicación de de riesgos nutricionales;
 - la necesidad de desarrollo de una política de evaluación de riesgos nutricionales;
 - la forma en que la evaluación de riesgos nutricionales va a proporcionar la información necesaria para respaldar la decisión de la gestión de riesgos nutricionales;
 - si existen datos disponibles para emprender una evaluación de riesgos nutricionales;
 - el nivel de recursos disponibles; y
 - el plazo para finalizar la evaluación.
21. A continuación, se enumera la información que se puede recabar para la formulación de problemas nutricionales:
- un inventario detallado de los datos existentes;
 - las (sub)poblaciones objeto de la evaluación de riesgos, las áreas geográficas o los datos de los consumidores que se van a evaluar;
 - las vías de exposición pertinentes; y
 - los criterios de valoración de la salud que se deben tener en cuenta.

EVALUACIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

22. Los *Principios de Aplicación Práctica para la Evaluación de Riesgos* del Codex normalmente puede aplicarse a la evaluación de riesgos nutricionales. A continuación, se incluyen otros principios para la evaluación de riesgos nutricionales que se pueden aplicar en el marco del Codex.

Identificación de peligros asociados a los nutrientes y caracterización de peligros

23. Estos dos trámites suelen ser válidos a nivel mundial porque están basados en la bibliografía médica y científica disponible que aporta datos sobre distintos grupos de población. Sin embargo, el carácter internacional de la caracterización del peligro no excluye la posibilidad de un peligro específico para una (sub)población.
24. En la evaluación de riesgos nutricionales, se deben tener en cuenta los peligros asociados a los nutrientes provocados por una ingesta inadecuada y excesiva. Se debe incluir como parte de dicha evaluación el análisis de los peligros originados a partir de las ingestas excesivas de los nutrientes agravantes del riesgo que acompañan al vehículo alimentario examinado.
25. La identificación y la caracterización de los peligros asociados a los nutrientes deben determinar las diferencias metodológicas existentes en la evaluación de los riesgos nutricionales procedentes de las ingestas inadecuadas y excesivas, así como los avances científicos que suponen estos métodos.
26. En la caracterización de peligros asociados a los nutrientes, se deben tener en cuenta los mecanismos homeostáticos para los nutrientes esenciales, así como los límites existentes para las adaptaciones homeostáticas. También se debe tener en cuenta la biodisponibilidad, incluidos los factores que afectan a la biodisponibilidad de los nutrientes y las sustancias afines, tales como formas químicas diferentes.
27. Entre las normas de referencia de nutrientes que se han de emplear para caracterizar la idoneidad de los peligros asociados a los nutrientes, se incluyen medidas de requerimiento medio. La FAO/OMS ha publicado algunas de estas normas de referencia de nutrientes de aplicación mundial acerca del requerimiento medio. Las normas oficiales de referencia relativas a los nutrientes a nivel regional y nacional también están disponibles y son actualizadas periódicamente para reflejar los avances científicos. Estas suelen hacer mayor referencia a los nutrientes que a las sustancias afines.

28. Las normas de referencia relativas a los nutrientes que se pueden aplicar para caracterizar los peligros asociados a los nutrientes por ingestas excesivas incluyen las ingestas máximas. La FAO/OMS ha publicado algunas de estas 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 existentes⁴. Las autoridades regionales y nacionales tienen normas de referencia de nutrientes actualizadas periódicamente a disposición de los consumidores. Para algunas sustancias afines, estas normas se desarrollaron solo a partir de una revisión sistemática de las pruebas disponibles en la bibliografía científica revisada por expertos externos.
29. En la evaluación de los niveles de ingesta inadecuados o excesivos para algunos nutrientes o sustancias afines, se ha de tener en cuenta la disponibilidad 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 deben examinar los motivos para su consulta.

Evaluación de la ingesta asociada a nutrientes y caracterización de riesgos

30. Estos dos trámites suelen ser específicos para las (sub)poblaciones examinadas para la evaluación de riesgos. Las poblaciones pertinentes para el Codex son aquellas mayoritarias en los países miembros del Codex o grupos de subpoblación concretos en estos países según parámetros fisiológicos (por ejemplo, la edad o el estado de salud).
31. En la evaluación de la ingesta asociada a nutrientes, se debe tener en cuenta la composición y tipo de los alimentos y los complementos alimentarios relevantes⁶ que consume la población examinada. Puede ser también necesario tener en cuenta la biodisponibilidad de los nutrientes y sustancias afines para los alimentos consumidos.
32. La evaluación de la ingesta asociada a nutrientes y la caracterización de riesgos se debe aplicar en una dieta total. En la medida de lo posible, debe implicar 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 asociados a ingestas totales procedentes de distintas fuentes dietéticas, incluidos alimentos enriquecidos, complementos alimentarios y agua (para determinados minerales).
33. [La *Política del Comité del Codex sobre los Contaminantes de los Alimentos para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos* (política del CCFA) de este Manual de Procedimiento describe un enfoque que puede servir como modelo para la FAO/OMS en su función de evaluador de riesgos con el fin de proporcionar cifras estimativas a nivel internacional de las ingestas totales de nutrientes o sustancias afines, en función de la idoneidad y la necesidad. A partir de este ejemplo, se puede recopilar la información para la evaluación de riesgos nutricionales a través de convocatorias de recopilación de datos realizadas por la FAO/OMS en los países miembros del Codex para realizar evaluaciones de las ingestas en los regímenes correspondientes como ingestas de referencia e ingestas en situaciones preconcebidas. A continuación, estos datos se podrían evaluar indicando que han existido distintos enfoques y suposiciones por parte de los contribuidores a nivel mundial.]

GESTIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

34. Los *Principios de Aplicación Práctica para la Gestión de Riesgos* del Codex generalmente pueden aplicarse a la gestión de riesgos nutricionales. A continuación, se incluyen otros principios para la gestión de riesgos nutricionales que se pueden aplicar en el marco del Codex.

⁶ Las *Directrices para Complementos Alimentarios de Vitaminas y/o Minerales* (CAC/GL 55 – 2005) del Codex definen los complementos alimentarios como fuentes concentradas de dichos nutrientes o de sustancias afines, solos o combinados, que se comercializan en formas como por ejemplo cápsulas, tabletas, polvo, soluciones, y que se prevé que se tomen en pequeñas cantidades unitarias medidas y no como alimentos convencionales. Su finalidad es complementar la ingesta de estos nutrientes o sustancias afines en la dieta.

35. Las medidas cuantitativas o la orientación cualitativa de los textos elaborados por el Codex pueden influir en la gestión de riesgos nutricionales. Esta gestión de riesgos puede implicar decisiones relativas a la composición de los nutrientes, el examen de la idoneidad de los alimentos que contienen nutrientes agravantes del riesgo para determinados objetivos o (sub)poblaciones, el asesoramiento por etiquetado destinado a mitigar los riesgos nutricionales para la salud pública y la formulación de los principios generales correspondientes.
36. La política para la evaluación de riesgos nutricionales debe articularse correctamente para el evaluador de riesgos seleccionado antes de realizar la evaluación de riesgos nutricionales.

COMUNICACIÓN DE RIESGOS NUTRICIONALES

37. Los *Principios de Aplicación Práctica para la Comunicación de Riesgos* del Codex normalmente se pueden aplicar a la comunicación de riesgos nutricionales.

SECCIÓN 6: SELECCIÓN DE UN EVALUADOR DE RIESGOS

38. Conscientes de la importancia de su función como asesores científicos del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares, la FAO y la OMS están considerados como la primera fuente para la obtención de asesoramiento sobre la evaluación de riesgos nutricionales del Codex Alimentarius. Sin embargo, esta consideración no excluye el uso de otras fuentes para el asesoramiento, como grupos u organizaciones de expertos internacionales, si procede.
39. Todas las peticiones de asesoramiento sobre evaluación de riesgos deben ir acompañadas de referencias crediticias y, si procede, de una política de evaluación de riesgos con el fin de poner en situación al evaluador de riesgos. Estos parámetros debe establecerlos el órgano auxiliar pertinente del Codex.

SECCIÓN 7: PROCESO DE REVISIÓN

40. Estos Principios nutricionales deben ser revisados por el CCNFSDU con la frecuencia correspondiente tras su implementación con el fin de garantizar la actualización y coherencia con las prácticas normalizadoras adecuadas y posteriores a futuras enmiendas de los Principios de aplicación práctica del Codex.