

Contribución al establecimiento de una normativa oficial para los alimentos empleados en regímenes especiales en Colombia

Salomón Ferreira*¹

Germán Gordillo*

Resumen

Se presenta una propuesta de reglamentación para los alimentos con indicaciones especiales en Colombia, que incluye el establecimiento de la categoría, las definiciones y características de cada tipo de alimento empleado.

Se emplearon como referencia las reglamentaciones existentes en Colombia y en otros países, se realizó un análisis comparativo y se establecieron las similitudes y diferencias entre ellas, se consideró su contenido y las necesidades del país y con base en ello se presenta una propuesta de reglamentación que agrupa y complementa la existente y establece una nueva categoría y su normatización para Colombia.

Palabras clave: Alimentos convenientes - Norma - Colombia.

Summary

Proposal for the adoption of an official regulation for convenient foods in Colombia

A proposal for the legal regulation of the convenient foods in Colombia is presented. This proposal includes the establishing of the category, the definition, characteristics, and the labeling of each type of food.

The legal regulations existing nowadays in Colombia, U.S.A. and Spain were taken as reference documents, the very special colombian needs were also taken into account.

Key words: Convenient foods - Law - Colombia.

Recibido para evaluación: Julio de 2001
Aprobada para publicación: Noviembre de 2001

* Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Farmacia, A. A. 14490, Bogotá, D.C., Colombia.
1. E-mail: salofera@latinmail.com

Introducción

La población mundial crece rápidamente y en la misma medida aumenta la demanda de alimentos. La información sobre los alimentos se maneja rápidamente y está al alcance de gran parte de los consumidores. Importantes compañías productoras de alimentos tienen grandes intereses económicos, la comercialización de sus productos muchas veces se hace en forma engañosa e irresponsable y esto afecta directamente al consumidor. Por esto es importante que el Estado ejerza el control sanitario por intermedio de su entidad reguladora estableciendo unas normas de calidad que deben cumplir los productores y los comercializadores y poder así proteger al consumidor (1).

Debido a la carencia de normas legales adecuadas el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) se encuentra sin elementos legales claros, adecuados y suficientes para vigilar este grupo de alimentos. Este Instituto recibe solicitudes de registro de alimentos cuya naturaleza no está claramente contemplada en la legislación vigente y esto produce un tránsito entre la Sala de Alimentos y la Sala de Medicamentos creando caos y demora en la definición de las solicitudes. Esto impone la necesidad de contar con una legislación adecuada, que abarque todas las alternativas y categorías que se ven en el mercado de este tipo de alimentos, que tenga facilidades de actualización ágil y permanente.

La categoría de alimentos para regímenes especiales está contemplada en el Codex Alimentarius (2) y la legislación sanitaria española (3) entre otras. Esta propuesta pretende servir como herramienta para que el Ministerio de Salud establezca una legislación sobre esta categoría de alimentos con indicaciones especiales, los cuales están muy difundidos en el mercado colombiano, muchos de ellos sin ninguna restricción.

Parte experimental

La metodología empleada para este trabajo incluye la consecución de la legislación existente en otros países, los datos de publicaciones científicas, bases de datos y redes de información, así como las regulaciones parciales y dispersas consignadas en la legislación colombiana (4-15).

Se realizó un análisis comparativo de las legislaciones de España, los Estados Unidos y el Codex Alimentarius.

Resultados y discusión

Para efectos de la propuesta se pretende interpretar los siguientes términos así: Régimen se interpreta como el conjunto de normas dietéticas a que una persona se somete con fines higiénicos o terapéuticos (16). Se reconoce que una indicación especial puede estar relacionada con el uso de un alimento, aunque también puede estarlo con su manejo y conservación pero en esta propuesta se dedica directamente al uso que se dé al alimento en una determinada condición o situación.

La legislación colombiana actual no contempla esta categoría específica aunque existen varios elementos considerados en forma desorganizada y sin un marco conceptual y no se incluye oficialmente el soporte nutricional especial (nutrición enteral y nutrición parenteral). Se recomienda no emplear el término nutracéutico para referirse a los alimentos o componentes de alimentos que se encuentren en forma de tableta, cápsula, polvo granulado o cualquier forma farmacéutica líquida, ya que se puede generar confusión entre las autoridades, ya que el beneficio de un alimento rico en nutrientes no depende esencialmente del hecho de que se presente en una determinada forma farmacéutica aunque esto en nuestro medio podría originar que se le considerara como un

medicamento y no como un alimento. El objetivo principal de esta propuesta es lograr que mediante la aplicación de esta normativa estos productos resulten seguros para el uso propuesto, especialmente cuando se trata de nutrientes para enfermos o personas vulnerables, que la información sobre ellos sea veraz y esté basada en evidencia científica, que no sea engañosa ni que se preste a interpretaciones, que el etiquetado sea adecuado y cumpla con informar al consumidor sobre cómo usarlos de forma apropiada y segura.

El articulado para la reglamentación propuesta, para ser expedida en forma de Decreto es como sigue:

Parte I

Disposiciones generales

Reglamentación

para alimentos empleados en regímenes especiales

Artículo 1. Alcance.

La presente reglamentación define y clasifica lo que se entiende por alimentos utilizados en regímenes especiales, estableciendo las pautas de uso y las exigencias legales para su etiquetado.

Artículo 2. Definiciones.

Para efectos del presente decreto se establecen las siguientes definiciones:

Lactante: Aquel niño(a) cuya edad es inferior a doce meses.

Niño de corta edad: Aquel niño(a) cuya edad está comprendida entre uno y tres años.

Sustancia enriquecedora: Es aquella materia prima que puede añadirse intencionalmente

a un alimento con el fin de elevar su valor nutricional, dentro de los límites autorizados por el Ministerio de Salud.

Alimento libre de grasa: Es aquel alimento que contiene menos de 0,5 gramos de grasa por 100 g del alimento.

Alimento libre de calorías: Es aquel alimento que aporta menos de cinco (5) calorías por 100 g de alimento.

Alimento ligero: Es aquel alimento que cumple con la condición de ser bajo en calorías y bajo en grasa y cuyo contenido de grasa o calorías se ha disminuido a 50% o menos del contenido de grasa o calorías del alimento normal tomado como referencia.

Alimento con alto contenido de fibra: Es aquel alimento que contiene cinco (5) gramos o más de fibra por 100 g de alimento.

Alimento bajo en fibra: Es aquel alimento cuyo contenido de fibra es inferior a 2,5 g por 100 g de alimento.

Alimento libre de azúcar: Es aquel alimento que contiene menos de 0,5 g de azúcar por 100 g de alimento.

Alimento sin adición de azúcar: Es aquel alimento al cual no se adiciona azúcar o ingredientes azucarados durante el procesamiento y envasado.

Alimento enriquecido: Es aquel alimento al cual se le adicionan nutrientes que originalmente tiene pero en niveles menores a los recomendados por el Ministerio de Salud.

Alimento fortificado: Es aquel alimento al cual se le han adicionado nutrientes que no tenía originalmente en cantidades significativas de producto, que no tenía inicialmente o que los perdió total o parcialmente, en cantidades superiores a los presentes en el alimento sin procesar.

Alimento restaurado: Es aquel alimento al cual se le adicionan nutrientes que están presentes en el alimento sin procesar, ya que se perdieron total o parcialmente durante el procesamiento y se agregan hasta alcanzar los niveles presentes antes del procesamiento del alimento natural.

Artículo 3. Etiquetado y publicidad.

Todos los alimentos contemplados en las categorías incluidas en el presente Decreto deben cumplir con las normas sobre etiquetado y publicidad que aparecen en el presente Decreto.

Artículo 4. Alimentos para regímenes especiales.

Son aquellos productos alimenticios que por su composición, su proceso de fabricación y su forma de administración, se distinguen claramente de los productos alimenticios de uso común y corriente, es formulado para ser consumido o administrado enteramente bajo la supervisión de un médico o un profesional o grupo de profesionales idóneos y que es adecuado para el manejo específico de la dieta de una enfermedad o condición para cuando se requiere nutrición especial; está basado en principios científicos reconocidos que son establecidos por una evaluación médica.

Parágrafo.

Una alimentación especial debe satisfacer las necesidades nutricionales particulares de:

1. Los lactantes o los niños de corta edad con buena salud.

2. Las personas que presenten condiciones fisiológicas particulares y que por ello obtienen beneficios especiales de una ingestión controlada de determinados nutrientes de los alimentos.

3. Personas cuyos procesos de asimilación o de metabolismo se encuentran alterados.

Artículo 5. Composición y manejo.

La composición de los productos debe ser apropiada para el objetivo nutricional especial al cual están destinados, su uso deberá estar prescrito bajo la supervisión de personal médico, con profesionales del área de la salud idóneos que deben conformar un grupo de soporte nutricional especial.

Parágrafo.

Se tomarán en cuenta las instrucciones de uso, la forma de presentación y la estabilidad del alimento para que se maneje correctamente por el personal que lo manipula, especialmente en los alimentos empleados en nutrición enteral y parenteral.

Artículo 6. Vía de administración.

De acuerdo a la vía de administración los alimentos utilizados para regímenes especiales se clasificarán en:

1. Alimentos enterales.
2. Alimentos parenterales.

Artículo 7. Elaboración.

El proceso de fabricación de estos productos debe cumplir con los requisitos de buenas prácticas de manufactura (BPM) legales vigentes.

Parte II

Etiquetado y publicidad

Artículo 8. Etiquetado y publicidad.

Para efectos del etiquetado de los productos contemplados dentro de esta categoría se aplicarán las siguientes regulaciones:

8.1 Se adopta la Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 para el etiquetado general de alimentos y la Norma Técnica Colombiana NTC 512-2 para el etiquetado nutricional de los alimentos. 8.2 Se adoptarán disposiciones específicas para cada tipo de alimento.

8.3 Se permite aclarar requerimientos nutricionales en la etiqueta sólo en los siguientes casos:

8.3.1 Si es un producto especialmente formulado y procesado para uso parcial o exclusivo de pacientes que requieren una ingestión oral o enteral.

8.3.2 Para pacientes con régimen dietario quienes por necesidades médicas crónicas limitada o impedida capacidad de ingestión, digestión, absorción o metabolismo ordinario.

Debe aparecer en forma destacada lo siguiente:

1. El tipo de nutrientes que le dan característica específica, es decir los que contiene o no, bien sea por enriquecimiento, fortificación y los que contiene en forma elevada.
2. La cantidad de calorías y nutrientes por 100 g ó 100 ml de producto.
3. El tipo de carbohidratos.
4. El tipo de grasas.
5. El tipo de aminoácidos.
6. El tipo de fibra.

Artículo 9. Prohibiciones.

Para efectos del presente decreto se tomarán las siguientes observaciones como prohibiciones:

Los alimentos no deberán describirse ni presentarse en forma falsa, equívoca, engañosa o susceptible de crear una impresión errónea, respecto a su naturaleza, en ninguno de sus aspectos.

El etiquetado y los anuncios publicitarios de los alimentos a los cuales se aplica el presente decreto no deberán dar a entender que es innecesario el consejo de un profesional y/o profesionales que conformen un grupo de soporte nutricional especial.

En el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos, no se deberá atribuir a los mismos propiedades de prevención de tratamiento o de curación de una enfermedad, ni evocar tales propiedades, no obstante lo anterior no se impedirá la difusión de cualquier información o recomendación útil, destinada exclusivamente a las personas calificadas en el ámbito de la medicina, de la nutrición o de la farmacia.

Se prohíbe el uso de denominaciones como “recomendado por la clase médica”, “medicina”, “saludable” “rejuvenecedor”, “adelgazante”, “sustituto de la lactancia materna” y otras que puedan inducir a error.

La publicidad de esta categoría de productos cubre etiquetas (texto e ilustraciones) publicidad en revistas, folletos, periódicos, volantes, medios masivos de comunicación como radio y televisión, cintas de video y audio, impresiones editadas y grabaciones e información a través de redes de informática.

No se acepta información que conlleve a una mala interpretación en una parte del aviso aun cuando ésta sea modificada o contradicha en otra parte.

Los avisos publicitarios deben basarse en hechos verdaderos, evidencias que puedan afrontar una sustentación de carácter científico. No deben

sugerir que la buena salud puede mejorarse con el uso del producto. No deben dar la impresión de que no es necesaria una consulta médica. No debe fomentar directa o indirectamente el uso indiscriminado o excesivo del producto. No debe contener recomendaciones realizadas por un miembro perteneciente a profesiones que tienen que ver con el cuidado de la salud, por un científico o persona que por su celebridad puedan fomentar el consumo de los productos.

Artículo 10. Venta restringida y comercialización.

La denominación de venta de estos productos deberá ir acompañada de la mención de sus características nutricionales especiales. No obstante, en el caso de productos destinados a los niños de corta edad con buena salud, esta mención será sustituida por la indicación de la persona o el consumidor al cual va dirigido.

La distribución, comercialización y venta de estos productos deberá ser vigilada por el INVIMA.

Artículo 11. Categorías.

Para efectos del presente decreto los alimentos para regímenes especiales se clasificarán de acuerdo a las siguientes categorías:

11.1 Alimentos que satisfacen las exigencias fisiológicas especiales de nutrición de las personas sanas.

Dentro de esta categoría se incluyen las siguientes subdivisiones:

11.1.1. Alimentos para lactantes y niños de corta edad.

Definición: Son alimentos presentados en forma sólida o líquida en base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal o vegetal que se

consideren adecuados; destinados a complementar la leche materna y satisfacer las necesidades nutricionales de dichos niños.

Se aplica a formulaciones líquidas o en polvo destinadas para su uso o cuando sea necesaria como sustituto de la leche materna y/o complemento de la leche materna para lactantes que por su condición requieren de una nutrición especial. Se incluyen los alimentos a base de leche, productos lácteos y componentes de la leche y los alimentos a base de cereales y carbohidratos.

Etiquetado: Los alimentos contemplados en esta categoría deberán llevar las siguientes indicaciones:

Nombre del alimento

El origen de las proteínas que contiene el producto; si el 90% de las proteínas procede de leche entera o libre de grasa, el producto podrá denominarse “producto para lactantes a base de leche”.

Si el producto no contiene leche ni ninguno de sus derivados deberá indicarse en la etiqueta “no contiene leche ni ninguno de sus derivados”.

Los productos destinados a lactantes con necesidades especiales de nutrición deberá ser etiquetado de forma que indique la necesidad especial para la cual va a emplearse, esto hace referencia a fórmulas determinadas para enfermedades.

Los alimentos para lactantes y que contengan hierro deberán etiquetarse como “fórmula con hierro para lactantes”.

Lista de ingredientes

En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o

minerales en cuyo caso se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Se indicará el nombre específico de los ingredientes de origen vegetal o animal y de los aditivos alimentarios. Además podrá incluirse en la etiqueta nombres genéricos de estos ingredientes y aditivos.

Declaración del valor nutritivo.

La información sobre nutrición deberá contener:

La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La cantidad individual y total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos de alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere.

La fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Se indicará la fecha de duración mínima especificando el día, mes y año en el orden numérico con la excepción de que para los productos que tengan una duración superior a tres meses bastará la indicación del mes y año. Además de la fecha se indicará cualquier condición especial de manejo y almacenamiento para el alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Instrucciones sobre el modo de empleo.

En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

En el caso de alimentos a base de cereales para niños se deberá indicar que el alimento es para lactantes y/o niños, de acuerdo a la legislación vigente.

Para los preparados complementarios el producto se denominará como preparado complementario.

Los productos preparados a partir de leche entera o descremada o que se hayan modificado sin alterar el contenido de proteínas y minerales podrán etiquetarse como preparados complementarios a base de leche.

11.2 Alimentos para situaciones de esfuerzo o desgaste.

Definición: Son alimentos presentados en forma sólida ó líquida destinados a satisfacer las necesidades de personas que presentan desgaste físico generado por la actividad que realizan.

Etiquetado: En la etiqueta deberá figurar la expresión "alimento para deportistas". Deberá indicarse el contenido de proteínas, grasa y carbohidratos en 100 gramos o 100 mililitros de producto. Cada uno de estos deberá estar discriminado indicando el tipo y el nombre específico de cada nutriente. Se indicará la fecha de vencimiento y cualquier condición especial de conservación o de su uso.

11.2.1 Bebidas hidratantes.

Están destinadas a evitar la deshidratación y/o a mejorar el equilibrio electrolítico. Proveen energía para restablecer la función muscular, evitando problemas de fatiga muscular. Las bebidas hidratantes deben emplearse sólo cuando se realizan ejercicios o actividades prolongadas y sostenidas. Para los ejercicios de corta duración y/o baja intensidad se aconseja tomar agua potable que cumpla los requerimientos del

decreto 475 de 1998 o lo dispuesto en la legislación vigente.

Lista de ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Instrucciones sobre el modo de empleo:

En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

11.2.2 Alimentos ricos en calorías.

Definición: Son alimentos presentados en formas sólida o líquida destinados a complementar y satisfacer las necesidades nutricionales de personas que presentan baja en calorías debido al desgaste físico generado por la actividad que realizan.

Etiquetado: En la etiqueta deberá figurar la expresión “rico en calorías”. Deberá indicarse el contenido de proteína, grasa y carbohidratos en 100 gramos o 100 mililitros de

producto. Se indicará la fecha de vencimiento y cualquier condición especial de conservación o de su uso.

Lista de ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Instrucciones sobre el modo de empleo: En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

11.2.3 Alimentos ricos en proteínas.

Definición: Son alimentos presentados en formas sólida o líquida destinados a complementar y satisfacer las necesidades nutricionales de personas que presentan baja en proteínas debido al desgaste físico generado por la actividad que realizan.

Para personas que realizan estas actividades de esfuerzo los requerimientos deben ser

evaluados por un grupo profesional de soporte nutricional.

Etiquetado: En la etiqueta deberá figurar la expresión “rico en proteínas”. Deberá indicarse el contenido de proteína, grasa y carbohidratos en 100 gramos o 100 mililitros de producto. Se indicará la fecha de vencimiento y cualquier condición especial de conservación o de su uso. El alimento contemplado dentro de esta categoría deberá llevar especificado el origen de las proteínas que contiene el producto, con su nombre respectivo aceptado en la nomenclatura internacional.

Lista de ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos de alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Instrucciones sobre el modo de empleo: En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

11.3 *Alimentos para regímenes nutricionales específicos.*

11.3.1 **Alimentos para regímenes pobres en sodio.**

Definición: Se entiende por alimentos pobres en sodio aquellos que se han elaborado sin la adición de sales de sodio o cuyo contenido de sodio no es mayor que el contenido de sodio generalmente encontrado en el producto de consumo normal o del consumo normalmente recomendado para consumidores comunes sin restricción en el consumo de sodio.

A un alimento pobre en sodio para regímenes especiales se permite la adición de sucedáneos de la sal dentro de los límites establecidos por el Ministerio de Salud Nacional.

Para que un alimento sea considerado como de pobre contenido en sodio deberá contener como máximo 120 mg de sodio por 100 gramos de producto terminado y como muy pobre en sodio cuando contenga 40 mg o menos de sodio por 100 gramos de producto terminado.

Etiquetado: En la etiqueta deberá figurar la expresión “pobre en sodio” y el contenido en sodio. Deberá indicarse además el contenido de proteínas, grasa y carbohidratos en 100 gramos o 100 mililitros de producto.

Cuando se haya agregado un sucedáneo de la sal como sal de potasio o de calcio deberá aparecer la cantidad agregada expresada en miligramos por gramo de producto.

Se indicará la fecha de vencimiento y cualquier condición especial de conservación o de su uso.

Lista de Ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea

necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Instrucciones sobre el modo de empleo:

En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

11.3.2 Alimentos exentos de gluten.

Definición: Se entiende por alimento exento de gluten al alimento que contiene cereales como trigo, cebada, centeno o avena o sus constituyentes a los cuales se les ha quitado el gluten o los alimentos en los cuales los alimentos que contienen gluten han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen gluten. Aplica a los alimentos preparados especialmente para satisfacer las necesidades de las personas que no toleran el gluten. Denomínase gluten al complejo proteico de gliadina y glutenina presente en algunos cereales.

Etiquetado: Cerca del nombre del alimento deberá aparecer el término “exento de gluten”. Debe especificarse la naturaleza y origen del almidón o almidones. En el caso de almidones preparados a partir de cereales deberá indicarse

el contenido de proteína con relación a la materia seca es decir en base seca.

En el rótulo de estos alimentos debe expresarse el contenido de gluten en miligramos por 100 gramos de producto, el contenido de gluten en miligramos por unidad de producto y peso de la misma unidad cuando corresponda (galletas, bizcochos etc.).

Lista de Ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos del alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Instrucciones sobre el modo de empleo:

En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

11.3.3 Alimentos con bajo contenido de ciertos aminoácidos o sin ellos.

Definición: Son alimentos presentados en forma sólida o líquida preparados especialmente

para satisfacer las necesidades nutricionales de personas que no toleran ciertos aminoácidos.

Etiquetado: En la etiqueta deberá figurar la expresión “bajo contenido de aminoácidos o sin ellos”. Deberá indicarse el contenido de proteínas si las tiene y el tipo de aminoácidos, grasa y carbohidratos en 100 gramos o 100 mililitros del producto. Se indicará la fecha de vencimiento y cualquier condición especial de conservación o de su uso.

Los alimentos contemplados dentro de esta categoría deberán llevar las siguientes indicaciones: El origen de las proteínas que contiene el producto, con su respectivo nombre en la nomenclatura internacional.

Lista de Ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos del alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación y manejo.

Instrucciones sobre el modo de empleo: En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

11.3.4 Alimentos con bajo contenido de calorías.

Definición: Son alimentos presentados en forma sólida o líquida destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de personas que por sus condiciones fisiológicas requieren de la ingesta de determinados nutrientes.

Etiquetado: Los alimentos bajos en calorías deben llevar en la etiqueta el contenido de calorías por cien gramos de producto, la leyenda resaltada de “Este alimento no ayudará a adelgazar o a reducir el peso corporal excepto cuando hace parte de una dieta en la cual la ingestión total de calorías sea controlada por un profesional o grupo de profesionales que conforman un grupo de soporte nutricional”; podrán contener edulcorantes permitidos por el Ministerio de Salud Pública como Sacarina y Aspartame; en la etiqueta deberá figurar la expresión “bajo en calorías”; deberá indicarse el contenido de proteínas, grasa y carbohidratos en 100 gramos o 100 mililitros del producto y se indicará la fecha de vencimiento y cualquier condición especial de conservación o de su uso.

Lista de Ingredientes: En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de contenido, salvo cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupo de vitaminas o minerales respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere, la cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100

respectivamente sin que dentro de tales grupos sea necesario su enumeración por orden decreciente de proporciones.

Declaración del valor nutritivo: La información sobre nutrición deberá contener: La cantidad de energía expresada en calorías o kilojulios y el número de gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 gramos de alimento así como la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere. La cantidad total de vitaminas, de minerales, de aminoácidos y de cualquier otro ingrediente facultativo por cada 100 gramos alimento y por la cantidad de alimento cuyo consumo se sugiere.

Instrucciones sobre el modo de empleo: En la etiqueta o el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso así como su almacenamiento y conservación después de abrir el envase.

Bibliografía

1. Ministerio de Salud Pública, República de Colombia; Decreto N° 3075 de 1997, Artículo 41.
2. Codex Alimentarius, "Alimentos para regímenes especiales"; Volumen 4. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación. Organización Mundial de la Salud; Roma; 1994.
3. Reglamentaciones Técnico Sanitarias del Sector Alimentario; A. Madrid Vicente Ediciones, Madrid, España, 1995.
4. Ministerio de Salud Pública, República de Colombia; Ley 09 de 1979.
5. Ministerio de Salud Pública, República de Colombia; Decreto N° 1220 de 1980.
6. Ministerio de Salud Pública, República de Colombia; Resolución 11488 de 1984.
7. Ministerio de Salud Pública, República de Colombia; Resolución 002229 de 1994.
8. W.O. Atwater; Foods: Nutritive value and cost; U.S. Department of Agriculture Farmers; Bulletin N°23; U.S. Government Printing Office, Washington, D.C.; p. 78.
9. S. Welsh.; Conocimientos actuales sobre nutrición. Normas sobre nutrientes, pautas nutricionales y guías de alimentos. 7ª edición; Organización Panamericana de la Salud e Instituto Internacional de Ciencias de la Vida; Washington D.C.; p. 674.
10. P. Kurtzweil; The new label food. Making easier to shed pounds; U.S. Food and Drug Administration FDA; Consumer July-August 1994; <http://vm.cfsan.fda.gov/dms/fdapound.html>.
11. Code of Federal Regulations; Registro Federal Nov. 22/1941 6 Fr 59 21 Estados Unidos de Norteamérica.
12. Subcommittee of Tenth edition of the RDAs; Food and Nutrition Board, Commission on Life Science, National Research Council (1989); Recommended dietary allowances; 10th ed.; National Academy Press, Washington, D.C.
13. Food and Drug Administration; Department of Health and Human Service; Regulation of Medical Food; 21 CFR; Federal Register; November 29, 1996; vol. 61 number 231; p. 60661-60671.
14. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación; Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 Etiquetado General de Alimentos. Actualización, Bogotá, Colombia.
15. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación; Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 Etiquetado Nutricional de los Alimentos. NTC 512-2; Bogotá, Colombia.