

CAPITULO XVII

ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETETICOS

El siguiente texto quedará derogado a partir del 20 de junio de 2007

Artículo 1339 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 120 y N° 516, 19.11.03)

Se entiende por "Alimentos dietéticos" o "Alimentos para regímenes especiales" a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas sustancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

Se clasifican en:

a) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas:

- Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos fortificados.
- Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
- Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.

b) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares:

- Alimentos modificados en su valor energético.
- Alimentos modificados en su composición glucídica.
- Alimentos modificados en su composición proteica.
- Alimentos modificados en su composición lipídica.
- Alimentos modificados en su composición mineral.
- Alimentos de bajo contenido de sodio.
- Alimentos libres de gluten.

c) "Alimentos enriquecidos".

d) "Suplementos dietarios".

La siguiente modificación del Artículo 1339 del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 20 de junio de 2007

Artículo 1339 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 34/07 y N° 62/07)

Se entiende por "Alimentos dietéticos" o "Alimentos para regímenes especiales" a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas sustancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

Se clasifican en:

a) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas:

- Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos fortificados.
- Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
- Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
- Alimentos adicionados con fibra.

b) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares:

- Alimentos modificados en su valor energético.
- Alimentos modificados en su composición glucídica.
- Alimentos modificados en su composición proteica.
- Alimentos modificados en su composición lipídica.
- Alimentos modificados en su composición mineral.
- Alimentos de bajo contenido de sodio.
- Alimentos libres de gluten.

c) "Alimentos enriquecidos".

d) "Suplementos dietarios".

Artículo 1340 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes Especiales deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

- A) Productos que han de consumirse después de añadir un líquido.
- B) Productos que deben cocerse antes del consumo (entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo).
- C) Productos sometidos a esterilización técnica, industrial o comercial y comercializados en envases herméticos.
- D) Productos listos para consumo, no comprendidos en A), B) ó C).
- E) Productos para lactantes y niños de corta edad.

A) PRODUCTOS QUE HAN DE CONSUMIRSE DESPUES DE AÑADIR UN LIQUIDO:

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0.1g
Hongos y Levaduras: (En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

B) PRODUCTOS QUE DEBEN COCERSE ANTES DEL CONSUMO

(Entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 2.10 ⁵ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 500/g
E coli, ausencia en	0,1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,01g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ⁴ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ³ ufc/g

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

C) PRODUCTOS SOMETIDOS A ESTERILIZACION TECNICA, INDUSTRIAL O COMERCIAL EN ENVASES HERMETICOS:

1) Las muestras serán sometidas a pruebas de incubación: la mitad de las muestras a 35°C durante 14 días y la otra mitad a 55°C durante 7 días. Después de incubadas y enfriadas no presentarán modificaciones en sus propiedades organolépticas y pH. No debe haber tampoco hinchazón en las latas sin abrir.

2) Estos productos habrán sufrido un tratamiento que garantice la inactivación de las esporas de "Clostridium botulinum", lo cual se podrá comprobar de los registros de tratamiento térmico a los que han sido sometidos, que deberán ser provistos por el fabricante.

D) PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO, NO COMPRENDIDOS EN A), B) ó C):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

E) PRODUCTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD:

E-A

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 3.10 ⁴ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Menor de 3/g
E coli, ausencia en	5g
Salmonellae, ausencia en	100g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

E-B:

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 ⁵ ufc/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 20/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonellae, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 ³ ufc/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² ufc/g

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

Los alimentos cuyos similares corrientes tienen exigencias más rigurosas deberán cumplir las normas microbiológicas correspondientes.

Los alimentos dietéticos lácteos (salvo los alimentos para lactantes y niños de corta edad) deberán cumplir con las exigencias microbiológicas que rigen para los alimentos lácteos corrientes correspondientes".

Artículo 1341 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán ser acondicionados en su lugar de elaboración o en otras plantas de la misma empresa en envases que satisfagan las exigencias del presente Código y rotulados reglamentariamente, quedando expresamente prohibido el fraccionamiento y expendio a granel o al detalle".

Artículo 1342 - (Res 1542, 12.09.90)

"Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales serán de venta libre y podrán expendirse por las mismas vías de comercialización de los demás alimentos".

Artículo 1343 - (Res 1505, 10.08.88)

"En los rótulos, informaciones o anuncios por cualquier medio de los alimentos dietéticos o para regímenes especiales, no podrá hacerse mención de su empleo en determinados estados patológicos, con las excepciones previstas en el presente Código.

Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales no deberán describirse ni presentarse en forma que sea falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto".

Artículo 1344 - (Res 1505, 10.08.88)

"En los alimentos dietéticos se admite el empleo de los aditivos autorizados para los alimentos correspondientes ya definidos en el presente Código, en las cantidades máximas establecidas por el mismo, salvo en las excepciones previstas".

Artículo 1345 - (Res 1551, 12.09.90)

"En el rotulado de todos los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán figurar las indicaciones del Artículo 223, las requeridas al alimento correspondiente ya definido en el presente Código que resulten aplicables, las siguientes indicaciones generales y las que en cada caso particular se determinen:

a) Deberá consignar la denominación específica del producto con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad (por ejemplo: pan, leche, margarina) y próxima a ella la indicación de la característica esencial (por ejemplo: fortificado con proteínas, de bajo

contenido glucídico) con caracteres no menores del 50% del tamaño de los empleados en la denominación específica y de buen realce y visibilidad.

b) La composición química porcentual (hidratos de carbono asimilables y/o proteínas y/o lípidos y/o fibra (cruda y/o dietaria)) según corresponda.

c) La lista completa de ingredientes a excepción del agua según el orden decreciente de sus proporciones.

d) La lista completa de aditivos mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivo empleado (por ejemplo: "antioxidante permitido", "emulsionante permitido", "colorante permitido") con las siguientes excepciones, en cuyo caso deberán declararse además de su función, la designación específica (colorante: tartrazina; conservador: ácido benzoico, dióxido de azufre; edulcorante no nutritivo: sacarina, ciclamato, aspartamo).

e) El valor energético, expresado en calorías (kilocalorías) por 100 g ó 100 cm³ de producto. Podrá indicarse además el valor energético por porción especificada de consumo del mismo.

f) Las condiciones de almacenamiento del producto y las condiciones de conservación una vez abierto, cuando la autoridad sanitaria competente lo considere necesario.

La indicación Alimento Dietético o Alimento para Regímenes Especiales podrá figurar en el rotulado.

Cuando el producto contenga edulcorantes no nutritivos dicha indicación será obligatoria y deberá figurar en el rótulo principal de acuerdo a las exigencias del Artículo 1349.

(Res 305, 26.03.93) - "Para el cálculo del valor energético se considerará el siguiente aporte:

lípidos, 9 kcal por gramo;

etanol, 7 kcal por gramo;

hidratos de carbono asimilables, 4 kcal por gramo;

proteínas, 4 kcal por gramo;

ácidos orgánicos, 3 kcal por gramo; y

polialcoholes, 2,4 kcal gramo".

Artículo 1346 - (Res 1505, 10.08.88)

"Todo establecimiento que elabora alimentos dietéticos ó para regimenes especiales comprendidos en este capítulo, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, está capacitado para dichas funciones, el que además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Las empresas elaboradoras deberán asegurar el control analítico de las materias primas, productos en elaboración y productos terminados".

Artículo 1347 - (Res 1542, 12.09.90)

"Se entiende por endulzante o edulcorante de mesa a los edulcorantes no nutritivos definidos en el Artículo 1348 y a los nuevos que la Autoridad Sanitaria Nacional apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos.

Según su composición se distinguen dos clases de edulcorantes de mesa:

a) los elaborados con edulcorantes no nutritivos solos o sus mezclas.

b) los elaborados con edulcorantes no nutritivos (solos o sus mezclas) adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo 10 veces más dulce que la sacarosa.

Como excepción a los alcances del Artículo 235, se permite su presentación en forma de tabletas, líquidos por gotas o en polvo.

En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados por el presente Código en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.

Estos productos se rotularán Endulzantes o Edulcorantes de Mesa y deberán cumplir con todo lo estipulado en el Artículo 1345".

Artículo 1347bis - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos dietéticos deberán responder en lo general a las normas establecidas para su equivalente codificado, excepto las modificaciones introducidas inherentes a su carácter dietético y en lo particular a las que en cada caso se exijan".

Artículo 1348 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se consideran edulcorantes no nutritivos

la Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo.

Para la sacarina se considera una ingesta diaria admisible (IDA) (como ácido) de 0 2,5 mg/kg de peso corporal; para el ciclamato (como ácido) de 0 - 11 mg/kg de peso corporal; y para el aspartamo de 0 - 40 mg/kg de peso corporal".

Artículo 1349 - (Res 1542, 12.09.90)

"Los alimentos autorizados por el presente Código para emplear edulcorantes no nutritivos deberán ser considerados dietéticos y deberán consignar en el rótulo principal la leyenda Alimento o Bebida Dietética o Alimento o Bebida para Regímenes Especiales a continuación de la designación específica y con igual tamaño de letra.

Deberán consignar las concentraciones en mg/100g ó 100 cm³ de los edulcorantes no nutritivos empleados con caracteres de un tamaño no menor de 1,5 mm de altura.

Para el Aspartamo deberá cumplirse además con las restricciones de uso y requisitos de rotulación establecidos en el Art 1398.30.1".

ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS EN LA PRIMERA INFANCIA

Artículo 1350 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entenderá por lactantes a los niños de hasta doce meses de edad desde su nacimiento.

Se entenderá por Primera Infancia a los niños de más de 1 año y hasta los 2 años de edad.

Los alimentos para lactantes tendrán por finalidad la alimentación durante los primeros meses de su vida, y los de la primera infancia a los que se utilizan para la adaptación progresiva a la normal de la segunda infancia".

Artículo 1351 - (Res 1505, 10.08.88)

"Todo alimento destinado al lactante o a la primera infancia, deberá llevar en el rótulo la leyenda Consulte a su Médico, con letras de una altura no menor de 2 mm, de buen tono, realce y visibilidad".

Artículo 1352 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos destinados a los lactantes y a la primera infancia deberán satisfacer los siguientes requisitos:

1. Sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados.
2. Las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad.

3. Los productos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y prácticamente libres de residuos de plaguicidas.
4. No deberán contener sustancias colorantes artificiales, conservantes ni antioxidantes sintéticos.
5. Podrán llevar el agregado de nutrientes en la cantidad requerida para cumplimentar las exigencias normales de la edad a que están destinados".

Artículo 1353 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia pueden ser de las siguientes categorías:

- a) Los preparados líquidos o en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada);
- b) Los preparados para una alimentación inespecífica del lactante sano (leches modificadas);
- c) Los preparados para la adaptación del lactante a la alimentación de la primera infancia:
 1. Harinas dietéticas
 2. Preparados en base a vegetales, carne, hígado, huevos, frutas, etc. Pueden presentarse en forma de pasta, polvo, puré, etc. En el rótulo de estos preparados debe manifestarse las materias primas utilizadas, y el valor energético".

Resolución N° 54/97 MSyAS

Acéptase en todos sus términos el **Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la Leche Materna** de la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, GINEBRA, 1981; y sus modificaciones posteriores introducidos en la 47ª Asamblea Mundial de la Salud, Undécima Reunión Plenaria, 9 de mayo de 1994, que como Anexo I forma parte de la presente.

Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

Introducción

LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) vienen insistiendo desde hace muchos años en la importancia de mantener la práctica de la lactancia natural-y de hacerla renacer donde tiende a desaparecer-como medio de mejorar la salud y la nutrición de lactantes y niños de corta edad. Los esfuerzos para promover el amamantamiento y para superar los problemas que pueden contribuir a obstaculizarlo forman parte de los programas generales de nutrición y salud de la madre y el niño de ambas organizaciones y son un elemento clave de la atención primaria de salud como medio de lograr la salud para todos en el año 2000.

La frecuencia y la duración de la lactancia natural están sujetas a la influencia de diversos factores. En 1974, la 27ª Asamblea Mundial de la Salud advirtió el descenso general de la lactancia natural en muchas regiones del mundo, por influencia de factores socioculturales y de otra índole, entre ellos la promoción de sucedáneos manufacturados de la leche materna, e instó "a los Estados Miembros a revisar las actividades de propaganda comercial de los alimentos para lactantes y a adoptar las oportunas medidas correctoras, entre ellas la promulgación de leyes y reglamentos en caso de necesidad". [(1) Resolución WHA27.43 (Manual de

Resoluciones y Decisiones de la Asamblea Mundial de la Salud y del Consejo Ejecutivo, volumen II, 48ª ed., Ginebra, 1981, pág. 58).]

La cuestión fue abordada de nuevo por la 31ª Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1978 y entre sus recomendaciones está la de que los Estados Miembros deben dar prioridad a la prevención de la malnutrición en los lactantes y en los niños de corta edad mediante, entre otras disposiciones, el apoyo y la promoción de la lactancia natural, la adopción de medidas legislativas y sociales que faciliten a las madres trabajadoras la lactancia natural, y "la regulación de la promoción indebida de la venta de alimentos infantiles que puedan utilizarse en lugar de la leche materna". [(2) *Resolución WHA31.47 (Manual de Resoluciones y Divisiones de la Asamblea Mundial de la Salud y del Consejo Ejecutivo, volumen II, 4ª ed. pág. 62).*]

El interés por los problemas relacionados con la alimentación del lactante y del niño pequeño y la creciente importancia atribuida al amamantamiento para contribuir a resolverlos han rebasado, por supuesto, las esferas de actividad de la OMS y del UNICEF. Gobiernos, organizaciones no gubernamentales, asociaciones profesionales, hombres de ciencia y fabricantes de alimentos para lactantes han pedido igualmente que se tomen medidas en el plano mundial como primer paso hacia el mejoramiento de la salud de lactantes y niños de corta edad.

A fines de 1978, la OMS y el UNICEF anunciaron su intención de organizar conjuntamente, en el marco de sus programas en curso, una reunión sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, con objeto de sacar el mayor partido posible del citado movimiento de opinión. Después de estudiar detenidamente la manera de garantizar la participación más completa posible, la reunión se celebró en Ginebra del 9 al 12 de octubre de 1979, con asistencia de unos 150 representantes de gobierno, de organizaciones del sistema de las Naciones Unidas y otras entidades intergubernamentales, de organizaciones no gubernamentales y de la industria de los alimentos para lactantes, así como de expertos en disciplinas afines. Los debates versaron sobre cinco temas principales: fomento y apoyo de la lactancia natural; promoción y apoyo de prácticas apropiadas y oportunas de alimentación complementaria (destete) con la utilización de recursos alimentarios locales; fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información sobre la alimentación del lactante y del niño pequeño; mejoramiento del estado de salud y de la condición social de la mujer, en relación con la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño, y comercialización y distribución adecuadas de los sucedáneos de la leche materna.

La 33ª Asamblea Mundial de la Salud, en mayo de 1980, hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones aprobadas por consenso en la reunión conjunta OMS/UNICEF e hizo particular mención de la recomendación según la cual "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna, pidiendo al Director General que elaborará un código de ese tipo" en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas. [(3) *Véase la resolución WHA 33.32, reproducida en el Anexo 2.4.*]

Con objeto de preparar un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, de conformidad con la petición formulada por la Asamblea de la Salud, se celebraron numerosas y prolongadas consultas con todas las partes interesadas. Se pidió a los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud, así como a los grupos y a los individuos que habían estado representados en la reunión de octubre de 1979, que formularan observaciones sobre los sucesivos

proyectos de código, y en febrero y marzo y de nuevo en agosto y septiembre de 1980 se celebraron nuevas reuniones. La OMS y el UNICEF se pusieron a la disposición de todos los grupos en un esfuerzo para favorecer un diálogo continuo tanto sobre la forma como sobre el fondo del proyecto de código, y para mantener como contenido mínimo básico los puntos que habían sido objeto de un acuerdo por consenso en la reunión de octubre de 1979.

En enero de 1981, el consejo ejecutivo de la Organización Mundial de la Salud, en su 67ª reunión, examinó el cuarto proyecto de código, lo suscribió y por unanimidad recomendó [(4) Véase la resolución EB67.R12, reproducida en el Anexo 1.] a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el texto de una resolución en virtud de la cual el código sería adaptado en forma de recomendación y no de reglamento [(5) Las repercusiones jurídicas de la adopción del código como recomendación o como reglamento se examinan en un informe sobre el código presentado por el Director General de la OMS a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud; ese informe se reproduce en el documento WHA34 / 1981 / REC / 1, Anexo 3.] En mayo de 1981, la Asamblea Mundial de la Salud debatió la cuestión después de que le fuera presentada por el representante del Consejo Ejecutivo. [(6) Véanse en el Anexo 3 los extractos de la presentación del tema por el representante del Consejo Ejecutivo.] El 21 de mayo la Asamblea adoptó el código, en la forma propuesta, por 118 votos a favor, 1 en contra y 3 abstenciones. [(7) Véase en el Anexo 1 el texto de la resolución WHA34.22, en virtud de la cual el código fue adoptado. El acta taquigráfica del debate en la 15ª sesión plenaria, el 21 de mayo de 1981, se reproduce en el documento WHA 34/1981, REC/2.]

CODIGO INTERNACIONAL DE COMERCIALIZACION DE SUCEDANEOS DE LA LECHE MATERNA

Los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud.
Afirmando el derecho de todo niño y de toda mujer embarazada y lactante a una alimentación adecuada como medio de lograr y de conservar la salud;
Reconociendo que la malnutrición del lactante es tan sólo un aspecto de problemas más amplios planteados por la falta de educación, la pobreza y la injusticia social;
Reconociendo que la salud del lactante y del niño pequeño no puede aislarse de la salud y de la nutrición de la mujer, de sus condiciones socioeconómicas y de su función como madre;
Conscientes de que la lactancia natural es un medio inigualado de proporcionar el alimento ideal para el sano crecimiento y desarrollo de los lactantes, de que dicho medio constituye una base biológica y emocional única tanto para la salud de la madre como para la del niño, de que las propiedades antiinfecciosas de la leche materna contribuyen a proteger a los lactantes contra las enfermedades y de que hay una relación importante entre la lactancia natural y el espaciamiento de los embarazos;
Reconociendo que el fomento y la protección de la lactancia natural son elementos importantes de las medidas de salud y de nutrición, así como de las demás medidas de índole social necesarias para favorecer el sano crecimiento y desarrollo del lactante y el niño pequeño, y que la lactancia natural es un aspecto importante de la atención primaria de salud;
Considerando que, cuando las madres no amamantan o sólo lo hacen parcialmente, existe un mercado legítimo de preparaciones para lactantes y de ingredientes adecuados que entran en su composición; que, en

consecuencia, todos estos productos deben ponerse al alcance de cuantos los necesiten mediante sistemas comerciales y no comerciales de distribución; y que no deben comercializarse ni distribuirse por métodos que puedan obstaculizar la protección y la promoción de la lactancia natural.

Reconociendo además que las prácticas de alimentación inadecuadas son causa de malnutrición, morbilidad y mortalidad de los lactantes en todos los países y que las prácticas incorrectas en la comercialización de sucedáneos de la leche materna y productos afines pueden agravar esos importantes problemas de salud pública;

Persuadidos de que es importante que los lactantes reciban alimentación complementaria apropiada, por lo general a partir de los 4 a 6 meses, y de que ha de hacerse todo lo posible por utilizar alimentos disponibles localmente; y convencidos, no obstante, de que esos alimentos complementarios no deben utilizarse como sucedáneos de la leche materna;

Reconociendo que existen diversos factores sociales y económicos que influyen en la lactancia natural y que, en consecuencia, los gobiernos han de organizar sistemas de apoyo social para proteger, facilitar y estimular dicha práctica, y han de crear un medio ambiente que favorezca el amamantamiento, que aporte el debido apoyo familiar y comunitario y que proteja a la madre contra los factores que impiden la lactancia natural;

Afirmando que los sistemas de atención de salud, y los profesionales y otros agentes de salud que en ellos trabajan, tienen una función esencial que desempeñar orientando las prácticas de alimentación de los lactantes, estimulando y facilitando la lactancia natural y prestando asesoramiento objetivo y coherente a las madres y a las familias acerca del valor superior del amamantamiento o, cuando así proceda, acerca del uso correcto de preparaciones para lactantes, tanto fabricadas industrialmente como hechas en casa;

Afirmando, además, que los sistemas de educación y otros servicios sociales deben participar en la protección y la promoción de la lactancia natural y en el uso apropiado de alimentos complementarios;

Conscientes de que las familias, las comunidades, las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales tienen un papel particular que desempeñar en la protección y en el fomento de la lactancia natural y en la tarea de conseguir el apoyo que necesitan las embarazadas y las madres de lactantes y niños de corta edad, estén o no amamantando a sus hijos;

Afirmando la necesidad de que los gobiernos, las organizaciones del sistema de las Naciones Unidas, las organizaciones no gubernamentales, los expertos en varias disciplinas afines, los grupos de consumidores y la industria colaboren en actividades destinadas a mejorar la salud y la nutrición de la madre, del lactante y del niño pequeño;

Reconociendo que los gobiernos han de adoptar una serie de medidas de salud y nutrición, así como medidas sociales de otra índole, con el fin de favorecer el crecimiento y el desarrollo del lactante y del niño pequeño, y que el presente Código se refiere solamente a un aspecto de dichas medidas.

Considerando que los fabricantes y los distribuidores de sucedáneos de desempeñan un papel importante y constructivo en relación con la alimentación del lactante, así como en la promoción del objetivo del presente Código y en su correcta aplicación

Afirmando que los gobiernos están llamados, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas y de sus objetivos de desarrollo general, a emprender la acción necesaria para dar efecto al presente Código, en particular mediante la promulgación de disposiciones legislativas y de reglamentos o la adopción de otras medidas apropiadas; Estimando que, en función de las consideraciones precedentes y habida cuenta de la vulnerabilidad de los lactantes en los primeros meses de vida, así como de los riesgos que presentan las prácticas inadecuadas de alimentación, incluido el uso innecesario e incorrecto de los sucedáneos de la leche materna, la comercialización de dichos sucedáneos requiere un tratamiento especial que hace inadecuadas en el caso de esos productos las prácticas habituales de comercialización;

EN CONSECUENCIA

Los Estados Miembros convienen por el presente documento en los artículos siguientes, que se recomiendan en tanto que base para la acción.

Artículo 1. Objetivo del Código

El objetivo del presente Código es contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna, cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución.

Artículo 2. Alcance del Código

El Código se aplica a la comercialización y prácticas con ésta relacionadas de los siguientes productos: sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes; otros productos de origen lácteo, alimentos y bebidas, incluidos los alimentos complementarios administrados con biberón, cuando están comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse, con o sin modificación, para sustituir parcial o totalmente a la leche materna; los biberones y tetinas. Se aplica asimismo a la calidad y disponibilidad de los productos antedichos y a la información relacionada con su utilización.

Artículo 3. Definiciones

A efectos del presente Código, se entiende por:

"Agente de salud"	toda persona, profesional o no profesional, incluidos los agentes voluntarios, no remunerados, que trabaje en un servicio que dependa de un sistema de atención de salud.
"Alimento complementario"	todo alimento, manufacturado o preparado localmente que convenga como complemento de la leche materna o de las preparaciones para lactantes cuando aquella o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante. Ese tipo de alimento se suele llamar también "alimento de destete" o suplemento de la leche materna.
"Comercialización"	las actividades de promoción, distribución, venta, publicidad, relaciones públicas y servicios de información relativas a un producto.
"Distribuidor"	una persona, una sociedad o cualquier otra entidad que, en

dor"	el sector público o privado, se dedique (directa o indirectamente) a la comercialización, al por mayor o al detalle, de algunos de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, Un "distribuidor primario" es un agente de ventas, representante, distribuidor nacional o corredor de un fabricante.
"Envase"	toda forma de embalaje de los productos para su venta al detalle por unidades normales, incluido el envoltorio.
"Etiqueta"	todo marbete, marca, rotulo u otra indicación gráfica descriptiva, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en hueco o fijada sobre un envase (véase la página anterior) de cualquiera de los productos comprendidos en el presente Código.
"Fabricante"	toda empresa u otra entidad del sector público o privado que se dedique al negocio o desempeñe la función (directamente o por conducto de un agente o de una entidad controlados por ella o a ella vinculados en virtud de un contrato) de fabricar alguno de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.
"Muestras"	las unidades o pequeñas cantidades de un producto que se facilitan gratuitamente.
"Personal de comercialización"	toda persona cuyas funciones incluyen la comercialización de uno o varios productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.
"Preparación para lactantes"	todo sucedáneo de la leche materna preparado industrialmente, de conformidad con las normas aplicables del Codex Alimentarius, para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas, esos alimentos también pueden ser preparados en el hogar, en cuyo caso se designan como tales.
"Sistema de atención de salud"	el conjunto de instituciones u organizaciones gubernamentales, no gubernamentales o privadas que, directa o indirectamente, se ocupan de la salud de las madres, de los lactantes y de las mujeres embarazadas, así como las guarderías o instituciones de puericultura. El sistema incluye también al personal de salud que ejerce privadamente. En cambio, no se incluyen, a los efectos del presente Código, las farmacias y otros establecimientos de venta.
"Sucedáneo de la leche materna"	todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin.
"Suministros"	las cantidades de un producto facilitadas para su utilización durante un período prolongado, gratuitamente o a bajo precio, incluidas las que se proporcionan, por ejemplo, a familias menesterosas.

Artículo 4. Información y educación

4.1 Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la

nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.

4.2 Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: a) ventajas y superioridad de la lactancia natural; b) nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de esta; c) efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón; d) dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño; y e) uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa. Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.

4.3 Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del presente Código y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

Artículo 5. El público en general y las madres

5.1 No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.2 Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.3 De conformidad con los párrafos 5.1 y 5.2 no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones especiales, los cupones de descuentos, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La presente disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo costo y a largo plazo.

5.4 Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad, obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberones.

5.5 El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

Artículo 6. Sistemas de atención de salud

6.1 Las autoridades de salud de los Estados Miembros deben tomar las medidas apropiadas para estimular y proteger la lactancia natural y promover la aplicación de los principios del presente Código, y deben facilitar la información y las orientaciones apropiadas a los agentes de salud por cuanto respecta a las obligaciones de éstos, con inclusión de las informaciones especificadas en el párrafo 4.2.

6.2 Ninguna instalación de un sistema de atención de salud debe utilizarse para la promoción de preparaciones para lactantes u otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código. Dichas disposiciones no excluyen, sin embargo, la difusión de informaciones a los profesionales de la salud, según lo previsto en el párrafo 7.2.

6.3 Las instalaciones de los sistemas de atención de salud no deben utilizarse para exponer productos comprendidos en las disposiciones del presente Código o para instalar placartes o carteles relacionados con dichos productos, ni para distribuir materiales facilitados por un fabricante o un distribuidor, a excepción de los previstos en el párrafo 4.3.

6.4 No debe permitirse en el sistema de atención de salud el empleo de "representantes de servicios profesionales", de "enfermeras de maternidad" o personal análogo, facilitado o remunerado por los fabricantes o los distribuidores.

6.5 Sólo los agentes de salud o, en caso necesario, otros agentes de la comunidad, podrán hacer demostraciones sobre alimentación con preparaciones para lactantes, fabricadas industrialmente o hechas en casa, y únicamente a las madres, o a los miembros de la familia que necesiten utilizarlas; la información facilitada debe incluir una clara explicación de los riesgos que puede acarrear una utilización incorrecta.

6.6 Pueden hacerse a instituciones u organizaciones donativos o ventas a precio reducido de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, sea para su uso en la institución de que se trate o para su distribución en el exterior. Tales suministros sólo se deben utilizar o distribuir con destino a lactantes que deben ser alimentados con sucedáneos de la leche materna. Si dichos suministros se distribuyen para su uso fuera de la institución que los recibe, la distribución solamente debe ser hecha por las instituciones u organizaciones interesadas. Esos donativos o ventas a precio reducido no deben ser utilizados por los fabricantes o los distribuidores como un medio de promoción comercial.

6.7 Cuando los donativos de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se distribuyan fuera de una institución, la institución o la organización interesada debe adoptar las disposiciones necesarias para garantizar que los suministros podrán continuar durante todo el tiempo que los lactantes los necesiten. Los donantes, igual que las instituciones u organizaciones interesadas, deben tener presente esa responsabilidad.

6.8 El equipo y los materiales donados a un sistema de atención de salud, además de los que se mencionan en el párrafo 4.3. pueden llevar el nombre o símbolo de una empresa, pero no deben referirse a ningún producto comercial comprendido en las disposiciones del presente Código.

Artículo 7. Agentes de salud

7.1 Los agentes de salud deben estimular y proteger la lactancia natural, y los que se ocupen particularmente de la nutrición de la madre y del lactante deben familiarizarse con las obligaciones que les incumben en virtud del presente Código, incluida la información especificada en el párrafo 4.2.

7.2 La información facilitada por los fabricantes y los distribuidores a los profesionales de la salud acerca de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código debe limitarse a datos científicos y objetivos y no llevará implícita ni suscitará la creencia de que la alimentación con biberón es equivalente o superior a la lactancia natural. Dicha información debe incluir asimismo los datos especificados en el párrafo 4.2.

7.3 Los fabricantes o los distribuidores no deben ofrecer, con el fin de promover los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, incentivos financieros o materiales a los agentes de la salud o a los miembros de sus familias ni dichos incentivos deben ser aceptados por los agentes de salud o los miembros de sus familias.

7.4 No deben facilitarse a los agentes de salud muestras de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, ni materiales o utensilios que sirvan para su preparación o empleo, salvo cuando sea necesario con fines profesionales de evaluación o de investigación a nivel institucional. Los agentes de salud no deben dar muestras de preparaciones para lactantes a las mujeres embarazadas, a las madres de lactantes y niños de corta edad o a los miembros de sus familias.

7.5 Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben declarar a la institución a la que pertenezca un agente de salud beneficiario toda contribución hecha a este o en su favor para financiar becas, viajes de estudio, subvenciones para la investigación, gastos de asistencia a conferencias profesionales y demás actividades de esa índole. El beneficiario debe hacer una declaración análoga.

Artículo 8. Empleados de los fabricantes y de los distribuidores

8.1 En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en

las disposiciones del presente Código no debe incluirse en el computo de las gratificaciones, ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que esta comercialice.

8.2 El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

Artículo 9. Etiquetado

9.1 Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.

9.2 Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes: a) las palabras "Aviso importante" o su equivalente; b) una afirmación de la superioridad de la lactancia natural; c) una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo; d) instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud. Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "maternalizado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

9.3 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y comercializados para la alimentación de lactantes, que no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

9.4 La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes: a) los ingredientes utilizados; b) la composición / análisis del producto; c) las condiciones requeridas para su almacenamiento y d) e número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones y de almacenamiento en el país de que se trate.

Artículo 10. Calidad

10.1 La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

10.2 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

Artículo 11. Aplicación y vigilancia

11.1 Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

11.2 La vigilancia de la aplicación del presente Código corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos 11.6 y 11.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

11.3 Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del presente Código, los fabricantes y los distribuidores de productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del presente Código y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivos.

11.4 Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades

que sean incompatibles con los principios y el objetivo del presente Código, con el fin de que puedan adoptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

11.5 Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

11.6 De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código.

11.7 El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del presente Código.

ANEXO I

Resoluciones del Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión y de la 34ª Asamblea Mundial de la Salud sobre el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna
Resolución EB67.R12

Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe del director General sobre el Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna,

1. SUSCRIBE en su totalidad el Proyecto de Código Internacional elaborado por el Director General;
2. TRANSMITE el Proyecto de Código Internacional a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud;
3. RECOMIENDA a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte la resolución siguiente;

28 de enero de 1981

(El texto recomendado por el Consejo Ejecutivo fue adoptado por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el 21 de mayo de 1981 como resolución WHA34.22, que se reproduce a continuación.).

Resolución WHA34.22

Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

La 34ª Asamblea Mundial de la Salud,

Reconociendo la importancia de una nutrición adecuada del lactante y del niño pequeño para la salud y el desarrollo futuros de niños y adultos;

Teniendo presente que el amamantamiento es el único método natural de alimentación del lactante y que debe ser protegido y fomentado activamente en todos los países;

Persuadida de que los gobiernos de los Estados Miembros tienen responsabilidades importantes y una función primordial que desempeñar en la protección y el fomento de la lactancia natural como medio de mejorar la salud del lactante y del niño pequeño;

Consciente de los efectos directos e indirectos que ejercen las prácticas de comercialización de sucedáneos de la leche materna sobre los hábitos de alimentación del lactante;

Persuadida, de que la protección y el fomento de la alimentación del lactante, y en particular la reglamentación de la comercialización de sucedáneos de la leche materna, influyen directa y profundamente en la salud del lactante y del niño pequeño y constituyen un motivo de preocupación directa para la OMS;

Visto el proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna preparado por el Director General y transmitido a la Asamblea por el Consejo Ejecutivo;

Expresando su gratitud al Director General y al Director Ejecutivo del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia por las medidas que ha adoptado para asegurar una estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas en el proceso de preparación del proyecto de Código Internacional;

Vista la recomendación formulada al respecto por el Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión;

Confirmando la resolución WHA33.32, en la que hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, celebrada del 9 al 12 de octubre de 1979;

Poniendo de relieve que la adopción y la observancia del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna es un requisito mínimo y no pasa de ser una de las diversas medidas importantes necesarias para garantizar prácticas higiénicas en materia de alimentación del lactante y del niño pequeño.

1. ADOPTA, en el sentido del Artículo 23 de la Constitución, el Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna anexo a la presente resolución.

2. INSTA a todos los Estados Miembros;

1) a que presten pleno y unánime apoyo al cumplimiento de las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, así como de las disposiciones del Código Internacional en su totalidad, en tanto que expresión de la voluntad colectiva de los Miembros de la Organización Mundial de la Salud;

2) a que incorporen el Código Internacional a la legislación o los reglamentos nacionales o lo apliquen mediante otras medidas apropiadas;

3) a que asocien a todos los sectores sociales y económicos y demás partes interesadas en el cumplimiento del Código Internacional y en la observancia de sus disposiciones;

4) a que vigilen el cumplimiento de lo estipulado en el Código;

3. RESUELVE que el seguimiento y el examen de la aplicación de la presente resolución esté a cargo de los comités regionales, del Consejo Ejecutivo y de la Asamblea de la Salud, en el espíritu de la resolución WHA33.17;

4. PIDE a la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius que, dentro del marco de sus atribuciones, examine a fondo las medidas que podría adoptar para mejorar las normas de calidad de los alimentos para lactantes y para respaldar y promover el cumplimiento del Código Internacional;

5. PIDE al Director General:

1) que preste todo el apoyo posible a los Estados Miembros, siempre y cuando lo soliciten, para la aplicación del Código Internacional y, en particular, para la preparación de la legislación nacional y de otras medidas conexas, de conformidad con el párrafo 6.6) de la parte dispositiva de la resolución WHA33.32;

2) que ofrezca su mediación para mantener la cooperación con todas las partes interesadas en la aplicación y la vigilancia del Código Internacional en los planos nacional, regional y mundial;

3) que informe a la 36ª Asamblea Mundial de la Salud sobre el cumplimiento y la aplicación del Código en los planos nacional, regional y mundial;

4) que, basándose en las conclusiones del informe sobre la situación, formule propuestas, si fuere necesario, para la revisión del texto del Código y para la adopción de las medidas que su efectiva aplicación requiera.

21 de mayo de 1.981

Anexo 2

Resolución de la 33ª Asamblea Mundial de la Salud sobre alimentación del lactante y del niño pequeño

Resolución WHA33.32

Alimentación del lactante y del niño pequeño

La 33ª Asamblea Mundial de la Salud,

Vistas las resoluciones WHA27.43 y WHA31.47 en las que se reafirma, en particular, que la lactancia natural es el método de crianza óptimo para el armonioso desarrollo físico y psicosocial del niño; que los gobiernos y el Director General deben tomar disposiciones urgentes para intensificar las actividades de promoción de la lactancia natural y desarrollar las relacionadas con la preparación y el uso de alimentos de destete a base de productos locales y que los países deben examinar cuanto antes las prácticas seguidas para la promoción de las ventas de alimentos para lactantes y deben adoptar sin tardanza las oportunas medidas correctivas, entre ellas la promulgación de códigos y disposiciones legislativas sobre publicidad, además de medidas complementarias apropiadas de orden social en favor de las madres que trabajan fuera de sus casas durante el período de la lactancia;

Vistas, asimismo, las resoluciones WHA31.55 y WHA32.42, en las que se encarece la importancia de la salud de la madre y el niño en cuanto elemento esencial de la atención primaria de salud, que es a su vez

condición indispensable para conseguir la salud para todos en el año 2.000;

Habida cuenta de la estrecha relación que existe entre la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y el desarrollo económico y social, y de que se necesitan medidas gubernamentales urgentes de promoción de la salud y la nutrición de los lactantes, los niños pequeños y las madres, en particular mediante la educación, el adiestramiento de personal y la información sobre esta cuestión;

Enterada de que del 9 al 12 de octubre de 1.979 se celebró una Reunión Conjunta OMS/ UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, a la que asistieron representantes de gobiernos, del sistema y de los organismos técnicos de las Naciones Unidas, de organizaciones no gubernamentales interesadas y de la industria de la alimentación para lactantes, así como otros especialistas con experiencia práctica de esta cuestión,

1. HACE SUYAS en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF, particularmente sobre el fomento y el apoyo de la lactancia natural, sobre la promoción y el apoyo de prácticas de destete apropiadas, sobre el fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información, sobre el mejoramiento de la salud y la condición social de la mujer en relación con la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y sobre la comercialización y la distribución adecuadas de sucedáneos de la leche materna, por cuanto en esa declaración y en esas recomendaciones se deja bien sentada la responsabilidad que en este sector incumbe a los servicios de salud, al personal de salud, a las autoridades nacionales, a las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales, a los organismos de las Naciones Unidas y a la industria de la alimentación infantil, se subraya la importancia de que los países adopten una política coherente en materia de alimentos y nutrición y la necesidad de que las mujeres embarazadas y lactantes reciban una nutrición adecuada, y se recoge la recomendación de la reunión conjunta de que: "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna. Ese código debe recibir el apoyo tanto de los países exportadores como de los importadores y debe ser observado por todos los fabricantes. Se pide a la OMS y al UNICEF que organicen el proceso de elaboración del mismo, con la participación de todas las partes interesadas, a fin de concluirlo lo antes posible";

2. RECONOCE la importancia de los trabajos que ya han emprendido la Organización Mundial de la Salud y el UNICEF con objeto de aplicar esas recomendaciones y la utilidad de los preparativos que se han hecho para elaborar un proyecto de código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna;

3. INSTA a los países que aún no lo hayan hecho a que examinen y apliquen las resoluciones WHA27.43 y WHA32.42;

4. INSTA a las organizaciones femeninas a que emprendan extensas campañas de difusión de información en apoyo de la lactancia natural y las costumbres saludables;

5. PIDE al Director General:

1) que coopere con los Estados Miembros que lo soliciten en la organización de una supervisión o en la supervisión propiamente dicha de la calidad de los alimentos para lactantes durante su producción en el país interesado, así como durante su importación y su comercialización;

2) que fomente y apoye el intercambio de información sobre leyes, reglamentos y otras medidas relativas a la comercialización de sucedáneos de la leche materna;

6. PIDE ASIMISMO al Director General que intensifique las actividades desplegadas para promover la aplicación de las recomendaciones de la Reunión Conjunta OMS/UNICEF y, en particular:

1) que siga desplegando esfuerzos para promover la lactancia natural y la difusión de prácticas adecuadas de alimentación suplementaria y de destete como requisitos indispensables para el crecimiento y el desarrollo saludable del niño;

2) que intensifique la coordinación con otras entidades internacionales y bilaterales con objeto de movilizar los recursos necesarios para promover y apoyar las actividades de preparación de alimentos de destete a base de productos locales en los países que necesiten apoyo para ese fin, y que reúna y difunda información sobre los métodos de alimentación suplementaria y de destete utilizados con resultados satisfactorios en diferentes condiciones culturales;

3) que intensifique las actividades de educación para la salud y las de adiestramiento e información sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, en particular por medio de la preparación de manuales didácticos y de otro tipo para uso de los agentes de atención primaria de salud de regiones y países diferentes;

4) que elabore, en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas, incluso los expertos científicos y de otro tipo cuya colaboración se considere necesaria, un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, habida cuenta de que:

a) la comercialización de sucedáneos de la leche materna y de alimentos de destete debe considerarse desde la perspectiva de conjunto de los problemas de alimentación del lactante y del niño pequeño;

b) el código debe contribuir a procurar a los lactantes y niños pequeños una alimentación adecuada e inocua y, mas particularmente, a promover la lactancia natural y a conseguir, por medio de una información suficiente, la adecuada utilización de sucedáneos de la leche materna en los casos en que estos sean necesarios;

c) el código debe estar basado en los conocimientos actuales sobre nutrición del lactante;

d) el código debe estar inspirado en los principios siguientes, entre otros:

i) la producción, el almacenamiento, la distribución y la publicidad de los productos para alimentación infantil deben ser objeto de disposiciones legales o reglamentarias de carácter nacional o de otras medidas que el país interesado estime oportunas;

ii) el sistema de atención de salud del país donde se consume el producto debe facilitar la información pertinente sobre la alimentación del lactante;

iii) los productos deben satisfacer las normas internacionales de calidad y presentación, en particular las establecida por la Comisión del Codex Alimentarius, y en sus etiquetas debe informarse claramente al público de la superioridad de la lactancia natura;

5) que presente el código al Consejo ejecutivo para que lo examine en su 67° reunión y lo transmita con sus recomendaciones a la 34° Asamblea Mundial de la Salud, juntamente con propuestas sobre promoción y aplicación del mismo, bien como reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, bien como recomendación en el sentido del Artículo 23, exponiendo a grandes

rasgos las repercusiones jurídicas y de otra índole que lleva consigo cada una de esas modalidades;

6) que efectúe un análisis de las disposiciones legislativas promulgadas en distintos países para hacer posible y fomentar la lactancia natural, especialmente en el caso de las madres trabajadoras, y que refuerce los medios disponibles en la Organización para atender las peticiones de colaboración de los países que deseen promulgar disposiciones de ese tipo;

7) que presente a la 34° Asamblea Mundial de la Salud, en 1.981, y a las subsiguientes en los años pares, un informe sobre las medidas adoptadas por la OMS para fomentar la lactancia natural y mejorar la alimentación del lactante y del niño pequeño, juntamente con una evaluación de los efectos de todas las medidas aplicadas por la OMS y sus Estados Miembros.

23 de mayo de 1.980

Anexo 3

Extractos de la presentación por el representante del Consejo Ejecutivo a la 34° Asamblea Mundial de la Salud del tema relativo al proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (1).

El tema "alimentación del lactante y del niño pequeño" fue ampliamente examinado y debatido en mayo de 1.980 en la 339 Asamblea Mundial de la Salud y ha sido también largamente discutido esta mañana. Los delegados recordarán la resolución WHA33.32, aprobada por unanimidad por la Asamblea de la Salud el año pasado, donde se pide al Director General, entre otras cosas, "Que elabore un Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas". Así, pues, la 33° Asamblea Mundial de la Salud (2) convino por unanimidad en la necesidad de este código y también en los principios en que debe basarse. Por lo tanto, no es necesario que volvamos hoy sobre ese examen y esos debates.

(1) El Dr. Torbjørn Mork (Director General de los Servicios de Salud, Noruega), representante del Consejo Ejecutivo, presentó este tema ante la Comisión A el 20 de mayo de 1.981. Las actas resumidas de los debates sobre este punto en las 13°, 14° y 15° sesiones de la Comisión A se reproducen en el documento WHA34/1981/REC/3.

(2) Véase documento WHA33/1980/REC/1, Anexo 6; documento WHA33/1980/REC/2, pág. 342 y documento WHA38/1980/REC/3, págs. 70-101 y 216-220.

Se planten hoy a la Comisión dos problemas: el del contenido del código y el de si éste debe adoptarse en forma de reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS, o en forma de recomendación en el sentido del Artículo 23.

La propuesta que se somete a la consideración de la Comisión en el documento A34/8 es el cuarto de los proyectos de código, y el fruto de un largo proceso de consultas celebradas con los Estados Miembros y otras partes interesadas, en estrecha colaboración con el UNICEF. Pocos o ninguno de los asuntos sometidos al Consejo y a la Asamblea de la Salud han sido objeto de tan dilatadas consultas como lo ha sido el proyecto de código.

Durante el debate del punto en la 67° reunión del Consejo Ejecutivo, en enero de 1.981, muchos miembros se ocuparon del objetivo y los principios del código y subrayaron que, en su redacción actual, representa el mínimo aceptable de requisitos exigibles en relación con la comercialización de los sucedáneos de la leche materna. Dado que, incluso en la actual fase, ya avanzada, de los trabajos subsisten algunas dudas respecto del contenido del código y en particular de su alcance, como se refleja en recientes artículos de la prensa, me parecen útil hacer algunas observaciones sobre este punto. No obstante, me permito recordar a los delegados que en los debates del Consejo el problema del alcance del código no suscitó dificultades.

El alcance del proyecto de código se define en el artículo 2. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de esta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales, hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de este período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de esta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna.

Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, solo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquella. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

El consejo Ejecutivo ha estudiado muy atentamente el proyecto de código(3). Varios de sus miembros indicaron que tenían el propósito de introducir enmiendas para fortalecer el código y darle mayor precisión. Sin embargo, el Consejo ha estimado que, dada la gravedad de la situación, sobre todo en los países en desarrollo, la aprobación del código por la 34° Asamblea Mundial de la Salud es de la máxima urgencia, y que la introducción de enmiendas en este momento podría provocar su aplazamiento. En consecuencia, el Consejo recomienda unánimemente a esta 34° Asamblea Mundial de la Salud que adopte el código en su redacción actual, en el entendimiento de que las experiencias que se deriven del cumplimiento de las normas del código podrían hacer conveniente, o incluso necesaria, la reforma del texto en un futuro

próximo, como se indica en el párrafo 5.4) de la parte dispositiva de la resolución recomendada que figura en la resolución EB67.R12.

(3) Las actas resumidas de los debates del Consejo se reproducen en el documento EB67/ 1981/ REC/2, págs. 314-329.

La segunda cuestión fundamental que se le planteo al Consejo fue si debía recomendar la adopción del código como recomendación o como reglamento. Algunos miembros del Consejo se han mostrado partidarios de su adopción como reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS. Sin embargo, resulta patente que, aunque todos los miembros del Consejo han coincidido en la necesidad de un código internacional, en su alcance y en su contenido, existen opiniones divergentes en cuanto a si debe adoptar la forma de recomendación o la de reglamento.

Se ha insistido en que cualquier decisión relativa a la forma del código debe inspirarse en la valoración de cual de las dos opciones tiene mayores posibilidades de alcanzar el objetivo del código, es decir, contribuir a mejorar la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño. El Consejo ha convenido en que la fuerza moral de una recomendación unánime puede ser tanta que tenga más poder de persuasión que un reglamento que haya obtenido un apoyo menos unánime de los Estados Miembros. Se ha estimado, sin embargo, que el cumplimiento del código debe ser objeto de estricta vigilancia, de acuerdo con los procedimientos constitucionales vigentes de la OMS; que las futuras Asambleas de la Salud deben evaluar la situación a la luz de los informes de los Estados Miembros, y que la Asamblea debe adoptar cuantas medidas estime necesarias para que la aplicación del código sea efectiva.

Después de sopesar detenidamente los distintos pareceres expresados en el curso de sus deliberaciones, el Consejo adoptó por unanimidad la resolución EB67.R12, en la que figura un proyecto de resolución cuya adopción recomienda a la Asamblea Mundial de la Salud. En tal sentido, me permito señalar especialmente a la atención de la Comisión la obligación de realizar las actividades complementarias pertinentes, una vez que el código haya sido adoptado, que el proyecto de resolución impone a los Estados Miembros, a los comités regionales, al Director General, al Consejo Ejecutivo y a la misma Asamblea de la Salud.

Para cumplir sus obligaciones, los Estados Miembros deben recurrir al máximo a su Organización-en los ámbitos mundial, regional y nacional-solicitando su asistencia técnica para la preparación de la legislación nacional, los reglamentos u otras medidas oportunas, así... como para vigilar la aplicación del código.

Creo que la mejor manera de reflejar el sentir del Consejo es terminar mi intervención solicitando el consenso sobre la resolución que aquél recomienda por unanimidad a la Asamblea Mundial de la Salud. No estamos examinando hoy un tema económico de especial importancia para uno o unos cuantos Estados Miembros. Estamos tratando de un problema sanitario de importancia fundamental para todos los Estados Miembros y en particular para los países en desarrollo y para los niños de todo el mundo y, por consiguiente, para todas las generaciones futuras

"Todo alimento para lactantes deberá llevar en el rótulo la manifestación cuali y cuantitativa de sus principios alimenticios, incluyendo el contenido en calcio, Vitaminas C y D. Tratándose de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensión en agua u otro medio apropiado, la técnica de su preparación y la porcentualidad de los principios alimenticios que aporte el producto listo para su consumo".

Artículo 1355 - (Res 1505, 10.08.88)

"Todo alimento destinado al lactante que hubiere sido acidificado por acidificación biológica o por agregado de ácido láctico, deberá expresar en el rótulo el contenido de dicho ácido por 100 g de producto".

Artículo 1356 - (Res 1505, 10.08.88)

"Todo preparado para la alimentación inespecífica del lactante y los preparados para una alimentación de transición, así como también los preparados para la primera infancia, podrán ser autorizados previa información satisfactoria de no menos de tres profesionales médicos especializados (pediatras) pertenecientes a la autoridad sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular".

Artículo 1357 - (Res 1505, 10.08.88)

"Todo alimento dietético para lactantes o para niños en la primera infancia deberá llevar en su rotulado la fecha de elaboración y la de vencimiento o la fecha de vencimiento"

Artículo 1358 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Leche Modificada la que, sometida a tratamientos especiales o que por adición de diferentes principios alimenticios o sustitución parcial de algunos de los propios, transforma sus propiedades físicas o altera la relación porcentual de sus constituyentes originales (leche maternizada, babeurre, etc).

Las que se expendan en forma fluida deberán ser esterilizadas.

Las leches modificadas en polvo, ácidas o acidificadas, al reconstruirse con la cantidad conveniente de agua, no presentarán una acidez superior a 1,0 g por 100 ml expresada en ácido láctico".

Artículo 1359 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Harinas Dietéticas los productos destinados para adaptar al lactante a la alimentación de la primera infancia y a los apropiados por su composición a los niños comprendidos en esta última categoría y estarán constituidos en general por: harinas de cereales o legumbres, materias amiláceas o sus derivados (dextrinas, maltosa, etc.), con el agregado de otros alimentos como leche en polvo, huevo en polvo, grasas alimenticias, glúcidos, minerales, vitaminas, proteínas y sometidos a tratamientos especiales para hacerlas más digeribles".

Artículo 1360 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

Artículo 1361 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

Artículo 1362 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

ALIMENTOS FORTIFICADOS

Artículo 1363 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Alimentos Fortificados aquellos alimentos en los cuales la proporción de proteínas y/o aminoácidos y/o vitaminas y/o sustancias minerales y/o ácidos grasos esenciales es superior a la del contenido natural medio del alimento corriente, por haber sido suplementado significativamente.

El alimento fortificado deberá aportar entre 20 y 100% de los requerimientos diarios recomendados en la Tabla agregada, según la ingesta diaria indicada en el rotulado del alimento.

Los nutrientes incorporados deberán:

a) Ser estables en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.

b) No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.

c) **(Res 762, 16.11.94)** "Estar presente en niveles tales que no ocasionen una ingesta excesiva por efecto acumulativo a partir de otras fuentes de la dieta.

No se autorizará la fortificación de las siguientes clases de alimentos: cárneos y productos derivados, helados, alimentos azucarados -Capítulo X- (excepto los que contengan jugo en su composición), bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas (excepto en ambos casos que contengan jugo en su composición), aguas, aguas carbonatadas, aguas minerales, con o sin gas".

Deberán rotularse Alimento Fortificado con..., seguido de la indicación del requerimiento normal y el porcentaje del mismo que cubre la ingesta diaria recomendada del alimento".

TABLA: INGESTAS DIARIAS RECOMENDADAS (1)

Cantidad Nutriente por día	
Acido fólico	microgramos 200
Acido pantoténico	miligramos 10
Biotina	miligramos 0,3
Calcio	miligramos 1000
Cobre	miligramos 2
Fósforo	miligramos 1000
Hierro	miligramos 18
Iodo (Opcional)	microgramos 150
Magnesio	miligramos 400
Niacina	miligramos 21,0
Proteínas	0,75 g/kg de peso corporal (2)
Vitamina A	U.I. 2500
Vitamina B1 (Tiamina)	miligramos 1,3
Vitamina B2 (Riboflavina)	miligramos 1,9
Vitamina B6	miligramos 2

Vitamina B12	microgramos 2,0
Vitamina C	miligramos 40
Vitamina D	U.I. 100
Vitamina E	U.I. 30
Zinc	miligramos 15

(1) - Ingesta diaria recomendada para adultos y niños de 4 y más años de edad, según el Octavo Congreso Argentino de Nutrición (Buenos Aires, 1983) y U.S.RDA (Ingestas Diarias Recomendadas de los Estados Unidos, Código de Regulaciones Federales § 104.20. Title 21 (1985).

(2) - Nivel de seguridad para la ingesta de proteínas de calidad y digestibilidad de la leche o huevos, para adultos. FAO/OMS/UNU. Serie de Informe Técnico N° 724 (1985). Para lactantes, niños hasta 10 años y adolescentes tablas 48 y 49 de la misma publicación. **(Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)**

TABLA III
INGESTA DIARIA REFERENCIA PARA NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS Y EMBARAZADAS
2° Y 3° TRIMESTRE Y LACTANCIA HASTA EL 6° MES

VITAMINAS	UNIDADES	NIÑOS (Menores de 4 años)	EMBARAZADAS Y LACTACION
A	U.I	1200	4000
C	mg	20	50
D	U.I	100	400
E	U.I	30	30
TIAMINA (B1)	mg	0.8	1.5
RIBOFLAVINA (B2)	mg	1.2	2.1
NIACINA	mg	13	18
PIRIDOXINA (B6)	mg	2	2.5
ACIDO FOLICO	μ g	100	400
CIANOCOBALAMINA (B12)	μ g	1.5	3
BIOTINA	μ g	300	300
Ac. PANTOTENICO	mg	10	10

MINERALES	UNIDADES	NIÑOS	EMBARAZADAS Y LACTACION
CALCIO	mg	1000	1700
HIERRO	mg	12	21
FOSFORO	mg	1000	1500 (*)
MAGNESIO	mg	400	450
ZINC	mg	15	15
IODO	μ g	150	150
COBRE	mg	2	2

(*) No debe ser mayor que la cantidad de calcio.

Referencia: CFR 104.20 TITLE 21 (1985)".

Artículo 1363bis - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)

Derogado.

Artículo 1363tris - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)

Derogado.

Artículo 1364 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos fortificados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Su contenido en proteínas será por lo menos el doble del que contienen los alimentos comunes correspondientes. En ningún caso podrá ser menor del 20% p/p del producto.
- b) La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- c) El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- d) Podrán ser adicionados de vitaminas y/o minerales, siempre que se cumplan las exigencias establecidas para los Alimentos Dietéticos Fortificados con Vitaminas y/o Minerales.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Fortificado con Proteínas. Deberán ser consignados todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345, la indicación del requerimiento normal (FAO/OMS/UNU) y el porcentaje del mismo que cubre la ingesta diaria recomendada del alimento y la designación específica de la materia proteínica empleada en la fortificación".

Artículo 1365 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los derivados proteínicos utilizados para fortificar alimentos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezcla de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Los de origen vegetal exhibirán como mínimo 35% de contenido proteínico sobre base seca.
- b) Los de origen animal exhibirán como mínimo 60% de contenido proteínico sobre base seca.
- c) El contenido de agua a 100-105°C en ambos tipos no excederá de 8%.
- d) El valor biológico de las proteínas de dichos productos no será inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- e) El contenido de ácido nucleico será menor del 2%".

Artículo 1366 - (Res 1505, 10.08.88)

"Para la autorización de alimentos dietéticos fortificados con proteínas, así como de los productos proteínicos utilizados para su fortificación, deberá presentarse como condición previa la siguiente información:

- a) Materias primas
- b) Composición química
- c) Contenido porcentual en aminoácidos esenciales
- d) Digestibilidad en animales de experimentación (D).
- e) Relación de Eficiencia Proteínica (PER) o Utilización Proteínica Neta (UPN).
- f) Valor biológico: UPN/D
- g) Ensayos de estabilidad
- h) Examen bacteriológico".

Artículo 1367 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos fortificados con aminoácidos esenciales deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Sólo podrán ser empleados los siguientes aminoácidos esenciales que deberán responder a las exigencias del presente Código:

- DL-metionina o
- L-cistina FCC
- L-creonina FCC
- L-fenilalanina FCC
- L-histidina FCC
- L-isoileucina FCC
- L-leucina FCC
- L-lisina monoclóridato FCC
- L-metionina FCC
- L-tirosina FCC
- L-triptofano FCC
- L-valina FCC

**TABLA: REQUERIMIENTOS ESTIMADOS DE AMINOACIDOS A DIFERENTES EDADES
FAO/WHO/UNU. Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág 65.**

Aminoácido	Niños 2-4 años	Escolares 10-12 años	Adultos
(Miligramos por kilogramo por día)			
Histidina			8 - 12
Isoleucina	31	30 - 31	10
Leucina	73	44 - 45	14
Lisina	64	60 - 64	12
Metionina+Cistina	27	22 - 27	13
Fenilalanina+Tirosina	69	22 - 27	14
Treonina	37	28 - 35	7
Triptofano	12,5	3,3- 4	3,5
Valina	38	25 - 33	10

b) Las cantidades agregadas no deben hacer superior a 100, el índice químico de la fracción proteica de los alimentos fortificados en proteínas y/o aminoácidos.

El índice químico de una proteína es el resultado obtenido al multiplicar por 100 el cociente más pequeño obtenido al dividir la cantidad de cada uno de los aminoácidos esenciales o grupo de aminoácidos esenciales presente en 100g de esa proteína, por la correspondiente cantidad presente en 100g de la proteína de referencia.

La proteína de referencia se caracteriza por los tenores siguientes, referidos a 100g (FAO/OMS/UNU. Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág. 121):

DL-metionina+L-cistina	2,5g
L-fenilalanina+L-tirosina	6,3g
L-histidina	1,9g
L-isoileucina	2,8g
L-leucina	6,6g
L-lisina	5,8g
L-treonina	3,4g

L-triptofano	1,1g
L-valina	3,5g

El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado con aminoácidos no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.

Los alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trata seguido de la indicación Fortificado con Aminoácidos Esenciales. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y listado cuali-cuantitativo de los aminoácidos agregados".

Artículo 1368 - (Res 1505, 10.08.88)

"Las leches fluidas fortificadas con Vitaminas A ó D o A y D (enteras, descremadas, parcialmente descremadas) resultantes de la adición a la leche de los preparados vitamínicos correspondientes, deberán contener:

- a) Vitamina A: no más de 2500 U.I. por litro
- b) Vitamina D: no más de 400 U.I. por litro

Las leches en polvo enteras, descremadas o parcialmente descremadas fortificadas deberán ser adicionadas con cantidades tales de esos preparados vitamínicos que una vez reconstituidas cumplan con las mismas exigencias impuestas al respecto para las leches fluidas.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Fortificada con Vitamina A o Fortificada con Vitamina D o Fortificada con Vitaminas A y D, según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345.

La indicación del requerimiento diario y el por ciento del mismo que cubre la ingesta diaria del alimento (1364).

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

Artículo 1369 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Alimentos Enriquecidos aquellos a los que se han adicionado nutrientes esenciales (Vitaminas y/o minerales y/o proteínas y/o aminoácidos esenciales y/o ácidos grasos esenciales) con el objeto de resolver deficiencias de la alimentación que se traducen en fenómenos de carencia colectiva.

La elaboración y expendio de dichos alimentos será permitida cuando:

- a) La autoridad sanitaria competente determine las adiciones necesarias y sus concentraciones, los tipos de alimentos sobre los que se podrán efectuar, las exigencias de rotulación, las características del expendio y el alcance del mismo.
- b) Se haya probado que las deficiencias de alimentación no pueden ser corregidas en forma económica con alimentos normales o corrientes.
- c) Las carencias deberán ser establecidas por la comunidad científica que identificará el problema, los grupos poblacionales afectados y la magnitud del alcance (regional, multiregional o nacional)".

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU VALOR ENERGETICO

Artículo 1370 - (Res 1542, 12.09.90)

"a) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Valor Energético o Calórico Reducido se entiende a los alimentos que proveen una cantidad de energía no superior al 70% de la que provee el alimento corriente correspondiente.

Un alimento de valor energético o calórico reducido no debe ser nutricionalmente inferior al alimento corriente, excepción hecha del contenido energético.

A estos efectos se considera que la inferioridad nutricional incluye cualquier reducción en el contenido de un nutriente esencial que se encuentre presente en una cantidad medible, pero no incluye la reducción en el contenido de hidratos de carbono y/o lípidos.

Se entiende por una cantidad medible de un nutriente esencial (proteína, vitamina, ácido graso poliinsaturado o mineral) presente en 100g o 100 cm³ en una cantidad especificada del alimento tal como se lo consume corrientemente, al 2% de la ingesta diaria recomendada de ese nutriente esencial.

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según las siguientes condiciones:

Aspartamo: hasta 500 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir y hasta 1000 mg/100g para goma de mascar.

Sacarina: 20 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir.

Ciclamato: 100 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir.

No se admite la elaboración de bebidas analcohólicas de contenido energético reducido.

b) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Bajas Calorías (exceptuando bebidas) se entiende a los alimentos que proveen un máximo de 40 kcal por porción recomendada lista para consumir y que tengan una densidad energética no mayor de 40 kcal por 100g ó 100 cm³ del alimento listo para consumir.

No deben ser nutricionalmente inferiores al alimento corriente que sustituyen, como se indica en a). Se admite el uso de los edulcorantes no nutritivos según las condiciones de uso indicadas en a).

c) (Res 762, 16.11.94)

"Con la designación de Bebidas sin Alcohol Dietéticas de Bajas Calorías o Bebidas sin Alcohol Dietéticas, se entiende a la bebida que provee como máximo 20 Kcal/100 cm³".

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según la siguientes condiciones de uso:

Aspartamo máx: 100 mg/100 cm³;

Sacarina máx: 15 mg/100 cm³;

Ciclamato máx: 100 mg/100 cm³

En los productos para preparar bebidas por dilución, se admite como máximo la concentración de edulcorantes no nutritivos que resulta de multiplicar el máximo permitido en la bebida lista para el consumo por la dilución a efectuar y por el factor 0,75.

En los productos para preparar alimentos y bebidas mediante la incorporación de otros ingredientes se deberá considerar la concentración de edulcorantes no nutritivos y el cálculo en kcal en el alimento o bebida listos para consumir.

Los alimentos consignados en los Inc a), b) y c) se rotularán con la denominación del producto de que se trata y la indicación Reducido en Calorías ó De Bajas Calorías según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

Si contienen edulcorantes no nutritivos deberá incluirse:

1) La declaración cuali-cuantitativa de los edulcorantes no nutritivos en mg/100g ó 100 cm³, con caracteres no menores de 1,5 mm de altura.

Podrán indicarse las kcal ahorradas frente a igual ingesta de alimento corriente correspondiente así como llevar las indicaciones Para Dietas Restringidas en Calorías y Consulte a su Médico.

Los alimentos corrientes que cumplan con los requisitos energéticos que se exigen a los alimentos dietéticos de bajas calorías (Inc b) podrán llevar la leyenda El/La..., Es Un Alimento De Bajas Calorías, llenando el espacio en blanco con la denominación del alimento".

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION GLUCIDICA

Artículo 1371 - (Res 1505, 10.08.88)

"Con la designación de Alimentos Dietéticos de Bajo Valor Glucídico se entiende los que presentan una disminución con respecto a los alimentos corrientes correspondientes, de los contenidos de los siguientes carbohidratos asimilables:

Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos,
de acuerdo al siguiente esquema:

a) Alimentos amiláceos (pan, pastas, harinas, productos de panadería y pastelería y otros similares): deberán presentar una reducción no menor del 30% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

b) Mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, postres y otros productos similares: no deben contener más del 10% p/p de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

c) Otros alimentos: deberán presentar una reducción no menor del 50% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

d) **(Res 1542, 12.09.90)**, Derogado

Podrán emplearse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol y Xilitol y los edulcorantes no nutritivos autorizados: Aspartamo, Sacarina y Ciclamato con las restricciones de uso consignadas en el Artículo 1364".

(Res 101, 22.02.93, Artículo 10, "Podrán emplearse Polidextrosa y Polidextrosa K para la elaboración de:

- Aderezos para Ensaladas,
- Budines y Rellenos,
- Caramelos Duros y Blandos,
- Confituras y Merengues,
- Gelatinas,
- Gomas de Mascar,
- Helados,
- Mezclas para Hornear,
- Mezclas y Postres Lácteos,
- Productos horneados,

no fijándose límite para su empleo quedando regulado por las buenas prácticas de manufactura.

Cuando se utilice para Productos Dietéticos, si la porción simple comestible contiene más de 15 g de Polidextrosa o Polidextrosa K, el rótulo deberá indicar: "Individuos sensibles pueden experimentar un efecto laxativo por consumo excesivo de este producto" o frase similar.

Asimismo pueden utilizarse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol, Xilitol y Jarabe de Maltitol quedando regulado su empleo por las buenas prácticas de manufactura.

Puede utilizarse Manitol con las siguientes limitaciones:

- Golosinas y Caramelos duros, hasta 5%
- Chicles hasta 40%;
- Golosinas blandas, Caramelos en Barra y Chocolate: hasta 30%
- Pastillas, Confitos, y Chocolates para horno hasta 8%;
- Mermeladas y Jaleas: hasta 15%; y
- todo otro alimento: hasta 2,5%

Podrán emplearse también los edulcorantes no nutritivos autorizados por el presente Código: Aspartamo, Sacarina; Ciclamato, Esteviósido, Neohesperidina dihidrochalcona y Acesulfame K con las restricciones establecidas".

(Res 1505 del 10.08.88) "El contenido de lípidos no deberá ser superior al de los alimentos comparables de consumo corriente.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación Alimento Dietético de Contenido Glucídico Reducido ó De Bajo Valor Glucídico.

Si paralelamente cumplen con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1370) podrán llevar además las leyendas Reducido en Calorías ó Bajas Calorías.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación indicados en el Artículo 1345. Si contiene edulcorantes no nutritivos debe consignar además las indicaciones del Artículo 1349.

Los polialcoholes y los edulcorantes no nutritivos serán indicados por sus nombres específicos.

Además se incluirá la siguiente información nutricional:

1) El contenido total combinado de carbohidratos asimilables (Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos, así como polialcoholes).

2) El contenido total combinado de Mono-, Di-, Oligosacáridos y polialcoholes.

3) El contenido de polialcoholes (sorbitol y xilitol), expresado en gramos por 100g ó 100 cm³ de alimento, según corresponda, tal como se consume; adicionalmente podrá indicarse por cantidad especificada de alimento sugerida para el consumo".

(Res 1542, 12.09.90) "Deroga anteúltimo párrafo de este Artículo 1371".

(Res 1505, 10.08.88) "El producto deberá llevar la indicación del valor energético con caracteres de buen realce y visibilidad y altura no menor de 2 mm".

Artículo 1372 - (Res 1505, 10.08.88)

"Con la designación de Alimento de Contenido Bajo en Lactosa y de Alimento de Contenido Reducido en Lactosa se entiende aquellos alimentos cuyo valor dietario especial resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa o una combinación de estos métodos.

El alimento de bajo contenido de lactosa no contendrá más de 5% de la proporción de lactosa del alimento corriente correspondiente.

El alimento de contenido reducido de lactosa no contendrá más del 30% de la proporción del alimento corriente correspondiente.

Para la preparación de leche de bajo contenido de lactosa se podrá emplear β -galactosidasa en la proporción necesaria para hidrolizar la lactosa de la leche.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación Bajo en Lactosa ó Reducido en Lactosa y los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Además deberán llevar la indicación del porcentaje de reducción del contenido de lactosa (95% ó 70%) según corresponda y del contenido de lactosa y galactosa expresado en miligramos por 100g ó 100 ml".

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION PROTEICA

Artículo 1373 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Productos de Alto Contenido en Gluten (pan, fideos, bizcochos y otros) los elaborados con harinas disminuidas en su contenido en almidón ya sea por extracción de éste o por el agregado únicamente de gluten en polvo.

No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al gluten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco".

Artículo 1374 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Harina o Polvo de Gluten al producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.).

Deberá contener como máximo 12% de almidón y 10% de humedad a 100-105°C".

Artículo 1375 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION LIPIDICA

Artículo 1376. - (Res Conj. SPyRS N° 13/05 y SAGPyA N° 85/05)

Con la designación de Alimentos Dietéticos de Contenido Lipídico Reducido se entienden aquellos que contienen como máximo el 50% del contenido lipídico de los alimentos corrientes correspondientes, listos para el consumo.

Esta reducción no podrá ser obtenida por la adición al producto de hidrocarburos.

No deberán ser nutricionalmente inferiores de acuerdo al Artículo 1370 Inc. a).

Podrán ser adicionados de:

Vitamina A: 1000 a 6000 U.I./100g.

Beta Caroteno

Acido Sórbico y sus Sales de Sodio, Potasio y Calcio: máx. 1g/kg (como ácido).

Mono y Diglicéridos de Acidos Grasos

Lecitina

Espesantes-Estabilizantes

Caseinatos de Sodio, Potasio y Calcio y/u otras proteínas lácteas.

Se admite el uso de olestra (octa, hepta, hexa ésteres de ácidos grasos de cadena larga con sacarosa) en productos de copetín (snacks) salados o picantes pero no dulces.

En estos alimentos se podrá utilizar olestra en reemplazo de grasas y aceites para freír u hornear, como acondicionador de masa, en sprays, como ingrediente de rellenos o en aromatizantes-saborizantes. En el caso de utilizar olestra deberán ser incorporadas las siguientes Vitaminas: 1,9 mg de Alfatocoferol, 51 eq Retinol (como Acetato o Palmitato de Retinol); 12 UI Vitamina D y 8 microgramos de Vitamina K, por gramo de olestra.

El olestra deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Contenido libre de ácidos grasos	Máx. 0,5 %,
Residuo de ignición	Máx. 0,5 %
Total de metales pesados	Máx. 10 ppm
Plomo	Máx. 0,1 ppm
Total de metanol disponible	Máx. 300 ppm
Agua	Máx. 0,1 %
Indice de peróxidos	Máx. 10 meq de oxígeno/kg

Se admite el uso de salatrim (triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) como sustituto de grasas y aceites.

Se denomina salatrim (acrónimo en inglés de triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) al producto constituido por una mezcla de triglicéridos que contienen grupos acilo de cadena corta (C2 a C4 (acetato, propionato, butirato)) y grupos acilo de cadena larga (predominantemente C16 y C18 (palmitato y estearato)) que se obtiene por la interesterificación no enzimática de triglicéridos de grupos acilo de cadena corta (ACC: triacetina, tripropionina, tributirina o sus mezclas) con triglicéridos de grupos acilo de

cadena larga (ACL: aceite de soja, algodón, girasol o canola), resultando una mezcla de triglicéridos que contienen uno o dos grupos ACC y uno o dos grupos ACL.

La energía disponible o asimilable del salatrim es aproximadamente 5 kcal/g.

El salatrim deberá cumplir las siguientes especificaciones:

Triglicéridos	Mín 87%
Triglicéridos con relación molar ACC/ACL entre 0,5 y 2,0	Mín. 90%
ACL saturados	Máx. 70%
Agua (Método de Karl Fischer)	Máx. 0,3%
Cenizas sulfatadas	Máx. 0,1%
Acidos grasos libres (como oleico)	Máx. 0,5%
Monoglicéridos	Máx. 2%
Indice de Peróxidos	Máx. 2% meq de oxígeno/kg
Materia insaponificable	Máx. 1%
Punto de Fusión (según la composición de triglicéridos)	De 16 a 71°C
Plomo	Máx. 0,1mg/kg

Para declarar la cantidad de salatrim se utilizará alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código:

- Huang A.S., Robinson L.R., Pelluso R.A., Gursky L.G., Pidel A., Manz A., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods Containing Salatrim and Other Fats Having Medium and Long Chain Fatty Acid J. Agric. Food Chem. 1997,45, 1770-1778

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Profita R. and Sabidong C.G. Identification and Quantification of Salatrim 23CA in Foods by the Combination of Supercritical Fluid Extraction, Particle Beam LC-Mass Spectrometry, and HPLC with Light-Scattering Detector J. Agric. Food Chem. 1994,42, 468-473

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Pidel A., Delano G., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods by the Combination of Nontraditional Crude Fat Extraction and Short Nonpolar Column High-Temperature Capillary Gas Chromatography. J. Agric. Food Chem. 1995,43, 1834-1844

Para determinar la cantidad de grasa total libre de salatrim se restará el contenido de salatrim cuantificado por alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código, al contenido de grasa total determinado por la técnica de la AOAC.

Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol y/o salatrim, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales: g, de las cuales:

grasas saturadas: g

grasas trans:g

grasas monoinsaturadas:g

grasas poliinsaturadas:g

colesterol:mg

salatrim:g

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

- Grasas libres de salatrim 9 kcal/g - 37kJ/g

- Salatrim 5 kcal/g - 20.5kJ/g

Los alimentos de bajo contenido lipídico se rotularán con la denominación del producto de que se trate y con la indicación "dietético, reducido en valor lipídico" o "dietético, de contenido graso reducido" consignando las exigencias de rotulación del Artículo 1345. Si paralelamente cumple con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1370) podrán llevar las leyendas "reducido en calorías o bajas calorías".

Como excepción, en el caso de alimentos corrientes de alto contenido graso para los que el presente Código ha establecido un contenido mínimo de materia grasa del 70%, se admitirá una reducción del contenido lipídico de como mínimo el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

En la rotulación de un alimento que contenga olestra deberá consignarse: "Este producto contiene olestra. El olestra puede causar malestar abdominal y flojedad en las deposiciones. Disminuye la absorción de vitaminas A, D, E y K."

Deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación.

Las mencionadas leyendas deberán figurar en letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Estos productos no se podrán considerar Alimentos fortificados."

Artículo 1377 - (Res 1505, 10.08.88)

"Con la designación de Alimentos Dietéticos con Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana se entienden los alimentos que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana como mínimo del 90% del tenor total de lípidos; este porcentaje podrá ser reducido al 80% en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico, linolénico y araquidónico superior o igual al 10% del tenor total de ácidos grasos.

Por triglicéridos de cadena mediana se entienden los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 ó 12 átomos de carbono. Podrán ser adicionados de los aditivos mencionados en el Artículo 1376.

Estos productos se rotularán de acuerdo a las exigencias del Artículo 1345 con la indicación Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana. Deberán consignar el contenido porcentual de triglicéridos de cadena mediana".

Artículo 1378 - (Res 1505, 10.08.88)

"Con la designación de Grasa Dietética con Tenor Garantido en Acidos Grasos Esenciales se entiende la grasa alimenticia concreta, de punto de fusión como mínimo de 20°C, que contiene por lo menos el 50% de ácidos linoleico y araquidónico referidos al total de ácidos grasos. Deberán contener como mínimo 1 mg de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

Podrán ser adicionados de los aditivos mencionados en el Artículo 1376 a excepción de los caseinatos de sodio, potasio y calcio. Este producto se rotulará de acuerdo con las exigencias del Artículo 1345 con la indicación Tenor Garantido de Acidos Grasos Esenciales. Deberá consignar el contenido de ácidos grasos esenciales expresado en gramos por 100 gramos del producto".

Artículo 1378bis - (Res 305, 26.03.93)

"Con la designación de Alimento dietético sin Colesterol se entiende a aquellos que normalmente lo contienen pero que han sido elaborados sólo con materias primas que no aporten colesterol o los que mediante un adecuado proceso tecnológico logren eliminar totalmente el colesterol de su composición normal.

Estos alimentos se rotularán con la denominación específica del producto original y la indicación "Sin Colesterol" próxima a la misma.

Si paralelamente cumplen otros requisitos de un alimento reducido en tenor graso y/o de un alimento reducido en calorías, en la rotulación deberán consignar los requisitos del Artículo 1345 del presente Código".

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICION MINERAL

Artículo 1379 - (Res 1505, 10.08.88)

"Se entiende por Alimento de Bajo Contenido en Sodio aquellos en los cuales se ha reducido sensiblemente su contenido, constituyendo un medio para regular la ingesta de sodio.

Se clasifican en:

Alimentos bajos en sodio: entre 40 y 120 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.

Alimentos muy bajos en sodio: menos de 40 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Bajo en Sodio ó Muy Bajo en Sodio según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y el contenido de sodio en miligramos por 100g de producto terminado. Deberá declararse la adición de sal dietética baja en sodio (Artículo 1380) y cuando se trate de una mezcla salina compuesta total o parcialmente por sales de potasio deberá indicarse el contenido total de potasio en 100 g de alimento listo para consumir.

Artículo 1380 - (Res 1505, 10.08.88)

"Con la denominación de Sal Dietética Baja en Sodio se entienden las mezclas salinas, que por su sabor (sin aditivos aromatizantes) sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio). Podrán ser adicionadas de sustancias antiaglutinantes y/o sávido aromáticas.

Podrán ser constituidas por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

Podrán ser adicionadas de:

a) Acidos: cítrico, tartárico, glutámico, adípico o sus mezclas.

b) Sales de colina de los ácidos: acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, cítrico.

c) Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, aisladamente o en mezclas en no más del 2,0%. Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más del 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel).

d) Aceites esenciales y/o esencias artificiales en no más del 1,0%.

e) Apio, orégano, cebolla, ajo y/u otros vegetales permitidos, deshidratados y finamente molidos, en cantidad no mayor del 15,0%.

Las sales dietéticas bajas en sodio no deberán contener cantidades superiores a:

1) 3,0% p/p de colina en el producto.

2) 4,0% p/p de fósforo en el producto.

3) 20,0% p/p de magnesio, de la suma de cationes potasio, calcio y amonio.

4) 4,0% p/p de amonio en el producto.

5) 120 mg de sodio por 100 g de producto.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y las siguientes exigencias:

Llevarán en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la denominación: Sal Dietética Baja en Sodio.

Si se hubiere elaborado con la adición de apio, orégano, cebolla, ajo y/u otros deberá rotularse Sal Dietética Baja en Sodio Con ... (llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia agregada).

Si se hubiera elaborado con esencias naturales y/o sintéticas deberá rotularse Sal dietética Baja en Sodio con Esencia de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural). Si la esencia fuera artificial o una mezcla de esencias naturales y artificiales se rotulará Sal Dietética Baja en Sodio con Esencia Imitación a ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o esencias que imitan).

En todos los casos, se consignará en el rótulo, con caracteres y en lugar bien visible el contenido porcentual de aniones y cationes, así como la declaración cuali-cuantitativa del o de los antiaglutinantes.

Por debajo de la denominación del producto y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, deberá figurar la leyenda Para su Uso, Consulte al Médico".

SUPLEMENTOS DIETARIOS.

Artículo 1381 - (Res MSyAS N° 074, 5.02.98)

Los Suplementos Dietarios se registrarán por las siguientes normas:

1° - Incorpóranse los Suplementos Dietarios al Registro Nacional Unico (R.N.U.) de Productos, en el que quedarán registradas las autorizaciones de comercialización de tales productos otorgadas por la autoridad competente. Establécese que sólo se inscribirán en el Registro Nacional Unico (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que respondan a la definición establecida en el inciso 2° del presente artículo.

2° - **(Res. Conj. 12 y 222/03)** Se definen como Suplementos Dietarios a los productos destinados a incrementar la ingesta dietaria habitual, suplementando la incorporación de nutrientes en la dieta de las personas sanas que, no encontrándose en condiciones patológicas, presenten necesidades básicas dietarias no satisfechas o mayores a las habituales. Siendo su administración por vía oral, deben presentarse en formas sólidas (comprimidos, cápsulas, granulado, polvos u otras) o líquidas (gotas, solución, u otras), y otras formas para absorción gastrointestinal, contenidas en envases que garanticen la calidad y estabilidad de los productos.

Podrán contener en forma simple o combinada: péptidos, proteínas, lípidos, lípidos de origen marino, lípidos de germen de primula u onagra (*Oenothera biennis*), aminoácidos, glúcidos o carbohidratos, vitaminas, minerales, fibras dietarias y hierbas con las limitaciones indicadas en el inciso 3°, todos en concentraciones tales que no tengan indicación terapéutica o sean aplicables a estados patológicos.

Los Suplementos Dietarios de lípidos marinos estarán constituidos por un aceite aislado o mezcla de aceite de peces u otros organismos marinos.

En el caso de estar constituidos por triglicéridos de peces u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido decosahexaenoico (DHA) no menores de 6% cada uno y cuando se encuentren constituidos por concentrados de triglicéridos de aceite de pescado u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido decosahexaenoico (DHA) no menores de 15 y 10 respectivamente.

El aceite de germen de primula, familia de las onagráceas (*Oenothera biennis*) deberá responder a las siguientes exigencias:

— Apariencia: De amarillo claro o amarillo verdoso, libre de materiales extraños e inmiscible con el agua.

— Sabor o color: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anomalía en los ensayos organolépticos.

- Densidad a 20°C: 0,915 - 0,930 g/ml.
- Índice de peróxido: No más de 10 mEq O₂/KG ACEITE.
- Índice de acidez: No más de 10 mg KOH/Kg de aceite.
- Solvente residual: No más de 1 ppm (Hexano).
- Índice de iodo: 150 - 160.
- Humedad: No más de 0,1 %.

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

No se autorizarán suplementos dietarios que contengan triptofano agregado en su formulación.

3° - Las hierbas, que no se encuentren descriptas en este Código, y se soliciten como ingredientes de suplementos dietarios deberán ser previamente aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

4° - Defínese como Ingesta Diaria de Referencia (IDR) al nivel de ingesta diaria que es suficiente para satisfacer los requerimientos de los nutrientes de casi todos los individuos de un grupo. Los nutrientes propuestos para suplementar la dieta deberán proveer no menos del 20% de la IDR de acuerdo a los valores que figuran en las Tablas I, II y III que se transcriben a continuación:

TABLA I
INGESTA DIARIA REFERENCIA (IDR) DE VITAMINAS Y MINERALES

VITAMINAS	UNIDADES	IDR
A	U.I	5000
C	mg	60
D	U.I	400
E	U.I	30
K	μ g	80
TIAMINA (B1)	mg	1.5
RIBOFLAVINA (B2)	mg	1.7
NIACINA	mg	20
PIRIDOXINA (B6)	mg	2
ACIDO FOLICO	μ g	400
CIANOCOBALAMINA (B12)	μ g	6
BIOTINA	μ g	300
Ac. PANTOTENICO	mg	10

MINERALES	UNIDADES	IDR
CALCIO	mg	1000
HIERRO	mg	18
FOSFORO	mg	1000
MAGNESIO	mg	400
ZINC	mg	15
IODO	μ g	150
SELENIO	μ g	70
COBRE	mg	2
MANGANESO	mg	2

CROMO	μ g	120
MOLIBDENO	μ g	75

Nota: Esta tabla se utilizará para realizar los cálculos de los requerimientos diarios de referencia que aporte cada nutriente, según la ingesta diaria indicada en el rotulado del suplemento.

Equivalencias:

1 RE = 1 μg de retinol o 6 μg β caroteno = 3,3 U.I. de Vit. A

Como colecalfiferol: 10μg = 400 U.I. de Vit. D.

Equivalentes de α tocoferol: 1 mg d-α Tocoferol= 1mg de Vit. E

TABLA II
INGESTA DIARIA REFERENCIA PARA NIÑOS MAYORES DE 4 AÑOS

VITAMINAS	UNIDADES	IDR
A	U.I	2500
C	mg	40
D	U.I	100
E	U.I	30
TIAMINA (B1)	mg	1.3
RIBOFLAVINA (B2)	mg	1.9
NIACINA	mg	21
PIRIDOXINA (B6)	mg	2
ACIDO FOLICO	μ g	200
CIANOCOBALAMINA (B12)	μ g	2
BIOTINA	μ g	300
Ac. PANTOTENICO	mg	10

MINERALES	UNIDADES	IDR NIÑOS
CALCIO	mg	1000
HIERRO	mg	18
FOSFORO	mg	1000
MAGNESIO	mg	400
ZINC	mg	15
IODO	μ g	150
COBRE	mg	2

TABLA III
INGESTA DIARIA REFERENCIA PARA NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS
Y EMBARAZADAS 2° Y 3° TRIMESTRE Y LACTANCIA HASTA EL 6° MES

VITAMINAS	UNIDADES	NIÑOS (Menores de 4 años)	EMBARAZADAS Y LACTACION
A	U.I	1200	4000
C	mg	20	50
D	U.I	100	400
E	U.I	30	30
TIAMINA (B1)	mg	0.8	1.5

RIBOFLAVINA (B2)	mg	1.2	2.1
NIACINA	mg	13	18
PIRIDOXINA (B6)	mg	2	2.5
ACIDO FOLICO	μ g	100	400
CIANOCOBALAMINA (B12)	μ g	1.5	3
BIOTINA	μ g	300	300
Ac. PANTOTENICO	mg	10	10

MINERALES	UNIDADES	NIÑOS	EMBARAZADAS Y LACTACION
CALCIO	mg	1000	1700
HIERRO	mg	12	21
FOSFORO	mg	1000	1500 (*)
MAGNESIO	mg	400	450
ZINC	mg	15	15
IODO	μ g	150	150
COBRE	mg	2	2

(*) No debe ser mayor que la cantidad de calcio.

Referencia: CFR 104.20 TITLE 21 (1985)

5° - Defínense como Niveles de No Observación de Efectos Adversos (NOEA) a la ingesta máxima de determinado nutriente no asociada con efectos adversos. Los valores establecidos son los que figuran en la Tabla IV que se transcribe a continuación:

**TABLA IV
NIVELES DE NO OBSERVACION DE EFECTOS ADVERSOS (NOEA)**

VITAMINAS	UNIDADES	NOEA
A	U.I	10000
BETA-CAROTENO	mg	25
C	mg	1000
D	U.I	800
E	U.I	1200
K	μ g	30000
TIAMINA (B1)	mg	50
RIBOFLAVINA (B2)	mg	200
NIACINA	mg	500
PIRIDOXINA (B6)	mg	200
ACIDO FOLICO	μ g	1000
CIANOCOBALAMINA (B12)	μ g	3000
BIOTINA	mg	2500
Ac. PANTOTENICO	mg	1000

MINERALES	UNIDADES	NOEA
CALCIO	mg	1500
HIERRO	mg	65

FOSFORO	mg	1500
MAGNESIO	mg	700
ZINC	mg	30
IODO	μ g	1000
SELENIO	μ g	200
COBRE	mg	9
MANGANESO	mg	10
CROMO	μ g	200
MOLIBDENO	μ g	350

Los suplementos dietarios para embarazadas, lactancia y niños no podrán superar los límites establecidos en las Tablas I y III del inciso 4 del presente Artículo.

6° - Establécese que no se inscribirán en el Registro Nacional Unico (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que contengan nutrientes cuyos valores de ingesta diaria superen los niveles establecidos en el inciso anterior, aún cuando no se les atribuyan indicaciones terapéuticas.

7° - En el rótulo de todos los suplementos dietarios se consignarán asimismo las leyendas:

- "Consulte a su médico antes de consumir este producto"
- "No utilizar en caso de embarazo, lactancia ni en niños", salvo en aquellos productos que sean específicos para estos casos.
- "Mantener fuera del alcance de los niños".
- En el caso que superen los valores de IDR en el rótulo deberá consignarse la siguiente advertencia: "Supera la ingesta diaria de referencia" en los nutrientes que correspondan.

a) En caso de suplementos dietarios que contengan en su composición Vitaminas Liposolubles (A,D,E, y/o K) en cantidad superior a la IDR en el rótulo deberá consignarse la siguiente advertencia:

"Este producto puede provocar efectos tóxicos por acumulación de vitaminas liposolubles (A, D, E, y/o K); no vuelva a consumirlo sin consultar a su médico".

b) En caso de contener en su composición Hierro en cantidad superior a la IDR deberá consignar la siguiente advertencia:

"Este producto contiene Hierro y debe ser consumido únicamente por individuos sanos, antes de consumirlo consulte a su médico".

c) En caso de contener en su composición Glúcidos deberá consignar la siguiente advertencia:

"Este producto no debe ser utilizado por diabéticos"

d) En caso de contener en su composición Cromo deberá consignar la siguiente advertencia:

"Diabéticos: este producto contiene cromo. Consulte a su médico".

e) En el caso de contener en su composición Ingredientes de Alto Valor Calórico deberá consignar la siguiente advertencia:

"Este producto esta indicado para personas que realizan una actividad física que requiere un aporte de calorías diarias superior al promedio de la población (2.000 cal./día). Su consumo debe realizarse bajo estricto control médico".

f) En el caso de contener en su composición Fenilalanina o Aspartamo deberá consignarse la siguiente advertencia:

"Contiene fenilalanina: contraindicado para fenilceturónicos" u otra similar.

El texto de todas las advertencias deberá tener caracteres de buen realce y visibilidad.

En ningún caso deberá figurar la expresión "Venta Libre".

8° - El rótulo de los suplementos dietarios deberá cumplir los requisitos establecidos en este Código detallando la información nutricional, consignando el nombre de los nutrientes, sus contenidos por unidad o porción y el porcentaje de la IDR para cada uno.

Las hierbas deberán declararse en el listado de ingredientes mediante su denominación común, denominación botánica y mencionando la parte somática de la planta utilizada.

Asimismo deberá figurar la fecha de vencimiento del producto, las condiciones de almacenamiento del mismo y de corresponder, la forma de conservación una vez abierto el envase.

9° - En el rótulo, como en la publicidad de los suplementos dietarios no deberán figurar indicaciones terapéuticas atribuibles a los mismos. Asimismo no deberán incluirse en los mismos afirmaciones que no estén demostradas científicamente y/o que puedan inducir a error en cuanto a las propiedades del producto.

10 - El sobrerótulo (rótulo complementario), de los suplementos dietarios importados deberá estar escrito en idioma español; el tamaño de la letra utilizada deberá garantizar su lectura, sin necesidad de instrumentos ópticos por personas de visión normal o corregida. No deberá contener textos que contravengan lo establecido en los incisos precedentes.

11 - A los efectos de la elaboración, importación y/o, exportación de los Suplementos Dietarios se deberá solicitar previamente la inscripción en el Registro ante la Autoridad Sanitaria competente, cumplimentando los requisitos de información y documentación correspondiente.

12 - Para la obtención de la autorización mencionada en el inciso precedente, sin perjuicio de los requisitos que la Autoridad Competente determine, se evaluará y aprobará el rótulo y sobrerótulo de cada producto.

A tal fin se exigirá la presentación del proyecto de rótulo redactado de acuerdo a lo establecido en los incisos 7° a 10 del presente artículo.

13 - El material de promoción o publicidad del suplemento dietario que tenga tránsito federal, cualquiera fuera el medio empleado para su difusión, deberá estar autorizado previamente por la Autoridad Sanitaria Nacional. El contenido de la publicidad no podrá modificar la información de los rótulos aprobados. En el caso de incluirse en la publicidad información adicional que, por razones de espacio no estuviese incluida en el rótulo, la misma deberá estar avalada por trabajos científicos internacionales.

14 - Para los productos a ser importados se define como evidencia de comercialización, la documentación probatoria autorizando el consumo del Suplemento Dietario en el mercado interno del país de origen. A los efectos del cumplimiento del presente inciso será aceptado únicamente el Certificado de Libre Venta expedido por el organismo gubernamental competente del país invocado.

15 - Las autorizaciones de comercialización de los Suplementos Dietarios tendrán una validez de cinco (5) años. Sin perjuicio de ello, la Autoridad Sanitaria Nacional podrá disponer la prohibición de venta de tales productos cuando razones de orden científico técnico permitan concluir que su consumo resulta perjudicial para la salud de la población.

16 - Las inscripciones de los Suplementos Dietarios obtenidas con anterioridad a la vigencia de este artículo deberán adecuarse a los términos del mismo dentro del plazo de doce (12) meses.

17 - El titular del producto será solidariamente responsable, con el Director Técnico del establecimiento, del cumplimiento de lo establecido en el presente artículo.

Artículo 1382 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 146 y N° 648, 21.09.01)

Se entiende por Calostro Bovino o Calostro, el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, realizado exclusivamente después de las primeras horas post-parto, en condiciones de higiene y hasta un máximo de diez días subsiguientes a la parición.

El calostro proveniente de otros animales deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

Los tambos productores de calostro deberán cumplir con las exigencias del presente Código y, en particular deberán:

- a) Ser oficialmente libres de Brucelosis y Tuberculosis de acuerdo a las exigencias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- b) Cumplir con las exigencias de sanidad de rodeos lecheros establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- c) Contar con las instalaciones aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente para la obtención de calostro y separadas de forma tal de asegurar que la obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte para su procesamiento industrial posterior se realice en forma totalmente separada de las mismas operaciones efectuadas para la leche. Esta exigencia deberá ser demostrada a través de los registros de trazabilidad pertinentes.
- d) Realizar las operaciones de obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte posterior bajo la supervisión directa de un Profesional Universitario, el cuál será solidariamente responsable con el propietario del tambo del cumplimiento de las exigencias del presente Código.

El calostro deberá ser higienizado y enfriado inmediatamente después de su obtención a una temperatura no mayor a los 4°C, almacenado y transportado en condiciones higiénicas a una temperatura no mayor a los 8°C.

El calostro deberá responder a las siguientes exigencias:

Caseína	4 g/100 cm ³
Proteínas de suero	9-10 g/100 cm ³
Materias Grasas	6-6,6 g/100 cm ³
Lactosa	2,8-4 g/100 cm ³
Cenizas	1.1-1.6 g/100 cm ³
Extracto seco total	23-26 % g/100 cm ³
Vitamina A	700-900 UI/100 cm ³
Vitamina E	400 mg/100 g de grasa
Vitamina B ₁	60-100 µg/100 cm ³
Vitamina B ₁₂	350-375 µg/100 cm ³
Calcio	170 mg/100 cm ³
Fósforo	150 mg/100 cm ³
1. Bacterias mesófilas:	menor a 10.000 ufc/cm ³
2. Bacterias coliformes:	ausencia en 1 cm ³
3. Escherichia coli:	ausencia en 1 cm ³
4. Células somáticas por ml:	menos de 300.000
5. Inmunoglobulinas (IgG):	mayor 50 mg/cm ³

Métodos sugeridos en cada determinación:

1. Agar nutritivo
- 2 y 3. Placa Agar – violeta – rojo – billis
4. Recuento de células somáticas
6. Inmunodifusión radial o electroforesis capilar

Se considerará como calostro no apto para el consumo, aquel que tuviera:

- 1) Metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.
- 2) Aflatoxina M₁, en cantidad superior a 0.5 µg/litro. (Métodos de referencia: FIL 111A: 1990 ó AOAC 16th Ed. 980.21).
- 3) Residuos de los siguientes antibióticos, en cantidades superiores a los máximos permisibles indicados a continuación:

Sustancias		Límite Máximo (µg/l.)	Método de referencia
Grupo	Compuesto		
Beta-Lactámicos	Penicilina	4	FIL 57: 1970
	Ampicilina	4	AOAC 16 th Ed. 982.18
	Amoxicilina	4	
	Cloxacilina	30	
	Dicloxacilina	30	
	Oxacilina	30	
Tetraciclinas		100	AOAC 16 th Ed. 995.04
Cloranfenicol		0,1	
Sulfonamidas		100	AOAC 16 th Ed. 993.32
Neomicina		150	Swabtes+Bioensayo (USDA)
Cefalosporinas	Ceftiofur	100	
Macrólidos	Spiramicina	200	
Otros	Dapsona	0	
	Nafcilina	10	

A los fines del control cualitativo rutinario, se podrán utilizar los métodos rápidos de detección (métodos de screening).

Sustancias	Métodos de detección
Beta-lactámicos	Microbiológicos o
Tetraciclinas	
Sulfonamidas	Inmunoenzimáticos o colorimétricos

Para determinar la aptitud sanitaria del calostro, deberá realizarse la confirmación y cuantificación de los residuos de antibióticos detectados por métodos de screening mediante la aplicación de los métodos de referencia.

- 4) Más de 0,2 ml/l. de ión nitrito y más de 5 mg/l. de ión nitrato.
- 5) Sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.
- 6) Una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) – expresada en miligramo/kg – que superen los siguientes límites – Codex Alimentarius (Vol. II – Supl 1-1993 y Vol. II B – 1995):

PESTICIDAS	LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS (mg./kg.)

2,4,5 -T	0,05
2,4 D	0,05*
ACEFATO	0,1
ALDICARB	0,01*
ALDRIN Y DIELDRIN	0,006 (E) (F)
AMITRAZ	0,01*
ANILAZINA	0,01(*)
AZOCICLOTIN	0,05*
BENDIOCARB	0,05*
CARBARILO	0,1*
CARBENDAZIM	0,1*
CARBOFURAM	0,05*
CIFLUTRINA	0,01 (F)
CIHEXATIN	0,05*
CIPERMETRIN	0,05 (F)
CIROMACINA	0,01*
CLOFENTEZINA	0,01 (*)
CLORDANO	0,002 (E) (F)
CLORFENVINFOS	0,008
CLORMEQUAT	0,1*
CLORPIRIFOS	0,01* (F)
DDT	0,05 (E) (F)
DELTAMETRIN	0,02 (F)
DIAZINON	0,02 (F)
DICOFOL	0,05 (F)
DICLORVOS (DDVP)	0,02*
DIFLUBENZURÓN	0,05*
DIMETIPIN	0,02*
DIQUAT	0,01*
EDIFENFOS	0,01*
ENDOSULFAN	0,004 (F)
ENDRIN O ENDRINA	0,0008 (E) (F)
ETIOFENCARB	0,02*
ETION	0,02 (F)
ETRINFOS	0,01* (F)
FENCLORFOS	0,08
FENITROTION	0,002* (E)
FENOBUTATIN ÓXIDO	0,05*
FENTION	0,05 (F)
FENTOATO	0,01* (F)
FENVALERATO	0,1 (F)

FLUSILAZOL	0,01*
FORATO	0,05
FOSMET	0,02* (F)
FOXIM	0,05 (F)
GLIFOSATO	0,1*
HEPTACLORO Y HEPTACLORO EPÓXIDO	0,006 (E) (F)
LINDANO (GAMA HCH)	0,01 (F)
MECARBAM	0,01
METACRIFOS	0,01* (F)
METAMIDOFOS	0,01*
METIDATION	0,001* (F)
METIOCARB	0,05*
METOMILO	0,02*
METOPRENO	0,05 (F)
MICLOBUTANIL	0,01*
MONOCROTOFOS	0,002*
PARAQUAT	0,01*
PENCONAZOL	0,01*
PERMETRIN	0,1 (F)
PIRIMICARB	0,05*
PIRIMIFOS METILO	0,05* (F)
PROCLORAZ	0,1*
PROFENOFOS	0,01*
PROPARGITA	0,1 (F)
PROPICONAZOL	0,01*
PROPOXUR	0,05*
QUINOMETIONATO	0,01*
TERBUFOS	0,01*
TIABENDAZOL	0,1*
TRIADIMEFON	0,1*
TRIADIMENOL	0,01*
TRIAZOFOS	0,01*
TRICLORFON	0,05
VINCLOZOLIN	0,05*
Referencias: *Valor en el límite de determinación o próximo al mismo. (E) Límite para residuos extraños / (F) Residuo liposoluble	

7) Una concentración de residuos de medicamentos veterinarios antiparasitarios (LMR) – expresada en µg/kg – que superen los siguientes límites – Codex Alimentarius (Vol. III – 1995):

Sustancias	Límite Máximo de Residuos (µg/kg)	Método de referencia
ALBENDAZOL	100 (*)	HPLC

ISOMETAMIDIO	100	
IVERMECTINA	4 (**)	HPLC
FENBENDAZOL OXIFENDAZOL FEBANTEL	100 (***)	HPLC
LEVAMISOL	10	HPLC ó GC
TIABENDAZOL	100	

Referencias:

(*) LMR expresado para el metabolito 2 – Amino sulfona

(**) Corresponde a 22-23 dihydroavermectina

(***) Sulfona de oxifendazol considerando la suma de los tres

Artículo 1382bis - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 120 y N° 516, 19.11.03)

“Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración — que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.

Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libre de gluten”.

Artículo 1383 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 120 y N° 516, 19.11.03)

“Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avale la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial según lo establecido en el artículo 1382bis y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final”.

Artículo 1384 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado

Artículo 1385 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado

La incorporación del Artículo 1385 del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 20 de junio de 2007

Artículo 1385 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 34/07 y N° 62/07)

Se entiende por Fibra Total la Fibra Alimentaria más la Fibra Parcialmente Asimilable.

Fibra Alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano. Determinada por el método 985.29 de A.O.A.C. 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico) y el método AOAC 991.43.

Incluye polisacáridos no almidón, lignina y algo de almidón resistente, quitina y quitosan, y no carbohidratos. Para el cálculo se considerará Valor Calórico: 0 kcal/g.

Fibra Parcialmente Asimilable: Es el material resistente a la digestión y a la absorción en el intestino delgado humano con fermentación completa o parcial en el intestino grueso.

Incluye gomas que figuran en el presente Código, psyllium, inulina, oligofructosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Inulina el fructano constituido por unidades de fructosil con uniones β -2,1 terminado generalmente en una unidad de glucosa y es producida por muchas plantas de dicotiledóneas como reserva de carbohidratos. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades, con un promedio de grados de polimerización de 10. Las uniones β -(2,1) son resistentes a la digestión enzimática.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sucrosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofructosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

Se entiende por Oligofructosa el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa. La oligofructosa sintética contiene β -(2,1) cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa. Llega directamente al colon ya que no es digerido por el estómago ni el intestino delgado. Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones β -1,6 y β -1,4. Los TOS no son hidrolizados por las β -galactosidasas del intestino delgado humano y llegan intactos al colon.

Mucílago de Psyllium: Se refiere al extraído de la cáscara de las semillas de Plantago ovata. Es un mucílago muy viscoso en solución acuosa, compuesto principalmente por una mezcla de polisacáridos con D-xilosa como residuo predominante, L-arabinosa y ácido aldobiourónico.

Métodos de determinación de fructanos: AOAC 997.08 y 999.03

Método de determinación de Polidextrosa: AOAC 2000.11

Para el cálculo se considerará Valor Calórico:

- Inulina y Oligofructosa: 1.5 kcal/g.
- Polidextrosas: 1 kcal/g.

Artículo 1386 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado

La incorporación del Artículo 1385 del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 20 de junio de 2007

Artículo 1386 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 34/07 y N° 62/07)

Se entiende por alimentos adicionados con fibra a aquellos productos a los que se les han agregado fibras (oligofruktosa, inulina, galactooligosácaridos, polidextrosa, gomas, salvado y otros) contempladas en el presente Código y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional, en los cuales el contenido de esta/s fibra/s resulte superior al del alimento corriente, contuviere o no naturalmente fibra. Como mínimo deberán contener no menos de 3 g por cada 100 g de sustancia seca.

Estos alimentos deberán aportar, por porción indicada en el rótulo, entre el 20% y el 100% de los requerimientos diarios (Ingesta Diaria Recomendada) para fibra. No deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes tales como vitaminas y minerales, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos. No deberán presentar incompatibilidad con el contenido de vitaminas y minerales ni su biodisponibilidad.

Estos productos se denominarán " X adicionado con% de....." (donde X significa denominación específica) llenando los espacios en blanco con el porcentaje y la fibra de que se trate, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

La ingesta diaria recomendada (IDR) para Fibra Total es 25 g/día (FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003 y Resolución GMC N° 46/03).

Artículo 1387 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado

Artículo 1388 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado

Artículo 1389 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado

Artículo 1390 - (Res 1505, 10.08.88)

Anulado