

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

TEMA N° 4(A) DEL PROGRAMA

CX/FL 10/38/4

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS
TRIGÉSIMO OCTAVA SESIÓN
CIUDAD DE QUEBEC, CANADÁ,
DEL 3 AL 7 DE MAYO DEL 2010**

**APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL OMS SOBRE RÉGIMEN
ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD:**

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE
ETIQUETADO NUTRICIONAL (CAC/GL 2-1985) RESPECTO A LA LISTA DE
NUTRIENTES QUE SIEMPRE SE HAN DE DECLARAR EN BASE
VOLUNTARIA U OBLIGATORIA
(CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – APÉNDICE II)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNO EN EL PASO 3

COMENTARIOS DE:

**AUSTRALIA
BRASIL
CHILE
COSTA RICA
MALASIA
MÉXICO**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)**

APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL OMS SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD:

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (CAC/GL 2-1985) RESPECTO A LA LISTA DE NUTRIENTES QUE SIEMPRE SE HAN DE DECLARAR EN BASE VOLUNTARIA U OBLIGATORIA (CL 2009/15-FL, ALINORM 09/32/22 – APÉNDICE II)

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS AL PASO 3

AUSTRALIA:

Respecto a las razones para la retención o eliminación de la *fibra dietética* de la lista de nutrientes que deben siempre declararse bajo la sección 3.2.1 del *Anteproyecto de Directrices sobre Etiquetado Nutricional* (las Directrices):

Posición general de Australia

Australia no apoya mantener la *fibra dietética* en la lista de nutrientes que deben siempre declararse bajo la sección 3.2.1 de las Directrices.

Razones para esta posición

Australia nota que la *fibra dietética* no está identificada en la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS (Estrategia Mundial) como un foco para acciones en relación al riesgo de enfermedades no transmisibles.

Comentario específico

Para determinar si la *fibra dietética* debe mantenerse o eliminarse de la lista de nutrientes que deben siempre declararse de manera obligatoria, Australia usó los criterios principales para identificar a los nutrientes que se deben incluir en dicha lista, tal como se acordó en la 37^a Sesión del CCFL.

Criterio ‘1’ – Capacidad de responder a asuntos de Salud Pública

Australia nota que *fibra dietética* no es un nutriente que haya sido identificado en la lista de nutrientes en la Estrategia Mundial como un foco para acciones en relación al riesgo de enfermedades no transmisibles.

Criterio ‘2’ – Capacidad de informar a los consumidores para realizar elecciones informadas

Australia nota que, aunque la inclusión de la *fibra dietética* en el etiquetado nutricional obligatorio podría jugar un amplio papel en la provisión de información para los consumidores, la base principal para la inclusión del nutriente debería ser su importancia desde la perspectiva de la salud pública tal como se especifica en el criterio ‘1’.

Criterio ‘3’ – Practicidad y capacidad de hacerse cumplir del etiquetado

- Se necesitaría finalizar un método de análisis validado – este asunto está siendo considerado por el CCNFSDU¹
- Se necesita una definición internacionalmente acordada – esto también está siendo considerado por el CCNFSDU²

Criterio ‘4’ – Costos/beneficios

- Las consideraciones generales necesitarían incluir:
 - costos, por ejemplo:
 - disponibilidad de datos nutricionales;
 - costos para la industria de modificar las etiquetas;
 - costos para el gobierno de hacer cumplir y monitorear; y
 - posible aumento de costos para los consumidores si la industria les pasa los costos adicionales de los productos.; y
 - beneficios – por ejemplo el uso y eficacia de tal etiquetado

Mucha de esta información pudiera no estar disponible actualmente.

Criterio ‘5’ – Vínculos entre las prioridades de salud mundiales y las nacionales

Australia nota que, como se acordó durante la 37^a Sesión del CCFL, el siguiente asunto ha sido referido para su consideración por el CCNFSDU:

[El] desarrollo de principios para los países para evaluar el criterio 1 “la capacidad del etiquetado nutricional de responder a asuntos de salud pública” cuando se aborda el balancear asuntos de salud nacionales con los mundiales

Parte B, 3 - Anteproyecto de Directrices sobre Etiquetado Nutricional – Ácidos grasos trans

Respecto al motivo para retener o eliminar a los ácidos grasos *trans* (AGTs) de la lista de nutrientes que deben siempre declararse bajo la sección 3.2.1 del *Anteproyecto de Directrices sobre Etiquetado Nutricional*:

Posición general de Australia

Australia no apoya un requisito del Codex para el etiquetado obligatorio de los AGTs. Australia considera que es más adecuado abordar a nivel nacional los requisitos respecto a los AGTs.

Además, Australia no ve dificultad en reconciliar las recomendaciones de la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de Salud (OMS) para que los países reduzcan significativamente el consumo de AGTs y bajen los límites para el contenido de AGTs en alimentos procesados, pues la reducción de los AGTs puede ser perseguida activamente a nivel nacional. Por este motivo, Australia apoyaría la propuesta de la OMS de incluir una nota a pie de página al párrafo 3.2.1.4 de las Directrices para indicar que los países cuyas dietas excedan el 1% de energía total derivada de ácidos grasos *trans*, deberían considerar la declaración de ácidos grasos *trans* en etiquetado nutricional.

Razones para esta posición

¹ Un Grupo de Trabajo electrónico bajo el CCNFSDU iba a iniciar trabajos en esta área en el 2009.

² Este asunto fue avanzado por el CCNFSDU durante su última reunión en noviembre de 2008, con sus recomendaciones a ser consideradas en el 2009 por la Comisión.

Las principales razones para la posición de Australia se pueden resumir de la siguiente manera – Australia nota que:

- a nivel mundial hay una gran variabilidad en el consumo de AGTs en la dieta, debido a la variabilidad en las fuentes de alimentos y los niveles asociados de consumo;
- medidas no reglamentarias, como los programas para alentar los esfuerzos voluntarios de elaboradores internacionales y nacionales por reducir el contenido de AGTs de origen industrial en los alimentos, por medio de la reducción de sus niveles y/o su remplazo por grasas y aceites alternativos, puede ser una forma efectiva y menos costosa de responder a las preocupaciones respecto a las consecuencias para la salud de los AGTs;
- hay informaciones limitadas sobre los costos-beneficios de imponer el etiquetado obligatorio de los AGTs o de requerir que los alimentos sean reformulados; y
- hay solo evidencias e informaciones limitadas sobre el apoyo de los consumidores para el etiquetado de AGTs y su eficacia asociada.

Comentario específico

Al determinar si se debe o no mantener a los AGTs en la lista de nutrientes que deben siempre declararse de manera obligatoria, Australia usó los criterios principales para identificar a los nutrientes que se deben incluir en dicha lista, tal como se acordó en la 37ª Sesión del CCFL.

Criterio ‘1’ – Capacidad de responder a asuntos de Salud Pública

Australia nota que a nivel mundial hay una gran variabilidad en el consumo de AGTs, fuentes de alimentos, niveles asociados de consumo y, por lo tanto, el riesgo para la salud pública.

Criterio ‘2’ – Capacidad de informar a los consumidores para realizar elecciones informadas

Australia considera que el entendimiento que los consumidores tienen de los AGTs puede ser bajo. Por lo tanto, los beneficios del etiquetado obligatorio pueden no ser grandes, particularmente en naciones en las que los niveles de consumo de AGTs y/o el grado de conocimientos nutricionales sean relativamente bajos.

Criterio ‘3’ – Practicidad y capacidad de hacerse cumplir del etiquetado

Australia ha sugerido previamente que medidas no reglamentarias, tales como los esfuerzos voluntarios de elaboradores internacionales y nacionales para reducir el contenido de AGTs de origen industrial en los alimentos, por medio de la reducción de sus niveles y/o su remplazo por grasas y aceites alternativos, puede ser una forma efectiva y menos costosa de responder a las preocupaciones respecto a las consecuencias para la salud de los AGTs.

Australia nota que el Codex ha desarrollado una definición para los AGTs, que ya puede ser utilizada para cualquier declaración de este nutriente.

Más comentarios respecto a la eficacia del etiquetado obligatorio

Australia nota que el etiquetado obligatorio de los AGTs pudiera no ser por sí mismo suficiente para responder:

- i) al nivel de AGTs producidos industrialmente, o preocupaciones de salud asociadas, en el suministro mundial o nacional de alimentos.
Este hecho está enfatizado en la *Actualización Científica de la OMS sobre los AGTs* que indica la necesidad de un enfoque amplio, multisectorial y coordinado hacia la eliminación de los AGTs producidos industrialmente del suministro mundial de alimentos.

Australia también nota que si fuera a establecerse un requisito de etiquetado de declarar los AGTs, sería importante asegurarse que este requisito no menoscabe el etiquetado de los ácidos grasos saturados, o lleve a un incremento en su uso, pues esto podría potencialmente llevar luego a aumentos en los ácidos grasos saturados de la dieta.

Criterio '4' – Costos/Beneficios

Actualmente hay información limitada sobre los costos-beneficios relativos de imponer el etiquetado obligatorio para los AGTs.

Criterio '5' – Vínculos entre las prioridades de salud mundiales y las nacionales

Australia nota que, como se acordó durante la 37ª Sesión del CCFL, el siguiente asunto ha sido referido para su consideración por el CCNFSDU:

[El] desarrollo de principios para los países para evaluar el criterio 1 “la capacidad del etiquetado nutricional de responder a asuntos de salud pública” cuando se aborda el balancear asuntos de salud nacionales con los mundiales

BRASIL:

La Delegación de Brasil agradece la oportunidad de presentar los siguientes comentarios.

Ácidos grasos trans:

Comentarios de Brasil:

La Actualización Científica de la OMS sobre ácidos grasos *trans* presentó nuevas evidencias de las consecuencias para la salud de este nutriente.

También reconocemos que se están aplicando muchas medidas para eliminar el uso de ácidos grasos *trans* en los alimentos industrializados. Sin embargo, el éxito de dichas acciones requiere un período de tiempo de mediano a largo plazo.

Apoyamos por lo tanto la inclusión de los ácidos grasos *trans* en la lista de nutrientes que siempre se han de declarar. Los consumidores deben saber la cantidad de ácidos grasos *trans* en los alimentos industrializados para realizar mejores elecciones alimentarias y limitar su consumo.

Considerando que algunas delegaciones indicaron que la ingesta de ácidos grasos *trans* no es un tema de preocupación en sus respectivos países, podríamos apoyar la propuesta de la OMS de incluir una nota a pie de página para el párrafo 3.2.1.4 indicando que los países cuyas dietas excedan el 1% de energía total derivada de ácidos grasos *trans*, deberían considerar la declaración de ácidos grasos *trans* en etiquetado nutricional.

Fibra dietética

Comentarios de Brasil:

Apoyamos la inclusión de la fibra dietética en la lista de nutrientes que siempre se han de declarar. La información sobre la fibra dietética es importante para la salud de la población y necesaria para que los consumidores realicen mejores elecciones alimentarias.

La Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS recomienda un aumento en el consumo de frutas y hortalizas, y de legumbres, granos integrales y nueces.

El consumo recomendado de frutas, hortalizas y granos integrales que se indica en la Serie 916 de Reportes Técnicos de la OMS (Dieta, Nutrición y la prevención de Enfermedades Crónicas) es probable que provea más de 25 g diarios de fibra dietética total. Este documento también indica el efecto protector de un consumo diario alto de fibra dietética para el aumento de peso, la obesidad, la diabetes tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares.

CHILE:

Posición país anterior

Se efectuaron observaciones tomando en consideración las recomendaciones de la estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS, haciendo presente la regulación existente en nuestro país sobre la materia.

COMENTARIOS

La legislación Chilena obliga a que en todos los alimentos que se comercialicen envasados, se declare:

- a) Tamaño de la porción expresado en g. o ml. y en medidas caseras;
- b) Número de porciones por envase, y;
- c) La siguiente información nutricional: energía (Kcal), proteínas (g), grasa total (g), carbohidratos disponibles (g) y sodio (mg), por cada 100 gramos o 100 ml de alimento y por porción de consumo habitual.

En Chile, además las grasas saturadas se declaran en forma obligatoria cuando el alimento contiene más de 3 gramos de grasa total por porción de consumo habitual. En esta situación, se debe declarar además en forma obligatoria los ácidos grasos trans, poliinsaturados, monoinsaturados y colesterol, por cada 100 gramos o 100 ml de alimento y por porción de consumo habitual.

Por otra parte, la declaración de grasas saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas, grasas trans y colesterol, también es obligatoria en todos aquellos alimentos que en su rotulación o publicidad tengan declaraciones de propiedades nutricionales o bien que tengan propiedades saludables que involucren a la grasa total o cualquier tipo de grasa o ácidos grasos, el o los cuales, deberán ser incluidos en la información nutricional. Así por ejemplo, si se destaca el contenido de ácidos grasos ω 3, su contenido también deberá ser incluido en la información nutricional.

Respecto de los azúcares, la declaración de azúcares totales es voluntaria, y sólo es obligatoria cuando se efectuó una declaración de propiedad nutricional o cuando se realice una declaración de propiedad saludable asociada a ella. De igual manera sucede con la fibra dietética.

Finalmente, estamos de acuerdo en que en el punto 3.2.1.2 sólo se retire corchetes al sodio/sal.

COSTA RICA:

3.2 Listado de nutrientes

Costa Rica considera que los nutrientes que han sido identificados en la Estrategia Mundial y que cuentan con estudios científicos sobre el riesgo e impacto negativo que provocan en la salud de los consumidores (interés legítimo), deberían incorporarse dentro del listado de nutrientes a declarar, esto con el fin de que la lista sea lo más armonizada posible, proteja la salud de los consumidores y no obstaculice el comercio internacional.

3.2.1 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la siguiente información:

3.2.1.1 Valor energético; y

3.2.1.2 Las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la Fibra dietética), grasas, grasas saturadas, [ácidos grasos trans], [sodio/sal], azúcares totales [azúcares añadidos], y [fibra dietética];

Costa Rica considera que debido a que la fibra dietética no es uno de los nutrientes identificados en la Estrategia Global, no es tan necesario que se declare dentro de la lista de nutrientes obligatoria. Para este caso Costa Rica propone que si el sector industrial quisiera hacer uso de declaraciones de fibra dietética, igualmente la puede hacer, esto según la nueva definición aprobada y el nuevo listado de métodos de análisis que se espera sea remitido posiblemente al final de la 31 reunión del CCNFSDU a la CAC para su correspondiente aprobación.

En cuanto a ácidos grasos trans y sodio, en Costa Rica sí existe un interés de inclusión dentro de la lista de nutrientes,

Referente al tema de “azúcares añadidos” vs “azúcares totales”: Costa Rica emite los siguientes comentarios:

Cualquier declaración sobre azúcares, debe basarse en azúcares “totales” y no en azúcares “libres” o azúcares “añadidos”, ya que según FAO/OMS y los últimos estudios realizados³, no hay evidencia científica que justifique la necesidad de hacer distinciones entre azúcares “libres” y “otros” azúcares. El estudio señala que el cuerpo humano metabólicamente no distingue entre azúcares añadidos y azúcares naturales propios del alimento. El reporte concluye que hacer una distinción de estos azúcares en el etiquetado, no le provee al consumidor información significativa como sí lo sería el contenido de azúcares totales. Es la manera más útil de describir, cuantificar y etiquetar éste nutriente.

Para los gobiernos sería muy difícil verificar en la etiqueta el contenido de azúcares añadidos y el de azúcares naturales, porque los análisis de laboratorio reportan la presencia de azúcares totales. Todos los azúcares proveen energía, si se etiquetan los “azúcares añadidos” reforzaría la percepción errónea de las personas de que estos azúcares son más calóricos que los naturales:

Todos los azúcares contribuyen con 4 kcal/g (17 kJ/g).

La cantidad total de energía (proveniente de azúcares naturales o añadidos, proteína o grasas) es esencial para que los consumidores puedan elegir alimentos de acuerdo a sus necesidades y a las recomendaciones diarias de consumo calórico.

Enlistar los azúcares añadidos en una etiqueta no le dará al consumidor una información verdadera de la cantidad de los azúcares totales del alimento. Algunas frutas son naturalmente altas en contenido de azúcares, enlistar sólo los azúcares añadidos por ejemplo del sirope en frutas enlatadas en almíbar, puede distorsionar el valor de la cantidad de azúcar total que provee el producto (fruta más almíbar). Esto puede confundir a los consumidores y brindarles información errónea.

Las medidas de educación al consumidor deben ir enfocadas en alimentarse en forma balanceada, variada y moderada, en vez de hacer distinciones de consumo entre azúcares añadidos y azúcares naturales.

3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades; y

3.2.1.4 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional o las directrices dietéticas nacionales.

MALASIA:

COMENTARIOS GENERALES

Malasia desearía reiterar nuestra posición de que el etiquetado nutricional obligatorio debería aplicarse solo para los cuatro (4) nutrientes principales, es decir energía, carbohidratos disponibles, proteína y grasa, dado el hecho de que el etiquetado nutricional es aun un tema relativamente nuevo para muchos países. Muy pocos países requieren el etiquetado obligatorio de productos alimentarios y, en muchos casos, cuando se requería el etiquetado obligatorio estaba normalmente restringido a energía, grasa, carbohidratos y proteína. La adición de cinco (5) nutrientes adicionales pudiera de hecho conducir a una mayor confusión por parte de los consumidores.

Sin embargo, teniendo en consideración las decisiones tomadas durante la 37ª Sesión del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos, de expandir los nutrientes que siempre se han de declarar, Malasia desearía proponer que el etiquetado de nutrientes adicionales se realice solo para grupos seleccionados de alimentos pertinentes para los nutrientes y, además, solo si se realiza una declaración de propiedades nutricionales o de salud en el producto alimentario.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Nosotros desearíamos realizar los siguientes comentarios específicos:

1. [Ácidos grasos trans]

Malasia propone eliminar los corchetes para los ácidos grasos trans por los siguientes motivos:

- Los ácidos grasos trans son riesgos para la salud bien conocidos que contribuyen a las enfermedades cardiovasculares tales como las enfermedades de la arteria coronaria. El Reporte Técnico 916 de la OMS sobre Dieta, Nutrición y la Prevención de Enfermedades

- Crónicas ha reconocido que hay evidencia convincente que los ácidos grasos trans contribuyen a incrementar los riesgos de las enfermedades cardiovasculares. El Reporte ha recomendado reducir los ácidos grasos trans a menos 1% del consumo total de energía.
- Para estar en línea con la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS, que recomienda a la población y a los individuos limitar el consumo de energía proveniente del total de grasas y modificar el consumo de grasa de las grasas saturadas hacia las grasas no saturadas, y la eliminación de los ácidos grasos trans.
 - Varios países tales como los Estados Unidos, Canadá y Taiwán han hecho obligatorio el etiquetado de los ácidos grasos trans.

2. [Sodio/sal]

Malasia propone eliminar los corchetes para el sodio y eliminar el término “sal”. Somos de la opinión que la declaración del contenido total de sodio de un alimento en el etiquetado nutricional es más significativa para el consumidor. El Reporte Técnico 916 de la OMS ha enfatizado que todos los datos revisados demuestran de manera convincente que el consumo de sodio, de todas las fuentes, influencia los niveles de presión arterial en las poblaciones y debería limitarse para reducir el riesgo de enfermedades cardíacas coronarias y ambas formas de derrames cerebrales. El Reporte enfatizó además que el limitar el consumo dietético diario de sodio debería tener en consideración el consumo total de sodio de todas las fuentes, incluyendo a los aditivos y preservativos que contienen sodio.

3. [Azúcares añadidos]

Malasia no apoya la inclusión del término azúcares añadidos pues no proveería información significativa para los consumidores y propone por lo tanto, que se elimine de la lista. Somos de la opinión de que listar los “azúcares totales” es más significativo y, dado que esto ha sido acordado, debería ser suficiente. La Estrategia Mundial y el Reporte Técnico 916 de la OMS han enfatizado que la reducción del consumo de azúcares totales puede contribuir a la prevención de la diabetes, la obesidad y las caries dentales. Sin embargo, tales efectos para la salud humana no dependen de que los azúcares sean azúcares naturales/intrínsecos o azúcares añadidos, pues el organismo humano no realiza distinción alguna entre los azúcares naturales y los azúcares añadidos. Lo que es más, desde una perspectiva analítica, no es realmente posible distinguir la presencia de azúcares naturales de la presencia de azúcares añadidos en productos alimentarios. No es necesario por lo tanto especificar el contenido de azúcares añadidos.

4. [Fibra dietética]

Malasia propone eliminar los corchetes para la fibra dietética e incluirlos en la lista de nutrientes que deben ser siempre declarados por los siguientes motivos:

- El contenido de fibra dietética ya se habría obtenido cuando se declara el contenido de carbohidratos disponibles, pues el contenido de carbohidratos disponibles es de hecho el contenido de carbohidratos totales menos el contenido de fibra dietética. Como tal, el valor del contenido de fibra dietética podría reportarse de ser necesario.
- La fibra dietética promueve varios efectos fisiológicos positivos para la salud humana, tales como el contribuir a reducir el colesterol sanguíneo y/o el nivel de glucosa. Un consumo bajo de fibra podría, por lo contrario, resultar en estreñimiento y enfermedades intestinales tales como la diverticulitis y el cáncer intestinal. El etiquetado de la fibra dietética, como una declaración positiva de nutrientes, es útil para los consumidores como un esfuerzo para educarlos sobre la salud y la alimentación.

MÉXICO:

Comentarios General:	
Documento Original	Comentario
3.2 Listado de nutrientes	
3.2.1 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la siguiente información:	
3.2.1.1 Valor energético; y 3.2.1.2 Las cantidades de de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, [ácidos grasos trans], [sodio/sal], azúcares totales [azúcares añadidos], y [fibra dietética];	<p>De acuerdo con declarar proteínas, carbohidratos, grasas, grasas saturadas como en la Posición para la reunión del CCFL en mayo del 2009.</p> <p>Se apoya la inclusión de sodio, independientemente de la determinación a la que llegue el EWG para este fin.</p> <p>Se aprueba declarar azúcares, así como fibra dietética.</p> <p>Eliminar azúcares añadidos.</p>
3.2.1.3 La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades; y	Se apoya.
3.2.1.4 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional o las directrices dietéticas nacionales.	

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA):

El International Council of Beverages Associations (ICBA) es una organización no gubernamental que representa los intereses de la industria mundial de bebidas no alcohólicas. Los miembros del ICBA operan en más de 200 países y producen, distribuyen, y venden una variedad de bebidas que tienen al agua como base, incluyendo refrescos carbonatados y no carbonatados, aguas embotelladas, y café y té listos a ser bebidos. El ICBA se complace en ofrecer los siguientes comentarios en respuesta a la Carta Circular y al Apéndice II de la ALINORM 09/32/22.

Al considerar asuntos relacionados con temas relacionados a la lista de nutrientes que se han de declarar, el CCFL debe considerar asuntos importantes relacionados a la disponibilidad de datos analíticos y de composición, lo adecuados y confiables que sean los métodos de análisis y la infraestructura disponible, tanto a nivel gubernamental como al de la industria, para manejar de manera efectiva el etiquetado nutricional. El CCFL debe también considerar asuntos relacionados a la comprensión y educación de los consumidores. Como una lista de nutrientes para uso mundial, cualquier lista que este siendo considerada debe tener una amplia aplicación para los consumidores de todas partes del mundo, con diferentes necesidades nutricionales. Por lo tanto, la lista no debe incluir nutrientes que son de importancia solo para subgrupos de la población o para regiones particulares del mundo.

El ICBA ofrece cordialmente las siguientes opiniones para su consideración, y específicamente, desea comentar sobre el listado propuesto para los “azúcares totales” vs. los “azúcares añadidos”:

1. **A nivel internacional, el etiquetado nutricional debería limitarse a la energía, proteína, carbohidratos disponibles y grasa, tanto como a cualquier nutriente para el cual se realiza una declaración de propiedades. El etiquetado de nutrientes adicionales debería ser dejado a la discreción nacional, tomando en cuenta las necesidades nutricionales de las poblaciones nacionales.**
2. **Si se da consideración al etiquetado nutricional de los azúcares,**
 - a. Debería usarse el término “azúcares” en vez de “azúcar” para reflejar la inclusión de todos los monosacáridos y disacáridos. “Azúcares” es el término utilizado en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional, CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993), 2.6 y 3.2.4.
 - b. **Cualquier tal etiquetado debería estar basado en el “total” de azúcares en vez de en los azúcares “libres” o “añadidos”.**
3. Respecto al etiquetado de “azúcares,” la Actualización Científica de la FAO/OMS sobre Carbohidratos en la Nutrición Humana⁴ ha indicado que no hay justificación científica convincente para distinguir entre azúcares “libres” y “otros”. El Reporte cita la ausencia de cualquier método analítico práctico y fácil de efectuarse para distinguir entre los azúcares añadidos y los azúcares que ocurren de manera natural, y confirma el hecho bien conocido que el organismo humano no distingue entre los azúcares añadidos y los azúcares que ocurren de manera natural. El reporte concluye que tal distinción no proveería a los consumidores informaciones significativas respecto al valor nutricional o a la influencia fisiológica de los alimentos que contienen azúcares y declara que el etiquetado de los azúcares totales es “probablemente la manera más útil de describir, medir y etiquetar los azúcares.”
4. **Razonamiento para el etiquetado de azúcares “totales” en vez de “libres” o “añadidos”:**
 - a. No hay evidencia científica que el organismo haga ninguna distinción fisiológica entre los azúcares que son añadidos a los alimentos y aquellos que ocurren naturalmente. Por el contrario, la evidencia científica sugiere que todos los azúcares se metabolizan exactamente de la misma manera por el organismo.
 - b. Los azúcares que son añadidos a productos alimentarios no pueden ser distinguidos fácilmente de los azúcares que ocurren de manera natural en los productos alimentarios. Esto haría difícil, si no imposible, el hacer cumplir el etiquetado de declaración de azúcares añadidos.
 - c. El análisis de laboratorio sobre la presencia de azúcares produce un valor del total de azúcares. Esta información no permitiría a las autoridades determinar la precisión de un valor declarado en una etiqueta para los azúcares añadidos.
 - d. Todos los azúcares, sean añadidos o los que ocurren de manera natural, proveen energía. El etiquetado de “azúcares añadidos” reforzaría concepciones equivocadas de que los azúcares añadidos son más calóricos que los azúcares que ocurren de manera natural.
 - i. Todos los azúcares contribuyen la misma cantidad, es decir 4 Kcal. /g (17 KJ/g).
 - ii. El estar concientes de la cantidad total de energía proveída por los productos alimentarios (sea de azúcares que ocurren de manera natural en los alimentos o de azúcares que son añadidos, proteínas o grasas) es esencial para que los consumidores puedan elegir alimentos que cumplan con sus necesidades

⁴ Actualización Científica Conjunta de la FAO/ OMS sobre los Carbohidratos en la Nutrición Humana, *European Journal of Clinical Nutrition*, 61: S 1. Diciembre 2007.

dietéticas, pero manteniéndose dentro de los niveles cotidianos de consumo de energía.

- iii. El listar los azúcares añadidos en una etiqueta no daría al consumidor, en el caso de muchos productos alimentarios, una representación verídica de la contribución total de azúcares de un producto alimentario. Algunos alimentos, tales como las frutas, son naturalmente altos en azúcares. El añadir solamente los azúcares añadidos, por ejemplo en los jarabes en las frutas enlatadas, podría distorsionar la cantidad real de azúcar que provee un producto (fruta, más jarabe). Tal situación podría engañar al consumidor sobre la cantidad real de azúcar que se está consumiendo.

5. Las medidas para la educación de los consumidores serían mucho más efectivas en comunicar la importancia de consumir una dieta balanceada, variada y moderada dentro de los requisitos calóricos diarios, que lo que serían medidas que intenten distinguir entre los azúcares añadidos y los azúcares que ocurren de manera natural en los alimentos y bebidas.

Además, si el Comité decide incluir al sodio en la lista, apoyamos la declaración de sodio en vez de la declaración de sal pues consideramos sería engañosa y científicamente exacta.

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF):

La International Dairy Federation (IDF) aprecia la oportunidad de expresar la siguiente posición y comentarios respecto al “*Anteproyecto de Revisión de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional*” para la lista de nutrientes que habrán siempre de ser declarados, en base voluntaria u obligatoria’ para su consideración por parte del Comité:

- **La IDF apoya el etiquetado obligatorio de los cuatro nutrientes básicos: Energía, Proteína, Grasas y Carbohidratos disponibles.**

El nutriente “proteína”, además de los lípidos y carbohidratos, es muy importante para asegurar la información básica de los consumidores sobre la composición de los productos, y también debido a la importancia de las proteínas en una dieta balanceada.

Esto corresponde al presente anteproyecto (Paso 3) de la revisión de las Directrices para el etiquetado nutricional.

- **La IDF propone retener entre corchetes tanto a los azúcares totales como a los azúcares añadidos.**

La IDF desearía enfatizar que el etiquetado de los azúcares totales no es pertinente para todo tipo de productos. El azúcar no está directamente vinculada con las enfermedades no transmisibles (Nantel, 1999) y solo conectada indirectamente a la obesidad por medio del consumo excesivo de energía. La IDF nota que ya se requiere declarar la energía. Especialmente, en el caso de productos que tienen azúcares intrínsecos, tales como la leche (lactosa) o frutas (fructosa) naturalmente presentes en los productos, pero también pueden incluir azúcares añadidos para endulzarlos aun más, como en el caso del yogurt aromatizado con frutas y edulcorantes añadidos, o en el caso de mermeladas, jaleas y productos untables de fruta que pueden contener edulcorantes añadidos.

Dado que el etiquetado nutricional es también una herramienta para la educación de los consumidores y el entender la innovación y la evolución de los productos, la IDF es de la opinión

que los consumidores deberían estar mejor informados sobre los azúcares inherentes y añadidos en los alimentos. El etiquetado de los azúcares añadidos también ayudará a promover productos que tienen un contenido más bajo de azúcares añadidos. La IDF está conciente que es difícil distinguir analíticamente entre los azúcares inherentes y los azúcares añadidos que son la misma forma de monosacáridos. Sin embargo, los organismos nacionales de inspección tienen otras formas que el etiquetado para su control, por ejemplo, los controles documentarios.

- **La IDF se opone al etiquetado nutricional obligatorio de grasas saturadas totales, en las condiciones actuales de conocimiento, por los siguientes motivos:**

La IDF desearía enfatizar que las investigaciones continúan desenredando las complejidades asociadas con los ácidos grasos individuales y con grasas provenientes de diferentes fuentes, y está siendo cada vez más aparente que no todos los ácidos grasos saturados tienen individualmente los mismos efectos biológicos (Lock et al., 2008). A pesar de la contribución de los productos lácteos a la composición de ácidos grasos saturados de la dieta, no hay una evidencia clara que el consumo de los alimentos sea asociado de manera consistente con un riesgo más alto de enfermedades crónicas (Lock et al., 2008).

Es por lo tanto muy importante reconsiderar el etiquetado de **grasa saturada total**. La IDF sugeriría que el Comité considere definir la grasa saturada que pudiera ser declarada solo para incluir los ácidos grasos que impactan negativamente a la salud.

- **La IDF recomienda que la declaración de ácidos grasos trans (AGTs) no sea obligatoria para el etiquetado nutricional cuando se requiere la declaración de nutrientes.**

Respecto a los AGTs de origen natural, la IDF desearía destacar que los resultados de estudios científicos recientes por Chardigny (2008), Destailats *et al* (2008) y Motard-Belanger *et al.* (2008) no proveen evidencia alguna que la ingesta de AGTs que ocurren de manera natural, a niveles bastante más altos que los límites actuales máximos de consumo humano, incrementa el riesgo de la enfermedad cardiovascular (CVD). Por lo tanto, la IDF no encuentra razón alguna para creer que la ingesta normal, o incluso más alta, de AGTs que ocurren de manera natural, sea dañina para el consumo humano y por lo tanto no se necesita de un etiquetado obligatorio específico.

- **La IDF apoya la decisión de no declarar el colesterol en el etiquetado nutricional obligatorio.**

El impacto del contenido de colesterol en los alimentos es insignificante en comparación a la síntesis endogénica. (Becker et al., 2004, Lecerf y De Lorgeril, 2008).

- **La IDF no toma ninguna posición por el momento respecto al etiquetado de la sal/el sodio.**

La IDF participa en el Grupo Electrónico de Trabajo liderado por Nueva Zelanda con el objetivo de considerar asuntos asociados con la declaración de sodio/sal en el etiquetado nutricional y considerar diferentes enfoques para declarar el sodio/sal en el etiquetado alimentario.

Referencias:

- Becker W, Lyhne N, Pedersen A, Aro A, Fogelholm M, Hórsdóttir I&T, Alexander J Anderssen S; Meltzer H, Pedersen J. *Nordic Nutrition Recommendations 2004 - integrating nutrition and physical activity*. 2004, *Scandinavian Journal of Nutrition*, 48 (4)178-187

- Chardigny J-M, Destailats F, *et al.* Do Trans fatty acids from industrially produced sources and from natural sources have the same effect on cardiovascular disease risk factors in healthy subjects? Results of the Trans fatty acids Collaboration (TRANSFACT) study. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2008;87:558-566.
- Lecerf O, De Lorgeril M. Dietary cholesterol: from physiology to cardiovascular risk *Sciences des Aliments*, 2008 28/1-2, 68-76
- Lock A., Destailats F., Kraft J., German JB. Introduction to the Proceedings of the Symposium “Scientific Update on Dairy Fats and Cardiovascular Disease”, *Journal of the American College of Nutrition*, 2008;27:720S-722S.
- Nantel G. Carbohydrates in human nutrition. 1999. pp.1-50. In: J.L. Albert y L. Craffi-. Cannizzo. *Food Nutrition and Agriculture*. FNA/ANA 24.
- Motard-Bélanger A, Charest A, Grenier G, *et al.* Study of the effect of trans fatty acids from ruminants on blood lipids and other risk factors for cardiovascular disease. *American Journal of Clinical Nutrition*, 2008;87:593-599.