



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 SANTE
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

CX 5/20.3

ALINORM 70/26
Noviembre de 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIEMTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Séptimo Período de Sesiones
(Roma, 7-17 de abril de 1970)

INFORME DEL CUARTO PERIODO DE SESIONES
DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Colonia
3-7 de noviembre de 1969

MR/95804

INDICE

	<u>Párrafo</u>
Introducción, adopción del programa provisional y designación de relator	1-3
Cooperación de la Unión Internacional de las Ciencias de la Nutrición (UICN) en la labor del Comité	4
Proyecto de norma que se propone para Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna)	5-22
- Ambito y Descripción	5
- Composición y factores esenciales de calidad	6-8
- Requisitos de pureza y de higiene	9-13
- Etiquetado	14-18
- Métodos de análisis y tomas de muestras	19-22
Proyecto de Norma que se propone para alimento envasado para niños de pecho	23-28
- Ambito, Composición y factores esenciales de calidad y Requisitos de pureza	24
- Nombre del producto	25
- Envasado	27
Proyecto de norma provisional que se propone para cereales secos precocidos, galletas y bizcochos para niños de pecho y niños de corta edad	29
Estado de las normas sobre alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	30
Aditivos alimentarios y Residuos de plaguicidas en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	31-32
Proyecto de principios generales que se propone para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	33-34
Proyecto de norma que se propone para alimentos para regímenes especiales pobres en sodio	35-42
- Ambito	36
- Contenido de sodio	37
- Composición de los sucedáneos de la sal	38
- Etiquetado	39
- Métodos de análisis	40
- Estado de la norma	42
Proyecto de norma que se propone para regímenes especiales para diabéticos	43-45
Alimentos exentos de gluten	46-48
Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos)	49-51

	<u>Párrafo</u>
Alimentos reforzadores y formadores	52
Proyecto de norma que se propone para los concentrados proteínicos destinados a la alimentación humana	53,54
Directrices para la elaboración de normas del Codex para alimentos para regímenes especiales	55
Otros asuntos.....	56-58
- Planes de toma de muestras de alimentos preenvasados	56,57
- El ácido ascórbico en la espinaca	58
Labor futura	59
Fecha y lugar del próximo período de sesiones	60
Resumen del estado de los trabajos	pág. 18, 19

Apéndices

Lista de participantes	Apéndice I
Proyecto de normas que se proponen para	
- Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna)	Apéndice II
- Alimento envasado para niños de pecho	Apéndice III
- Cereal seco precocido, galletas y bizcochos para niños de pecho y niños de corta edad	Apéndice IV
Proyecto de principios generales que se propone para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad	Apéndice V
Proyecto de normas que se proponen para:	
- Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal)	Apéndice VI
- Alimentos con fines dietéticos para diabéticos	Apéndice VII
- Alimentos exentos de gluten	Apéndice VIII
- Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos)	Apéndice IX
Directrices para la elaboración de normas del Codex para alimentos para regímenes especiales	Apéndice X

CUARTO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE
ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Colonia, 3-7 noviembre 1969

Introducción

1. El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes especiales celebró su Cuarto Período de Sesiones del 3 al 7 de noviembre en Colonia, por cortesía del Gobierno de la República Federal de Alemania. En representación del Ministerio de la Juventud, de la Familia y de la Salubridad, la Sra. H. Merkel dio la bienvenida a los participantes y señaló la importancia de este Comité en la esfera de la Comisión del Codex Alimentarius. Presidió el Comité el Sr. H.P. Mollenhauer. Asistieron a la reunión delegados y observadores de 17 países así como observadores de 7 organizaciones internacionales. La lista de participantes figura como Apéndice I de este Informe.

Aprobación del programa provisional y designación de relator

2. El Comité resolvió enmendar ligeramente el programa provisional al considerar las tres normas enumeradas en el Punto 6 del Programa, "Proyecto de Normas que se propone para Alimentos para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad" (es decir, (a) Fórmula para niños de pecho, (b) Cereal seco precocido para niños de pecho y (c) Alimento envasado para niños de pecho) que figuraban anteriormente como Punto 4 del Programa "Proyecto de principios generales que se propone para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad."
3. El Comité eligió por unanimidad al Sr. L.M. Beacham para que actuara como relator de la reunión.

Cooperación de la Unión Internacional de las Ciencias de la Nutrición (UICN) en la labor del Comité

4. El profesor H. Gounelle de Pontanel informó al Comité que la Unión Internacional de las Ciencias de la Nutrición creó un Comité integrado por expertos médicos para que exprese sus opiniones sobre los textos de normas preparados por el Comité del Codex. El Comité expresó su agradecimiento por la ayuda ofrecida y acordó que el proyecto de normas elaborado por el Comité se enviara a la UICN para que ésta formulara sus observaciones en el curso del Procedimiento normal para la elaboración de normas del Codex. El asesoramiento de expertos suministrado por la UICN se tendrá en cuenta al revisarse las normas.

Proyecto de norma que se propone para fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) Documento CCDF/69/7, septiembre 1969

5. Después que el delegado del país autor del proyecto (EE.UU) hubo formulado una declaración introductora sobre el documento mencionado, el Comité consideró si los requisitos de los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad deben figurar en tres normas

distintas, según lo propuesto por el país autor del proyecto o si una sola norma habría de bastar. El Comité decidió que la Norma para Fórmula para niños de pecho deberá comprender los alimentos que servirán de sucedáneo completo de la leche humana con respecto a las necesidades de la nutrición de los niños de pecho. El Comité decidió pues suprimir la referencia a una sustitución parcial contenida en la sección Ambito de la norma y suprimir también las referencias a la leche normal. El Comité observó que el título "Fórmula para niños de pecho" no es lo bastante clara y convino en que se le substituyera por el de "Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna)". Al considerar la sección Descripción de la norma, el Comité decidió que la referencia a la adición de carbohidratos debe suprimirse, pues los alimentos que comprende la norma son un sucedáneo completo y no parcial de la leche humana. El Comité convino en que las definiciones subsidiarias relativas a "niños de pecho" y "caloría" deben conservarse en esta sección.

6. Durante los debates sobre la sección relativa a Composición y factores esenciales de calidad, la delegación de EE.UU. informó al Comité que en la preparación de alimentos de la fórmula para niños de pecho se utilizaron también fuentes de proteínas como carne, pescado y soja para satisfacer las necesidades de los niños de pecho que padecen de alergias a la leche. El Comité convino en que esas materias primas deben conservarse como componentes de alimentos de la fórmula para niños de pecho.
7. Con respecto a la inclusión de vitaminas y de minerales en los alimentos de la fórmula para niños de pecho, varias delegaciones opinaron que los contenidos de vitaminas y minerales de los alimentos de la fórmula para niños de pecho deberán ser similares a los que contiene la leche humana. Se señaló que hasta el regimen de los niños alimentados con leche humana a menudo necesita completarse con vitamina D e hierro, y que las necesidades de añadir vitaminas varían según las condiciones regionales, climáticas y otras. El Comité consideró que sería necesario establecer una escala de niveles mínimos y máximos de vitaminas adicionales, especialmente en cuanto a las vitaminas liposolubles y minerales, antes que establecer sólo un nivel mínimo. Se resolvió solicitar a los gobiernos sus observaciones específicas sobre estas escalas. La delegación de los EE.UU. informó al Comité que los niveles que figuran en la norma se establecieron según recomendaciones del Comité de Nutrición de la Academia Americana de Pediatría. El Comité convino en designar la vitamina A de acuerdo con la recomendación de un Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos en requisitos de vitamina A, tiamina, riboflavina y niacina ^{1/} según la nomenclatura de la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada,

^{1/} Necesidades de vitamina A, tiamina, riboflavina y niacina. Informe de un Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos. Roma, Italia, 6-17 septiembre 1965. FAO, Roma 1967. (FAO: Reuniones sobre nutrición, Serie de Informes No. 41-OMS, Serie de Informes Técnicos No. 362).

esto es, como retinol en mcg para la vitamina A-alcohol y como equivalentes en beta-caroteno en mcg para todos los demás compuestos que tienen una actividad de vitamina A. El Comité debatió si el contenido vitamínico debía expresarse en relación con las calorías de los alimentos como se hizo en el proyecto de norma o si debía expresarse en otras formas, como las necesidades diarias de los niños de pecho, en medidas métricas u otras (por ejemplo, la vitamina A expresada en U.I.). Se señaló que las necesidades de ciertas vitaminas dependen a veces de las condiciones regionales (por ejemplo, de vitamina D) y que se solicitaría a los gobiernos sus observaciones al respecto.

8. Con respecto a la calidad de la proteína a utilizarse en estos productos, algunas delegaciones sostuvieron la opinión de que ésta debería relacionarse a la proteína de huevo entero como proteína de referencia, como lo recomendó un Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos sobre necesidades de proteínas. ^{1/} La delegación de los EE.UU. informó al Comité que la caseína se utilizaba como proteína de referencia con fines prácticos. El Comité decidió añadir "proteína de huevo entero" y "proteína de leche de vaca" como alternativa de la "caseína" e incluirlas en las normas entre corchetes. El Comité decidió también poner entre corchetes las cantidades propuestas, 1,8 g y 70%, para representar respectivamente la cantidad y la calidad de las proteínas y solicitar observaciones sobre el tipo de proteína de referencia a elegirse y sobre las cantidades dadas, teniendo en cuenta que la calidad y la cantidad de las proteínas por utilizarse depende de la proteína de referencia. En cuanto al contenido de linoleatos y grasas totales de los alimentos de la fórmula para niños de pecho, algunas delegaciones consideraron que las cantidades propuestas eran demasiado escasas y que deberían reconsiderarse de acuerdo con las observaciones de los gobiernos.
9. Al considerar la sección que trata de los Requisitos de pureza, el Comité opinó que los requisitos relativos a los productos cárnicos, de aves de corral y otros derivados alimenticios de origen animal, incluso los pesqueros, deberían mencionarse bajo el título "Higiene". Con respecto a los demás requisitos, el Comité consideró preferible enumerarlos de conformidad con el Formato de las Normas del Codex. En cuanto a los residuos de plaguicidas, el Comité consideró que los niveles tolerados en los alimentos de la fórmula para niños de pecho deberían ser inferiores a los aceptables para los adultos. Se recomendó que la Reunión Mixta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas, con la asistencia de pediatras, examine el problema de los residuos de plaguicidas en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.

^{1/} Necesidades de proteínas. Informe de un Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos, Ginebra, 8-17 de octubre de 1963. FAO, Roma, 1965 (FAO: Reuniones sobre Nutrición, Serie de Informes No. 37.)

10. El Comité observó que el texto de la norma presentada por el país autor del proyecto contiene una declaración al efecto de que los alimentos de la fórmula para niños de pecho tendrán que demostrarse sanos y apropiados para los fines a que se los destina, mediante pruebas clínicas. Después de algún debate, el Comité decidió que no será necesario incluir esa declaración en la norma y que la mención de que los alimentos deben ser apropiados ya la contiene la sección Ambito de la norma. Algunas delegaciones consideraron que sería conveniente una declaración específica en cuanto a la propiedad de dichos alimentos, establecida sobre la base de pruebas clínicas.
11. El Comité introdujo leves enmiendas en el párrafo que trata de la consistencia y tamaño de las partículas de los alimentos de la fórmula para niños de pecho.
12. El Comité reconoció que la sección que trata de Higiene se refiere en particular a la pureza bacteriológica antes que a las materias primas utilizadas durante la manufactura. La referencia al tratamiento térmico que figura en esta sección se enmendó adecuadamente y se trasladó a la sección Descripción de la norma. Por sugerencia de la delegación de la República Federal de Alemania, el Comité decidió solicitar al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que prepare un Código de Prácticas de Higiene para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad y que le conceda cierta prioridad. La delegación de la República Federal de Alemania se ofreció a preparar un documento de trabajo sobre este tema y a suministrar cifras de recuento bacteriológico y de sustancias tóxicas producidas por microorganismos para su consideración por este Comité (CCDF) en su próximo período de sesiones.
13. El Comité reiteró su decisión anterior en el sentido de que la utilización de aditivos en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, deberá restringirse con respecto a los alimentos para adultos. Se señaló que las cifras ADI dadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios se refieren a la población adulta media y no a los niños de pecho ni a los niños de corta edad. Se decidió que todos los aditivos permitidos para los alimentos de la fórmula para niños de pecho se enumeren en una lista específica. La delegación de los EE.UU. ofreció preparar un anteproyecto de esa lista. El Comité entendió que la restricción de aditivos no se refiere a adiciones para aumentar el valor nutritivo de los alimentos de la fórmula para niños de pecho sino sólo a los aditivos utilizados con fines tecnológicos.

14. El Comité decidió cumplir las disposiciones de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (documento CAC/RS-1-1969) y debatió esas disposiciones de la Norma General que permiten ejercer opciones (sección 3 - "Etiquetado Obligatorio de los Alimentos Preenvasados"). El Comité decidió que los ingredientes fueran enumerados en orden decreciente de proporción, pero que en el caso de vitaminas y minerales, cada una de esas sustancias se enumeraran consecutivamente. El Comité observó que entre las disposiciones especiales adicionales de Etiquetado en la Norma para la Fórmula de niños de pecho (sucedáneo de leche materna) figuran más requisitos con respecto a los ingredientes.
15. Varias delegaciones consideraron importante que se indique en la etiqueta, junto con el nombre del alimento, si el principal componente es leche, si ésta sólo está presente en pequeñas cantidades o si no lo está. La delegación suiza consideró que cuando un alimento de fórmula para niños de pecho se basa principalmente en leche, el nombre del producto que figure en la etiqueta deberá incluir una indicación adicional que lo indique. En los productos no derivados de la leche será apropiada una indicación como: "no contiene productos lácteos". La delegación de los Países Bajos señaló que la lista de ingredientes ya suministra toda la información necesaria con respecto a la composición de la fórmula para niños de pecho. Además, como varios de los componentes comunes de procedencia láctea pueden no estar presentes en todos los casos (por ejemplo: suero, caseína o lactosa electrodiálizados), podrá resultar difícil determinar cuándo debe formularse una indicación de que el producto contiene leche o no. Si bien la indicación en la etiqueta "no contiene productos lácteos" podrá ser útil para una rápida apreciación del pediatra, una indicación en el nombre del producto que diga "a base de leche" requerirá además una designación cuantitativa. El Comité resolvió poner entre corchetes la referencia al contenido lácteo y atraer específicamente sobre ello la atención de los gobiernos al solicitarles observaciones.
16. El Comité decidió que la indicación del contenido neto en los alimentos de la fórmula para niños de pecho deberá expresarse en peso, o en volumen en el caso de productos líquidos, y que el país de origen del producto deberá indicarse en la etiqueta salvo cuando el producto se venda en su país de origen.

En lo relativo a las disposiciones adicionales específicas sobre etiquetado para los alimentos de la fórmula para niños de pecho, el Comité observó que se requiere una indicación en la etiqueta sobre contenido de humedad, grasas, carbohidratos, cenizas y fibras crudas, expresada en porcentaje peso por peso o peso por volumen unitario, y que esta información se refiera al producto tal como se venda. El Comité observó además que la indicación de la cantidad de calorías utilizables suministrada por una cantidad específica del alimento común o usualmente preparado para el consumo

debe referirse al producto diluido según prescripción. El Comité decidió añadir también a esta indicación, sujeta a las observaciones de los gobiernos, otra indicación relativa a la cantidad de proteínas, grasas, carbohidratos, cenizas y fibras crudas presentes en el producto diluido. 1/

17. A solicitud de la delegación de Ghana el Comité debatió las posibilidades de un etiquetado especial que indicara los requisitos de almacenamiento en diversas zonas climáticas. Se consideró que las instrucciones para el almacenamiento son particularmente importantes en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad, aunque éste es un problema de naturaleza general relativo a todos los alimentos. El Comité opinó que cuando la fórmula para niños de pecho se expida a países donde se requieren condiciones especiales de almacenamiento, la información necesaria deberá figurar en los documentos comerciales que acompañan al producto.
18. Varias delegaciones consideraron que las fechas de elaboración o de vencimiento del producto para el consumo deberán indicarse en la etiqueta. Otras delegaciones señalaron que dicha información podría desorientar, pues la calidad del producto puede resultar afectada más por un almacenamiento o por condiciones de manufactura inapropiadas que por la duración del almacenamiento. Con respecto al código para identificación de las partidas con fines de control, se propuso que esos códigos indicaran también la fecha de elaboración y el país de origen. La mayoría de los delegados consideró que esta información adicional en código no era necesaria, aunque decidió solicitar observaciones de los gobiernos sobre este punto. Con respecto a la distribución de la fórmula para niños de pecho, el Comité decidió que este producto sea de venta libre no sólo donde se expendan alimentos sino también por otras vías, como droguerías o farmacias, sin requisitos especiales de licencia.
19. El Comité estaba informado de que los métodos de análisis para determinar el contenido de humedad, total de proteínas, grasas, cenizas, fibras crudas, minerales y vitaminas figuran en "Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Food" preparado por las autoridades estatales de los Estados Unidos. 2/

1/ Nota de la Secretaría: La segunda parte del párrafo 16 fue redactada nuevamente por la Secretaría para ajustarla a las disposiciones de la norma.

2/ "Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Food". Publicado por la sección Nutrición, Oficina de Investigación Internacional, Instituto Nacional de Sanidad, Bethesda, Maryland 20014, EE.UU., noviembre 1965. (Proyecto apoyado por el Instituto de Proyectos Adelantados de Investigación (proyecto AGILE) en virtud de la Orden No. 580 ARPA).

El Comité opinó que dicho documento será útil para que lo considere el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Los métodos químicos que figuran en esa publicación deberán compararse con los métodos de análisis que ya se utilizan en diversos laboratorios para alimentos para regímenes especiales como los del "Lebensmittelbuch" suizo - capítulo 22 - Alimentos Dietéticos. La delegación de Francia mencionó que ciertas determinaciones, como las de vitaminas, serán más difíciles de efectuar en los alimentos para regímenes especiales que en los alimentos normales. La delegación de los Estados Unidos convino en suministrar a los miembros del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, las mencionadas directrices.

20. El Comité convino en que deberán elaborarse métodos de análisis para nutrientes como los aminoácidos, incluso triptófano, ácido pantoténico, vitamina B₆, vitamina E, vitamina B₁₂, magnesio, cobre y ciertos carbohidratos, y que se sometan a la sanción del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras métodos biológicos como el de la determinación cuantitativa de las proteínas utilizables.
21. Al considerar los factores de conversión en calorías y los factores específicos para la conversión del nitrógeno en proteínas, el Comité convino en proponer los utilizados en la preparación de los cuadros más recientes de composición de los alimentos, elaborados por la FAO en colaboración con el Programa de Nutrición del Departamento de Salubridad, Educación y Bienestar de los EE.UU.
22. La norma revisada figura en este informe como Apéndice II. Los puntos sobre los cuales se solicita específicamente las observaciones de los gobiernos figuran entre corchetes.

Proyecto de Norma que se propone para Alimento envasado para niños de pecho (documento CCDF/69/9, septiembre 1969)

23. El Comité convino en considerar la Norma para Alimento envasado para niños de pecho a continuación inmediata del debate de la Norma para Fórmula para niños de pecho, pues existen ciertas similitudes entre ambas normas. Durante el debate surgió la cuestión de si esa norma era necesaria o si sus disposiciones podrían incluirse eventualmente en una Norma General para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. Se señaló que los Principios Generales que figuran también en el orden del día de la reunión no están destinados a convertirse en norma. El Comité decidió que es necesario una norma a parte para los alimentos envasados para niños de pecho, en forma líquida o semilíquida, que comprenda los alimentos requeridos durante el período normal de destete del niño de pecho y para la adaptación progresiva de niños de pecho y de corta edad a los alimentos comunes. Una delegación manifestó que en el mercado también se hallan alimentos para ese fin, en forma seca o semisólida.

24. A fin de aclarar que la norma se aplica sólo a los alimentos enlatados, el Comité decidió hacer referencia en la sección Ambito al tratamiento térmico. En la sección Composición y factores esenciales de calidad, el Comité opinó que bastaba mencionar sólo los componentes de origen animal o vegetal de los alimentos, a los cuales podrán agregarse vitaminas y minerales, pero que la adición de estas sustancias tendrá que examinarse cuidadosamente con referencia a cada producto. La lista de ingredientes optativos se redujo a sólo especias, sal y concentrados proteínicos. Se solicitó a los gobiernos que manifestaran las cantidades máximas de sal que podrán agregarse a estos productos. Con respecto a la consistencia del alimento, algunas delegaciones sugirieron que se utilizara la expresión "homogeneizado". Se señaló sin embargo que esta expresión se aplica en los países de habla inglesa a un procedimiento particular de elaboración que no se utiliza para este alimento. El Comité convino en tratar las disposiciones que figuran bajo el título Requisitos de pureza del mismo modo acordado en la Norma para la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de leche materna). Algunas delegaciones consideraron que debería haber una disposición al efecto de que el alimento envasado para niños de pecho, cuando contenga ingredientes pesqueros, tendrá que estar prácticamente exento de trozos de espinas.
25. En vista de que la Norma para Alimento envasado para niños de pecho comprende alimentos en que hay una gran variedad de componentes principales o ingredientes que los caracterizan, el Comité consideró que el nombre genérico "Alimento envasado para niños de pecho" no es apropiado para utilizarse como nombre del producto. A este respecto, se hizo referencia al subpárrafo 3.1 (a) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) o sea que "el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico". Se señaló que el alimento envasado para niños de pecho se designará por los componentes principales o ingredientes que lo caracterizan contenidos en el alimento, junto con una palabra o palabras apropiadas referentes a la consistencia del alimento o al uso a que se lo destina. Algunas delegaciones no estuvieron de acuerdo con este criterio y manifestaron que, en su opinión el nombre del alimento, que es "alimento envasado para niños de pecho" siempre debe indicarse en la etiqueta.
26. En vista de la decisión del Comité expresada en el párrafo 24 de que la adición al producto de vitaminas y de nutrientes minerales deberá examinarse producto por producto, no pudo adoptarse en ese momento decisión firme alguna en cuanto a la indicación que debe figurar en la etiqueta, relativa a las vitaminas y a los nutrientes minerales. Se solicitó a los gobiernos que formularan observaciones específicamente sobre este tema.

27. Se decidió que las secciones restantes de la norma relativa al "Envasado", "Distribución" y "Métodos de análisis y toma de muestras" deberán tratarse del mismo modo que en la Norma para la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna). Con respecto a la sección Pesos y medidas, el Comité decidió que el contenido mínimo del envase deberá ser del 85% para los productos que pesen menos de 250 g (8onzas) y del 90% para los productos que pesen más de 250 g (8 onzas).
28. La norma revisada figura en este informe como Apéndice III. Los puntos sobre los cuales se solicita específicamente las observaciones de los gobiernos figuran entre corchetes.

Proyecto de norma que se propone para cereal seco precocido, galletas y bizcochos para niños de pecho y niños de corta edad (documento CCDF/69/8 - septiembre 1969)

29. El Comité examinó brevemente el documento citado y decidió enmendar esta norma de conformidad con la Norma para la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna), como corresponda. El Comité consideró que no era necesaria disposición alguna sobre una concentración máxima de fluoruro. La norma revisada figura en este informe como Apéndice IV. Los puntos sobre los cuales se solicita específicamente las observaciones de los gobiernos figuran entre corchetes.

Estado de la Norma para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad

30. El Comité decidió adelantar la Norma para la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna), la Norma para Alimento envasado para niños de pecho y la Norma para Cereal seco precocido, galletas y bizcochos para niños de pecho y niños de corta edad al Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de Normas Mundiales del Codex.

Aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad

31. Durante el período de sesiones, la delegación de los Estados Unidos suministró tres listas específicas propuestas de aditivos alimentarios para su utilización en las Normas para la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de leche materna), Alimento envasado para niños de pecho, Cereal seco precocido, galletas y bizcochos para niños de pecho, y se distribuyeron como documentos de sala de conferencia (véase párrafo 13 de este informe). El Comité no consideró en detalle las listas en esa circunstancia aunque decidió considerarlas como propuestas, agregarlas como Anexos a las normas respectivas y solicitar observaciones de los gobiernos. Durante un breve escrutinio de las listas, varias delegaciones formularon reservas contra la inclusión de glutamato monosódico, colorantes artificiales, colorante de caramelo, agentes para curar la carne y sales de zinc. Con respecto a estas últimas, la delegación de los Estados Unidos aclaró que esas sales se utilizan para compensar deficiencias en productos a base de soja.

32. Con respecto a los niveles de residuos de plaguicidas permitidos por la Norma para Alimento para niños de pecho y niños de corta edad, el Comité decidió considerar las recomendaciones del Comité del Codex sobre Residuos de plaguicidas en cuanto estén disponibles, con especial referencia a la necesidad de que haya en esos alimentos los niveles de residuos más bajos que sea posible.

Proyecto de Principios Generales que se propone para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad

33. El Comité tenía ante sí el Apéndice II del documento ALINORM 69/26, que contiene los Principios Generales mencionados y el documento CCDF/69/5 - Sinopsis de las observaciones de los gobiernos. Algunas delegaciones opinaron que los Principios Generales han cumplido su propósito y que ya no son necesarios, pues están elaborándose normas individuales para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. El Comité decidió debatir brevemente los Principios Generales con relación a las observaciones recibidas de los gobiernos.
34. El Comité introdujo una ligera enmienda en el documento y decidió mantenerlo en su trámite actual (Trámite 3) del Procedimiento hasta que se disponga de más normas individuales para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. El Comité examinará entonces la necesidad de los Principios Generales. No se consideró necesario distribuir el documento para mayores observaciones de los gobiernos. El Proyecto de Principios Generales que se propone para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad figura en este informe como Apéndice V.

Proyecto de norma que se propone para alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (incluso sucedáneos de la sal)

35. El Comité tenía ante sí el Apéndice III de ALINORM 69/26 que contiene la norma mencionada y que se distribuyó para lograr observaciones en el Trámite 3, una sinopsis de las observaciones de los gobiernos, documento CCDF/69/5 y los Métodos de Análisis y Toma de muestras, documento CCDF/69/6.
36. Durante el debate sobre la norma, resultó que ésta no sólo trataba de los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio sino que también contenía disposiciones sobre sucedáneos de la sal considerados como alimentos en sí. Se consideró por lo tanto apropiado enmendar el título de la norma en consecuencia. Luego de una propuesta de la delegación danesa, la sección Ambito de la norma se modificó a fin de aclarar que esta norma se referirá sólo al propósito de regímenes especiales relacionado al contenido de sodio del alimento y a los sucedáneos de la sal.

37. Por sugestión de varias delegaciones, el Comité acordó que los alimentos pobres o muy pobres en sodio tendrán que cumplir los tres requisitos siguientes. Los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio son:
- (a) los elaborados sin adición alguna de sales de sodio,
 - (b) aquellos cuyo contenido de sodio no es mayor que la mitad del contenido del producto normal comparable,
 - y
 - (c) aquellos en los cuales el contenido de sodio no es mayor de 120 mg/100 g del producto final tal como se consume normalmente.

Los mismos criterios han de aplicarse a los alimentos muy pobres en sodio, salvo que el límite del contenido de sodio se estableció en 40 mg/100 g. Se informó al Comité que había razones tecnológicas justificables para estipular una reducción del 50% del contenido de sodio. Se señaló que esa reducción del 50% se refería al producto final para el consumo. La delegación de Canadá informó al Comité que en su país las disposiciones relativas a los alimentos muy pobres en sodio establecen un límite de 10 mg por ración.

38. En cuanto a la composición de los sucedáneos de la sal, se decidió que los límites fijados para el magnesio se relacionaban a la masa de los cationes totales presentes en la mezcla y que los límites para la colina se referían a la mezcla sucedánea de la sal como tal. No se consideró necesario fijar límites a las demás sustancias en el producto final, pues su utilización se autolimitaría debido al sabor de esas sustancias. El Comité acordó incluir provisionalmente en la norma referencias a las sales de amonio y sales de ácidos glutámico y fosfórico, añadir a la lista las sales de ácido succínico y decidió también incluir provisionalmente en las normas los ácidos succínico, glutámico y cítrico libres. Las delegaciones de Francia y de la República Federal de Alemania reservaron sus posiciones contra la inclusión de una disposición en la norma sobre las sales de amonio, aun provisional. Se informó al Comité que la lista de sustancias salinas será sometida a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios.
39. Con respecto a la sección etiquetado de la norma, el Comité convino en que la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) no se aplicará directamente a esta norma sino sólo al alimento particular de que se trate. El Comité consideró las disposiciones específicas de etiquetado de la norma relativas al contenido de sodio de los alimentos pobres en sodio y acordó que la mención en la etiqueta de los carbohidratos, proteínas y grasas presentes en los alimentos pobres en sodio sea

optativa, pues esto presentará interés en ciertos casos para la utilización de esos alimentos. Se sugirió que bastaría la utilización de un nombre genérico para los sucedáneos de la sal en el etiquetado de los alimentos elaborados con esos sucedáneos. Algunas delegaciones consideraron que las cantidades de cationes deberían mencionarse. En vista de la división de opiniones a este respecto, el Comité decidió dejar entre corchetes las disposiciones en espera de mayores observaciones. El Comité añadió un párrafo para el etiquetado de las mezclas sucedáneas de la sal a fin de que se enumeren todos los ingredientes y se declaren los cationes de este producto en porcentaje masa por masa (m/m). El Comité consideró también que será necesario que este producto esté regido por disposiciones sobre agentes antiaglutinantes y fue informado de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios está actualmente considerando dichas sustancias. En espera del establecimiento de esa lista, el Comité decidió incluir el silicio coloidal en la norma.

40. El Comité expresó su aprecio por el documento preparado por la Secretaría relativo a los métodos de análisis para el sodio y decidió enviarlo para su examen y aprobación al Comité del Codex sobre Métodos de análisis y Toma de muestras.

41. El Comité decidió suprimir del proyecto de norma la referencia a las Directrices para la Elaboración de Normas del Codex para los alimentos para regímenes especiales, porque esta norma sólo se refiere al contenido de sodio de los alimentos.

El Comité decidió adelantar la norma al Trámite 5 del Procedimiento para su presentación en el Séptimo Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La norma revisada figura en este informe como Apéndice VI.

Proyecto de norma que se propone para alimentos para regímenes especiales para diabéticos

43. El Comité tenía ante sí los documentos CCDF/69/3, que contiene la norma mencionada y CCDF/68/6 sobre "etiquetado para los alimentos con fines dietéticos para diabéticos".

44. Algunas delegaciones se opusieron a la elaboración de esta norma porque sostenían que no debe ponerse en venta alimentos como adecuados para diabéticos. Hubo cierto acuerdo en que son necesarias disposiciones especiales sobre el etiquetado de esos productos, pero que no debe utilizarse la expresión "para diabéticos". Se señaló que hay varios tipos de diabetes y que cada tipo requiere un régimen especial diferente que sólo puede prescribir un médico. Otras delegaciones, favorables a la norma, consideraron que los diabéticos necesitan alimentos para regímenes especiales de composición adecuada a sus fines y debidamente etiquetados, y están acostumbrados a ellos. Se atrajo también la atención hacia el hecho de que una variedad de dichos alimentos se hallan en el mercado y que desde el punto de

vista del control de sanidad pública es conveniente tener una norma que contenga disposiciones sobre la composición y la presentación de esos alimentos. Aunque las opiniones de las delegaciones estaban divididas, el Comité decidió enviar el Proyecto de Norma que se propone para Alimentos para regímenes especiales para diabéticos en el Trámite 3 del Procedimiento a los gobiernos para que formulen observaciones, después de revisarse su redacción y compilarse en el Formato del Codex. La norma revisada figura en este informe como Apéndice VII. (Véase también el párrafo 49).

45. Durante la reunión se exhibieron varios alimentos preenvasados destinados al uso por personas que sufren de diabetes, procedentes de varios países y que fueron examinados por los participantes.

Alimentos exentos de gluten

46. El Comité consideró el documento CCDF/68/9, "Proyecto de Norma que se propone para Alimentos pobres en gluten", preparado por la delegación del Reino Unido, junto con un documento de Sala de Conferencias que resume las observaciones de los gobiernos sobre la norma. El Comité decidió modificar el título de la norma, que será "Proyecto de Norma que se propone para Alimentos exentos de gluten", porque esos productos se conocen generalmente por el nombre de "exentos de gluten". El Comité señaló el hecho de que ciertos alimentos que se hallan en el comercio son a base de cereales "exentos de gluten" y que otros se elaboran con cereales a los que se ha extraído el gluten. Se indicó que los procesos de extracción del gluten no resultan en una ausencia absoluta de gluten de esta última categoría de cereales. Al considerar las dificultades para determinar con exactitud el contenido residual de gluten de esos alimentos elaborados, el Comité no vio la posibilidad de establecer un nivel máximo tolerable de los residuos de gluten. Se llegó a la conclusión de que la única posibilidad en ese momento era determinar el contenido de gluten residual mediante pruebas clínicas y se decidió adoptar una definición en la norma, basada en estas consideraciones. La delegación de Francia observó que los médicos, al leer el etiquetado de un alimento "exento de gluten" deberán enterarse si se halla o no absolutamente libre de gluten.
47. El Comité decidió adoptar una disposición obligatoria sobre la indicación de los contenidos de carbohidratos, proteínas y grasas y del índice de calorías en la norma. Las delegaciones de Canadá y Polonia reservaron sus posiciones sobre este punto; aunque reconocieron que esta declaración era conveniente, consideraron que debería ser optativa.

48. El Comité decidió distribuir el Proyecto de Norma que se propone para Alimentos exentos de gluten a fin de recoger observaciones, en el Trámite 3 del Procedimiento. El texto de la norma figura como Apéndice VIII de este informe.

Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos)

49. El Comité tenía ante sí el documento CCDF/69/4, "Proyecto de Norma que se propone para Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos)", el documento CCDF/68/10, "Alimentos pobres en almidón" y el documento CCDF/69/5, "Sinopsis de las observaciones de los gobiernos". El Comité decidió basar sus debates en el documento CCDF/69/4, porque éste substituye al proyecto anterior sobre alimentos pobres en almidón. Durante un debate general se señaló que esta Norma para Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos) podría reemplazar la Norma para Alimentos adecuados para un regimen especial para diabéticos. Luego de un debate pleno del contenido de la norma anterior, se decidió enviar ambas normas en el Trámite 3 del Procedimiento para que los gobiernos formulen sus observaciones no sólo sobre los contenidos de ambas normas sino en particular sobre la cuestión de si ambas normas son necesarias, si alguna de ellas es necesaria o si pueden combinarse en una sola norma. La delegación de la República Federal de Alemania señaló que el solo hecho de ser pobre en carbohidratos no basta para hacer que un alimento sea particularmente adecuado para los diabéticos pues puede contener también sacarosa. Además, en un regimen especial para diabéticos no sólo el contenido de carbohidratos sino también el contenido de grasas puede ser de importancia decisiva.
50. En cuanto a cada una de las secciones de la Norma para Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos), se propusieron las enmiendas siguientes. Se decidió adaptar la sección Ambito a las de las Normas para Alimentos pobres en sodio y Alimentos exentos de gluten. En lo relativo a la Composición, se decidió que la norma debía referirse sólo a los productos que no contienen más del 50% por peso del contenido de carbohidratos de un alimento normal comparable. Con referencia a los Aditivos alimentarios, la mayoría del Comité se mostró favorable a la elaboración de una lista específica de los aditivos para utilizarse en estos productos. Esta lista se suministrará más adelante. A solicitud de la delegación de la República Federal de Alemania se insertó entre corchetes un párrafo según el cual el Etiquetado y la Presentación del producto no deben sugerir en modo alguno que es idóneo para un regimen especial para diabéticos. Se señaló que aunque el contenido de carbohidratos fuera reducido, el alimento podía seguir conteniendo sacarosa y otros carbohidratos que podrían resultar nocivos para los diabéticos.

51. El Comité decidió distribuir el Proyecto de Norma que se propone para Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos) a fin de recoger observaciones, en el Trámite 3 del Procedimiento. El texto de la norma figura como Apéndice IX de este informe. (Véase también el párrafo 44).

Alimentos reforzadores y formadores

52. El Presidente informó al Comité que el Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius observó (ALINORM 69/67, párrafo 112) que una mayoría de este Comité expresó entonces la opinión de que el tema de los alimentos reforzadores y formadores no debía tratarse. El Comité decidió que no deben considerarse más trabajos sobre este tema.

Proyecto de Norma que se propone para los concentrados proteínicos destinados a la alimentación humana (documento CCDF/69/2)

53. Este documento, preparado por la División de Nutrición de la FAO fue presentado por un miembro de la División. Este atrajo la atención del Comité hacia la dificultad de establecer una norma única amplia para los concentrados proteínicos derivados de fuentes tan diversas como las semillas oleaginosas, el pescado u organismos monocelulares. Se propuso pues establecer una norma individual para cada categoría de materias primas. El representante de la FAO señaló que el Grupo Consultivo Mixto sobre proteínas de FAO, OMS y UNICEF indicó a esos organismos la urgencia de emprender ese estudio, y que en consecuencia se dispondrá a fines de 1970 de un informe sobre la materia.
54. La delegación de la República Federal de Alemania tenía preparadas observaciones sustanciales sobre el proyecto de norma mencionado, destinadas a ampliar la definición y descripción de los concentrados proteínicos así como a adoptar el concepto de alimentos elaborados ricos en proteína, incluso los enriquecidos por un solo aminoácido. El Comité expresó su aprecio por la labor realizada por la República Federal de Alemania y recomendó que la FAO y la OMS elaboraran directrices para los concentrados proteínicos adecuados para agregarse a los alimentos destinados al consumo humano. Se señaló que debe concederse prioridad a las normas para los alimentos comerciales existentes o propuestos enriquecidos con proteínas. La delegación de la República Federal de Alemania accedió a una solicitud de que elaborara un proyecto de norma para alimentos ricos en proteínas preparados para el consumidor o para alimentos en cuya etiqueta se hará referencia especial al contenido proteínico. Los representantes de la FAO y de la OMS indicaron que estaban preparando especificaciones para concentrados de proteínas naturales, que estarán disponibles para el próximo período de sesiones del Comité para su información. Las delegaciones de Ghana y de Suiza convinieron en suministrar a la delegación de la República Federal de Alemania información sobre el tipo y las cantidades de esos alimentos que se ofrecen en venta al consumidor.

Directrices para la elaboración de normas del Codex para alimentos para regímenes especiales

55. La Secretaría informó al Comité de la decisión del Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius acerca de las Directrices. Estas Directrices y el resumen del informe de la Comisión figuran como Apéndice X de este Informe.

Otros asuntos

56. La Secretaría indicó al Comité que el documento Planes de toma de muestras de alimentos preenvasados fue elaborado por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (documento ALINORM 69/27). Se señaló que estos Planes de Toma de Muestras serán aplicables a los factores de calidad de grandes partidas de alimentos preenvasados y que el Comité considerará si también será aplicable a los alimentos para regímenes especiales.
57. Durante el debate se señaló que las disposiciones y criterios sobre alimentos para regímenes especiales elaborados por este Comité no pueden compararse con los criterios comunes sobre calidad. Se atrajo la atención hacia el párrafo 183 del Informe del Sexto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, según el cual la delegación de EE.UU. se ofreció a preparar un Plan de Toma de Muestras que podrá aplicarse a los criterios relativos a los aspectos de sanidad. El Comité decidió no distribuir en este momento el Plan de Toma de Muestras a fin de recoger observaciones de los gobiernos en cuanto a su idoneidad para los alimentos para regímenes especiales, en espera del nuevo documento de los EE.UU. sobre el tema.

El ácido ascórbico en la espinaca

58. La Secretaría informó al Comité que el Grupo Mixto de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente refirió a ese Comité el problema de una posible acción recíproca entre el ácido ascórbico y los nitratos en algunos alimentos congelados rápidamente como la espinaca, en particular en los alimentos para niños de pecho. Como los miembros del Comité no estaban en situación de considerar este problema con tan poca antelación, se decidió incluirlo entre los temas sobre los cuales se solicitarán observaciones.

Labor futura

59. El Comité decidió no hacer planes de labor futura por el momento en vista de la gran cantidad de trabajo pendiente para sus próximas reuniones.

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

60. En lo concerniente a la fecha del próximo período de sesiones se manifestó que por el momento no puede fijarse fecha alguna porque ello dependerá del calendario general de todas las reuniones del Codex que determinará la Comisión del Codex Alimentarius en su Séptimo período de sesiones. De todos modos, el próximo período de sesiones no podrá celebrarse antes de octubre de 1970 a fin de dejar tiempo bastante para preparar la reunión. El Presidente indicó que probablemente no se cambie el lugar del próximo período de sesiones.

Resumen del estado de los trabajos

Preparado por la Secretaría

A. NORMAS

1. Proyecto de norma que se propone para alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (incluso sucedáneos de la sal)
Apéndice VI y párrafo 42 del Informe

Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento para su presentación en el Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Proyecto de normas que se proponen para

2. - Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna)
Apéndice II y párrafo 30 del informe
3. - Alimento envasado para niños de pecho
Apéndice III y párrafo 30 del informe
4. - Cereal seco precocido, galletas y bizcochos para niños de pecho y niños de corta edad
Apéndice IV y párrafo 30 del informe
5. - Alimentos para regímenes especiales para diabéticos
Apéndice VII y párrafo 44 del informe
6. - Alimentos exentos de gluten
Apéndice VIII y párrafo 48 del informe
7. - Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos)
Apéndice IX y párrafo 51 del informe

Los proyectos de normas que se proponen arriba enumerados se adelantan al Trámite 3 del Procedimiento para su distribución a los gobiernos y organizaciones internacionales interesados para que formulen observaciones.

B. PRINCIPIOS GENERALES Y DIRECTRICES

1. Proyecto que se propone de Principios Generales para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad

Retenido en el Trámite 3 y que figura en el informe como Apéndice V para información de conformidad con el párrafo 34 del informe.

2. Directrices para los concentrados proteínicos adecuados para añadir a los alimentos para el consumo humano

La FAO y la OMS suministrarán información de conformidad con el párrafo 54 del informe.

3. Las Directrices para la elaboración de Normas del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales figuran como Apéndice X del informe para información y referencias.

C. COMPROMISOS ASUMIDOS POR LOS PAISES AUTORES

1. Métodos de Análisis para determinar humedad, total de proteínas, grasas, cenizas, fibras crudas, minerales y vitaminas. Los EE.UU. suministrarán al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis las "Directrices sugeridas para la toma de muestras, identificación y procedimientos de análisis de los alimentos", preparadas por el Programa de Nutrición, Departamento de Sanidad, Educación y Bienestar de los EE.UU. (véase párrafo 19 del informe).

2. Alimentos ricos en proteínas preparados para el consumidor. La República Federal de Alemania elaborará un proyecto de norma para este producto. Ghana y Suiza suministrarán a la República Federal de Alemania información acerca del tipo y cantidades de esos alimentos ofrecidos en venta al consumidor (véase párrafo 54 del informe).

3. Código de Prácticas de Higiene para Alimentos para Niños de pecho y Niños de corta edad. La República Federal de Alemania preparará un documento de trabajo para el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Alimentos para regímenes especiales (véase párrafo 12 del informe).

D. CUESTIONES PRESENTADAS A OTROS COMITES

1. A la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas para que examine el problema de los residuos de plaguicidas en los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad (véase párrafo 9 del informe).

2. Al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para que elabore un Código de Prácticas de Higiene sobre Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad sobre la base de la información que suministre el Comité del Codex sobre Alimentos para regímenes especiales (véase el párrafo 9 del informe).

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN PRESIDENT PRESIDENTE	H.P. Mollenhauer Regierungsdirektor Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit 53 Bonn-Bad Godesberg 1 Deutschherrenstrasse 87 Fed. Rep. of Germany
AUSTRALIA AUSTRALIE	Dr. R.A. Mc Gregor Australian Embassy Migration Office Mauritskade 19 Den Haag
AUSTRIA AUTRICHE	Prof. Dr. K. Woidich Direktor des Forschungsinstituts der Ernährungswissenschaft 1190 Wien Blaasstrasse 29
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	Dr. H. Prost Ministère de l'Agriculture Service de la Répression des Fraudes 42 bis rue de Bourgogne Paris 7 ^e

* Heads of Delegations are listed first
Les chefs des délégations figurent en tête
Figuran en primer lugar los Jefes de las Delegaciones

ALINORM 70/26

Apéndice I

Página 2

FRANCE (Cont.)

FRANCIA

Prof. H. Gounelle de Pontanel
Membre de l'Académie Nationale de Médecine
Centre de Recherches Fooh
4 Avenue de l'Observatoire
Paris VI^e

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

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Carl Aminoff
Suomen Sokeri OY
Porkkalan Tehdas
Kantivik

GHANA

Mrs. H.L. Evans-Lutterodt
Reg. Nutrition Officer
Nutrition Division
Ministry of Health
Kumasi

Dr. J.K.Y. Aboagye-Atta
7 St. David's Mansions
Dunstan's Road
London S.E. 22

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. R. Franck
Erster Direktor und Professor beim
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Unter den Eichen 88-92

Dr. H. Drews
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

Dr. h.c. E. Forschbach
Ministerialdirigent i.R.
7801 Dottingen
Laufener Strasse 9 b

Dr. G. Pahlke
Direktor und Professor beim Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Unter den Eichen 88-92

GERMANY, FED. REP. (Cont.)
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Prof. Dr. med. P. Marquardt
Vorstand der Abteilung für experimentelle
Therapie der Universität Freiburg
78 Freiburg/Breisgau
Hugstetter Strasse 55

Prof. Dr. med. Hungerland
Direktor der Universitäts-Kinderklinik Bonn
53 Bonn 1
Adenauer Allee 119

A. Keller
Vorsitzender des Verbandes der diätetischen
Lebensmittelindustrie
6 Frankfurt/Main
Mainzer Landstrasse 193

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer des Verbandes des
diätetischen Lebensmittelindustrie
6 Frankfurt/Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

Dr. Elisabeth Lünenbürger
Vorstandsmitglied der Arbeitsgemeinschaft
der Verbraucherverbände
4 Düsseldorf 10
Ludwig-Wolker-Strasse 2

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. Marcello Proja
Ufficio di Gabinetto
Ministero della Sanità
Via S. Domenico 2 B
Roma

Prof. Aldo Mariani
Direttore del Laboratorio di Fisiologie
Istituto Nazionale della Nutrizione
Città Universitaria
Roma

Prof. F. Sofia
Chief of Nutritional Service
Ministero della Sanità
Roma

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

G. Loggers
Ministry of Social Affairs and Public Health
Dr. Reijerstraat 10
Leidschendam

NETHERLANDS (Cont.)

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

M.J.M. Osse

Ministry of Agriculture and Fisheries

Direction of Industries and International Trade

1 van den Boschstraat 4

Den Haag

Dr. W. Verhoeven

Netherlands Association of Producers of

Infant and Dietetic Foods

Kannalweg 9

Delft

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

Olav Aasmundrud

Collett A/S

Asker

POLAND

POLOGNE

POLONIA

Mrs. Maria Szczygiel

Docent at the Research Institute of Food

and Nutrition

Warszawa

Powsinska Ul 61-63

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Dr. L. Hellving

Director

Semper A/B

Fack

S - 10435 Stockholm 23

Dr. Osten Dahlgren

AB Findus

S - 26700 Bjuv

Dr. Lars Söderhjelm, MD

S - 85186 Sundsvall

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Prof. Dr. O. Högl

Bern

Gruneckweg 12

Ing. chem. F. Jeanrichard

AFICO SA

case postale 1009

1001 Lausanne

Dr. med. Vandierendounck

La Mouette en Montiver

1723 Marly le Grand

Dr. A. Krieger

3122 Kehrsatz

Sandbühlstrasse

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

N.K.S. Baker
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

Miss Jean Robertson
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

G.A. Barber
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London S.W.1

Dr. M. Brook
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London S.W.1

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

L.M. Beacham
Division of Food Chemistry and Technology
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

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

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

Dr. R.C. Frodey
Gerber Foods
445 State St.
Fremont, Michigan, 49412

VENEZUELA

Dr. José Félix Chávez
Instituto Nacional de Nutricion
APTDO. 2049
Caracas

WHO

Dr. A. Raba
Medical Nutritionist
World Health Organization
Geneva
Switzerland

FAO

Dr. P. Lunven
Nutrition Division
FAO, Rome

Dr. C. Jardin
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

Dr. J. Nemeth
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

INTERNATIONAL ASSOCIATION
FOR CEREAL CHEMISTRY

Dr. K. Ritter
Mitglied des Executivrates der Internationalen
Gesellschaft für Getreidechemie
5 Köln - Deutz
Eitorfer Strasse 1
Fed. Rep. of Germany

UNICE - IDACE

M.E. de Linières
Secrétaire Général de l'IDACE
(Association des Industries d'Aliments
Diététiques 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 Bougeois
Direction Général de l'Agriculture
125 rue Stévin
Bruxelles 4
Belgium

FRUCOM

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

INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES

E.G. Rapp
Passage International 29
Bruxelles 1
Belgium

INTERNATIONAL UNION OF
NUTRITIONAL SCIENCES

Prof. H. Gounelle de Pontanel
Centre de Recherches Foch
4 Avenue de l'Observatoire
Paris 6^e

INTERNATIONAL ORGANIZATION
OF CONSUMER UNIONS

D.I. Richardson
9 Emmastraat
Den Haag
The Netherlands

SECRETARIAT

F. Frede
Assessor
6 Frankfurt / Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

H. Hauser
Amtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

TECHNICAL SECRETARIAT

Frau Elisabeth Veit
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn- Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

Frl. Christiane Flöter, Frankfurt
Miss Cecilia Dudgeon, FAO, Rome
Frau Scholz, Bonn-Röttgen 2

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA FORMULA PARANIÑOS DE PECHO (SUCEDANEO DE LA LECHE MATERNA)

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO

La Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) es el alimento en forma líquida o de polvo destinado a utilizarse como sucedáneo completo de la leche humana pues reúne las necesidades nutritivas normales de los niños de pecho. Puede constituir la parte entera de la ración diaria de los niños de pecho no alimentados con leche humana o la mayor parte de aquellos parcialmente alimentados con ésta.

2. DESCRIPCION

- 2.1 La Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) cuando se presenta en forma líquida podrá usarse directamente o diluida con agua antes de administrarse, según resulte adecuado. En su forma en polvo requiere agua para su preparación.
- 2.2 El producto debe ser nutritivamente adecuado para estimular el crecimiento y desarrollo normales cuando se lo utiliza de acuerdo con sus modos de empleo.
- 2.3 El producto se elabora y envasa únicamente por medios físicos de modo de prevenir el deterioro bacteriano en todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución.

3. DEFINICION

- 3.1 La expresión "niño de pecho" se refiere a una persona no mayor de doce meses de edad.
- 3.2 El término "caloría" se refiere a una "kilocaloría" o "caloría grande".

4. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD4.1 Composición

- 4.1.1 La Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) es un producto basado en leche de vaca u otros animales, y otros componentes comestibles de origen animal, incluso productos pesqueros, o de origen vegetal.

4.1.2 La Fórmula para niños de pecho contendrá las cantidades mínimas y máximas de vitaminas, minerales, proteínas y grasas por 100 calorías por ración:

4.1.2.1	<u>Vitaminas</u>	<u>Cantidades mínimas y máximas por 100 calorías utilizables</u>	
		<u>Mín.</u>	<u>Máx.</u>
	Vitamina A expresada en		
	- Retinol OR	75 mcg	
	- β Caroteno	450 mcg	
	- Vitamina A	250 U.I.	
	Vitamina D	40 U.I.	
	Vitamina E	0,3 U.I.	
	Acido ascórbico (Vitamina C)	8 mg	
	Tiamina (Vitamina B ₁)	25 mcg	
	Riboflavina (Vitamina B ₂)	60 mcg	
	Niacina	800 mcg equivalentes *	
	Vitamina B ₆	35 mcg	
	Acido fólico	4 mcg	
	Acido pantoténico	300 mcg	
	Vitamina B ₁₂	0,15 mcg	
4.1.2.2	<u>Minerales</u>	<u>Cantidades mínimas y máximas por 100 calorías utilizables</u>	
		<u>Mín.</u>	<u>Máx.</u>
	Calcio Ca	50 mg	
	Fósforo P	25 mg	
	Magnesio Mg	6 mg	
	Hierro Fe	1 mg	
	Yodo I	5 mcg	
	Cobre Cu	60 mcg	

* 60 mcg triptófano-1 se considera equivalente a 1 mcg niacina.

4.1.2.3 Proteínas (por 100 calorías utilizables): no menos de $\underline{1,8 \text{ g}}$ de proteínas de calidad nutritiva $\underline{[\text{como proporción de eficacia proteínica}]}$ equivalente a las de $\underline{[\text{proteínas de huevo entero}]}$ $\underline{[\text{proteínas de leche de vaca}]}$ $\underline{[\text{caseína}]}$ o una cantidad y calidad de proteínas tal que la calidad de las proteínas expresada en una fracción de la de $\underline{[\text{proteínas de huevo entero}]}$ $\underline{[\text{proteínas de leche de vaca}]}$ $\underline{[\text{caseína}]}$ multiplicada por el peso en gramos de las proteínas por 100 calorías no sea menor que $\underline{1,8 \text{ g}}$ y que la proteína no sea de calidad inferior a $\underline{[70\%]}$ de la de $\underline{[\text{proteínas de huevo entero}]}$ $\underline{[\text{proteínas de leche de vaca}]}$ $\underline{[\text{caseína}]}$.

4.1.3 Grasas y linoleato (por 100 calorías utilizables)

El producto contendrá linoleato (en forma de un glicérido) en cantidad no menor de 2% y grasa en cantidad no menor de 15% del total de calorías utilizables.

4.2 Ingredientes optativos

El producto podrá contener nutrientes optativos añadidos como proteínas o aminoácidos, hidrolatos de proteínas, carbohidratos, ingredientes que provean ácidos grasos esenciales y agua.

4.3 Consistencia y tamaño de las partículas

Preparado de acuerdo con el modo de empleo de la etiqueta, el producto está exento de grumos y partículas gruesas, para poder administrarse mediante una tetilla blanda de caucho o de plástico.

4.4 Requisitos de pureza

Todos los ingredientes, incluso los ingredientes optativos, serán limpios, de buena calidad, sanos y apropiados para su ingestión por niños de pecho. Se ajustarán a sus requisitos normales de calidad en color, sabor y olor.

4.5 Prohibición específica

El producto no deberá exponerse a radiación ionizante.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

5.1 Podrán añadirse vitaminas y minerales a más de los enumerados en los sub-párrafos 4.1.2.1 y 4.1.2.2 de esta norma si es necesario, a fin de suministrar los nutrientes que comúnmente se hallan en la leche humana y para asegurar que la fórmula es idónea para utilizarse como única fuente de nutrición del niño de pecho.

5.2 Los aditivos alimentarios que podrán utilizarse en este producto son los enumerados en el Anexo A de esta norma. Estos aditivos están sujetos a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

6. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto deberá prepararse con especial cuidado mediante buenas prácticas manufactureras, de modo que no queden residuos de los plaguicidas que puedan exigir la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final, o, si ello es técnicamente inevitable, que se reduzcan en lo posible. Las cantidades tolerables de residuos establecidas por el Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas tendrán que ser menores en la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) que en los alimentos para adultos.

7. HIGIENE

- 7.1 El producto estará limpio y exento de sustancias tóxicas o deletéreas que puedan tornarlo perjudicial para la salud. Se lo preparará, envasará y conservará en condiciones sanitarias y estará de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Regímenes Especiales. (Que elaborará el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.) 1/
- 7.2 Los ingredientes de origen animal se obtendrán de animales vivos en buena salud o de animales sacrificados y preparados de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne. (El Comité del Codex sobre la Carne y los Productos Cárnicos está elaborando este código.)
- 7.3 Los ingredientes de pescado serán productos de las especies comestibles de pescados obtenidos y preparados de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para el Pescado y los Productos Pesqueros. (El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros está elaborando estos códigos.)

8. ENVASADO

- 8.1 El producto se envasará en recipientes que preserven las calidades de higiene y otras del alimento. Cuando tenga forma líquida, el producto se envasará en recipientes herméticamente cerrados a presión.
- 8.2 Los recipientes y demás materiales de envasado sólo se elaborarán con sustancias inocuas y apropiadas para los usos a que se los destina. En los casos en que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquier sustancia utilizada como material de envasado, esa norma deberá aplicarse.

1/ Nota de la Secretaría: Cuando el Código esté terminado podrá necesitarse incluir en este párrafo especificaciones del producto final.

9. DISTRIBUCION

El producto será de venta libre en todos los lugares donde se expendan alimentos así como en tiendas de especialidades, droguerías y farmacias y no estará sometido a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

10. ETIQUETADO

A más de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las disposiciones específicas siguientes, sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

10.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será "Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna)" acompañado por la mención "a base de leche" o "no contiene productos lácteos" según corresponda.

10.2 Lista de ingredientes

10.2.1 Deberá indicarse en la etiqueta la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones, excepto que en el caso de vitaminas y minerales cada uno de estos ingredientes deberá enumerarse en orden consecutivo.

10.2.2 Deberá emplearse el nombre específico y no el nombre genérico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios.

10.3 Declaración del valor nutritivo

10.3.1 El porcentaje de peso o el peso por unidad de volumen de humedad, proteínas, grasas, carbohidratos utilizables, cenizas y fibras crudas contenidas en el alimento se indicarán en la etiqueta.

10.3.2 Una indicación del número de calorías utilizables y la cantidad de humedad, proteínas, grasas, carbohidratos utilizables, cenizas y fibras crudas suministrada por una cantidad específica del alimento en la forma en que se lo prepara general o comunmente para el consumo deberá figurar en la etiqueta.

10.3.3 Una indicación de la cantidad total de cada vitamina y mineral enumerado en los subpárrafos 4.1.2.1 y 4.1.2.2 de esta norma deberá figurar en la etiqueta.

10.3.4 En la etiqueta deberá indicarse la cantidad de cada vitamina y mineral anadido al alimento. 1/

10.4 Contenido neto

El contenido neto de alimentos de la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) deberá indicarse en volumen si es en forma líquida o en peso si es en forma de polvo. La indicación de peso o de volumen deberá formularse ya sea en el sistema métrico (unidades del "Sistema Internacional"), en el sistema de medidas que requiera el país en que se vende el producto o en ambos sistemas. 2/

10.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

10.6 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del alimento a menos que éste se venda dentro del país de origen, caso en el cual no será necesario mencionarlo.

10.7 Identificación de las partidas

Deberá estamparse o marcarse en otra forma indeleble cada envase con un código que identifique al fabricante y la partida. El código indicará también la fecha de fabricación y el país de origen.

1/ Nota de la Secretaría: Se incluyó una disposición relativa a la declaración de contenido vitamínico y mineral en el proyecto original del país autor. El Comité debatió brevemente este tema pero no se convino en texto alguno y éste no figuró en la versión aprobada del proyecto de norma. La Secretaría añadió por lo tanto los subpárrafos 10.3.3 y 10.3.4 y los puso entre corchetes para su observación por los gobiernos.

2/ Nota de la Secretaría: Durante la adopción de esta sanción se señaló que el sistema "Avoirdupois" sólo es aplicable a la indicación de peso pero no de volumen.

10.8 Modo de empleo

Deberán figurar en la etiqueta instrucciones para la preparación, utilización y almacenamiento del alimento así como para su conservación después de abierto el envase.

11. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

11.1 Los métodos de análisis y toma de muestras mencionados a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

11.2 Toma de Muestras

La toma de muestras deberá efectuarse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados, ALINORM 69/27.

11.3 Métodos de Análisis

[Los métodos de análisis y procedimientos de pruebas deberán crearse sobre la base de "Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Food" preparadas por las autoridades de los Estados Unidos. Se crearán otros métodos microbiológicos y biológicos.] 1/

1/ Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Foods. Publicado por la Sección de Nutrición, Oficina de Investigación Internacional, Instituto Nacional de Sanidad, Bethesda, Maryland 20014, EE.UU., noviembre de 1965. (Proyecto apoyado por el Instituto de Proyectos Adelantados de Investigación (Proyecto AGILE) en virtud de la Orden 580 ARPA).

FORMULA PARA NIÑOS DE PECHO (SUCEDANEO DE LA LECHE MATERNA)

(Lista preliminar provisional alfabética de aditivos y
agregados propuestos)

Sujeta a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Aminoácidos
Ascorbato de sodio
Bicarbonato de sodio
Carrageeninas
Citrato de sodio
Cobre en formas utilizables
Fosfatos de sodio
Hierro en formas utilizables
Maltodextrina
Mono y diglicéridos
Sales de calcio
Sales de magnesio
Sales de manganeso
Sales de potasio
Sales de zinc
Vitaminas

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA ALIMENTO ENVASADO

PARA NIÑOS DE PECHO

(En el Trámite 6 del Procedimiento)

1. AMBITO

- 1.1 El alimento envasado para niños de pecho es un alimento líquido o semilíquido destinado a utilizarse durante el período normal del destete y para la progresiva adaptación del niño de pecho y del niño de corta edad a la alimentación normal. No incluye la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna).
- 1.2 El alimento envasado para niños de pecho se elabora por tratamiento térmico antes o después de cerrarse herméticamente el envase a fin de evitar su deterioro.

2. DEFINICION

- 2.1 La expresión "niños de pecho" se refiere a personas no mayores de doce meses de edad.
- 2.2 La expresión "caloría" se refiere a una "kilocaloría" o "caloría grande".

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Composición

El alimento envasado para niños de pecho es un producto preparado con componentes comestibles de origen animal, incluso productos pesqueros o de origen vegetal, con o sin adición de leche o de productos lácteos.

3.2 Ingredientes optativos

- especias
- sal [porcentaje o escala por añadirse]
- concentrados de proteínas adecuados para el consumo humano

3.3 Consistencia y tamaño de las partículas

El alimento envasado para niños de pecho es homogéneo o está triturado en las siguientes formas:

- (a) filtrado - alimento de partículas pequeñas de tamaño bastante uniforme que no necesite masticarse ni incite a ello antes de deglutírsele;
- (b) "junior" - alimento que comunmente contiene partículas de un tamaño tal que incite a los niños de pecho y niños de corta edad a masticarlo.

3.4 Requisitos de pureza

Todos los ingredientes, incluso los ingredientes optativos, serán limpios, de buena calidad, sanos y de los cuales se habrá eliminado el exceso de fibras cuando haya sido necesario. Los ingredientes pesqueros deberán estar prácticamente exentos de trozos de espinas.

3.5 Color, sabor y olor

El producto será del color, sabor y olor normal de sus componentes. Estará exento de sabores y olores impropios.

3.6 Prohibición específica

El producto no deberá exponerse a radiación ionizante.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios [incluso vitaminas y minerales] que podrán utilizarse en este producto son los enumerados en el Anexo A de esta norma. Estos aditivos están sujetos a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

5. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto deberá prepararse con especial cuidado mediante buenas prácticas manufactureras, de modo que no queden residuos de los plaguicidas que puedan exigir la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final, o, si ello es técnicamente inevitable, que se reduzcan en lo posible. Las cantidades tolerables de residuos establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas tendrán que ser menores en el alimento envasado para niños de pecho que en los alimentos para adultos.

6. HIGIENE

6.1 El producto estará limpio y exento de sustancias tóxicas o deletéreas que puedan tornarlo nocivo para la salud. Se lo preparará, envasará y conservará en condiciones sanitarias y estará de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Regímenes Especiales. (Que preparará el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.) 1/

1/ Nota de la Secretaría: Cuando este código esté terminado podrá necesitarse incluir en este párrafo especificaciones del producto final.

6.2 Los ingredientes de origen animal se obtendrán de animales vivos en buena salud o de animales sacrificados y preparados de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne. (El Comité del Codex sobre la Carne y los Productos cárnicos está elaborando este Código).

6.3 Los ingredientes de pescado serán productos de las especies comestibles de pescado obtenidos y preparados de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para el Pescado y los Productos Pesqueros. (El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros está elaborando estos códigos.)

7. ENVASADO

El producto se envasará en recipientes herméticamente cerrados a presión que preservarán las calidades de higiene y otras del alimento.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 Contenido del envase

El contenido del envase será del 85% para los productos que pesen menos de 250 g (8 onzas) y del 90% para los productos que pesen más de 250 g (8 onzas) de la capacidad de agua del envase medida a 20°C.

9. DISTRIBUCION

El producto será de venta libre en todos los lugares donde se expendan alimentos así como en tiendas de especialidades y droguerías y en farmacias y no estará sometido a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

10. ETIQUETADO

A más de las Secciones 1, 2, 4, y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las disposiciones específicas siguientes, sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

10.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento será el del principal componente o componentes, o ingrediente o ingredientes característicos, acompañado por palabras que indiquen su consistencia o el uso a que está destinado. Las palabras "alimento envasado para niños de pecho" también pueden figurar en la etiqueta.

10.2 Lista de ingredientes

- 10.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, excepto que en el caso de vitaminas y minerales cada uno de estos ingredientes deberá enumerarse en orden consecutivo.
- 10.2.2 Deberá emplearse el nombre específico y no el nombre genérico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios.

10.3 Contenido neto

El contenido neto del alimento envasado para niños de pecho deberá indicarse en volumen si es de forma líquida o en peso si es de forma semilíquida. La indicación de peso o de volumen deberá formularse ya sea en el sistema métrico (unidades del "sistema Internacional"), en el sistema de medidas que requiera el país en que se vende el producto o en ambos sistemas.

10.4 Indicación del valor nutritivo

- 10.4.1 En la etiqueta deberá indicarse el número de calorías utilizables y el porcentaje de peso por peso o de peso por volumen unitario de humedad, proteínas, grasas, carbohidratos utilizables, cenizas y fibras crudas contenidos en el alimento.
- 10.4.2 En la etiqueta deberá indicarse la cantidad de cada vitamina y mineral presentes en el alimento.]

10.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

10.6 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del alimento a menos que éste se venda dentro del país de origen, caso en el cual no será necesario mencionarlo.

10.7 Identificación de las partidas

Deberá estamparse o marcarse en forma indeleble cada recipiente con un código que identifique al fabricante y la partida. [El código indicará también la fecha de fabricación y el país de origen.]

10.8 Modo de empleo

Deberán figurar en la etiqueta instrucciones para la preparación, utilización y almacenamiento del alimento así como para su conservación después de abierto el recipiente.

11. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

11.1 Los métodos de análisis y toma de muestras mencionados a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

11.2 Toma de muestras

11.2.1 La toma de muestras deberá efectuarse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados, ALINORM 69/27.

11.3 Métodos de análisis

Los métodos de análisis y procedimientos de pruebas deberán elaborarse sobre la base de "Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Food" preparadas por las autoridades de los Estados Unidos. Se crearán otros métodos microbiológicos y biológicos. 1/

1/ Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Foods. Publicado por la Sección de Nutrición, Oficina de Investigación Internacional, Instituto Nacional de Sanidad, Bethesda, Maryland 20014, EE.UU., noviembre de 1965. (Proyecto apoyado por el Instituto de Proyectos Adelantados de Investigación (Proyecto AGILE) en virtud de la Orden 580 ARPA).

ALIMENTOS ENVASADOS PARA NIÑOS DE PECHO

(Lista preliminar provisional alfabética de
aditivos y adiciones propuestos)

Sujeta a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Acido ascórbico (como antioxidante)
Acido cítrico
Acido fumárico
Agentes curadores de la carne sancionados
por el Comité del Codex sobre Carnes
Almidón modificado
Beta caroteno
Caramelo
Carrageeninas
Caseinato sódico
Colorantes naturales y artificiales
Condimentos artificiales
Condimentos naturales
Especias
Fosfatos sódicos
Gelatina
Glutamato monosódico
Gomas vegetales
Hierro en formas utilizables
Proteínas vegetales hidrolizadas
Sales de calcio
Sales de potasio
Vitaminas
Yodo utilizable

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA CEREAL SECO PRECOCIDO,
GALLETAS Y BIZCOCHOS PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO

El cereal seco precocido, las galletas y los bizcochos para niños de pecho y niños de corta edad son alimentos concebidos para completar la leche humana o la Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna) durante el período normal de destete de los niños de pecho o para complementar el regimen de los niños de corta edad.

2. DESCRIPCION

El cereal seco precocido para niños de pecho y niños de corta edad es un alimento basado en granos de cereales que, cocidos, se secan o se hornean para lograr un escaso contenido de humedad y se fragmentan luego para permitir su reconstitución con agua, leche o Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna).

2.2 Las galletas y los bizcochos son alimentos basados en granos de cereales para niños de pecho y niños de corta edad, elaborados por un proceso de hornear que puede efectuarse ya sea directamente o después de una pulverización con adición de agua, leche o Fórmula para niños de pecho (sucedáneo de la leche materna). Los bizcochos también pueden ser "bizcochos con leche", basados principalmente en productos lácteos.

3. DEFINICIONES

3.1 La expresión "niño de pecho" se refiere a una persona no mayor de doce meses de edad.

3.2 La expresión "niños de corta edad" se refiere a niños pequeños de más de doce meses de edad, hasta tres años de edad.

4. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

4.1 Composición

El cereal seco precocido, las galletas y los bizcochos se preparan principalmente con una o más harinas de cereales, como las de trigo, arroz, cebada, avena, maíz y soja (desgrasadas o pobres en grasa). Los bizcochos con leche pueden consistir principalmente en sólidos de leche entera u otros sólidos de leche, con adición de una o más harinas o fracciones de granos de cereales.

4.2 Ingredientes optativos

- concentrados proteínicos apropiados para el consumo humano (incluso aminoácidos)
- otros ingredientes de gran contenido proteínico
- frutas
- edulcorantes alimenticios
- malta
- leche o productos lácteos
- grasas y aceites
- harina de huesos
- sal (incluso sal yodada)
- especias

4.2.1 Los ingredientes incluidos en las Normas del Codex deberán ajustarse a las disposiciones de esas normas.

4.3 Consistencia y tamaño de las partículas

Reconstituidos de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta sobre modo de empleo el cereal seco precocido será de consistencia suave y blanda, estará exento de grumos y de partículas masticables y será apropiado para alimentar con cuchara a los niños de pecho y a los niños de corta edad. No necesitará masticarse y no incitará a ello antes de deglutírselo. Las galletas y los bizcochos serán de consistencia tal que permitan la masticación e inciten a ella.

4.4 Requisitos de pureza

Todos los ingredientes, incluso los ingredientes optativos serán limpios, inocuos, apropiados y de buena calidad.

4.5 Color, sabor y olor

Los productos serán del color, sabor y olor normales de sus partes componentes. Estarán exentos de sabores y olores impropios.

4.6 Contenido de humedad

El contenido de humedad de los productos se reducirá a un punto en que los microorganismos no puedan multiplicarse.

4.7 Prohibición específica

Los productos no deberán exponerse a radiación ionizante.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios incluso vitaminas y minerales que puedan utilizarse en este producto son los enumerados en el Anexo A de esta norma. Estos aditivos están sujetos a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

6. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto deberá prepararse con especial cuidado mediante buenas prácticas manufactureras, de modo que no queden residuos de los plaguicidas que puedan exigir la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final, o, si ello es técnicamente inevitable, que se reduzcan en lo posible. Las cantidades tolerables de residuos establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de plaguicidas tendrán que ser menores en estos productos que en los alimentos para adultos.

7. HIGIENE

Los productos estarán limpios y exentos de sustancias tóxicas o deletéreas que puedan tornarlos nocivos para la salud. Se los preparará, envasará y conservará en condiciones sanitarias y estarán de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos para Regímenes Especiales (que preparará el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos). 1/

8. ENVASADO

8.1 Los productos se envasarán en recipientes que preserven las calidades de higiene y otras del alimento.

8.2 Los recipientes y demás materiales de envasado sólo se elaborarán con sustancias inocuas y apropiadas para los usos a que se los destina. En los casos en que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquier sustancia utilizada como material de envasado, deberá aplicarse esa norma.

1/ Nota de la Secretaría: Cuando este Código esté terminado podrá necesitarse incluir en este párrafo especificaciones del producto final.

9. DISTRIBUCION

Los productos serán de venta libre en todos los lugares donde se expendan alimentos así como en tiendas de especialidades, droguerías y farmacias y no estarán sometidos a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

10. PESOS Y MEDIDAS

El producto deberá llenar bien el envase. En el caso de cereal seco precocido el contenido, retirado y vuelto a introducir en el envase [según un método estándar que debe crearse] ocupará no menos del _____ % del volumen cúbico total del envase. [deberá añadirse el porcentaje.]

11. ETIQUETADO

A más de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplicarán las disposiciones específicas siguientes, sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

11.1 El nombre del alimento será: "Cereal seco precocido para niños de pecho (y/o para niños de corta edad)", "Galletas para niños de pecho (y/o para niños de corta edad)" o "Bizcochos (o "Bizcochos con leche") para niños de pecho (y/o niños de corta edad)".

11.2 Lista de ingredientes

11.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, excepto que en el caso de vitaminas y minerales cada uno de estos ingredientes deberá enumerarse en orden consecutivo.

11.2.2 Deberá emplearse el nombre específico y no el nombre genérico de los ingredientes de origen animal o vegetal y de los aditivos alimentarios.

11.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso, pero si las galletas y bizcochos para niños de pecho (y/o niños de corta edad) se venden como en general por cantidad, ésta podrá indicarse. La indicación de peso deberá formularse ya sea en el sistema métrico (unidades del "Sistema Internacional"), en el "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según lo requiera el país en que se vende el alimento.

11.4 Indicación del valor nutritivo

11.4.1 En la etiqueta deberá indicarse la cantidad de calorías utilizables y del porcentaje peso por peso o peso por unidad de volumen de humedad, proteínas, grasas, carbohidratos utilizables, cenizas y fibras crudas que contenga el alimento.

11.4.2 En la etiqueta deberá indicarse la cantidad de cada vitamina y mineral presentes en el alimento.]

11.5 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

11.6 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del alimento a menos que éste se venda en su país de origen, en cuyo caso no será necesario mencionarlo.

11.7 Identificación de la partida

Cada envase deberá estamparse o marcarse en forma indeleble con un código que identifique al fabricante y a la partida. [El código indicará también la fecha de fabricación y el país de origen.]

11.8 Modo de empleo

Deberán figurar en la etiqueta instrucciones para la preparación, utilización y almacenamiento del alimento así como para su conservación después de abierto el envase.

12. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

12.1 Los métodos de análisis y toma de muestras descritos a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberá sancionar el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

12.2 Toma de muestras

La toma de muestras deberá efectuarse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, ALINORM 69/27.

12.3 Métodos de análisis

[Los métodos de análisis y procedimientos de pruebas deberán crearse sobre la base de "Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Food" preparadas por las autoridades de los Estados Unidos. Se crearán otros métodos microbiológicos y biológicos.] 1/

1/ Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Foods. Publicado por la Sección de Nutrición, Oficina de Investigación Internacional, Instituto Nacional de Sanidad, Bethesda, Maryland 20014, EE.UU., noviembre de 1965. (Proyecto apoyado por el Instituto de Proyectos Adelantados de Investigación (Proyecto AGILE) en virtud de la Orden 580 ARPA).

CEREAL SECO PRECOCIDO, GALLETAS Y BIZCOCHOS PARA NIÑOS
DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD

(Lista preliminar provisional alfabética de
aditivos y agregados propuestos)

Sujeta a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Aminoácidos
Bicarbonato de amonio
Bicarbonato de sodio
Caseinato de sodio
Diastasas
Fosfatos de sodio
Hierro en formas utilizables
Lecitina
Monoestearato de glicerilo
Mono y diglicéridos
Sales de calcio
Vitaminas
Yodo utilizable

PROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES QUE SE PROPONE PARA LOS ALIMENTOS
PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD *

(Retenido en el Trámite 3 del Procedimiento, agregado sólo
para referencia e información)

1. AMBITO

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición

Los alimentos para los niños de pecho y niños de corta edad están concebidos para servir de alimento durante los primeros períodos de su vida y para la adaptación progresiva del niño de pecho o del niño de corta edad a la alimentación normal.

2.2 Definiciones subsidiarias

Se entiende por niños de pecho los niños de hasta doce meses de edad.

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 (se enmendará conforme se vaya disponiendo de normas específicas para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad).

* Este texto es una versión levemente enmendada del texto que figura en ALINORM 69/26, Apéndice II, Informe del Tercer Período de Sesiones del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, octubre de 1968. Los debates del Comité figuran en los párrafos 4 a 33 de ALINORM 69/26.

Los productos de que se trata se basan en las siguientes categorías o sus mezclas:

- leche, productos lácteos, constituyentes de la leche, proteínas vegetales, grasas vegetales u otras sustancias adecuadas proteínicas o grasas
- cereales y carbohidratos
- hortalizas, frutas, carnes, pescados, huevos y productos cereales.

3.2 Requisitos de pureza

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

- 3.2.1 Sólo contendrán ingredientes integrales, adecuados y apropiados para su ingestión por niños de pecho y/o niños de corta edad.
- 3.2.2 Las materias primas deberán satisfacer sus requisitos normales de calidad como los de color y sabor.
- 3.2.3 Los productos finales deberán estar prácticamente exentos de residuos de hormonas, antibióticos y plaguicidas.

3.3 Requisitos de higiene

- 3.3.1 Requisitos bacteriológicos. De conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. (Este Código lo elaborará el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.)
- 3.3.2 Los ingredientes de origen animal deberán proceder de animales vivos en buena salud o de animales sacrificados y preparados de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para la Carne (este Código está elaborándolo el Comité del Codex sobre la Carne y los Productos Cárnicos).
- 3.3.3 Deberá aplicarse el Código de Prácticas Internacional Recomendado, que contiene los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), aunque con respecto a ciertos alimentos para niños de pecho y niños de corta edad podrán imponerse requisitos especiales.

3.4 Prohibición específica

Los alimentos destinados a los niños de pecho y niños de corta edad no se expondrán a radiación ionizante.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y ADICIONES

- 4.1 Podrán añadirse sustancias adecuadas por razones tecnológicas o dietéticas especiales en la medida requerida para los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.
- 4.2 Con respecto al tipo y cantidad, deberán tenerse en cuenta las necesidades alimentarias especiales de los niños de pecho y niños de corta edad. Los aditivos no deberán entorpecer la utilización biológica de los nutrientes y sólo deberán añadirse en las cantidades mínimas requeridas para lograr el efecto deseado.
- 4.3 Los aditivos deberán estar de conformidad con las especificaciones de identidad y pureza establecidas por la Comisión del Codex Alimentario. A veces podrá ser necesario prescribir especificaciones más estrictas con respecto a un aditivo que haya de utilizarse en los alimentos comprendidos en estos "Principios Generales".
- 4.4 Sólo podrán utilizarse los aditivos que figuren en listas específicas agregadas como Apéndice a cada norma.
- 4.5 Por regla general no deberán utilizarse sustancias colorantes artificiales, sustancias conservadoras químicas ni antioxidantes artificiales.

5. ETIQUETADO

- 5.1 Se aplicarán las disposiciones correspondientes de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preen-vasados (CAC/RS-11-1969).

La siguiente información específica, según corresponda, también podrá suministrarse sujeta a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

- 5.1.1 El uso dietético especial a que el alimento está destinado, el tipo o finalidad del producto, por ejemplo "filtrado" o "junior", etc.
- 5.1.2 Fecha de elaboración en lenguaje claro o en código o fecha de caducidad para el consumo [fecha límite de garantía], en los casos en que esta disposición esté especialmente justificada.
- 5.1.3 Contenido de carbohidratos, proteínas y grasas, según el tipo o la finalidad específica del producto. *

* Habrán de establecerse los límites máximos y mínimos de tolerancias para el contenido.

5.1.4 Contenido de calorías del producto

5.1.5 Tipo y cantidad de las adiciones para regímenes especiales. La indicación de la cantidad contenida en el caso de sustancias minerales y/o vitaminas sólo se requerirá cuando sea esencial para la finalidad dietética.

5.1.6 Modo de empleo, incluida la indicación del grupo de edad a que se destina el producto.

5.1.7 Deberá mencionarse, cuando corresponda, las propiedades de conservación y las condiciones de conservación del producto después de abierto el envase.

6. ENVASADO

Los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad deberán ofrecerse en venta en envases o recipientes que aseguren la integridad del producto y su calidad higiénica y dietética especial.

7. DISTRIBUCION

Los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad serán de venta libre en todos los lugares donde se expenden alimentos así como en tiendas de especialidades, droguerías y farmacias y no estarán sometidos a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

8. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se elaboren para cada producto son métodos internacionales de arbitraje que deberá sancionar el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

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

A más 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 niños de corta edad las "Directrices Generales sobre Alimentos para Regímenes Especiales".

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA LOS ALIMENTOS PARA REGIMENES
ESPECIALES POBRES EN SODIO (INCLUSO LOS SUCEDANEOS DE LA SAL)

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento para su presentación en el Séptimo Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius)

1. AMBITO

1.1 Esta norma se aplica a los alimentos que se presenten directa, indirecta o tácitamente como destinados a regímenes especiales en razón de su pobreza en sodio, y comprende también los sucedáneos de la sal.

1.2 La norma sólo se refiere a las disposiciones específicas relacionadas con la finalidad dietética especial para la cual estos alimentos están destinados.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición

Se entiende por Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio los productos cuyo valor dietético especial resulta 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 se ajustan a las disposiciones respectivas con respecto al contenido máximo de sodio establecido en los sub-párrafos 3.1.1 y 3.1.2 de esta norma.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio, excluso los sucedáneos de la sal

- 3.1.1 Un alimento para regímenes especiales "pobre en sodio" es un alimento
- (a) que se ha elaborado sin adición de sales de sodio,
 - (b) cuyo contenido de sodio no es mayor que la mitad del del producto normal comparable para el consumo
 - (c) cuyo contenido de sodio no es mayor que 120 mg/100 g del producto final normalmente consumido.
- 3.1.2 Un alimento para regímenes especiales "muy pobre en sodio" es un alimento que se ajusta al sub-párrafo 3.1.1 (a) y (b) precedentes y cuyo contenido de sodio no es mayor que 40 mg/100 g del producto final normalmente consumido.

3.2 Sucedáneos de la sal

La composición de los sucedáneos de la sal es la siguiente:

- 3.2.1 El contenido de sodio de los sucedáneos de la sal no deberá ser mayor que 120 mg/100 g del producto final.
- 3.2.2 Las siguientes disposiciones relativas a los sucedáneos de la sal y sus especificaciones estarán sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- 3.2.2.1 Sulfato potásico; sales de potasio, calcio o amonio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, succínico, láctico, clorhídrico, tartárico, cítrico, acético o fosfórico.) Ilimitados
- 3.2.2.2 Sales de magnesio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, cítrico, succínico, acético, fosfórico, láctico, clorhídrico o tartárico, mezcladas con otros sucedáneos de la sal exentos de Mg.) El Mg++ no será mayor del 20% m/m (masa por masa) del total de cationes (K+, Ca++, Mg++ y NH₄⁺ presentes en la mezcla.
- 3.2.2.3 Sales de colina de los ácidos acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico o cítrico, mezcladas con otros sucedáneos de la sal exentos de colina.) El contenido de colina no excederá del 3% m/m (masa por masa) de la mezcla total.

3.2.2.4 Ácidos adípicos, [glutámico] } Ilimitados
y cítricos libres

3.2.3 Agentes antiaglutinantes: silicio coloidal - no más de [...% m/m]
del producto final.

4. ETIQUETADO

4.1 A más de las disposiciones pertinentes de la Norma General Interna-
cional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados
(CAC/RS 1-1969) relativas al alimento particular afectado, se
aplicarán las disposiciones específicas siguientes para el etiquetado
de los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio. Estas
disposiciones están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre
Etiquetado de los Alimentos:

4.2 Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio, excluso los
sucedáneos de la sal como tales

4.2.1 En la etiqueta deberá indicarse el contenido de sodio al múltiplo
de 5 mg más próximo, por cada 100 g, y, además por una ración espe-
cificada 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 3.1.1 y 3.1.2 de la presente
norma. [Además podrá indicarse que no se han agregado sales de
sodio].

4.2.3 En la etiqueta deberá indicarse 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 En la etiqueta deberá indicarse 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) por 100 g del alimento consu-
mido en condiciones normales.

4.3 Sucedáneos de la sal

4.3.1 El nombre del producto es "sucedáneo de la sal".

4.3.2 En la etiqueta deberá indicarse la cantidad de cationes (esto es
potasio, calcio, magnesio, [amonio] y colina) por 100 g m/m en
el producto final.

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 deberá sancionar el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras:

(a) Determinación del contenido de sodio:

- (i) K. LINDNER y E. DWORSCHAK - Zeitschr. für Lebensmitteln Unters. u Forsch. 131, páginas 207-215 (1966)
Für Serienuntersuchungen geeignete flammenphotometrische Methode zur Bestimmung von Kalium, Natrium, Calcium und Magnesium in Lebensmitteln (Método fotométrico de llama apropiado para investigaciones en serie para la determinación de potasio, sodio, calcio y magnesio en los alimentos).
- (ii) Centre technique de l'Union Intersyndicale des industries françaises de biscuiterie, biscotterie, entremets, desserts instantanés, aliments diététiques et de régime. Dosage du sodium par voie humide. Méthode par photométrie de flamme.
Bulletin d'information technique, CTU, No 1, Annexe 2 (25 Septembre 1968)

(Ambos métodos figuran en el documento CCDF 69/6, septiembre 1959).

(b) Determinación de potasio, calcio, magnesio, [amonio] y colina:

- (i) En alimentos que no sean sucedáneos de la sal
- (ii) En los sucedáneos de la sal

(Por elaborarse)

4.2.2 Edulcorantes no nutritivos ^{1/}

sacarina, sales de sodio, potasio y calcio
[ciclamatos de sodio, potasio y calcio]

5. CONTAMINANTES

5.1 Tolerancias para los residuos de plaguicidas

5.2 Otros

(por elaborarse.)

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos comprendidos en las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes del Código de Prácticas Internacional Recomendado, que contiene los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).

7. ENVASADO

Los alimentos comprendidos en esta norma sólo deben ofrecerse a la venta envasados, excepto los alimentos servidos para su consumo directo en el local de venta.

8. ETIQUETADO

8.1 A más de las disposiciones pertinentes de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) relativas a los alimentos en cuestión, deberán aplicarse las disposiciones específicas siguientes para el etiquetado de los alimentos para utilizarse en un regimen para diabéticos. Estas disposiciones están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

8.2 Los productos que se presenten directa, indirecta o tácitamente como alimentos para utilizarse en un regimen para diabéticos deberán estar de conformidad con las disposiciones de esta norma.

8.3 Deberá indicarse en la etiqueta de los productos a los cuales se aplica esta norma que un regimen para diabéticos requiere la supervisión médica.

^{1/} Requisitos de pureza y especificaciones de conformidad con el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

- 8.4 Nada en el etiquetado de los alimentos comprendidos en esta norma deberá sugerir que no es necesario el consejo médico.]
- 8.5 Los términos "diabetes" o "diabético" en combinación con otras palabras o expresiones similares, que figuren en la etiqueta de estos productos, no deberán inferir que por el uso de estos productos un diabético pueda sanar o aumentar su ingestión de alimentos (nutrimentos) ni que sus condiciones de salud puedan mejorar mediante un mayor consumo de estos productos.
- 8.6 Deberá indicarse en la etiqueta de los productos a que se aplica esta norma lo siguiente:
- 8.6.1 Contenido de carbohidratos, grasas, proteínas y contenido total de calorías utilizables por 100 g del alimento listo para el consumo.
- 8.6.2 La cantidad de alimento que tiene efecto similar en el metabolismo del diabético al de 12 g de d-glucosa (= 1 unidad de pan).
- 8.6.3 La cantidad de fructosa y el nombre y cantidad de las sustancias sucedáneas del azúcar enumeradas en 4.2.1.
- 8.6.4 El nombre y cantidad de edulcorantes no nutritivos enumerados en 4.2.2.
- 8.7 Productos ofrecidos en venta como edulcorantes
- 8.7.1 Las designaciones de los edulcorantes enumerados en 4.2.1 y 4.2.2 serán "sustancias sucedáneas del azúcar", "edulcorantes no nutritivos" [o "edulcorantes artificiales"] o "sustancias sucedáneas del azúcar que contienen edulcorantes no nutritivos [artificiales]", según corresponda.
- 8.7.2 En la etiqueta deberá indicarse la cantidad de fructosa, el nombre y cantidad de las sustancias sucedáneas del azúcar enumeradas en 4.2.1 y el nombre [y cantidad] de los edulcorantes no nutritivos enumerados en 4.2.2.
- 8.7.3 Deberá indicarse en el caso de las sustancias sucedáneas del azúcar enumeradas en 4.2.1 así como en las mezclas con edulcorantes no nutritivos enumerados en 4.2.2, el contenido de calorías utilizables por 100 g.
- 8.7.4 Disposiciones sobre etiquetado de bebidas alcohólicas destinadas a utilizarse en un régimen para diabéticos. (Por elaborarse.)]

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA ALIMENTOS CON FINES
DIETETICOS PARA DIABETICOS

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

(Redacción revisada y adaptada por la Secretaría, Roma)

1. AMBITO

Esta norma se aplica a los alimentos que se presenten directa, indirecta o tácitamente como destinados a utilizarse en un regimen para diabéticos en razón de su composición especial y/o sus modificaciones físicas, químicas, biológicas u otras, resultantes de su elaboración.

2. DESCRIPCION

La composición de los alimentos para utilizarse en un regimen para diabéticos se basa en que el metabolismo de los carbohidratos, y, en ciertos casos de diabetes, el metabolismo de las grasas, están trastornados. Por lo tanto, la ingestión de carbohidratos como la d-glucosa, el azúcar invertido, los disacáridos, el almidón y los productos de la degradación del almidón, y, cuando sea necesario, la ingestión de grasas, deberá reducirse al mínimo necesario. El contenido de calorías de esos alimentos se ha restringido al máximo posible en comparación con los de los alimentos normales comparables (enumerados en el Anexo I). La fructosa y los polialcoholes como el sorbitol, el manitol y el xilitol se consideran idóneos para substituir a los azúcares que serían nocivos en un regimen para diabéticos.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Limitación del contenido de carbohidratos:

- | | | |
|-------|--|--|
| 3.1.1 | Pan, otros productos de panadería, alimentos farináceos incluso pastas y mezclas de harinas ya preparadas. | Carbohidratos reducidos en un mínimo de 3/10 en comparación con alimentos normales. |
| 3.1.2 | Mermeladas, compotas, dulces, jaleas de fruta y zumos de frutas. | No más de $\sqrt{8}$ g por 100 g de azúcares nocivos en el alimento listo para el consumo. |

3.1.3 Conservas de frutas

No más de $\sqrt{8}$ gramos por 100 gramos de azúcares nocivos en el alimento listo para el consumo.

3.1.4 Otros alimentos

Carbohidratos reducidos en un mínimo de 1/2 en comparación con alimentos normales.

3.2 Azúcares

3.2.1 No se permite la adición de los siguientes azúcares: d-glucosa, azúcar invertido, disacáridos, jarabe de glucosa.

3.2.2 Se permite la adición de fructosa.

3.3 Contenido de grasas

3.3.1 El contenido de calorías de grasas en los alimentos destinados a los diabéticos no debe exceder el de los alimentos normales comparables.

3.3.2 El contenido de calorías de grasas no excederá el $\sqrt{\dots}$ % del contenido total de calorías del alimento para utilizarse en un régimen para diabéticos listo para el consumo $\sqrt{\text{excepto el chocolate}}$.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Los aditivos alimentarios utilizados con fines tecnológicos figuran en el Anexo II. (Por elaborarse).

4.2 Edulcorantes

4.2.1 Sucedáneos del azúcar 1/

sorbitol
manitol
xilitol

4.2.1.1 La utilización de estas sustancias en alimentos para usarse en un régimen para diabéticos no deberá aumentar el valor calorífico de los alimentos por sobre el de los alimentos normales comparables.

1/ Normas para estas sustancias por elaborarse.

8.8 Fecha de fabricación o fecha de vencimiento del producto.

9. DISTRIBUCION

El producto será de venta libre en todos los lugares donde se expendan alimentos así como en tiendas de especialidades, droguerías y farmacias y no estará sometido a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

10. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Por elaborarse)

Anexo I

1. Alimentos normales que también pueden manufacturarse como "alimentos con fines dietéticos para diabéticos":

Pan y otros productos de panadería
Alimentos farináceos incluso pastas
Mezclas de harinas ya preparadas
Productos de confitería y pastelería
Chocolate
Mermeladas, compotas, dulces y jaleas de frutas
Conservas de fruta
Sopas, incluso sopas dulces
Polvos para flan
Bebidas sin alcohol
Bebidas alcohólicas: cerveza, vinos, vinos espumantes
Platos listos para el consumo
[Por completarse]

2. Alimentos normales que no pueden manufacturarse como "alimentos con fines dietéticos para diabéticos":

Aguas minerales
Sucedáneos del té
[Por completarse]

Anexo II

Lista de aditivos utilizados con fines tecnológicos. [Por elaborarse.]

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA LOS ALIMENTOS

EXENTOS DE GLUTEN

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO

- 1.1 La presente norma se aplica a los alimentos que se presentan directa, indirecta o tácitamente como destinados a regímenes especiales en razón de estar exentos de gluten.
- 1.2 La norma se refiere sólo a las disposiciones específicas relacionadas con la finalidad dietética especial a que estos alimentos están destinados.

2. DEFINICION

- 2.1 A los fines de esta norma, el gluten comprende los elementos proteínicos del trigo, centeno, cebada y avena susceptibles de producir enteropatías debidas al gluten.
- 2.2 Se definen como alimentos exentos de gluten los que contienen harina de trigo, centeno, cebada o avena de la cual se ha extraído el gluten o en los que se ha substituido la harina de trigo, centeno, cebada o avena normalmente utilizada en alimentos de esa clase por ingredientes que no contienen gluten.
- 2.3 A los fines de la presente norma, "exento de gluten" significa que el contenido de gluten, si lo hay, no produce síntomas de intolerancia al consumirlo personas alérgicas al gluten, en condiciones de pruebas clínicas.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

Un alimento pobre en gluten deberá basarse o contener

- (i) harina de trigo, centeno, cebada o avena de la cual se ha extraído en lo posible todo el gluten,
- (ii) ingredientes que no contienen gluten, en substitución de la harina de trigo, centeno, cebada o avena normalmente utilizada en un alimento de esa categoría o
- (iii) toda mezcla de dos o más de esos ingredientes.

4. ETIQUETADO

4.1 A más de las disposiciones pertinentes de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS-1-1969) relativas al alimento determinado en cuestión, deberán aplicarse disposiciones específicas para el etiquetado de los alimentos exentos de gluten. Estas disposiciones están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

4.2 La mención "exento de gluten" deberá figurar a proximidad inmediata del nombre del producto.

4.3 Deberá figurar también en la etiqueta una indicación del (a) contenido de carbohidratos, proteínas y grasas y (b) índice de calorías de una ración normal de cantidad especificada, o, cuando corresponda, de una unidad (por ejemplo un bizcocho) del producto.

5. ENVASADO

Un alimento exento de gluten sólo podrá venderse envasado.

6. DISTRIBUCION

El producto será de venta libre en todos los lugares donde se expenden alimentos así como en tiendas de especialidades, droguerías y farmacias y no estará sometido a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Métodos para la determinación del contenido de carbohidratos, proteínas, grasas y calorías. [Por elaborarse].

PROYECTO DE NORMA QUE SE PROPONE PARA ALIMENTOS POBRES EN
CARBOHIDRATOS (ALIMENTOS DE CARBOHIDRATOS REDUCIDOS)

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO

- 1.1 La presente norma se aplica a los alimentos que se presentan directa indirecta o tácitamente como destinados a regímenes especiales en razón de su pobreza en carbohidratos.
- 1.2 Esta norma sólo se refiere a las disposiciones específicas relacionadas con la finalidad dietética especial para la cual estos alimentos están destinados.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición

Se entiende por alimentos pobres en carbohidratos aquellos en que se ha eliminado u omitido una proporción considerable de carbohidratos presentes en los alimentos normales comparables.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

Un alimento pobre en carbohidratos no deberá tener más del 50% por peso del contenido de carbohidratos de un alimento normal comparable.

4. ADITIVOS

- 4.1 Los aditivos alimentarios utilizados con fines tecnológicos figuran en el Anexo I. (Por elaborarse).
- 4.2 Minerales y vitaminas en las cantidades necesarias para compensar las pérdidas causadas por la elaboración.
- 4.3 Edulcorantes no nutritivos 1/
- 4.3.1 Sacarina, sales de sodio, potasio y calcio
[Ciclamatos de sodio, potasio y calcio]

1/ Especificaciones y requisitos de pureza de conformidad con el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

10

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Tolerancias de residuos de plaguicidas. (Por elaborarse)
5.2 Otros. (Por elaborarse.)

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos comprendidos en esta norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.

7. ETIQUETADO

- 7.1 A más de las disposiciones pertinentes de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) relativas al alimento determinado en cuestión, deberán aplicarse disposiciones específicas para el etiquetado de los Alimentos pobres en carbohidratos (alimentos de carbohidratos reducidos). Estas disposiciones están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.
- 7.2 La mención "pobre en carbohidratos" u otra similar deberá figurar a proximidad inmediata del nombre común o usual del producto.]
- 7.3 Nada en el etiquetado de los alimentos comprendidos en esta norma deberá sugerir que no es necesario el consejo médico.]
- 7.4 La etiqueta no deberá contener definición, indicación ni imagen alguna destinada a indicar directamente o por ambigüedad, omisión o inferencia que el alimento ayuda a adelgazar, a menos que figure también en la etiqueta una indicación clara, legible y destacada de que el alimento no puede ayudar a adelgazar a menos que forme parte de un regimen en que se controle la ingestión total de calorías.]
- 7.5 No deberán utilizarse las palabras "pobre en carbohidratos" ni otras palabras que tengan o impliquen un significado similar para designar un alimento que en su forma normal no contenga almidón ni carbohidratos.
- 7.6 Nada en el etiquetado ni en la presentación del producto deberá sugerir que es apropiado para un regimen para diabéticos.]
- 7.7 Deberá indicarse en la etiqueta de los productos a que se aplica esta norma lo siguiente:

- 7.7.1 Contenido de carbohidratos, grasas, proteínas y contenido total de calorías utilizables por 100 g del alimento listo para el consumo.
- 7.7.2 Deberá figurar también en la etiqueta una indicación del índice total de calorías utilizables de una ración normal de cantidad especificada, o, cuando corresponda, de unidad (por ejemplo un bizcocho) del producto.
- 7.7.3 Los nombres de los edulcorantes no nutritivos utilizados, enumerados en 4.3.
- 7.7.4 Los nombres y cantidades de las vitaminas y/o minerales utilizados.
- [7.8 La fecha de elaboración o la de vencimiento del producto.]
8. ENVASADO
- Los alimentos comprendidos en esta norma sólo podrán venderse envasados.
9. DISTRIBUCION
- El producto será de venta libre en todos los lugares donde se expendan alimentos así como en tiendas de especialidades, droguerías y farmacias y no estará sometido a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.
10. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS
- [Por elaborarse.]

ANEXO ILista de aditivos alimentarios

[Por elaborarse]

DIRECTRICES PARA LA ELABORACION DE NORMAS DEL CODEX PARA
ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

(Agregado para referencia e información) 1/

I PREAMBULO

1. El progreso científico y técnico y un nivel de vida más alto han creado condiciones en que pueden elaborarse productos apropiados para su correcta utilización en regímenes especiales. Reglamentaciones relativas a los alimentos para regímenes especiales se hallan, tanto en lo internacional como en lo regional dentro de Europa, en diversas etapas de su elaboración, y por este motivo la legislación en el ámbito de los alimentos para regímenes especiales debe coordinarse de conformidad con criterios internacionales.
2. En la elaboración de normas internacionales correspondería, en vista de las diversas costumbres alimentarias, considerar también las condiciones regionales.
3. Deberá aplicarse el principio de que los alimentos para regímenes especiales, incluso los alimentos para niños de pecho y de corta edad, que no son medicinas sino que en razón de su composición y su carácter son especialmente adecuados para satisfacer las necesidades de nutrición resultantes de condiciones fisiológicas especiales.

1/ Extraído del Informe del Sexto Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (4-14 marzo de 1969, Ginebra, documento ALINORM 69/67, párrafo 113): "La Comisión examinó también las Directrices para la Elaboración de Normas del Codex sobre los Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 69/48) y acordó que estas Directrices eran adecuadas para los Comités. Se acordó igualmente que cuando en las normas se haga referencia a las correspondientes secciones de estas Directrices, dichas secciones se citen por extenso."

4. Los alimentos para regímenes especiales deberán, por regla general, ajustarse a las disposiciones de la legislación nacional sobre los alimentos normales comparables; cuando ya existan normas del Codex para esos alimentos, esas normas deberán aplicarse excepto en cuanto a las variantes establecidas por las Normas del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales.
5. Los alimentos para regímenes especiales serán de venta libre en todos los lugares donde se expenden alimentos y no estarán sometidos a requisitos de licencia que no se impongan a los alimentos en general.

II. DESCRIPCION

1. Definición

Los alimentos para regímenes especiales son aquellos que se distinguen de los alimentos normales por su composición especial y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas u otras, resultantes de su elaboración. Por esta razón, satisfacen las necesidades de nutrición de las personas cuyos procesos normales de asimilación o metabolismo están alterados o aquellas para las cuales se desea lograr un efecto particular mediante un consumo controlado de alimentos. Son alimentos y no medicamentos.

2. Categorías de alimentos para regímenes especiales

Los grupos siguientes representan ejemplos de los alimentos para regímenes especiales definidos anteriormente en 1.

A.1/ Alimentos que satisfacen las exigencias fisiológicas especiales de nutrición de las personas sanas, tales como:

- i) Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad
- ii) Alimentos para mujeres embarazadas y lactantes
- iii) Alimentos para ancianos
- iv) Alimentos que proporcionan nutrientes complementarios incluso los alimentos para regímenes especiales exigidos por esfuerzos físicos extraordinarios o condiciones especiales del medio ambiente.

1/ El Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, en su Segundo Período de Sesiones (6-10 noviembre de 1967, Friburgo de Brisgovia, documento ALINORM 68/26) convino en que los alimentos a los que se añaden o eliminan componentes no son forzosamente alimentos para regímenes especiales a no ser que dicha adición o sustracción sirva para una finalidad alimentaria particular y se consigne esto en la etiqueta.

B. Alimentos para personas que sufren estados fisiológicos anormales, como:

- a) Alimentos pobres en sodio, incluso los sucedáneos de la sal
- b) Alimentos pobres en glutén
- c) Alimentos pobres en ciertos aminoácidos
- d) Alimentos pobres en calorías
- e) Alimentos ricos en calorías
- f) Alimentos pobres en grasas
- g) Alimentos pobres en carbohidratos
- h) Alimentos pobres en proteínas
- i) Alimentos ricos en proteínas
- j) Alimentos hipocalérgicos

III. ETIQUETADO Y REIVINDICACIONES

Las disposiciones de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) se aplican juntamente con las disposiciones siguientes relativas al etiquetado de Alimentos para regímenes especiales, sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

- a) Deberá indicarse en la etiqueta de un alimento para regímenes especiales:
 - i) el fin dietético a que se le destina, cuando corresponda y de acuerdo con las disposiciones respectivas de la norma pertinente y
 - ii) la idoneidad de todo alimento presentado para un régimen especial.
- b) Sólo se designarán con las palabras "para regímenes especiales" o con otras de igual significado aquellos alimentos que correspondan a la definición contenida en estas directrices.

IV. DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Los alimentos para regímenes especiales sólo se expenderán en envases o recipientes, excepto los productos cárnicos y quesos cuando se entreguen al propio consumidor y los productos que han de consumirse en el local de venta. Esta excepción no afecta las disposiciones sobre etiquetado.