

DOCUMENTO SOBRE CRITERIOS PARA LA MODIFICACIÓN DE NUTRIENTES EN ALIMENTOS CON PATRONES DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEFINIDA

- Comentarios de Argentina -

Argentina analizó la propuesta realizada por de la Delegación de Brasil y considera que podría ser una alternativa válida para subsanar la necesidad planteada por la mencionada Delegación a fin de contar con un instrumento legal que permita modificar alimentos normalizados, mejorados nutricionalmente

En este sentido, consideramos que un alimento modificado nutricionalmente, no sólo debe mantener características afines al alimento normalizado en cuanto a gusto, sabor y aspecto físico (características que se podrían lograr artificialmente) sino que debe tener una composición similar a la de este, variando solamente en el nutriente que se ha modificado con fines nutricionales. Caso contrario utilizar el nombre común normalizado podría inducir al consumidor a error respecto de la verdadera naturaleza del alimento.

Atendiendo a lo antes expuesto se propone establecer una serie de requisitos para la elaboración de este tipo de alimentos, tales como:

Los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos de referencia (Patrones de Identidad y Calidad (PICs)) 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, deberán responder a las siguientes exigencias:

- Deberán responder en lo general a las normas establecidas para su alimento de referencia (alimento corriente, sin modificar), excepto las modificaciones introducidas inherentes a su nuevo carácter y en lo particular a las que en cada caso se exijan.

- 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, deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) El nutriente deberá estar presente en niveles tales que no ocasione una ingesta excesiva por efecto acumulativo a partir de otras fuentes de la dieta.
- b) El nutriente adicionado no deberá presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.
- c) El nutriente adicionado deberá ser estable en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.

Los alimentos adicionados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- b) El valor biológico de las proteínas del alimento adicionado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.

- Los alimentos modificados deberán ser nutricionalmente equivalentes en términos de calidad y cantidad de proteínas y de clases, cantidad y biodisponibilidad de nutrientes esenciales. A este propósito, se entiende por equivalencia nutricional que los nutrientes esenciales presentes en una porción de alimento convencional en cantidades iguales o mayores al 5% de la IDR, deberán estar presentes en el alimento modificado en cantidades comparables.

- Los alimentos modificados en su Valor Energético no deben ser nutricionalmente inferiores al alimento corriente, excepción hecha del contenido energético.

Cuando se realice una disminución de los contenidos de los carbohidratos asimilables con respecto a los PICs, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) deberán presentar la reducción del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

- b) el contenido de lípidos no deberá ser superior al alimento corriente.

- Cuando se realice una disminución de los contenidos de Grasa con respecto a los PICs, los productos obtenidos no deberán ser nutricionalmente inferiores al alimento corriente, excepción hecha del contenido energético. La reducción no podrá ser obtenida por la adición al producto de hidrocarburos.

- Se entiende por alimentos modificados en el contenido de Colesterol 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 total o parcialmente el colesterol de su composición normal.

- Los alimentos modificados en el contenido de fibra no deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos.

Todos estos productos deberán cumplir con las exigencias generales para los alimentos envasados, las requeridas para el alimento de referencia correspondiente (PIC) y las que en cada caso particular se determinen.

En el rótulo de los mismos deberá consignarse la denominación específica del alimento de referencia seguida de la información nutricional complementaria con caracteres de igual tamaño color, realce, visibilidad y contraste.