

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

TEMA N° 4(a) DEL PROGRAMA

CX/FL 11/39/4

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Trigésimo novena Sesión

Ciudad de Quebec, Canadá, del 9 al 13 de mayo del 2011

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

(EN EL PASO 7)

(CL 2010/40-FL)

COMMENTARIOS AL PASO 6

COMENTARIOS DE:

BRASIL
CANADÁ
COSTA RICA
IRÁN
MALASIA
MÉXICO
NUEVA ZELANDA
PERÚ
SUDÁN
ESTADOS UNIDOS
CONSUMERS INTERNATIONAL
IDF
IFT

BRASIL

Brasil propone la exclusión del término “sal” del documento porque estamos discutiendo la lista de nutrientes que siempre se han de declarar y la sal no es un nutriente. Además, el término sodio incluye no solo la sal añadida (cloruro de sodio) sino también el sodio que se presenta de manera natural en casi todos los alimentos y el sodio presente en otros ingredientes añadidos a los alimentos. El término sal debería ser reservado para la declaración de ingredientes (lista de ingredientes) y las declaraciones de propiedades.

CANADÁ

Canadá desearía confirmar su apoyo a las recomendaciones realizadas por el Comité durante las 37ª y 38ª sesiones del CCFL, específicamente el retener las proteínas, los carbohidratos disponibles y las grasas en la lista de nutrientes que siempre se han de declarar y añadir las grasas saturadas, el sodio/la sal y los azúcares totales. También apoyamos una nota a pié de página al final del punto 3.2.1.4 de las Directrices indicando que en *“Los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública, se debería considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el etiquetado nutricional.”*

Respecto a si se debería utilizar el término “sodio” o el término “sal” para representar el nutriente “sodio” para los propósitos del etiquetado nutricional, Canadá apoya el uso del término “sodio” pues representa el nutriente en el alimento de manera precisa. Sal es el nombre de un ingrediente, no de un nutriente. Canadá opina que el término “sal” pudiera ser confuso y potencialmente engañoso para los consumidores, pues el sodio es contribuido a los alimentos no solo por la sal de mesa (NaCl), sino también por varios ingredientes como la salsa de soya y las proteínas vegetales hidrolizadas tanto como por aditivos alimentarios como el bicarbonato de sodio, el fosfato de sodio y el citrato de sodio. El sodio es también un constituyente que se presenta de manera natural en algunos alimentos, como por ejemplo en la leche.

El facilitar que los consumidores entiendan lo que representa el sodio pudiera ser apoyado por informaciones suplementarias en el etiquetado nutricional, como por ejemplo la declaración opcional de la “sal” o “equivalentes de la sal” luego de la declaración del sodio. Tal información también podría ayudar a apoyar y reforzar los esfuerzos nacionales de educación en países individuales.

COSTA RICA

Costa Rica considera que el término a utilizar debe ser sodio, como se muestra a continuación:

PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (CAC/GL 2-1985) (Sección 3.2 Listado de Nutrientes) (en el Trámite 6 del Procedimiento)

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 proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, ~~sodio/sal~~, y azúcares totales;

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 nacionales¹.

¹ Los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública, se debería considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el etiquetado nutricional.

Justificación:

Costa Rica mantiene la posición de utilizar el término “Sodio” pues es el técnicamente correcto. Se conoce que en la mayor proporción de la población existe un vacío conceptual respecto a la diferencia entre los términos sal/sodio y esto representa una oportunidad para enfocar los esfuerzos de educación al consumidor, sobre la interpretación del micronutriente (sodio) que está directamente relacionado con la hipertensión arterial. Además, se considera que es más claro utilizar en el etiquetado un solo término y no dos, pues la aplicación de ambos podría generar confusión al consumidor; y respecto a la educación (recursos, tiempo, entre otros) es más simple explicar un solo término y no dos.

En seguimiento a lo anterior, y en términos de educación al consumidor se debe considerar que la lista de nutrientes a declarar en Codex se está ampliando de 4 nutrientes (energía, proteínas, grasa total, carbohidratos) a 7 (grasa saturada, azúcares totales y [sal/sodio]), siendo favorable escoger un único término para el contenido de sodio.

Con respecto al uso del término "sal" existe la preocupación de que el consumidor lo interprete únicamente como cloruro de sodio y no como equivalentes de sodio de todas las fuentes

Este aspecto debería discutirse en el Comité, ya que en muchos países latinoamericanos la sal de mesa, es un vehículo para la fortificación con yodo y flúor, de manera que si su consumo disminuye se debe considerar la necesidad de modificar los niveles de fortificación que actualmente se utilizan para evitar la aparición de carencias de estos nutrientes en porcentajes mayores de la población.

IRÁN

Irán está de acuerdo que, en el caso en que se realice cualquier declaración de propiedades, "cualquier alimento para el que se realice una declaración de propiedades nutricionales deberá ser etiquetado con una declaración de nutrientes de acuerdo a las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional."

Es obvio que el término sodio (total) podría ser usado en la declaración de nutrientes y que el término cloruro de sodio (sal) en la lista de ingredientes. Respecto a esto Irán recomienda que ambos términos sodio/sal se usen para los propósitos del etiquetado nutricional. Aunque no es obligatorio.

Respecto a los isómeros de ácidos grasos trans, se usa solo como una declaración obligatoria en relación a los aceites comestibles y productos hidrogenados relacionados.

Además, Irán está en general de acuerdo con el listado de nutrientes, cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar el valor energético, tanto como las cantidades de proteínas, carbohidratos..., aunque aun se necesitan mayores trabajos al respecto.

MALASIA

TEMA: Solicitud de Comentarios en el Paso 6 sobre el 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

COMENTARIOS GENERALES

Malasia reconoce que la 33ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó el Anteproyecto de Revisión al Paso 5 y la decisión que los comentarios realizados durante la 38ª Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) fueran sometidos nuevamente a la 39ª Sesión del CCFL.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Malasia desearía realizar los siguientes comentarios específicos:

[Sodio/sal]

Malasia propone eliminar los corchetes para el sodio y eliminar el término "sal". Somos de la opinión que el término sodio es técnicamente más exacto para presentar la información deseada al consumidor. Lo que tiene efectos sobre la salud es la ingesta total de sodio de un individuo, y la ingesta total de sodio se deriva no solo del cloruro de sodio (sal) sino de también de otras fuentes de sodio en los alimentos. Las preocupaciones sobre el entendimiento que tengan los consumidores respecto al término "sodio" pueden ser cubiertas por medio de la educación del consumidor.

Ácidos grasos trans

Malasia desearía hacer referencia al Reporte de la 33ª Sesión de la CAC, párrafos 70 a 73, respecto al Anteproyecto de Revisión de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional respecto a la lista de nutrientes que se han siempre de declarar de manera voluntaria u obligatoria. En vista de los bien establecidos peligros para la salud que presentan los ácidos grasos trans, Malasia desearía proponer insertar el término "ácidos grasos trans" luego del término "grasas" en la sección 3.2.1.2 en vez de como una nota a pié de página en la sección 3.2.1.4. Somos de la opinión que los ácidos grasos trans deberían incluirse como uno de los componentes que se han siempre de declarar de manera voluntaria u obligatoria por los siguientes motivos:

1. Nuestra propuesta 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 hacia la eliminación de los ácidos grasos trans. Los tres componentes que se destacan en la Estrategia Mundial son: grasa total, grasas saturadas y ácidos grasos trans. Es lógico por lo tanto que todos los tres componentes sean incluidos en los nutrientes que se han de etiquetar.

2. Numerosos estudios de investigación recientes han establecido los peligros para la salud de los ácidos grasos trans que contribuyen a las enfermedades cardiovasculares tales como las enfermedades coronarias del corazón,[1-3], el paro cardíaco primario [4], siendo pro inflamatorios [5-8] y causa de disfunción endotelial [5, 8-10].
3. En concordancia con lo antedicho, la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la Grasa y los Ácidos Grasos en la Nutrición Humana, del 2008, llegó a la conclusión de que hay una fuerte evidencia de que los ácidos grasos trans provenientes de aceites vegetales parcialmente hidrogenados incrementan los riesgos de enfermedades coronarias del corazón (ECC), y los eventos de ECC. Hay también evidencia **probable** de un aumento del riesgo de ECC fatales y de muerte repentina cardíaca además de un incremento del riesgo de componentes del síndrome metabólico y de diabetes.
4. Se ha reportado que los ácidos grasos trans disminuyen el colesterol HDL e incrementan el cociente de colesterol total/colesterol HDL en comparación a las grasas saturadas (C12:0 – C16:0), cis MUFA o PUFA [11].
5. En vista de los bien establecidos efectos negativos para la salud de los ácidos grasos, varios países han hecho ya implementado, en sus legislaciones nacionales, el etiquetado obligatorio de los ácidos grasos trans.

Por lo tanto, Malasia desearía volver a insertar el término “ácidos grasos trans” luego del término “grasas” en la sección 3.2.1.2, de la siguiente manera:

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

y eliminar la nota a pié de página 1.

Bibliografía

1. *Resumen provisional de las conclusiones y recomendaciones dietéticas respecto a la grasa total y los ácidos grasos*, en la *Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la Grasa y los Ácidos Grasos en la Nutrición Humana*. Noviembre 10-14, 2008: OMS Sede Central, Ginebra.
2. Teegala, S.M., W.C. Willett, y D. Mozaffarian, *Consumption and health effects of trans fatty acids: a review*. Journal of AOAC International, 2009. **92**(5): págs.1250-7.
3. Mozaffarian, D., A. Aro, y W.C. Willett, *Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence*. European Journal of Clinical Nutrition, 2009. **63 Suppl 2**: pág. S5-21.
4. Lemaitre, R.N., et al., *Cell membrane trans-fatty acids and the risk of primary cardiac arrest*. Circulation, 2002. **105**(6): págs. 697-701.
5. Lopez-Garcia, E., et al., *Consumption of trans fatty acids is related to plasma biomarkers of inflammation and endothelial dysfunction*. Journal of Nutrition, 2005. **135**(3): págs. 562-6.
6. Mozaffarian, D., et al., *trans fatty acids and systemic inflammation in heart failure*. American Journal of Clinical Nutrition
7. Mozaffarian, D., et al., *Dietary intake of trans fatty acids and systemic inflammation in women*. American Journal of Clinical Nutrition, 2004. **79**(4): págs. 606-12.
8. Baer, D.J., et al., *Dietary fatty acids affect plasma markers of inflammation in healthy men fed controlled diets: a randomized crossover study*. American Journal of Clinical Nutrition, 2004. **79**(6): págs. 969-73.

9. de Roos, N.M., et al., *Trans monounsaturated fatty acids and saturated fatty acids have similar effects on postprandial flow-mediated vasodilation*. *European Journal of Clinical Nutrition*, 2002. **56**(7): págs. 674-9.
10. de Roos, N.M., M.L. Bots, y M.B. Katan, *Replacement of dietary saturated fatty acids by trans fatty acids lowers serum HDL cholesterol and impairs endothelial function in healthy men and women*. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*, 2001. **21**(7): págs. 1233-7.
11. Mensink, R.P., et al., *Effects of dietary fatty acids and carbohydrates on the ratio of serum total to HDL cholesterol and on serum lipids and apolipoproteins: a meta-analysis of 60 controlled trials*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 2003. **77**(5): págs. 1146-55.

MÉXICO

México considera que el término más adecuado a utilizar es “sodio” y que debe estar señalado en la Información nutrimental, contemplando todas las fuentes de este nutrimento. Es por ello que consideramos que de las seis opciones, la técnicamente adecuada es la 1, misma que contribuye con la Estrategia Mundial de la OMS, sin embargo México está abierto a analizar la opción 4 por la preocupación que existe en relación al entendimiento del término “sal”. Para ello es importante conocer si existen estudios sobre la cantidad de sodio que se consume y que solo proviene de la sal (NaCl) y el que proviene de otras fuentes como son los aditivos y su relación con problemas de salud. Nótese que el nutrimento a reducir es el “sodio”.

También es importante contar con estudios que permitan entender cuáles son las preocupaciones del consumidor respecto a estos términos, ello nos dará luz sobre la viabilidad de estas propuestas.

Además, será indispensable que cualquier propuesta vaya acompañada de una campaña que oriente al consumidor.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda agradece a la Comisión del Codex Alimentarius la oportunidad de poder comentar respecto a la revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar de manera voluntaria u obligatoria.

Nueva Zelanda apoya las revisiones propuestas a las Directrices. Específicamente, la posición de Nueva Zelanda sobre las enmiendas individuales es la siguiente;

Azúcares Totales

Nueva Zelanda apoya la declaración de azúcares totales pero no una declaración de azúcares añadidos. La justificación de esta posición es la siguiente:

- El organismo humano no diferencia fisiológicamente entre azúcares intrínsecos y extrínsecos
- En términos de valor energético no hay diferencia entre los azúcares intrínsecos y los azúcares añadidos; lo que importa es el consumo total de azúcar
- No es posible diferenciar analíticamente entre los azúcares intrínsecos y extrínsecos y, por lo tanto, cualquier requisito de declarar solamente los azúcares añadidos sería difícil hacer cumplir.
- La declaración de azúcares totales puede persuadir a los consumidores a moderar su ingesta de azúcares y pudiera influenciar a la industria alimentaria a reformular sus productos con un contenido reducido de azúcares.

Grasas saturadas

Nueva Zelanda apoya la declaración de las grasas saturadas. La justificación de esta posición es la siguiente:

- Las grasas saturadas son un nutriente significativo para la salud pública de los neozelandeses, particularmente por la relación entre las grasas saturadas y la enfermedad coronaria del corazón y el potencial de contribuir a otros problemas de salud pública, tales como los infartos, la obesidad y la diabetes tipo 2.

Fibra dietética

Nueva Zelanda no apoya la declaración obligatoria de la fibra dietética. Nueva Zelanda considera que la decisión sobre si la fibra dietética debiera ser un nutriente que siempre se ha de declarar es algo que debería decidirse a nivel nacional. La justificación de esta posición es la siguiente:

- La fibra dietética no se considera un asunto prioritariamente significativo para la salud pública en Nueva Zelanda
- Hay dificultades inherentes con la definición y el análisis de la fibra dietética. Es por lo tanto costoso declararla.
- El monitoreo y el asegurar el cumplimiento sería difícil debido a las dificultades respecto a su definición y análisis.

Ácidos grasos trans

Nueva Zelanda no apoya la declaración obligatoria de los ácidos grasos trans. Nueva Zelanda considera que la decisión sobre si los ácidos grasos trans debieran ser nutrientes que siempre se han de declarar es algo que debería decidirse a nivel nacional. La justificación de esta posición es la siguiente:

- Las tasas de consumo de ácidos grasos trans no es elevada en Nueva Zelanda
- Nueva Zelanda reconoce que a nivel mundial existe cierto grado de variabilidad en las ingestas de ácidos grasos trans
- Nueva Zelanda no disputa la ciencia que respalda la consideración de los ácidos grasos trans como un nutriente de importancia para la salud pública.

Nueva Zelanda nota que las revisiones reflejan los cambios acordados por el Comité sobre Etiquetado de Alimentos durante su trigésimo octava sesión.

Respecto a [**sodio/sal**], Nueva Zelanda preside el grupo de trabajo electrónico que está considerando diferentes enfoques para declarar el sodio/la sal en el etiquetado de los alimentos. Aunque las deliberaciones del grupo de trabajo no han aun concluido, no se ha alcanzado consenso sobre a si los términos “sodio” o “sal” deberían declararse.

La posición Nueva Zelanda, como país, respecto a la sal/el sodio es de apoyar la declaración del sodio en la declaración de nutrientes por ser el enfoque más preciso. Estamos sin embargo abiertos a que la sal se declare en otra parte de la etiqueta.

Mantenemos nuestra recomendación de que todas las declaraciones de nutrientes y el etiquetado nutricional en general, deberían apoyarse con educación al consumidor que haya sido desarrollada para los grupos apropiados de la población y que esté respaldada por evidencia de que los consumidores entienden los términos utilizados dentro de dichos grupos poblacionales.

Nuestra sumisión detallada respecto a la sal/el sodio se presentará a través del grupo de trabajo electrónico.

PERÚ

Observaciones generales: No hubo.

Específicas:

Párrafo 3.2.1 – Se solicita el siguiente cambio: “Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será debería ser obligatorio declarar la siguiente información”.

Fundamento – El comité nacional espejo señala que en el párrafo 3.2.1 debe hacerse una modificación en la redacción, reemplazando la palabra “será” por “debería ser”, para no generar confusión con respecto a la obligatoriedad del etiquetado nutricional, ya que es obligatorio sólo cuando se realiza una declaración de propiedad nutricional.

Párrafo 3.2.1.2 – Con respecto al sodio/sal, el comité nacional espejo señala que en el etiquetado nutricional debe indicarse el valor de “sodio total” (provenientes de NaCl y de otras fuentes). La sal por su parte debe ser mencionada en la lista de ingredientes del producto.

Por otro lado, se solicita el siguiente cambio de redacción: “Las cantidades ~~de~~ de proteínas, carbohidratos disponibles....”

SUDÁN

Por favor encontrar a continuación los comentarios del Sudán sobre el tema antedicho, sometidos por el Dr.Tagelsir Suleiman del Centro de Investigaciones Alimentarias.

1. En el párrafo 3.2.1.2, necesitan declararse las grasas no saturadas, particularmente las monoinsaturadas y las poliinsaturadas.
2. Se necesita clarificar si las vitaminas y minerales son naturales o sintéticos.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos se complacen en proveer comentarios sobre el Anteproyecto de Revisión de la Directrices sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985) (Sección 3.2 Listado de Nutrientes en el Paso 6).

Los Estados Unidos apoyan el trabajo del Comité sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar donde se aplica una declaración de nutrientes. Los Estados Unidos opinan que el CCFL logró progresos significativos en este tema durante su 38ª Sesión.

Los Estados Unidos apoyan la inclusión de las grasas saturadas y los azúcares totales dentro la declaración de nutrientes en la Sección 3.2.1.2. Apoyamos además la inclusión de una nota a pié de página sobre los ácidos grasos trans, que reconoce que en los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública, se debería considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el etiquetado nutricional, especialmente en vista de la decisión del Comité de añadir las grasas saturadas a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar.

Los Estados Unidos apoyan eliminar los corchetes alrededor del término “sodio” y eliminar el término “sal” en la Sección 3.2.1.2. Los Estados Unidos apoyan plenamente la inclusión del sodio en la lista de nutrientes que siempre se han de declarar cuando se aplica el etiquetado nutricional. Durante la 37ª Sesión del CCFL, el Comité indicó que había consenso sobre la importancia de este nutriente y sobre la necesidad de que se incluya en la lista de nutrientes obligatorios. Sin embargo, el CCFL indicó también que existían diversas opiniones respecto a si se debería usar el término “sodio” o el término “sal” en el etiquetado nutricional.

Al decidir cuál término debería utilizarse, los Estados Unidos opinan que es importante clarificar los criterios pertinentes para la identificación de opciones viables para la declaración de nutrientes en la Sección 3 (listadas a continuación). Como mínimo, los Estados Unidos creen que cualquier nueva disposición del Codex relacionada a los objetivos de la Estrategia Mundial necesita:

- Ser científicamente precisa y reflejar la evidencia científica para el nutriente;
- Ser verídica y no engañosa cuando se aplica a todos los alimentos; y
- Considerar las disposiciones existentes del Codex y los presentes trabajos del Codex relacionados al “sodio” y/o a la “sal.”

Los Estados Unidos opinan que la declaración of “sodio” cumple con todos los criterios antedichos. Es científicamente preciso incluir el nutriente sodio bajo el título de la Sección 3 sobre “Declaración de nutrientes”, dentro del subtítulo “Listado de Nutrientes.” Se enumeran a continuación otros factores adicionales que apoyan al sodio como el término más apropiado:

- El Anteproyecto FAO/OMS de plan de acción para la aplicación de la Estrategia Mundial mencionó específicamente al sodio (no a la sal) entre los nutrientes que siempre se han de declarar (CL 2006/44-CAC);
- El Informe de la Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO sobre Dieta, Nutrición y Prevención de las Enfermedades Crónicas, del 2003, enfatiza la evidencia científica respecto a la ingesta de sodio como un factor de riesgo para la presión arterial alta y las enfermedades crónicas (Secciones 5.4.4 y 5.4.5, OMS, Serie de Informes Técnicos 916);
- Durante su 38ª sesión, el CCFL solicitó al CCNFSDU que considerara establecer un Valor de Referencia de Nutriente (VRN) para el sodio;
- La declaración de sodio es consistente con las disposiciones del Codex para las declaraciones de propiedades respecto al contenido de sodio y para los alimentos para regímenes especiales con un bajo contenido de sodio.

Los Estados Unidos tienen graves preocupaciones respecto al uso del término “sal” en la Sección 3 en base a los criterios antedichos. Nuestras preocupaciones fueron reforzadas por los comentarios de otros miembros del Codex y por organizaciones observadoras en el grupo de trabajo electrónico del CCFL. La declaración de “sal” en el 3.2.1.2 sería:

- Científicamente imprecisa (y no verdadera) de ser listada en la declaración de nutrientes;
- Confusa y engañosa para muchos miembros del Codex y para ciertos alimentos, sea o no que se añada una nota a pie de página indicando que el término “sal” equivale solamente a cloruro de sodio;
- No reflejante del nutriente que la evidencia científica ha identificado como de preocupación para la salud pública; y
- Inconsistente con las disposiciones actuales del Codex para las declaraciones de propiedades respecto al contenido de sodio y el presente trabajo del Codex de proponer un VRN para el sodio.

Además, los Estados Unidos notan que en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional ya se ha incorporado flexibilidad para que los gobiernos nacionales elaboren mensajes de información nutricional, y otros mensajes relacionados, de acuerdo a las necesidades de sus consumidores.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Introducción

Consumers International agradece la oportunidad de comentar sobre el proyecto de revisión de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional en el Paso 6. Consideramos que es indispensable que la información nutricional se provea en los alimentos con el propósito de permitir a los consumidores realizar elecciones informadas en base de los nutrientes de mayor importancia para la salud pública.

Las enfermedades crónicas relacionadas a la dieta son mundialmente causas mayores de defunciones y el Codex tiene por lo tanto un papel importante en alentar a los gobiernos y a la industria para que provean información a los consumidores de una manera que sea entendible y amigable para el usuario, como se reconoció en la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la Organización Mundial de la Salud.

Las dietas están cambiando con mucha gente consumiendo hoy en día más alimentos procesados donde puede ser difícil evaluar los niveles de nutrientes que contienen los productos. Por lo tanto, la información nutricional es importante para permitir a los consumidores entender la contribución de los alimentos individuales a sus dietas totales.

Declaración obligatoria de nutrientes

Algunos países ya requieren que se provea la información nutricional pero la mayoría no lo requieren. Consideramos esencial que la información nutricional se provea en todos los alimentos preenvasados. Estamos de acuerdo con el presente proyecto al Paso 6, estableciendo la declaración de nutrientes que debería ser obligatoria, es decir valor energético, carbohidratos, grasas, grasas saturadas, [sodio/sal] y azúcares totales, pero consideramos que también debería incluirse la fibra.

Consideramos que el sodio/la sal tienen que ser incluidos dada la evidencia respecto a la sal y la hipertensión. El término “sal” es el mejor comprendido por los consumidores y debería especificarse.

También estamos de acuerdo que los ácidos grasos saturados deberían etiquetarse a no ser que los países hayan requerido su eliminación. Esto debería especificarse directamente en vez de por medio de una nota a pie de página.

Declaración en la parte frontal y en la parte de atrás del paquete

Además de la información obligatoria que se especifica para la “parte de atrás del paquete”, consideramos que el Codex debería también proveer consejos respecto a la información nutricional en la parte frontal del paquete. Este es un asunto que está siendo debatido en muchos países miembros y las investigaciones por parte de organizaciones de los consumidores han realzado los beneficios de destacar los nutrientes principales en la parte delantera del paquete, en adición a la información nutricional completa en la parte de atrás del paquete.

Sin embargo, en la actualidad se utilizan diversos esquemas, lo que es más probable que cause confusión en el consumidor en vez de ayudar a realizar decisiones informadas cuando compran apuradamente. Es también importante que cualquier esquema que se utilice sea basado en investigaciones independientes y robustas respecto a los consumidores y que su criterio de sustento se base en las evidencias.

Las investigaciones por parte de los miembros de *Consumers International* para evaluar lo que entienden los consumidores con diferentes formatos ha destacado la importancia de utilizar un elemento interpretativo con la adición de un código de colores en la parte delantera del paquete. Esto indica a los consumidores si los niveles de los nutrientes esenciales (es decir el valor energético, grasas, grasas saturadas, azúcares totales y sal) son altos, medianos o bajos. Es importante por lo tanto que este esquema se promueva por los gobiernos y se aplique a la industria alimentaria.

LA FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍAS (IDF)

La Federación Internacional de Lecherías (IDF) somete la siguiente posición y comentarios para su consideración por parte del Comité:

1. **La IDF apoya el etiquetado obligatorio de los cuatro (4) nutrientes básicos: Energía, Proteína, Carbohidratos disponibles y Grasas.**
2. **La IDF solicita que se reconozca, por medio de una nota a pié de página, el emergente cuerpo de evidencias sobre la diferenciación entre diferentes ácidos grasos saturados (AGS)**

El reconocer que los ácidos grasos individuales dentro de cada amplia clasificación de los ácidos grasos, incluyendo los ácidos grasos saturados, pueden tener propiedades biológicas y efectos sobre la salud únicos ha sido también confirmado en las conclusiones provisionales de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la grasa y los ácidos grasos en la nutrición humana (FAO/WHO, 2010), publicadas en línea, tanto como en la Opinión científica de la Agencia Francesa de Inocuidad de los Alimentos (AFSSA) en la actualización de la ingesta de nutrientes recomendada para los ácidos grasos (AFSSA, 2010) (Nota: la AFFSA era la institución de la administración pública francesa que conducía evaluaciones de riesgo independientes y ha sido incorporada, desde julio del 2010, a la nueva agencia francesa para la inocuidad alimentaria, medioambiental y ocupacional (ANSES).

Además, la matriz alimentaria tiene un impacto sobre los efectos fisiológicos de los ácidos grasos saturados (AGS). A pesar de la contribución de los productos lácteos a la composición de AGS de la dieta, no hay una evidencia clara que el consumo de los alimentos lácteos esté asociado de manera consistente con un riesgo más alto de enfermedades crónicas (German *et al.*, 2009). De hecho, un meta-análisis reciente muestra lo contrario, es decir que el consumo de lácteos está asociado con una disminución del riesgo total de mortalidad por todas las causas (Elwood *et al.*, 2010), y un reciente estudio de cohorte prospectivo reportó que los productos lácteos con grasa completa, pero no aquellos bajos en grasa láctea, estaban asociados con una reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular (Bonhous *et al.*, 2010). Por ejemplo, un reciente meta-análisis emergente de estudios epidemiológicos prospectivos por Siri-Tarino *et al* (2010) demostró que no existen evidencias significativas para concluir que la grasa saturada dietética esté asociada con un incremento de la enfermedad coronaria del corazón o de la enfermedad cardiovascular.

Además, una estrategia de etiquetado para mejorar la salud, que se enfoque solo en las grasas saturadas, podría no tener necesariamente resultados mejores para la salud pues el remplazo de nutrientes también tiene efectos sobre la salud. La FAO/OMS (2010) indican que hay evidencias probables que el reemplazo de ácidos grasos saturados por carbohidratos, en su mayoría refinados, no ofrece beneficios respecto a la enfermedad coronaria cardiaca y pudiera incluso incrementar el riesgo de enfermedad coronaria cardiaca y favorecer el desarrollo de síndrome metabólico (Referencia:, Jakobsen *et al.*, *Recent pooled individual data from multiple studies*, American Journal of Clinical Nutrition:89, 2009) y que el reducir los AGSs (reduciendo la cantidad de AGSs o el porcentaje de energía proveniente de AGSs) no tiene de por sí efectos sobre la enfermedad coronaria cardiaca ni sobre el infarto (Referencia: Siri-Tarino *et al.*, *Recent pooled study data*, American Journal of Clinical Nutrition:91, 2010).

La IDF considera por lo tanto de gran importancia reconsiderar el etiquetado de **grasas saturadas totales**. La IDF sugiere al Comité considerar que si la grasa saturada tuviera que etiquetarse, podría añadirse la siguiente nota a pié de página en la sección 3.2.1.2. del Anteproyecto de Directrices revisadas sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985):

'Reconociendo el creciente cuerpo de evidencias sobre la diferenciación de los papeles que juegan los diversos ácidos grasos saturados (AGS), los miembros del Codex podrían, para los propósitos del etiquetado de grasas saturadas, adoptar tal posición enfocándose en AGS individuales.'

3. IDF propone que si los países consideran la declaración de ácidos grasos trans (AGTs), los alimentos que solo contienen ácidos grasos trans que ocurren de manera natural deberían estar exentados del etiquetado.

La sección 3.2 revisada de las directrices contiene una nota a pié de página indicando que *"¹Los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública, se debería considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el etiquetado nutrición"*. La actualización científica de la OMS sobre los ácidos grasos trans concluyó que *"Aunque los ácidos grasos trans de los rumiantes no pueden ser totalmente eliminados de la dieta, su ingesta es baja en la mayoría de las poblaciones y hasta la fecha no hay evidencias concluyentes que apoyen su vinculación con el riesgo de enfermedades cardiovasculares (ECV) en las cantidades normalmente consumidas. En contraste, los AGTs producidos por la hidrogenación parcial de grasas y aceites deberían ser considerados como aditivos alimentarios industriales sin ningún efecto demostrable que sea beneficioso para la salud y con claros riesgos para la salud humana."* (Uauy et al., 2009). Las conclusiones provisionales de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la Grasa y los Ácidos Grasos en la Nutrición Humana concluyó que *"Hay Fuertes evidencias para recomendar una reducción en los AGTs debido a un incremento del riesgo de desarrollar enfermedad coronaria cardiaca y cambios adversos de los lípidos de la sangre"* (CX/FL 10/38/12-CRD2). Sin embargo, la diferenciación entre ácidos grasos trans de origen animal y de fuentes industriales no está reflejada en esta recomendación aunque pareciera estar justificada en base a la evidencia científica presentada en el informe que solo indica efectos perjudiciales de fuentes industrialmente producidas de ácidos grasos trans. La IDF propone por lo tanto reflejar, en la nota a pié de página sobre los ácidos grasos trans, la evidencia científica y modificar dicha nota de la siguiente manera:

¹Los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública, se debería considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el la etiquetado nutricional de alimentos que contienen ácidos grasos trans producidos industrialmente.

4. La IDF se opone al etiquetado de la sal y al etiquetado del equivalente de sal en la declaración nutricional

La IDF está fuertemente opuesta al etiquetado de la sal y al etiquetado del equivalente de sal en la declaración nutricional por las siguientes razones:

Algunos alimentos contienen sodio pero no sal. Este es el caso de leche, el yogurt, los huevos y algunas hortalizas. Esto hace inaplicable el uso de un factor de conversión tal como "sal" = sodio x 2.54.

La leche contiene de manera natural una pequeña cantidad de sodio (45mg/100ml) pero no de sal añadida. El etiquetado nutricional de niveles de sal en los productos lácteos que no contienen sal añadida, o que es calculada en base de los niveles de sodio presentes de manera natural además de la sal añadida, sería engañoso para los consumidores y muy confuso pues arriesgaría ser interpretado de manera incorrecta como representando la sal añadida.

El que los consumidores entiendan el término "sodio" es un asunto clave, aparte de los ya conocidos argumentos científicos a favor de etiquetado del sodio en vez del etiquetado de la sal en el panel nutricional, tales como que el sodio es lo que se está discutiendo respecto a la salud o que el sodio es un nutriente mientras que la sal es un ingrediente,.

Es aparente que existe divergencia de opiniones en diferentes países sobre si etiquetar la sal o el sodio en base a los diferentes niveles de entendimiento de los consumidores en dichos países. La IDF desearía por lo tanto reiterar su opinión de que las campañas de educación pública orientadas a los consumidores, respecto a lo que entienden sobre la sal y el sodio y sus interrelaciones, son de importancia vital para evitar confusiones.

5. La IDF se opone al etiquetado de los azúcares totales

Los azúcares totales están (por medio de su valor energético) indirecta y erróneamente vinculados con las enfermedades no transmisibles (Nantel, 1999) mientras que en la realidad son los azúcares añadidos los más importantes como causa del consumo excesivo de energía incrementando por lo tanto el riesgo de enfermedades no transmisibles. La lactosa, inherente en todos los productos lácteos, no es causa de preocupación para la salud humana y no debería ponerse en situación desventajosa por una acción de etiquetado para implementar la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de

la OMS, que tiene como objetivo reducir la ingesta de azúcares añadidos. Los azúcares totales son importantes en términos de valor calórico pero no tienen un efecto sobre las enfermedades como tales. Además, ya se necesita declarar la lactosa bajo los “carbohidratos disponibles”. El etiquetado de los azúcares totales pudiera desacreditar los alimentos lácteos y por lo tanto tener consecuencias no intencionadas sobre el valor nutricional de la dieta total.

Referencias:

- AFSSA, 2010. *Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relative à l'actualisation des apports nutritionnels conseillés pour les acides gras*. AFSSA – saisine n° 2006-SA-0359.
- Bonthuis M, Hughes MCB, Ibiebele TI, Green AC y van der Pols JC . 2010. *Dairy consumption and patterns of mortality of Australian adults*. *European Journal of Clinical Nutrition* 64(6):569-77.
- Elwood PC, Pickering JE, Givens DI y Galacher JE. 2010. *The Consumption of Milk and Dairy Foods and the Incidence of Vascular Disease and Diabetes: An Overview of the Evidence*. *Lipids*. 16 de abril de 2010. [Epub antes de imprimirse]
- FAO/OMS. 2010. Resumen provisional de las conclusiones y recomendaciones dietéticas respecto a la grasa total y los ácidos grasos, en la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la Grasa y los Ácidos Grasos en la Nutrición Humana, Noviembre 10-14, 2008, OMS, Sede Central, Ginebra. Publicado en línea al: http://www.who.int/nutrition/topics/FFA_human_nutrition/en/index.html (Fecha de acceso: 30 de abril del 2010).
- German JB, Gibson RA, Krauss RM, Nestel P, Lamarche B, van Staveren WA, Steijns JM, de Groot LC, Lock AL, Destailats F. 2009. *A reappraisal of the impact of dairy foods and milk fat on cardiovascular disease risk*. *European Journal of Nutrition*, 48:191–203.
- Jakobsen MU et al. 2009. *Major types of dietary fat and risk of coronary heart disease: a pooled analysis of 11 cohort studies*. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2009;89(5):1425-32.
- 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.
- Siri Tarino PW, Sun Q, Hu FB, Krauss RM. 2010. *Meta-analysis of prospective cohort studies evaluating the association of saturated fat with cardiovascular disease*. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2010 Marzo;91(3):535-46. Epub, 13 de enero de 2010.
- Uauy R, Aro A, Clarke R, Ghafoorunissa R, L'Abbe M, Mozaffarian D, Skeaff M, Stender S y Tavella M. 2009. *WHO Scientific Update on trans fatty acids: summary and conclusions*. *European Journal of Clinical Nutrition*, 63, S68–S75.

INSTITUTO DE TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS (IFT)

El Instituto de Tecnólogos de Alimentos (ITF – por sus siglas en inglés) existe para avanzar la ciencia de los alimentos. Nuestra visión a largo plazo es asegurar un suministro inocuo y abundante de alimentos que contribuyan a gente más saludable en todos los aspectos. Fundado en 1939, el IFT es una sociedad científica profesional sin fines de lucro con miembros que trabajan en las ciencias y tecnologías alimentarias y otras profesiones relacionadas en la industria, academia, y gobiernos. El IFT advoca el uso de la ciencia a todo lo largo de la cadena de valor alimentaria por medio de compartir conocimientos, educación y advocación, alentando el intercambio de información, proveyendo oportunidades educacionales e impulsando el avance de la profesión. Como una organización no gubernamental internacional reconocida ante la Comisión del Codex Alimentarius como observadora, el IFT aprecia la oportunidad de proveer estos comentarios sobre el anteproyecto de revisión de las Directrices sobre *Etiquetado Nutricional* (CAC/GL 2-1985) respecto a la lista de nutrientes que se han siempre de declarar de manera voluntaria u obligatoria.

El IFT está de acuerdo con la inclusión del valor energético, proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, [sodio/sal], azúcares totales y otros nutrientes para los cuales se realiza una declaración de propiedades nutricionales o saludables en la Sección 3.2 del anteproyecto de revisión a las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional*, pero propone que los términos [sodio/sal] se saquen de los corchetes y que se elimine el término “sal”. El IFT es de la opinión que solo el sodio debería incluirse en la lista de nutrientes obligatorios dado que es el nutriente que causa preocupación respecto a la hipertensión y a otras enfermedades relacionadas a la salud pública, mientras que la sal es un ingrediente. Además, el sodio y la sal no son sinónimos y no deberían por lo tanto usarse de manera intercambiable en una etiqueta alimentaria. El cloruro de sodio (o sal) es solo una de varias fuentes de sodio en la dieta. Sodio es ya el término que se requiere usar en las declaraciones de nutrientes de varios países miembros del Codex, incluyendo a los Estados Unidos, típicamente porque el término sodio

es el que representa de manera más exacta al nutriente que es causa de preocupación para la salud pública (CX/FL 10/38/5). El IFT apoya declarar el sodio en gramos o miligramos por porción, o en gramos o miligramos por 100g o por 100ml.

Muchos países miembros del Codex usan el término sal solo en la declaración de ingredientes (CX/FL 10/38/5). El IFT sugiere que la sal podría declararse como cloruro de sodio (sal) en la lista de ingredientes, lo que podría ofrecer un vínculo entre los dos términos si existiera una preocupación de que de lo contrario los consumidores no fueran a vincular el sodio con la sal. El IFT no apoya el uso en las etiquetas alimentarias de factores de conversión para convertir la sal a sodio o viceversa, pues esto podría solamente añadir otro elemento de confusión para la comprensión de los consumidores, pues tales factores de conversión representan una barrera para el uso fácil de la información de la etiqueta. El IFT también apoya el uso de declaraciones de propiedades de reducido o bajo en sodio o sal en los productos alimentarios. Sin embargo, el IFT cree que para ayudar a los consumidores a realizar la vinculación entre la sal y el sodio, y para verdaderamente responder a preocupaciones de salud pública relacionadas al sodio, se deben implementar en los países programas de educación de los consumidores. Un componente de una campaña de salud pública más amplia debería ser asistir a los consumidores a comprender mejor y utilizar las declaraciones de nutrientes e ingredientes, tales como aquellas para el sodio y la sal.

Gracias por la oportunidad de ofrecer la opinión del IFT que los términos [sodio/sal] deberían sacarse de los corchetes y que la palabra "sal" se elimine de la Sección 3.2 del proyecto de revisión a las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional*. El IFT aprecia la oportunidad de participar activamente en el proceso del Codex pues es in medio importante para nuestros objetivos en común.