



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

Cx 5/20.3)

ALINORM 69/26
Noviembre 1968

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Sexto periodo de sesiones
(Ginebra 4-14 marzo 1969).

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES

DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Colonia

14-18 octubre 1968

INDICE

	<u>Párrafo</u>
Principios generales propuestos para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	4-33
Anteproyectos de normas provisionales para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	34
Etiquetado de los alimentos especiales adecuados para diabéticos	35-37
Anteproyecto de norma provisional para los alimentos pobres en sodio	38-45
Alimentos pobres en gluten	46-50
Alimentos pobres en almidón	50-52
Alimentos reforzadores y formadores	53
Cuestiones remitidas por los Comités del Codex y otros asuntos...	54-58
Asignaciones de trabajos futuros y fecha y lugar del próximo período de sesiones	59-60

APENDICES

	<u>Página</u>
Apéndice I - Lista de participantes	12-19
Apéndice II- Anteproyecto de Principios generales provisionales para los alimentos para los niños de pecho y niños de corta edad	20-23
Apéndice III- Anteproyecto de norma provisional para los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio.....	24-25
Apéndice IV- Mandato del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales	26

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales celebró su Tercer período de sesiones del 14 al 18 de octubre de 1968 en Colonia, bajo la presidencia del Dr. h.c. Edmund Forschbach. A esta reunión asistieron delegaciones de los siguientes 16 países: Argentina, Australia, Austria, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, Hungría, Noruega, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza y Tailandia. A este período de sesiones asistieron también observadores de las siguientes seis organizaciones internacionales: Asociación de las Industrias de Alimentos Dietéticos de la CEE (I.D.A.C.E.), Comisión de las Comunidades Europeas - Dirección General de Agricultura, Federación Internacional de Fabricantes de Glucosa, Federación Europea de Importadores de Frutos Secos, Conservas, Especies y Miel (FRUCOM), Asociación Internacional de Química Cereal, Unión de las Industrias de la Comunidad Europea (UNICE). Entre los delegados presentes se encontraban ocho miembros de la profesión médica. En el Apéndice I figura la lista completa de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la OMS.

APROBACION DEL PROGRAMA

2. El Comité examinó el programa provisional (CCDF/68/1) y observó que no se habían presentado documentos sobre las normas específicas para los alimentos para los niños de pecho y niños de corta edad. Por tanto, se convino en que este punto del programa se discutiera sólo brevemente. El Comité decidió también aplazar el examen del tema 8 hasta después de que se hubiese examinado el tema 11 del programa.

DESIGNACION DE RELATORES

3. El Sr. L.C.Gaskell, del Reino Unido, y el Sr. Charles Gross, de Francia, accedieron a actuar como relatores y fueron nombrados en tal calidad por el Presidente.

PRINCIPIOS GENERALES PROPUESTOS PARA LOS ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

4. El Comité tuvo ocasión de examinar los siguientes documentos de trabajo:
- i) Principios generales propuestos para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad - CCDF/68/2
 - ii) Nota de la Secretaría sobre este documento, incluyendo las observaciones enviadas por el Reino Unido - CCDF/68/2(1)
 - iii) Observaciones de Suiza - CCDF/68/2(4)
 - iv) Observaciones de los Estados Unidos de América - CCDF/68/2(3)
 - v) Principios generales propuestos para los alimentos para los bebés y niños de pecho (proyecto preparado por la Secretaría) - CCDF/68/2(2).

Como el proyecto preparado por la Secretaría había tenido en cuenta, en la medida de lo posible, las observaciones hechas por varias delegaciones, el Comité acordó que este documento sirviese como base para las discusiones detalladas.

En el curso de los debates se hicieron las observaciones y se tomaron las decisiones siguientes: a/

AMBITO

5. El Comité acordó que no se hiciese ninguna referencia a los niños recién destetados en esta sección, ya que esto solamente crearía dificultades lingüísticas y de otra clase, y referirse simplemente a los niños de pecho y a los niños de corta edad. Se estimó que la expresión niño de pecho (es decir, un niño menor de 12 meses) abarcaría a los niños recién destetados.

DESCRIPCION

6. Definición

Respecto a la frase que aparece entre corchetes, la relativa a la normalización sobre la cantidad y calidad, el Comité tomó nota de una explicación dada en el sentido de que el significado era exigir la normalización de la composición de tales alimentos. El Comité convino en suprimir la frase que aparece entre corchetes.

7. Definición subsidiaria

De conformidad con la decisión que figura en el Capítulo titulado "AMBITO", se acordó que para los fines de estos Principios Generales, las palabras "niño de pecho" significaría un niño de hasta 12 meses, y la expresión "niños de corta edad" se aplicaría a los niños comprendidos en la edad de 12 meses a 3 años.

COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

8. El Comité tomó nota de que la delegación de los Estados Unidos tenía en proyecto el establecimiento de normas específicas para más clases de materias primas que los tres grupos que se enumeran en este párrafo. La delegación de la República Federal de Alemania señaló que las clases de materias primas se habían establecido, teniendo en cuenta los requisitos higiénicos específicos que intervenían en su preparación. El Comité convino en que las tres clases de materias primas no representaban una clasificación definitiva, sino simplemente una enumeración de materias primas, y que esta lista podía aumentarse más según las necesidades.

CONSISTENCIA

9. El Comité acordó que la descripción de la consistencia del alimento en cuestión debía considerarse en el momento en que se discutiesen normas concretas. Por tanto, se suprimió el párrafo 3.2.

REQUISITOS DE PUREZA

10. El Comité acordó que el subpárrafo 3.3.1 se expresase en una forma más general con objeto de abarcar todos los componentes de los alimentos para los niños de pecho y los niños de corta edad, y que la palabra "sano", aplicada a este tipo de producto, debía relacionarse con los grupos de consumidores, es decir, el niño de pecho o el niño de corta edad.

11. Con respecto al subpárrafo 3.3.2, que trata de los residuos que se presentan en estos alimentos, el Comité convino, en principio que, idealmente, tanto las materias primas empleadas así como el producto definitivo deberían estar exentos de residuos de hormonas, antibióticos y plaguicidas. El Comité preveía que las tolerancias de plaguicidas autorizadas en los alimentos para los niños de pecho y los niños de corta edad tendrían que ser más bajas que las estipuladas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para los alimentos en general. A este respecto, se señaló que en ciertos casos, el Comité de Residuos de Plaguicidas estipulaba tolerancias con objeto de tener en cuenta la contaminación no intencional de los alimentos, y que, en estos casos, resultaría difícil reducir las dosis propuestas.
12. El Comité acordó que el subpárrafo 3.3.4 debiera interpretarse en el sentido de que las materias primas empleadas en la preparación de alimentos para los niños de pecho y niños de corta edad deberían poseer sus propiedades características originales de color y sabor, ya que esto era una indicación de calidad en la materia prima empleada. El funcionario que representaba a la OMS señaló que, en algunos casos, sería conveniente cambiar las características organolépticas originales de las materias empleadas, por ejemplo, harina de pescado desodorizada y levadura.
13. El Comité acordó que no debería autorizarse el tratamiento con radiaciones ionizantes de los alimentos para los niños de pecho y los niños de corta edad, ya que se tenían muy pocos conocimientos acerca de los efectos de tal irradiación en la comestibilidad del alimento. Dos delegaciones se mostraron contrarias al empleo de la irradiación ultravioleta, ya que opinaron que este tipo de irradiación podría tener ciertos efectos sobre determinados alimentos (por ejemplo, activación de la provitamina D en un grado desconocido). Estas delegaciones propusieron que la irradiación ultravioleta debía incluirse en la prohibición. La mayoría del Comité se mostró contraria a que se hiciera esta inclusión, pero convino en que esta cuestión debía ser examinada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

REQUISITOS DE HIGIENE

14. El Comité discutió si debía retenerse o no el subpárrafo 3.4.2. Se acordó que se considerase esta cuestión posteriormente, ya que existía la posibilidad de que hubiera que imponer unos requisitos de higiene más estrictos a los alimentos para los niños de pecho y los niños de corta edad. Por tanto, el Comité decidió redactar de nuevo esta sección en términos más generales.

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y ADICIONES

15. El Comité, en relación con el subpárrafo 4.3, acordó que en algunos casos habría que prescribir una especificación más estricta para un aditivo alimentario determinado cuando se emplease en los alimentos destinados a los niños de pecho y los niños de corta edad, con objeto de tener en cuenta las impurezas tales como el plomo.
16. Algunas delegaciones se mostraron partidarias de suprimir el subpárrafo 4.4 ya que, en su opinión, estas cuestiones podrían regularse en las normas individuales. La delegación de Suiza sugirió que debería prohibirse la coloración artificial de esos alimentos, con objeto de evitar el uso de colores que no sean los característicos de los ingredientes empleados.

El Comité reiteró su decisión adoptada en el segundo período de sesiones de no autorizar el uso de sustancias colorantes artificiales, sustancias conservadoras químicas ni antioxidantes artificiales en este tipo de alimentos, pero estuvo de acuerdo en que se insertasen las palabras "como norma general" con objeto de no prohibir el uso ocasional de tales aditivos cuando esto fuese absolutamente necesario.

ETIQUETADO

Observaciones generales

17. El Comité discutió la aplicabilidad de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados,^{a/} según se detalla en el párrafo 51 de estos Principios Generales, a los alimentos destinados a los niños de pecho y a los niños de corta edad. Se señaló que este proyecto de norma general sobre etiquetado había sido modificado en el último período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, y que la Comisión discutiría dicha norma en su próximo período de sesiones en el Trámite 8. El Comité, por tanto, convino en que el párrafo 51 se redactase de tal forma que esta cuestión quedase abierta para que se considerase de nuevo en el próximo período de sesiones del Comité.
18. Respecto a los requisitos específicos de etiquetado enumerados en los párrafos 5.2 a 5.8 de estos Principios Generales, el Comité convino en que tales requisitos podrían ser necesarios como regla general en las normas específicas para los alimentos destinados a los niños de pecho y a los niños de corta edad, pero que podrían establecerse excepciones. La delegación de Suiza opinó que los requisitos específicos de etiquetado debían dividirse en dos grupos: uno con disposiciones que siempre serían obligatorias, y el otro, con las disposiciones que sólo algunas veces serían requeridas. La delegación de Francia opinó que la declaración de los aditivos alimentarios o adiciones en la etiqueta era un requisito necesario, y que debía establecerse un párrafo estipulando esto. Las delegaciones de Australia y Canadá opinaron que estipular requisitos obligatorios en un documento que se destinaba a dar orientación, en calidad de directrices, era no ajustarse a la realidad.

Observaciones específicas

19. El Comité estuvo de acuerdo en que las disposiciones relativas a la declaración del peso neto del subpárrafo 5.2 figuraban ya en la norma general sobre etiquetado (véase párrafo 17). Se decidió que no sería práctico hacer una declaración sobre el número de comidas.
20. En relación con el subpárrafo 5.3 se señaló que las Directrices para la elaboración de normas del Codex para los alimentos para regímenes especiales (Apéndice II, ALINORM 68/26) exigían ya, que se declarase en la etiqueta su finalidad dietética. El Comité, sin embargo, consideró que la reiteración de este hecho sería útil.
21. Durante la discusión del subpárrafo 5.4, un miembro de la delegación de la República Federal de Alemania, habló en nombre de los consumidores, y manifestó que varias organizaciones de consumidores nacionales habían so-

^{a/} ALINORM 68/22 (GS), presentada a la Comisión en el Trámite 5, en 1968.

licitado insistentemente que se declarase por lo menos la fecha de fabricación y que, en efecto, esta estipulación estaba en vigor en varios países. Otras delegaciones expresaron la opinión de que esta información podía crear una falsa sensación de seguridad porque la fecha no constituía garantía alguna de calidad, que dependía, mayormente, de las condiciones de almacenamiento. El Comité decidió que, respecto a los alimentos para los niños de pecho y de corta edad, la declaración de la fecha solamente se requería en determinados casos.

22. Teniendo en cuenta el hecho de que el subpárrafo 5.5 contenía disposiciones de etiquetado que sólo eran de carácter general, el Comité convino en que las disposiciones relativas a la declaración de contenido de carbohidratos, proteínas, grasa y calorías sólo deberían limitarse a aquellos casos en que se hiciesen declaraciones relativas al valor nutritivo del alimento. Las delegaciones de Australia, Canadá y los Estados Unidos de América se mostraron partidarias de establecer tales limitaciones y opinaron también que la citada declaración se requeriría respecto a los productos elaborados con fórmulas especiales. La delegación de Argentina propuso que se indicase la denominación y el porcentaje exactos de las materias primas empleadas.
23. El Comité acordó que la declaración del contenido de calorías que figura en el subpárrafo 5.5 era necesaria respecto a los alimentos destinados a los niños de pecho y de corta edad, y que esta declaración no debería limitarse a aquellos productos en que se declarase que poseían un valor específico nutritivo. Las delegaciones de los Estados Unidos de América, y Canadá y Australia estuvieron conforme con esto, y fueron partidarios de establecer la restricción citada.
24. En relación con el subpárrafo 5.7, la delegación de Francia opinó que todas las adiciones deberían declararse, ya que esta información era importante desde el punto de vista nutritivo.
25. El Comité acordó que se abarcaría la segunda oración del subpárrafo 5.8 si en el subpárrafo anterior se sustituyese la palabra "indicación" por "declaración". El Comité acordó que, debido a que variaban las cantidades de alimentos consumidas por los niños de pecho y los de corta edad, no debiera prescribirse la declaración del número de raciones.
26. Por sugerencia de la delegación de Suiza, apoyada por Francia y los Países Bajos, el Comité acordó insertar una disposición estipulando que se hiciese referencia a las propiedades de conservación del producto, después de haber abierto el recipiente, en las condiciones de almacenamiento especificadas.

ENVASADO

27. El Comité decidió que se hiciesen pequeños cambios de redacción en esta sección, con objeto de indicar claramente que los envases o recipientes empleados para estos alimentos debe ser de una calidad tal que garanticen su comestibilidad, así como el valor higiénico y dietético especial, en la medida en que esto sea posible.

FABRICACION Y DISTRIBUCION

28. Respecto a la disposición de que los alimentos destinados a los niños de pecho y a los niños de corta de edad debieran venderse libremente y no se

limiten a determinados tipos de mercadeo, se decidió insertar el texto pertinente tomado de las "Directrices para los alimentos para regímenes especiales". El Comité observó que quizá existan ocasiones en que sea necesaria la adopción de medidas de control oficiales en la distribución como, por ejemplo, en el caso de la distribución gratuita por los gobiernos.

METODOS DE ANALISIS

29. Se hizo observar que en estos "Principios Generales" no se exigían métodos específicos de análisis y toma de muestras. Estos métodos se elaborarán junto con las normas especiales para los diversos alimentos para niños de pecho y de corta edad.

CONCLUSIONES

30. El Comité adoptó el Anteproyecto de norma provisional de los principios generales para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, enmendado en el Trámite 2 del Procedimiento del Codex, aunque el Comité opinó que estos Principios Generales no debían convertirse en normas del Codex oficiales. La Secretaría de la Comisión enviará este proyecto a los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS y a las organizaciones internacionales interesadas, en el Trámite 3, solicitando sus observaciones sobre el mismo.

DECLARACION DEL PROFESOR H. GOUNELLE

31. Respecto a los Principios Generales para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, el Prof. Gounelle, hablando a título personal, al mismo tiempo que expresaba la opinión de la delegación de Francia, manifestó que deseaba llamar la atención respecto al hecho de que las diversas clases de alimentos para usos dietéticos especiales tenían un particular interés para la profesión médica, que los prescribe o los recomienda.
32. Por tanto, opinaba que, antes de que los proyectos de normas, etc., se envíen a los Gobiernos, sería conveniente que se sometan a un grupo homogéneo de médicos y clínicos, especializados en sanidad pública, para conocer su opinión. El dictamen de este grupo médico podría facilitar el subsiguiente acuerdo entre los gobiernos.
33. Dicho Comité médico podría ser organizado por el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, o por la Organización Mundial de la Salud. Si fuese imposible organizar tal grupo, por ejemplo, por dificultades de tipo financiero o de otra índole, la Unión Internacional para las Ciencias de la Nutrición podría asumir la responsabilidad de organizar, oficial o extraoficialmente, dicho grupo médico internacional.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS PROVISIONALES PARA LOS ALIMENTOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

34. La delegación de los EE.UU. explicó que no se presentaban las diferentes normas para los alimentos para los niños de pecho y niños de corta edad porque toda esta cuestión de los alimentos de esta clase, estaba siendo objeto de investigaciones en su país. El Comité convino en que se considerasen en el próximo período de sesiones las diferentes normas sobre los alimentos elaborados a base de una fórmula para niños de pecho, sobre los cereales secos precocidos para niños de pecho

y los alimentos en conserva para bebés. Se pidió de nuevo a las delegaciones que enviaran sus observaciones a la delegación de los EE.UU. a/ sobre los documentos que se distribuyeron en el último período de sesiones, junto con copias dirigidas a la Secretaría del Comité b/ y al Jefe del Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma.

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS ESPECIALES ADECUADOS PARA DIABETICOS

35. La delegación de los Países Bajos presentó un documento titulado "La designación "adecuados para diabéticos" en los alimentos dietéticos" (CCDF/68/6) que se distribuyó al comienzo del período de sesiones. En este documento, los Países Bajos recomendaban lo siguiente:

- a) La dieta para los diabéticos debía prescribirse por un médico;
- b) Sería útil, por otras razones que no fueran específicamente médicas, presentar en el mercado los productos dietéticos que podrían ser utilizados por los diabéticos. Para evitar interpretaciones erróneas, esos productos deberían denominarse, según su tipo (por ejemplo, "para dietas pobres en carbohidratos") y según su composición (por ejemplo, contenido de grasa, proteínas y carbohidratos). Debería, igualmente, indicarse, su valor en calorías.
- c) En el envase no deberían aparecer las palabras "adecuado para diabéticos", porque esta designación general es, o incorrecta, o demasiado restrictiva. Los productos en cuestión frecuentemente no son adecuados para todos los diabéticos. Además, tales productos (como, por ejemplo, bebidas pobres en calorías), son también adecuados para otros fines, tales como para controlar la obesidad.

36. Algunas delegaciones subrayaron la necesidad de disponer de una serie de alimentos adecuados para las dietas de los diabéticos, pero convinieron en que estos alimentos no se destinaban específicamente a las personas diabéticas, sino que tenían también otras aplicaciones (por ejemplo, alimentos pobres en carbohidratos, alimentos pobres en calorías, etc.). Otras delegaciones señalaron que en sus países existían productos en el mercado que se etiquetaban como "adecuados para diabéticos". Los miembros de profesión médica, que formaban parte del Comité, estuvieron de acuerdo, por regla general, en que determinados alimentos no eran necesariamente adecuados para todos los diabéticos, y que no todos los diabéticos necesitaban alimentos especiales. Una indicación de esta índole en la etiqueta no era conveniente, ya que el control de las personas diabéticas debía realizarse sobre una base individual por personas médicas debidamente calificadas. Las delegaciones del Reino Unido y de Suiza sostuvieron que esta designación era útil para aquellas personas que no se encontraban en posición de poder interpretar la designación de la composición del producto, tales como "pobre en calorías", "pobre en carbohidratos", para determinar la idoneidad del producto como un alimento para diabéticos y que existían, además, alimentos (por ejemplo, edulcorantes artificiales) que eran adecuados para todos los diabéticos. La mayoría del Comité se mostró de acuerdo con los principios y conceptos que figuraban en el documento presentado por la delegación de los Países Bajos.

Dr. Ralph Phillips, Director, International Organizations Staff, Office of Assistant Secretary, Department of Agriculture, Washington DC 20520.E.U.A.

b/ Mrs. Helga Merkl, Head of Division II, Federal Ministry of Health, Fincklenburgstrasse 5320, Bad Godesberg.

37. La delegación de la República Federal de Alemania se proponía preparar un documento, con ejemplos de los grupos de alimentos que podían etiquetarse con la indicación "adecuados para diabéticos", y presentaría propuestas sobre el etiquetado de tales alimentos. La delegación del Reino Unido se comprometió a prestar ayuda en este trabajo.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LOS ALIMENTOS POBRES EN SODIO

38. El Comité examinó el documento CCDF/68/1, titulado "Proyecto preliminar de una norma para los alimentos pobres en sodio" en el Trámite 2 del Procedimiento. Se hicieron las siguientes observaciones y se adoptaron las decisiones que se indican, respecto a las diversas secciones del proyecto de norma:

TITULO

39. Se discutió la cuestión de si a este producto debía dársele la nueva designación de "alimentos con reducido contenido de sodio" o "alimentos adecuados para dietas pobres en sodio". El Comité decidió no modificar la denominación actual y examinarla más tarde a la luz de las observaciones que se reciban.

AMBITO

40. El Comité examinó detenidamente la cuestión de si esta norma debía aplicarse a todos los alimentos, cuyo etiquetado indicase que eran pobres en sodio, incluidos los alimentos que de un modo natural tenían un contenido reducido de sodio. La mayoría se pronunció en contra de que se incluyesen los alimentos que naturalmente eran pobres en d sodio. Se manifestó que tales alimentos no quedaban comprendidos en la definición de alimentos para regímenes especiales a/ porque no se distinguían de los alimentos ordinarios por su composición especial.

41. No obstante, las delegaciones de Australia, Suiza y Reino Unido señalaron que el etiquetado de alimentos pobres naturalmente en sodio debía también controlarse, y que éste no sería el caso si la norma los excluía totalmente. Algunas delegaciones estimaron que una disposición especial de la sección de etiquetado podía regular tales alimentos. El delegado de Dinamarca sugirió que la adopción de la siguiente enmienda aclararía la relación de esta norma con las normas de productos para los diversos alimentos: "Esta norma no se aplica a la composición de los alimentos, excepto respecto al contenido de sodio y a ciertos requisitos de etiquetado". El Comité decidió retener el texto de la sección titulada AMBITO, excluyendo, de esta forma, los alimentos pobres naturalmente en sodio, y añadir una referencia sobre los sucedáneos de la sal.

DEFINICION

42. A continuación, el Comité examinó la cuestión de si debían establecerse una o dos clases de alimentos pobres en sodio, a saber, "pobres en sodio" y "muy pobres en sodio". Se señaló que la ingestión total de sodio del consumidor que necesitase una dieta pobre en sodio sería determinada por el médico, y que la dieta podría componerse de diversos alimentos pobres en sodio. No obstante, la mayoría opinó que por razones prácticas, se necesitaban dos clases de alimentos, ya que en algunos de ellos, solamente

a/ Véase "Directrices para la elaboración de normas del Codex para los alimentos para regímenes especiales", Apéndice II, ALINORM 68/26.

podría reducirse a un determinado nivel el sodio, y que la ingestión total de sodio tendría que corregirse respecto a otros alimentos cuyo contenido de sodio fuese muy pobre, y también porque era necesario para seguir una dieta completa de alimentos muy pobres en sodio.

SUCEDANEOS DE LA SAL

43. El Comité examinó los aditivos propuestos para que se incluyeran en una lista de los sucedáneos de la sal. Se señaló que este Comité debía aprobar las sustancias atendiendo a su necesidad tecnológica y utilidad para dicho fin, y que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, a través del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, tenía la responsabilidad de hacer las evaluaciones toxicológicas. La delegación de los Países Bajos manifestó que, por razones de índole toxicológica, se oponía a que se incluyesen las sales de amonio. La Secretaría se encargó de señalar a la atención del Comité Mixto de Expertos las condiciones especiales de los consumidores de sucedáneos de la sal y de los alimentos pobres en sodio.

ETIQUETADO

44. Además de hacer varias enmiendas de redacción en esta sección, el Comité examinó si las calorías, y el contenido de carbohidratos, proteínas y grasa deberían declararse en estos alimentos. El representante de la OMS señaló que los alimentos pobres en sodio se ofrecían frecuentemente para las dietas de adelgazamiento y, por tanto, debían indicar en sus etiquetas toda la información pertinente. Al no llegarse a una opinión unánime respecto a este asunto, el Comité no tomó una decisión definitiva sobre varios de los puntos. Se han indicado entre corchetes aquellos puntos que deberán especialmente examinarse a la luz de las observaciones que envíen los gobiernos.
45. El Comité adoptó el anteproyecto de norma provisional para los alimentos pobres en sodio en el Trámite 2 del Procedimiento del Codex, y pidió a la Secretaría de la Comisión que lo distribuyese a los gobiernos para que estos hiciesen sus observaciones en el Trámite 3. El proyecto, tal como ha quedado enmendado, aparece en el Apéndice III.

ALIMENTOS POBRES EN GLUTEN

46. El Comité examinó un documento preparado por la delegación del Reino Unido titulado "anteproyecto de norma provisional para los alimentos pobres en gluten" (CCDF/68/9).
47. De conformidad con la opinión médica expresada en el seno del Comité, en algunos casos de hipersensibilidad, era necesario en el alimento la total ausencia del factor alergénico. En otros casos, personas menos sensibles al gluten, podían tolerar pequeñas cantidades de factor alergénico. Se señaló que sería imposible producir alimento totalmente exento de gluten y que, por tanto, debería establecerse la dosis que podría autorizarse en los alimentos etiquetados como "exentos de gluten".
48. Se señaló que no se comprendía bien la naturaleza química del gluten, que que esto ocurría igualmente respecto a los componentes que poseían propiedades alergénicas. Por esta razón, para poder evaluar el gluten, se tendrían considerables dificultades. El Comité estuvo de acuerdo en que se necesitaba más información sobre este asunto.

49. Se señaló que existían productos que se utilizaban con resultados satisfactorios en los hospitales para la alimentación de personas sensibles al gluten. El Comité convino en que se obtuviese información sobre el método de fabricación de los alimentos "exentos de gluten" y los métodos que se empleaban para su eliminación.

50. El Comité acordó que se enviase el documento preparado por el Reino Unido a los gobiernos solicitando observaciones preliminares. La delegación del Reino Unido accedió a redactar de nuevo el documento actual, a la luz de la información que se reciba de los gobiernos para el próximo período de sesiones del Comité.^{a/}

ALIMENTOS POBRES EN ALMIDON

51. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por la delegación del Reino Unido titulado "Alimentos pobres en almidón" (CCDF/68/10). Las delegaciones de Australia, Canadá y los Estados Unidos opinaron que tales alimentos no entraban dentro de la definición de alimentos para regímenes especiales. La delegación de los Países Bajos propuso que la actual norma se ampliase con objeto de que abarcara todos los alimentos pobres en carbohidratos. La delegación de la República Federal de Alemania se encargó de preparar dicho proyecto de norma con la ayuda del Reino Unido.

52. El Comité acordó que el presente proyecto de norma se enviase a los gobiernos solicitando observaciones preliminares ^{a/} y que se pidiese información especialmente sobre los siguientes puntos:

- a) conveniencia o no conveniencia de ampliar la norma sobre los alimentos pobres en almidón en una norma sobre los alimentos pobres en carbohidratos y, en caso afirmativo, envío de datos pertinentes para alcanzar este objetivo;
- b) si esta clase de alimento debe o no considerarse como alimento para regímenes especiales.

ALIMENTOS REFORZADORES Y FORMADORES

53. La Comisión tuvo ocasión de examinar el documento CCDF/68/11 preparado por la delegación de Suiza. El documento, preparado en idioma inglés, lo había recibido la Secretaría una semana antes de que comenzase la reunión, y en el curso de ella se había preparado una traducción al francés. De acuerdo con una propuesta presentada por la delegación de Canadá, la mayoría del Comité opinó que la cuestión de los alimentos formadores no podía ser tratada por este Comité porque este grupo de productos no representa alimentos para regímenes especiales. Algunos de estos productos podrían utilizarse para fines dietéticos, pero no había necesidad de establecer una norma especial. Las siguientes delegaciones fueron contrarias a esta decisión de la mayoría: República Federal de Alemania, Francia, Hungría, Noruega, Suecia y Suiza.

CUESTIONES REMITIDAS POR LOS COMITES DEL CODEX Y OTROS ASUNTOS

54. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CCDF/68/8 en el que se hacía un resumen de diferentes cuestiones sometidas al Comité por otros Comités.

^{a/} Las observaciones deben enviarse al Sr. L.C. Gaskell, Chief Executive Officer, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Great Westminster House, Horseferry Road, Londres SW1, junto con copias dirigidas a la Secretaría del Comité, c/o Frau H. Merkl, y al Jefe del Programa de Normas Alimentarias, FAO, Roma.

Procedimiento de trabajo

55. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su quinto período de sesiones, había declarado que los alimentos que ya estaban regulados en otras normas solamente debían ser examinados por este Comité en lo que respecta a los aspectos de la naturaleza dietética especial, pero que, por el contrario, dichos aspectos debían someterse a este Comité para su sanción. El Comité debía trabajar en colaboración con otros comités de productos, si fuese necesario.
56. El Comité tomó nota igualmente de la declaración hecha por el Comité Ejecutivo, que figura en el Informe de su 12º período de sesiones, relativa al uso ulterior de las "Directrices para los alimentos para regímenes especiales".

Mandato

57. La Secretaría propuso un texto en el que se resumía el mandato del Comité adoptado por la Comisión en el curso de diversos períodos de sesiones. El Comité adoptó el nuevo texto, que figura en el Apéndice IV, junto con la definición de "Alimentos para regímenes especiales", adoptada previamente.
58. El delegado de la Argentina manifestó que en su país se distinguía entre alimentos dietéticos y alimentos para regímenes especiales. Los alimentos dietéticos sólo podían obtenerse en las farmacias con receta del médico.

ASIGNACIONES DE TRABAJOS FUTUROS

59. El Comité convino en no hacer ninguna nueva asignación de trabajos hasta que se completasen los proyectos que se tienen en estudio actualmente.

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

60. El Presidente manifestó que, a reserva de su confirmación por la Comisión del Codex Alimentarius, la República Federal de Alemania celebrará la próxima reunión en la ciudad de Colonia o en sus cercanías. Respecto a la fecha, el Comité propuso a la Comisión el mes de octubre o noviembre. El delegado de Australia solicitó que las reuniones se programasen de tal forma que aquellos delegados que tenían que viajar grandes distancias para asistir a las reuniones pudiesen aprovechar su tiempo en la mejor forma posible.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

APPENDIX I
 ANNEXE I
 APENDICE I

CHAIRMAN
 PRESIDENT
 PRESIDENTE

Dr h.c. Edmund FORSCHBACH
 Ministerialdirigent i.R.
 7801 Dottingen
 Laufener Strasse
 Fed. Rep. of Germany

ARGENTINA
 ARGENTINE

Mario QUADRI
 Secretary of the Embassy of Argentina
 53 Bonn
 Adenauer Allee
 Fed. Rep. of Germany

AUSTRIA
 AUTRICHE

Prof. Dr K. WOIDICH
 Direktor des Forschungsinstituts
 der Ernährungswissenschaft
 Wien 1190
 Blasstrasse 29

AUSTRALIA
 AUSTRALIE

Dr R.H.C. WELLS
 Commonwealth Department of Health
 Canberra P.O. Box 93

CANADA

Dr T.K. MURRAY
 Chief of the Nutrition Research Division
 Food and Drug Directorate
 Ottawa

D. KEENAN
 General Foods Limited
 2200 Yonge Street
 Toronto
 Ontario

DENMARK
 DANEMARK
 DINAMARCA

Mrs Anne LOU
 The Danish Meat Products Laboratory
 Howitzvej 13
 Copenhagen F.

FRANCE
 FRANCIA

Ch. GROSS
 Inspecteur général de la répression
 des fraudes et du contrôle de la
 qualité
 42 bis rue de Bourgogne
 Paris

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

FRANCE (contd.)
FRANCIA

Prof. H. GOUNELLE DE PONTANEL
Membre de l'Académie Nationale de
Médecine
Vice-président, Section d'alimentation
du Conseil Supérieur d'Hygiène
publique de France
5 rue Auguste Maquet
Paris XVI

Mlle G. MOREAU
Administrateur Civil
Ministère des Affaires sociales
(Direction Générale de la Santé publique)
8 rue de la Tour des Dames
Paris (9^e)

Dr H. PROST
Inspecteur divisionnaire de la répression
des fraudes et du contrôle de la
qualité
42 bis rue de Bourgogne
Paris

Dr J. COGNARD
Secrétaire Général de l'Union
intersyndicale des Fabricants de
Biscuits, Biscottes et Aliments
diététiques
23 rue Notre-Dame des Victoires
Paris II^e

GERMANY, Fed. Rep.
ALLEMAGNE, Rép. Féd.
ALEMANIA, Rep. Fed.

Prof. Dr R. FRANCK
Erster Direktor beim Bundesgesundheitsamt
Berlin 33
Unter den Eichen 88-92

Dr F. KRUSEN
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Fonn

Prof. Dr P. MARQUARDT
Vorstand der Abteilung für experimentelle
Therapie der Universität Freiburg
78 Freiburg-Breisgau
Hugstetter Str. 55

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

GERMANY, Fed. Rep. (contd.)

Prof. Dr HUNGERLAND
Direktor der Universitäts-Kinderklinik
Bonn
Adenauer Allee 119

Dr A. KELLER
Vorsitzender des Verbandes der
diätetischen Lebensmittelindustrie e.V.
Frankfurt/Main
Mainzer Landstrasse 193

Dr W. SCHULTHEISS
Geschäftsführer des Verbandes der
diätetischen Lebensmittelindustrie e.V.
Frankfurt/Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

Dr Elisabeth LUNENBURGER
Vorstandsmitglied der Arbeitsgemeinschaft
der Verbraucherverbände
Düsseldorf
Ludwig-Wolkerstrasse 2

HUNGARY
HONGRIE
HUNGARIA

Dr Ferenc BALLA
Wissenschaftlicher Abteilungsleiter
des Forschungsinstituts für
Konservenindustrie
Budapest IX
Földvári u. 4

Imre PINTER
Wissenschaftlicher Abteilungsleiter
des Ernährungswissenschaftlichen
Instituts
Budapest IX
Gyáli ut 3/a

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr G.F. WILMINK
Cabinet Adviser in general service
Ministry of Agriculture and Fisheries
1^e v.d. Boschstraat 4
Den Haag

Dr J. ROBERTS
Deputy Director
Ministry of Agriculture and Fisheries
1^e v.d. Boschstraat 4
Den Haag

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

THE NETHERLANDS (contd.)

Dr J.J. WITTE, MD
Head Diabetes Department
University Hospital
Catharyne Singel 101
Utrecht

Dr W. VERHOEVEN
Netherlands Association of Producers
of Infant and Dietetic Foods
Kanaalweg 9
Delft

Olav ASSMUNDRUD
Collett A/S
Asker

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

PORTUGAL
PORTOGALLO

Fausto CRUZ DE CAMPOS
Ministère de la Santé
Direction Générale de la Santé
Place du Commerce Nr. 20
Lisbon

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. L. HELLVING
Director
Semper A/B
Fack
Stockholm 23

Dr Osten DAHLGREN
Selleberga
Bjuv

Dr Lars SODERHJELM, MD
Oberarzt
Kinderkrankenhaus
85186 Sundsvall

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr J. RUFFY
Codex Alimentarius Nationalkomitee
Taubenstrasse 18
3000 Bern

Dr K. IMHOFF
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Ursina Limited
Postfach
Bern 16

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

SWITZERLAND (contd.)

Dr F. JEANRICHARD
AFICO SA
case postale 1009
1001 Lausanne

Dr. med. VANDIERENDOUNCK
"La Mouette" en Montiver
1723 Marly le Grand

THAILAND
TAILANDE
TAILANDIA

Prof. Yos BUNNAG
Director-General
Ministry of Industry
Department of Science
Bangkok

Chuid RATANACHAI
Director
Food and Drug Control Division
Ministry of Public Health
Bangkok

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

L.C. GASKELL
Chief Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1

Miss J. ROBERTSON
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1

George BARBER
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London SW1

Dr M. BROOK
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London SW1

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

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

Dr Paul MINNEMAN
American Embassy
Bad Godesberg
Fed. Rep. of Germany

Dr Hartley W. HOWARD
Borden Inc.
350 Madison Avenue
New York, NY 10017

Dr Ira I. SOMERS
National Canners Association
1133 20th Street NW
Washington DC 20036

Dr Herman P. BINGER
Assistant Agricultural Attaché
US Mission to the European Communities
23 Avenue des arts
Bruxelles

J.J. MERTENS
Director Overseas Department
National Canners Association (USA)
32 Oudaan
Antwerpen
Belgium

FAO

Dr L.G. LADOMERY
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Rome

Mr H.P. MOLLENHAUER
Chief, Food Standards, Additives and
Regulations Section
Nutrition Division
FAO
Rome

WHO
OMS

Dr A. RABA
Medical Nutritionist
World Health Organization
Geneva
Switzerland

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR
CEREAL CHEMISTRY
ASSOCIATION INTERNATIONALE
DE CHIMIE CEREALIERE

Dr K. RITTER
Mitglied des Exekutivrates der
Internationalen Gesellschaft für
Getreidechemie
Köln-Deutz
Eitorfer Strasse 1
Fed. Rep. Germany

UNICE - IDACE

M. E. de LINIERES
Secrétaire Général de l'IDACE
(Association des Industries d'Aliments
Diétiques de la CEE)
Représentant de l'UNICE
(Union des Industries de la Communauté
Européenne)
23 rue Notre-Dame des Victoires
Paris 2^e

COMMISSION DES COMMUNAUTES
EUROPEENNES

M. Pierre BOURGEOIS
Direction Générale de l'Agriculture
129 rue Stevin
Bruxelles 4
Belgium

FRUCOM

J.J. MERTENS
Europäische Vereinigung der Importeure
von Trockenfrüchten, Konserven,
Gewürzen und Honig
Schoten (Ant.)/Belgien
30. St Amelbergalei

EEC GLUCOSE ASSOCIATION
ASSOCIATION DU GLUCOSE CEE

Dr K.A. SCHROETER
International Federation of Glucose
Manufacturers
Hamburg 1
Spaldingstrasse 218
Postfach 1000
Fed. Rep. Germany

SECRETARIAT

Dr Rosemarie NEUSSEL
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Gesundheitswesen
Bad Godesberg

APPENDIX I
ANNEXE I
APENDICE I

SECRETARIAT (contd.)

H. HAUSER
Regierungsamt
Bundesministerium für Gesundheitswesen
Bad Godesberg

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE

Frl. Christiane FLOTER, Frankfurt
Frl. Solange RENAUX, Berlin
Frau Elisabeth VEIT,
Bundesministerium für Gesundheitswesen
Bad Godesberg

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES PROVISIONALES PARA LOS
ALIMENTOS PARA LOS NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO

Estos Principios Generales se aplicarán a todos los productos alimenticios que expresa o indirectamente se describan mediante palabras, imágenes o por otros medios, como productos alimenticios adecuados para la alimentación de los niños de pecho y niños de corta edad.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición

Los productos alimenticios para los niños de pecho y niños de corta edad se destinan para que sirvan de alimento durante los primeros períodos de su vida y para la progresiva adaptación del niño de pecho o de corta edad a la alimentación normal.

2.2 Definiciones subsidiarias

En este contexto se entiende por niños de pecho, los niños de hasta doce meses de edad.

En este contexto se entiende por niños de corta edad, los niños de doce meses hasta tres años de edad.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Composición*

Los productos en cuestión se basan en las siguientes clases o sus mezclas:

- leche, productos lácteos, constituyentes de la leche, proteínas vegetales, grasa vegetal u otras sustancias proteínicas o grasas.
- cereales, carbohidratos
- hortalizas, fruta, carne, pescado, huevos, productos cereales.

3.2 Requisitos de pureza

Los productos alimenticios destinados a los niños de pecho y niños de corta edad deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- 3.2.1 Solamente contendrán ingredientes sanos y comestibles, adecuados y apropiados para ser ingeridos por niños de pecho y/o niños de corta edad.

* Se enmendará adecuadamente, conforme se vaya disponiendo de normas específicas para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.

- 3.2.2 Las materias primas deberán satisfacer requisitos normales de calidad tales como color y sabor.
- 3.2.3 Los ingredientes cárnicos deberán proceder solo de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio, y aptos para el consumo humano en la forma determinada por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional*; otros componentes alimenticios de origen animal deberán proceder solamente de animales sanos.
- 3.2.4 Los productos terminados deberán estar totalmente exentos de hormonas y antibióticos y prácticamente exentos de residuos de plaguicidas.
- 3.2.5 Irradiación: No deberán exponerse a la radiación ionizante a menos que dicho tratamiento esté de acuerdo con el tratamiento de irradiación que pueda aprobar la Comisión del Codex Alimentarius.

3.3 Requisitos de higiene

- 3.3.1 Requisitos bacteriológicos (se establecerán posteriormente, y se someterán al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su oportuna sanción).
- 3.3.2 Se aplicarán los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos (aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius, Apéndice II. GP, ALINORM 68/13); sin embargo, respecto a ciertos alimentos para niños de pecho y niños de corta edad podrán estipularse requisitos especiales.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y ADICIONES

- 4.1 Podrán añadirse sustancias adecuadas por razones tecnológicas o dietéticas especiales en la medida requerida para los alimentos destinados a los niños de pecho y de corta edad.
- 4.2 Respecto al tipo y cantidad, deberán siempre tenerse en cuenta los requisitos especiales de los alimentos para los niños de pecho y de corta edad. Los aditivos no deberán perjudicar la utilización biológica de los nutrientes, y solamente deberán añadirse en las cantidades mínimas requeridas para obtener los efectos deseados.
- 4.3 Los aditivos deberán ajustarse a las especificaciones de identidad y pureza establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius. En algunos casos, quizás haya que prescribir especificaciones más estrictas respecto a un aditivo que haya de emplearse en los alimentos regulados por estos "Principios Generales".
- 4.4 Por regla general, no deberán emplearse sustancias colorantes artificiales, sustancias conservadoras químicas ni antioxidantes artificiales.

* Este texto es el empleado por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en las normas sobre las grasas animales.

5. ETIQUETADO

5.1 Se aplicarán las disposiciones apropiadas de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados a/.

Las siguientes disposiciones específicas relativas a los alimentos para los niños de pecho y niños de corta edad están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

5.2 Respecto a los alimentos para los niños de pecho y de corta edad, por regla general, se requerirá que lleven la siguiente información específica en el envase o recipiente:

5.2.1 Usos dietéticos especiales; tipo o finalidad del producto, por ejemplo, "filtrado", o "junior", etc.

5.2.2 Fecha de su producción en lenguaje corriente o en clave, y fecha de caducidad para su consumo, [fecha límite de garantía], en los casos en que esta disposición esté especialmente justificada.

5.2.3 Contenido de carbohidratos, proteínas, grasa, según el tipo o finalidad específica del producto b/.

5.2.4 Contenido de calorías del producto.

5.2.5 El tipo y la cantidad de las adiciones para regímenes especiales. La declaración de la cantidad contenida cuando se trate de sustancias minerales y/o vitaminas solamente se exigirá cuando sea un factor esencial para el fin dietético que se persigue.

5.2.6 Instrucciones de utilización, incluida la indicación del grupo de edad a que el producto se destina.

5.2.7 Cuando sea apropiado deberá indicarse las propiedades de conservación y condiciones de almacenamiento después de que se haya abierto el recipiente.

6. ENVASADO

Los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad deberán ofrecerse a la venta en envases o recipientes que protejan la comestibilidad del producto, y también su calidad higiénica y dietética especial.

7. [FABRICACION Y] DISTRIBUCION

Los alimentos para los niños de pecho y de corta edad podrán venderse libremente en todos aquellos lugares donde se vendan alimentos en general y para cuya venta no se exija ninguna licencia especial.

8. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se elaboren para los diferentes productos serán métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

a/ Véase párrafo 17 de este Informe.

b/ Deberán establecerse tolerancias

9. APLICACION DE LAS DIRECTRICES GENERALES PARA LOS ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Además de las disposiciones especiales de estos "Principios Generales para los Alimentos para los Niños de Pecho y Niños de Corta Edad", se aplicarán a todos los alimentos para los niños de pecho y de corta edad las "Directrices Generales sobre Alimentos para Regímenes Especiales".

ANTEPROYECTO DE NORMA PROVISIONAL PARA LOS ALIMENTOS PARA REGIMENES
ESPECIALES POBRES EN SODIO

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO

Esta norma se aplicará a los alimentos para regímenes dietéticos que se describan directa o indirectamente o tácitamente mediante palabras o imágenes u otros medios, con un contenido de sodio considerablemente menor que el contenido de sodio de los alimentos normales del mismo tipo, y también comprenderá los sucedáneos de la sal.

2. DEFINICION

2.1 Definición

Se entiende por alimentos dietéticos especiales pobres en sodio los productos cuyo valor dietético especial procede de la reducción, restricción o eliminación del sodio.

2.2 Definición subsidiaria

Se entiende por alimentos "pobres en sodio" y "muy pobres en sodio" los alimentos que cumplen las respectivas disposiciones respecto al contenido máximo de sodio, estipulado en los párrafos 3.1(a) y y (b) de la presente norma.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Alimentos dietéticos especiales pobres en sodio

a) Contenido de sodio de los alimentos "pobres en sodio"

-no más de [120 mg/100 g]
del producto en condiciones
normales de consumo

b) Contenido de sodio de los alimentos "muy pobres en sodio"

-no más de [40 mg/100 g] del
producto en condiciones nor-
males de consumo.

3.2 Sucedáneos de la sal

Las siguientes disposiciones relativas a los sucedáneos de la sal y sus especificaciones están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

a) Sulfato potásico; sales de potasio, calcio o amonio, de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico tartárico, cítrico, acético o fosfórico

} [0,5%] en peso, aislados o combinados, expresados como K^+ , Ca^{++} , Mg^{++} o NH_4^+ , según corresponda.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| b) Sales de magnesio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, cítrico, acético, fosfórico, láctico, clorhídrico o tartárico |) Mezcladas con sucedáneos de la sal exentos de mg; no más de [20% Mg ⁺] de la cantidad total empleada de K ⁺ , CA ⁺⁺ y/o NH ₄ ⁺ . |
| c) Sales de colina de los ácidos acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico y cítrico |) Mezcladas con sucedáneos de la sal exentos de colina; el contenido de colina no deberá exceder de [3%] de la cantidad total de K ⁺ , CA ⁺⁺ , Mg ⁺⁺ y/o NH ₄ ⁺ empleados. |

4. ETIQUETADO

- 4.1 Se aplicarán las disposiciones apropiadas de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. a/

Las siguientes disposiciones específicas relativas a los alimentos pobres en sodio están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos:

- 4.2 Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas relativas al etiquetado de los alimentos dietéticos especiales pobres en sodio.

4.2.1 El contenido de sodio deberá indicarse en la etiqueta al múltiplo de 5 mg más próximo, por cada 100 g, o por una ración especificada del alimento en condiciones normales de consumo.

4.2.2 [En la etiqueta deberá indicarse "pobres en sodio" o "muy pobres en sodio", de conformidad con los párrafos 2 y 3 de la presente norma]

4.2.3 Deberá indicarse en la etiqueta el contenido medio de carbohidratos, proteínas y grasas en 100 g del producto en condiciones normales de consumo, así como el índice de calorías.

4.2.4 [Deberá indicarse en la etiqueta la adición de sucedáneo (s) de la sal que se enumeran en el párrafo 3.2 de la presente norma, y la cantidad añadida expresada en cationes mg (es decir, potasio, calcio, magnesio, amonio o colina)/ 100g del alimento consumido en condiciones normales].

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de Análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán elaborarse por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (véase párrafo 24 y 40 del Informe de Segundo período de sesiones, ALINORM 68/26).

6. OTROS REQUISITOS

Se aplicarán las disposiciones generales establecidas en las "Directrices para la elaboración de Normas del Codex para los Alimentos para Regímenes Especiales".

a/ Véase párrafo 17 de este Informe.

MANDATO DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (*)

Establecer directrices, principios generales y normas para los "alimentos para regímenes especiales", por sí solo o en colaboración con otros comités, y sancionar las disposiciones para fines dietéticos especiales que figuran en las normas sobre productos. Las normas deberán elaborarse sobre una base mundial, excepto en los casos en que se determine que esto no es posible, en cuyo caso la norma deberá elaborarse sobre una base regional o grupo de países.

Definición de "alimentos para regímenes especiales"

Se entiende por alimentos para regímenes especiales aquéllos que se diferencian de los alimentos ordinarios por su composición especial y/o sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole, resultantes de su elaboración. Por esta razón, satisfacen las necesidades nutritivas particulares de las personas cuyos procesos normales de asimilación o metabolismo están alterados, o para las cuales haya que conseguir un efecto particular mediante una ingestión controlada de los alimentos. Estos productos son alimentos y no medicinas.

(*) Referencias:

- a) Párrafo 7(d), Informe del Tercer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) Párrafo 6(b), Informe del Cuarto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.
- c) Párrafo 120, Informe del Quinto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.
- d) Párrafos 4,5 y 6, Informe del Segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 68/26)
- e) Directrices para la elaboración de normas del Codex para los alimentos para regímenes especiales (Apéndice II, ALINORM 68/26).