



TEMA N° 4(b) DEL PROGRAMA

CX/FL 11/39/6

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

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO ENTRE SESIONES DOCUMENTO DE DISCUSIÓN SOBRE NUEVAS INCLUSIONES Y ENMIENDAS A LA TABLA DE CONDICIONES EN LAS *DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES* (CAC/GL 23-1997)

(Preparado por Canadá con insumos de los miembros del grupo de trabajo electrónico incluyendo: Brasil, Costa Rica, Unión Europea, Japón, Marruecos, México, Nueva Zelanda, Noruega, Singapur, Tailandia, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar, la Confederación de Industrias de la Alimentación y Bebidas de la UE, el Instituto de Tecnólogos de Alimentos, el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas, la Federación Internacional de Lechería y la Organización Mundial de Investigaciones sobre el Azúcar.)

Antecedentes

1. En 2009, durante la 37ª Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, se decidió continuar con el grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre las disposiciones de etiquetado respecto a los ingredientes alimentarios identificados en la *Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud* (CL 2006/44-CAC) con los siguientes términos de referencia.

Considerando los ingredientes alimentarios identificados en el párrafo 22 de la *Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud*, como por ejemplo, frutas, hortalizas y legumbres, granos integrales y frutos secos, azúcares libres/añadidos y sal (sodio), el grupo de trabajo electrónico deberá:

- Reexaminar y revisar la lista de acciones propuestas en el CRD 1 con el propósito de enfocarse sobre aquellos ingredientes identificados en la Estrategia Mundial, tal como se mencionó en líneas anteriores.
- Identificar párrafos en textos ya existentes del Codex sobre el etiquetado de los alimentos bajo los cuáles se puedan abordar los ingredientes alimentarios identificados en la Estrategia Mundial; y
- Preparar un documento de discusión para su consideración por la 38ª sesión del CCFL.

2. El documento de discusión fue presentado para su consideración durante la 38ª sesión del CCFL. Se propusieron cinco acciones sugeridas que pudieran abordar los ingredientes identificados en el párrafo 22 de la *Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud*, específicamente frutas, hortalizas y legumbres, granos integrales y frutos secos, y azúcares libres/añadidos y sal (sodio). El Comité acordó discutir solamente las acciones sugeridas para determinar si había interés en emprender trabajos respecto a cualquiera de ellas pero no para revisar en este momento ningún texto sugerido durante la sesión. Como resultado de las discusiones, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por Canadá, trabajando solo en inglés, y un grupo de trabajo presencial, trabajando en inglés, francés y español justo antes de la 39ª sesión del Comité, con los términos de referencia de preparar un documento de discusión sobre:

1. Nuevas inclusiones a la **Tabla de condiciones relativas al contenido de nutrientes** en las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) respecto a la no adición de azúcares y de sal/sodio;
 2. Condiciones adicionales para el uso de declaraciones de propiedades comparativas relativas al contenido de azúcares y de sal/sodio;
 3. Revisión del título de la tabla de condiciones relativas al contenido de nutrientes; y
 4. Añadir declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes relativas a los ácidos grasos *trans**.
- * El Tema (4) se añadió al proyecto de documento y a los términos de referencia para el grupo de trabajo como resultado de la discusión sobre asuntos referidos por el CCNFSDU (ver los párrafos. 105-108 en la ALINORM 10/33/22)

Una copia del proyecto de documento (ALINORM 10/33/22, Apéndice V) se incluye en el Apéndice B.

3. Durante la 31ª sesión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), el Presidente indicó (ALINORM 10/33/26, párrafos 15-22) que era la responsabilidad del CCNFSDU desarrollar condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes mientras que el CCFL era responsable de decisiones relacionadas al etiquetado. Por lo tanto, el CCFL, al prestar mayor consideración a estas declaraciones de propiedades, debe trabajar de manera colaborativa con el CCNFSDU para avanzar este trabajo a través del procedimiento de trámites.

4. En enero del 2011 se extendió una invitación a los miembros del Codex y organizaciones observadoras para participar en este GTe, junto con un primer documento solicitando insumos respecto a las cuatro tareas enumeradas en los Términos de Referencia, con el propósito de desarrollar un primer borrador del documento de discusión. Se solicitó respuesta a una serie de 8 preguntas con el propósito de obtener información del GTe para ayudar a desarrollar el primer documento de discusión. Se recibieron expresiones de interés en participar de Argentina, Brasil, Costa Rica, la Unión Europea, Francia, India, Irán, Japón, Marruecos, México, Nueva Zelanda, Noruega, Singapur, Suecia, Tailandia, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar, la Confederación de Industrias de la Alimentación y Bebidas de la UE, el Instituto de Tecnólogos de Alimentos, el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas, la Federación Internacional de Lechería y la Organización Mundial de Investigaciones sobre el Azúcar. Se recibió del Grupo un total de 17 respuestas a la solicitud de insumos. Estas respuestas forman las bases para esta versión del documento de discusión. Se han incluido en el presente documento una serie de preguntas para facilitar las discusiones durante la reunión del grupo de trabajo presencial (GTP) del 7 de mayo de 2011. El documento está dividido en 5 secciones principales:

- I. **Enmienda al título de la Tabla de Condiciones para Contenidos de Nutrientes (párrafos 12-13)**
- II. **Declaraciones de Propiedades relativas a los Azúcares Añadidos (párrafos 14-17)**
- III. **Declaraciones de Propiedades relativas a la Sal Añadida (el Sodio) (párrafos 18-21)**
- IV. **Declaraciones de Propiedades Comparativas (párrafos 22-34)**
- V. **Declaraciones de Propiedades relativas a los Ácidos Grasos Trans (párrafos 35-59)**

5. Un grupo de trabajo presencial se reunirá el sábado inmediatamente previo a la 39ª sesión del CCFL con el objetivo de finalizar el documento de discusión para su presentación a la sesión plenaria.

Declaraciones de propiedades nutricionales

6. En general, las declaraciones de propiedades nutricionales son declaraciones de propiedades opcionales que pueden ser usadas por los elaboradores en sus alimentos de manera voluntaria. Los elaboradores usan declaraciones de propiedades para comunicar a los consumidores las propiedades nutricionales de un alimento o bebida, describiendo la presencia o ausencia de uno o más nutrientes, o la presencia o ausencia relativa de uno o más nutrientes en el caso de declaraciones de propiedades comparativas. Las *Directrices del Codex para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) proveen orientaciones a los países y describen en su ámbito de aplicación que las declaraciones de propiedades nutricionales deben ser consistentes con la política nacional de

nutrición y apoyar tal política. Solo deben permitirse las declaraciones de propiedades nutricionales que apoyen la política nacional de nutrición.

7. Definiciones para los fines de este documento de discusión (de la Sección 2 de las Directrices)

Por **declaración de propiedades nutricionales** se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas especiales, no sólo en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, sino además con su contenido de vitaminas y minerales. Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:

- (a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- (b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;
- (c) la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

Por **Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes** se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: “Fuente de calcio”; “alto contenido de fibra y bajo de grasa”.)

Por **Declaración de propiedades de comparación de nutrientes** se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: “reducido”; “menos que”; “menos”; “aumentado”; “más que”.)

8. En algunas de las respuestas recibidas de miembros del GTe, se solicitó que se añada una definición de azúcares al documento para facilitar las discusiones. Costa Rica sugirió que la definición esté limitada a la sacarosa, mientras que los Estados Unidos sugirieron que los azúcares estén definidos como la suma de todos los monosacáridos y disacáridos libres. El término “azúcares” está definido en la Sección 2.6 de las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* como todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento para fines de etiquetado. La definición de “**Azúcares** significa todos los monosacáridos y disacáridos” se propone para mantener la consistencia con las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* y también para reconocer que en el caso de los azúcares “añadidos” la definición no puede incluir todos los monosacáridos y disacáridos contenidos en el alimento terminado. Al menos, esta definición está también en línea con las definiciones utilizadas en Canadá y en los Estados Unidos. Sin embargo, otras jurisdicciones no proveyeron información sobre las definiciones utilizadas en otros lados.

9. Definición Propuesta para Azúcares:

Azúcares significa todos los monosacáridos y disacáridos.

Pregunta 1: ¿Está de acuerdo el grupo de trabajo presencial con sugerir que se añada esa definición de azúcares a la Sección 2 de las Directrices?

10. En general, las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales* están basadas en el principio fundamental de prevenir prácticas falsas, engañosas o falaces. Esto se logra estableciendo condiciones o criterios consistentes que estén en línea con una política de nutrición científicamente válida. Para prevenir declaraciones de propiedades potencialmente engañosas o falaces también se establecen a veces condiciones adicionales de etiquetado. En línea con esto, las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* establecen dos tipos de condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales – condiciones de composición, que se encuentran principalmente en la Tabla de condiciones para contenidos de nutrientes, y condiciones de etiquetado (y publicidad), que se encuentran a través de todas las Directrices. Por ejemplo:

- En la Tabla of Contenidos de Nutrientes, la condición de composición para la declaración de propiedades de “Libre de grasas” requiere que el alimento no contenga más de 0.5 g de grasa por 100 g o por 100 ml.
- En la Sección 5.2, las Directrices especifican una condición de etiquetado (y publicidad) para las declaraciones de propiedades de “Bajo en /Libre de” de la manera siguiente:

Quando se trata de un alimento que por su naturaleza posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que

deberá utilizarse la forma: “alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)” o: alimento exento de (nombre del nutriente)”.

- La Sección 6 de las Directrices para declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes lista tanto condiciones de composición como de etiquetado (y publicidad). Las condiciones de composición requieren una diferencia de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes (o 10% en el caso de los micronutrientes), mientras que las condiciones de etiquetado (y publicidad) especifican que la declaración de propiedades tiene que mostrarse con todos los detalles de la comparación y que se debe identificar el alimento con el que se compara.

11. Es necesaria una deliberación cuidadosa respecto a las condiciones para estas declaraciones de propiedades con el propósito de prevenir que sean engañosas para los consumidores respecto a la verdadera naturaleza del alimento. Las deliberaciones deben considerar la cantidad de información necesaria en la etiqueta para proveer informaciones claras y el impacto o carga potencial que tendría sobre la industria de no existir una efectividad demostrada para los consumidores.

I. Enmienda al título de la Tabla de Condiciones para Contenidos de Nutrientes

12. En general, Miembros del GTe apoyaron enmendar el título de la Tabla de Condiciones para Contenidos de Nutrientes para reflejar mejor que el objeto de la tabla es listar las condiciones requeridas para realizar declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes. Sin embargo, el añadir las palabras “e ingredientes” provocó algún debate. Algunos participantes pensaron que deberían añadirse si se añaden las declaraciones de propiedades respecto a los azúcares y la sal, mientras que otros pensaron que no era apropiado por diferentes motivos. Para comenzar, existe un traslape entre ingredientes y nutrientes, y lo que es más importante, las condiciones listadas en la tabla misma son numéricas y se utilizan para describir el nivel de un nutriente en un alimento. En caso de las declaraciones de propiedades de no adición, estas son simplemente respecto a la ausencia de ingredientes añadidos (y sus nutrientes asociados). La referencia a los ingredientes “azúcar” y “sal” puede ser considerada como implicando que un alimento tiene un perfil nutricional particular marcado por la ausencia del ingrediente que es la fuente de estos nutrientes. Un país miembro ha sugerido algo que pudiera ser un mejor enfoque, es decir crear una sección separada en las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* para la no adición de sal y de azúcares, por ejemplo una nueva sección 7. En la Sección II que se ofrece a continuación se puede encontrar más información sobre el texto propuesto.

13. Se propone por lo tanto que el Comité considere enmendar el título de la tabla para que diga: *Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes* con el propósito de reflejar de manera más apropiada los contenidos de la tabla que son en realidad las condiciones nutricionales para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, tal como se definen en las Directrices y que pueden encontrarse en la sección de definiciones *supra*.

Pregunta 2: ¿Están los participantes en el GTe de acuerdo que el título propuesto de la tabla se enmiende de *Tabla de condiciones para contenidos de nutrientes* a que diga *Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes*?

II. Declaraciones de propiedades relativas a los azúcares añadidos

14. En base a la información provista por los que respondieron del GTe, el uso de declaraciones de propiedades relativas a la no adición de ingredientes, tales como azúcares, está cubierto de forma general en la legislación de muchos de los países por medio de la disposición general de que la información en las etiquetas de los alimentos deber ser verídica y no engañosa. Por ejemplo, en Japón, una declaración de propiedades “sin azúcares añadidos” sería permitida con tal que el alimento no contenga azúcares añadidos (sacarosa). Algunos países permiten estas declaraciones de propiedades para ser usadas solo acompañando a algunos alimentos – tales como “sin azúcares añadidos” en productos de chocolate y de cacao que usan edulcorantes artificiales en Marruecos. Sin embargo, no todos los países tienen orientaciones específicas establecidas para cubrir este tipo de declaración de propiedades.

15. Para aquellos que sí tienen reglamentos o directrices específicas para este tipo de declaración de propiedades, un alimento está sujeto a ciertas condiciones para poder efectuar la declaración de propiedades. Estas condiciones han sido establecidas con el propósito de definir cómo puede utilizarse esta declaración de propiedades de manera que sea verídica y no engañosa para los consumidores. Como

mínimo, los requisitos especifican que los azúcares no podrán añadirse directamente al alimento como un ingrediente. Algunos países tienen condiciones adicionales que pueden agruparse en cinco tipos principales en la tabla de condiciones incluyendo (1) el alimento no puede contener ingredientes que contengan azúcares añadidos; (2) otros ingredientes conteniendo azúcares no pueden ser añadidos; (3) el contenido de azúcares no se incrementa por otros medios; (4) el alimento “regular” contiene normalmente azúcares añadidos; y (5) el uso en el etiquetado de descargos adicionales. Estos se resumen de la siguiente manera:

1. Ingredientes que contienen azúcares añadidos
 - El alimento no puede contener ingredientes que contengan azúcares añadidos (Brasil, Canadá, Costa Rica, Tailandia, Estados Unidos);
 - No se añade durante el proceso ningún ingrediente con azúcares añadidos, miel, malta y extracto de malta, con la excepción de alcoholes de azúcar (Singapur);
 - El alimento no contiene un ingrediente que contenga azúcares añadidos tales como mermelada, jalea o jugo de fruta concentrado (Tailandia, Estados Unidos).
2. Otros ingredientes que contengan azúcares:
 - El alimento no contiene ingredientes que contengan azúcares naturales y sustitutos de azúcares para proveer un sabor dulce (propuesto en Brasil)
 - Ingredientes que contienen azúcares que substituyen funcionalmente a los azúcares añadidos (Canadá)
 - No puede contener ningún otro alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes (por ejemplo, miel, jugo de manzana concentrado, etc.) (EU, Noruega, Reino Unido)
3. Incremento del contenido de azúcares por otros medios:
 - El contenido de azúcares no ha sido incrementado por encima de la cantidad presente en los ingredientes por medios tales como el uso de enzimas (con algunas excepciones tales como incrementos funcionalmente insignificantes) (Estados Unidos)
 - El contenido de azúcares no se incrementa por medio de otros medios, tales como el uso de enzimas (propuesto en Brasil)
 - El contenido de azúcares no se incrementa por otros medios excepto cuando el efecto funcional no es aumentar el contenido de azúcares del alimento (Canadá)
4. Alimento de referencia
 - El alimento de referencia contiene azúcares añadidos (Brasil, Canadá, Tailandia)
 - El alimento al que se asemeja y al cual sustituye contiene normalmente azúcares añadidos (Estados Unidos)
5. Descargos de etiquetado:
 - El alimento cumple con las condiciones establecidas para “bajo en” o “reducido en” energía; o se colocan en la etiqueta las palabras “no es un alimento bajo (o reducido) en energía” (Brasil, Costa Rica, Tailandia)
 - Si el alimento no cumple con las condiciones para libre de azúcares, las palabras “contiene azúcares naturalmente presentes en los ingredientes” deben colocarse en la etiqueta en proximidad a la declaración de propiedades (propuesto en Brasil)
 - Si los azúcares están presentes de manera natural en el alimento, la siguiente indicación tiene también que aparecer en el alimento: “contiene azúcares que están presentes de manera natural” (UE, Noruega, Reino Unido)
 - El alimento lleva una indicación de que el alimento no es un alimento bajo o reducido en calorías (a no ser que cumpla con dichos requisitos) y dirige la atención de los consumidores a la etiqueta nutricional (Estados Unidos).

16. Dos países participantes y una Organización No Gubernamental (ONG) indicaron que opinaban que el uso de declaraciones de propiedades de “sin adición de azúcares” era engañosa dado que es difícil distinguir, desde un punto de vista analítico, entre los azúcares que se presentan de manera natural y los azúcares añadidos. El observador indicó además que pensaban que el uso de declaraciones de propiedades de “sin adición de azúcares” alentaría falsas declaraciones cuando los azúcares han sido añadidos por motivos comerciales tales como estirar los jugos de frutas con azúcares y agua. Otro observador también objetó el uso de tales declaraciones de propiedades a no ser que también aparezca en la etiqueta un descargo tal como “contiene azúcares que ocurren naturalmente”, cuando los alimentos contienen azúcares que se presentan naturalmente.

17. Propuesta para una nueva Sección 7:

7. DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELATIVAS A LA NO ADICIÓN DE AZÚCARES O DE SAL

Las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de azúcares o del ingrediente sal (cloruro de sodio) a un alimento podrían también ayudar a los consumidores a construir dietas saludables, con tal que dichas declaraciones de propiedades sean verídicas y no engañosas. Se identifican a continuación disposiciones para estas declaraciones de propiedades.

7.1 No adición de azúcares

7.1.1 Las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de azúcares (por ejemplo “no contiene azúcares añadidos”, “sin azúcares añadidos”) pudieran ser usadas con tal que:

- (a) ninguna cantidad de azúcares sea añadida durante la elaboración;
- (b) ninguna cantidad de otros ingredientes que contengan azúcares sea añadida durante la elaboración;
- (c) el contenido de azúcares del alimento no ha sido incrementado por encima de la cantidad presente en los ingredientes por otros medios tales como el uso de enzimas;
- (d) el alimento al que se asemeja y a cual substituye contiene normalmente azúcares añadidos; y
- (e) la etiqueta del alimento lleva una declaración de descargo.
 - Opciones a considerarse :
 - “no es un alimento bajo en calorías o reducido en calorías” (a no ser que cumpla con las condiciones para dichas declaraciones de propiedades);
 - “contiene azúcares que ocurren de manera natural” (si el alimento no es libre de azúcares o si hay azúcares presentes de manera natural)
 - Se provee en la etiqueta una dirección para consultar la información de nutrición.

Preguntas

3. Para cada una de las condiciones de (a) hasta (d), ¿Están los miembros del GTp de acuerdo con el lenguaje propuesto?

4. En relación a la condición (e):

- (i) ¿Están los miembros del GTp de acuerdo que es apropiado añadir criterios adicionales de etiquetado para ayudar más a los consumidores a entender la composición del alimento?
- (ii) ¿Hay evidencias que apoyen que este tipo de criterios incrementan el entendimiento del consumidor respecto a la composición del alimento?
- (iii) ¿Cuáles son las opciones preferidas por los miembros del GTp?
- (iv) ¿Deberían añadirse condiciones para especificar la ubicación de tal información en relación al uso de la declaración de propiedades – por ejemplo, junto a la declaración de propiedades más prominente en la superficie principal de exposición?

III. Declaraciones de propiedades relativas a la sal añadida (sodio)

18. Los miembros del GTe proporcionaron informaciones sobre los reglamentos que existen en este momento en sus países. Actualmente, jurisdicciones tales como Costa Rica, la Unión Europea y sus Estados Miembros, Japón, México, Marruecos, y Nueva Zelanda no tienen Directrices o reglamentos establecidos para gobernar el uso de declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal. Sin embargo, la UE y sus Estados Miembros están considerando enmiendas a la lista de la UE sobre declaraciones de propiedades permitidas y sus condiciones de uso para introducir una declaración de propiedades de “sin adición de sal/sodio”. Otros países tales como Brasil, Canadá, Singapur, Tailandia y los Estados Unidos tienen reglamentos establecidos sobre el uso de este tipo de declaración de propiedades.

19. La *Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud* indica que las recomendaciones para poblaciones e individuos deben incluir orientaciones para limitar el consumo de sal (sodio) proveniente de cualquier fuente. Dado que existe una correlación entre el consumo de sodio y la hipertensión y dado que la hipertensión es mundialmente el principal factor de riesgo prevenible para enfermedades crónicas no transmisibles, muchos países están avanzando hacia la implementación de estrategias y herramientas para reducir la ingesta excesiva de sodio. El uso de declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal (sodio) puede ayudar a los consumidores, de manera más fácil, a identificar de un solo vistazo a los alimentos que no contienen sal añadida o sodio, lo que a su vez puede permitirles realizar elecciones informadas. Esta declaración de propiedades puede ser por lo tanto una herramienta potencial para apoyar esfuerzos estratégicos más amplios para reducir la ingesta de sodio de la población con tal que tales declaraciones de propiedades se realicen de una manera que sea verídica y no engañosa.

20. Se propone que el texto respecto a las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal (sodio) se estructure del mismo modo sugerido en párrafos anteriores para las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de azúcares, de la siguiente manera:

7.2 Declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal (sodio)

7.2.1 Declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal (sodio) pudieran ser usadas con tal que:

- (a) ninguna cantidad de sal o de otras sales de sodio sea añadida durante la elaboración;
- (b) ningún otro ingrediente que contenga sodio y que substituya funcionalmente a la sal añadida sea añadido durante la elaboración;
- (c) el contenido de sodio no ha sido incrementado por encima de la cantidad presente en los ingredientes por otros medio tales como el uso de enzimas o hidrólisis;
- (d) el alimento al que se asemeja y al cual substituye contiene normalmente sal añadida;
- (e) la etiqueta del alimento lleva una declaración de descargo.

Opciones a considerarse:

- “No es un alimento libre de sodio” (a no ser que cumpla con las condiciones para libre de sodio).
- “Contiene sodio que está presente de manera natural” (si el alimento no es libre de sodio o si hay sodio presente de manera natural).
- Se provee en la etiqueta una dirección para consultar la información de nutrición.

21. Se propone además que se añada una redacción al texto bajo la nueva sección 7 propuesta para el uso de una declaración de propiedades de “libre de sal”, la cual es también una declaración de propiedades que podría ser considerada como una declaración de propiedades relativa a la no adición de sal. Se propone que esta declaración de propiedades se considere sinónima con “libre de sodio” y que por lo tanto tenga que cumplir con las condiciones para una declaración de propiedades de libre de sodio ya listadas en las Directrices. El texto propuesto es el siguiente:

7.2.2 Las Declaraciones de propiedades indicando que un alimento es “libre de sal” se permiten con tal que el alimento cumpla con las condiciones para “libre de sodio” listadas en la Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes.

Preguntas

5. Para cada una de estas condiciones de (a) hasta (d), ¿Están los miembros del GTp de acuerdo con el lenguaje propuesto?
6. En relación a la condición (e):
 - (i) ¿Están los miembros del GTp de acuerdo que es apropiado añadir criterios adicionales de etiquetado para ayudar más a los consumidores a entender la composición del alimento?
 - (ii) ¿Hay evidencias que apoyen que este tipo de criterios incrementan el entendimiento del consumidor respecto a la composición del alimento?
 - (iii) ¿Cuáles son las opciones preferidas por los miembros del GTp?
 - (iv) ¿Deberían añadirse condiciones para especificar la ubicación de tal información en relación al uso de la declaración de propiedades – por ejemplo junto a la declaración de propiedades más prominente en la superficie principal de exposición?

7. ¿Están los miembros del GTp de acuerdo en proponer que la declaración de propiedades de “libre de sal” debería ser equivalente a la declaración de propiedades de “libre de sodio” y que por lo tanto deben cumplir con las condiciones establecidas para libre de sodio?

IV. Declaraciones de propiedades relativas al contenido reducido de azúcares o de sodio (sal)

Diferencia mínima para declaraciones de propiedades comparativas

22. La presente sección 6.3 de las Directrices indica que una comparación entre alimentos debería estar basada en una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes, excepto para micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia de 10% en el VRN entre los alimentos comparados. También, una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes debería ser equivalente a la cifra definida como “bajo” o “fuente de” en la Tabla en las Directrices.

23. Los países con condiciones establecidas para declaraciones de propiedades comparativas siguen generalmente los mismos requisitos mínimos de reducciones de al menos 25% en comparación al alimento de referencia. Sin embargo, algunas jurisdicciones tienen requisitos diferentes:

- Los países del Mercosur (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay) tienen actualmente una propuesta que requeriría una diferencia relativa de al menos 30% en el valor energético o en el contenido de nutrientes en relación al alimento de referencia, excepto para micronutrientes para los cuales se permite un 10% de aumento en la cantidad de estos nutrientes. También están proponiendo una reducción mínima de 5 g en azúcares y que la declaración “no es un alimento bajo en energía” aparezca en la etiqueta de los alimentos que no cumplen con las condiciones para alimentos bajos en energía.
- En Canadá y en los Estados Unidos, la reducción mínima requerida para una declaración de propiedades comparativa relativa al sodio es de 25% en comparación a un alimento de referencia.
- En la UE, EC No 1924/2006 permite el uso de declaraciones de propiedades de (nombre del nutriente) reducido, “ligero” o cualquier declaración de propiedades que signifique lo mismo cuando se cumplan las siguientes reducciones mínimas:
 - 10% para micronutrientes
 - 25% para sodio (sal)
 - 30% para otros nutrientes
- Para azúcares, Japón requiere una reducción absoluta de 5 g de azúcares por 100 g (o 2.5 g por 100 ml para bebidas), y para el sodio un mínimo de 120 mg de reducción en el sodio por 100 g (120 mg/100 ml para bebidas). Para declaraciones de propiedades relativas a la sal, el alimento debe cumplir los criterios para el sodio. Nota: No se proveyó información sobre un % de reducción.

24. Pareciera haber apoyo general para mantener una reducción mínima de 25%, particularmente para el sodio y los azúcares con el propósito de asegurar que tales declaraciones de propiedades sean verídicas y no engañosas. Cuando se usan métodos analíticos para verificar si el alimento cumple con las condiciones para realizar la declaración de propiedades, se requiere una reducción mínima del 25% para detectar de manera confiable la diferencia cuando las tolerancias sobre la presencia de macro nutrientes son del orden del 20% debido a diferentes factores, incluyendo la distribución de nutrientes en los alimentos, variaciones estacionales, controles del proceso, etc. El uso de incrementos más pequeños corre el riesgo de que las declaraciones de propiedades se realicen pero sin ningún cambio significativo o reducción del nivel del nutriente presente en el alimento. Se requiere un control cuidadoso durante la adición de vitaminas y nutrientes minerales a los alimentos y por lo tanto, es aun probablemente pertinente considerar un incremento de al menos 10% en la presencia de estos nutrientes en los alimentos.

25. Para proveer mayor claridad en las Directrices, pudiera ser importante desarrollar más el presente texto para ayudar a diferenciar entre declaraciones de propiedades para reducir el nivel de energía o el contenido de nutrientes o para incrementar la presencia de ciertos nutrientes. Se propone el siguiente texto.

6.3 Para declaraciones de propiedades de “reducido”, “menos que” (por ejemplo para nutrientes tales como el sodio, las grasas saturadas y los azúcares) y para declaraciones de propiedades de “menos calorías”, la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, ~~excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10 %,~~ y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como “de bajo contenido” o ~~“fuente de”~~ en el Cuadro de estas Directrices.

- 6.4 El uso del vocablo “ligero” deberá seguir el mismo criterio que las **declaraciones de propiedades** para “reducido” “**menos que**” o “**menos**” e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea “ligero”.
- 6.3 **Para declaraciones de propiedades de que un alimento contiene más de un nutriente (por ejemplo, proteína, fibra dietética, vitaminas, minerales) que un alimento comparativo apropiado, la comparación deberá estar basada en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes entre los alimentos o de al menos 10% del VRN entre los alimentos comparados y una diferencia absoluta mínima en el contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como “de bajo contenido” o “fuente de” en la Tabla de estas Directrices.**

Pregunta 8: ¿Están los miembros del GTp de acuerdo en proponer que se enmiende el texto en la sección 6 como arriba se sugiere?

Declaraciones de propiedades asociadas con estrategias de reformulación gradual para reducir la energía o el contenido de nutrientes en el suministro alimenticio

26. La Unión Europea y sus Estados Miembros han estado discutiendo la posibilidad de añadir una declaración de propiedades específicamente orientada a la reformulación de los productos alimentarios y por medio de pequeños cambios a las recetas a lo largo del tiempo. La declaración de propiedades diría “Contiene ahora X% menos de (grasa/grasa saturada/energía/sodio/sal /azúcares)”. Hasta la fecha, las discusiones se han enfocado sobre si se debe usar una condición del 10% o del 15% para la reducción del valor energético o del contenido de nutrientes. Se piensa que esta declaración de propiedades permitiría probablemente la comparación del contenido de nutrientes de un producto reformulado con el “mismo” producto antes de los cambios a la receta y podría requerir además que los productos se etiqueten con el contenido original de nutrientes previo a la reformulación. Además, el uso de la declaración de propiedades estaría limitado a un año. El uso de este tipo de declaración de propiedades podría potencialmente apoyar programas graduales de reformulación que se están efectuando en varias jurisdicciones respecto al sodio, las calorías y otros nutrientes. La exploración de este tipo de declaración de propiedades también fue apoyada por un miembro observador.

27. Un miembro del GTe sugirió el siguiente texto para su consideración:

Declaración de propiedades de “contiene ahora X% menos de (energía, grasa, grasa saturada, sodio/sal y/o azúcares)”:

Productos reformulados, en los que la reducción del contenido es de al menos X% para energía, grasa, grasa saturada, sodio/sal y/o azúcares, pudieran mostrar la declaración de propiedades de “contiene ahora X% menos de (energía, grasa, grasa saturada, sodio/sal y/o azúcares)” o cualquier declaración de propiedades que tenga probablemente el mismo significado para el consumidor.

Esta declaración de propiedades será acompañada por el etiquetado de su contenido antes de la reformulación, expresado por 100 g (para sólidos) o 100 ml (para líquidos), de energía o del nutriente que se ha reducido.

Para grasa saturada, esta declaración de propiedades solo podría realizarse si la suma de los ácidos grasos saturados y los ácidos grasos trans en el producto reformulado es al menos X% inferior a la suma de los ácidos grasos saturados y los ácidos grasos trans en el producto original (¿alimento de referencia?) antes de su reformulación.

Para azúcares, esta declaración de propiedades solo podría realizarse si la cantidad de energía del producto reformulado es igual o menor que la cantidad energía en el producto original (¿alimento de referencia?).

Esta declaración de propiedades pudiera ser usada por un período máximo de un año luego de haber colocado el producto reformulado en el mercado.

Bajo consideración en la UE y sus Estados Miembros, X = 10% o 15%.

Pregunta:

9. ¿Hay apoyo para proponer que el Comité considere también reducciones mínimas menores, tales como del 10% o del 15% en relación específicamente a programas de reducción gradual, como se sugieren en el texto *supra*?
10. ¿Hay otras condiciones que deberían explorarse antes de considerar una propuesta al Comité?

“Alimento de referencia”

Definiendo un “Alimento de referencia”

28. Un miembro del GTe solicitó clarificación sobre el texto en la sección 6.1, pues fue de la opinión que debería tomarse en consideración una gama de productos y no un solo producto o marca. También declararon que el nivel de referencia de comparación debería ser un valor que sea representativo para dicho tipo de producto en el mercado.

29. La Sección 6.1 de las Directrices establece requisitos respecto a los alimentos que se comparan (alimento de referencia) para declaraciones de propiedades comparativas en el sentido de que estos deberían ser diferentes versiones del mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deberían ser claramente identificados. Varias jurisdicciones han también indicado que hay definiciones establecidas para el “alimento de referencia”. Es de notar que:

30. Canadá define, de la siguiente manera, algunos términos en relación al uso de declaraciones de propiedades comparativas para el alimento de referencia:

Alimento Similar de Referencia: significa un alimento del mismo tipo que el alimento al cual se le compara y que no ha sido procesado, formulado, reformulado o modificado de otra manera, de forma que incremente o reduzca el valor energético o la cantidad de un nutriente que sea el objeto de la comparación. Por ejemplo, leche entera es un alimento similar de referencia para la leche parcialmente descremada; las galletas con pedacitos de chocolate regular son un alimento similar de referencia para las galletas con pedacitos de chocolate reducido en grasas.

Alimento de referencia del mismo grupo de alimentos: significa un alimento que puede ser substituido en la dieta por el alimento con el cual se le compara y que pertenece:

- al mismo grupo de alimentos que el alimento con el que se le compara (por ejemplo, el queso como un alimento de referencia para la leche, o el pollo como un alimento de referencia para el tofú);
- a la categoría de otros alimentos, si el alimento con el que se le compara también pertenece a dicha categoría (por ejemplo, *pretzels* como un alimento de referencia para hojuelas de papa fritas); o
- a la categoría de alimentos combinados, si el alimento con el que se le compara también pertenece a esa categoría (por ejemplo, pizza como un alimento de referencia para lasaña).

31. Los reglamentos de la UE requieren que la comparación tiene que hacerse con una gama de alimentos de la misma categoría que no tengan una composición que les permita llevar una declaración de propiedades.

32. Nueva Zelanda define en sus orientaciones que la “contraparte normal” o los “alimentos de referencia” con los que se puede comparar un alimento al hacer una declaración de propiedades de contenido de nutrientes, tiene que caer en una de las siguientes categorías:

- El alimento de “promedio ponderado” de ese tipo, basado en una norma de la industria para ese tipo particular de alimento – esta categoría no es apropiada cuando la composición de los alimentos “normales” de ese tipo en el mercado varía dentro de un amplio rango;
- El producto “regular” que ha sido producido por un período significativo por el elaborador que realiza la declaración de propiedades ;
- Un alimento del tipo en cuestión cuya composición es determinada por referencia a tablas publicadas de composición de alimentos.

33. Algunas jurisdicciones también requieren que el “alimento de referencia” no cumpla con las condiciones para declaraciones de propiedades de “bajo” en relación a la energía o al contenido de nutrientes que es el objeto de la comparación. Por ejemplo, Canadá requiere que el alimento de referencia para declaraciones de propiedades de “reducido en/más bajo en” energía, grasa, ácidos grasos saturados y/o trans, colesterol, y sodio, no cumpla con las condiciones para bajo en energía, bajo en grasa, bajo en grasas saturadas, bajo en colesterol, y bajo en sodio, respectivamente. Los países del Mercosur y los Estados Unidos han también sugerido que, en el caso del sodio, no se debería permitir que el alimento de referencia cumpla con las condiciones para “bajo en sodio”.

34. Se propone que el texto de las sub-secciones 6.1 a la 6.2.2 de la presente Sección 6 se modifique para mejorar su claridad. Se sugiere el siguiente texto:

6.1 Los alimentos que se comparan deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. ~~Los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.~~

6.1.1 El alimento de referencia con el cual se podría comparar un alimento al realizar una declaración de propiedades de contenido de nutrientes, debería cumplir con uno de los siguientes criterios:

- **Un alimento del mismo tipo que el alimento al cual se le compara y que no ha sido procesado, formulado, reformulado o modificado de otra manera de forma que incremente o reduzca el valor energético o la cantidad de un nutriente que es objeto de la comparación.;**
- **Un alimento que puede ser sustituido en la dieta por el alimento al que se le compara (por ejemplo, tofú para pollo o *pretzels* para hojuelas de papa fritas);**
- **El alimento de “promedio ponderado” de ese tipo, basado en una norma de la industria dentro del país para ese tipo particular de alimento. Esta categoría no es apropiada cuando la composición de alimentos “normales” de ese tipo en el mercado varía dentro de un amplio rango;**
- **Alimento del tipo en cuestión cuya composición es determinada por referencia a tablas publicadas de composición de alimentos aplicables al país.**

6.1.2 El alimento de referencia no debería cumplir con las condiciones para declaraciones de propiedades de “bajo en” para energía o para el contenido de nutrientes que es objeto de la comparación.

6.2 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes **en relación al alimento de referencia. Los alimentos que se comparan deberían estar claramente identificados.** La información siguiente deberá figurar cerca de la declaración de propiedades comparativa:

6.2.1 La cuantía de la diferencia **en relación al alimento de referencia** relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.

6.2.2 La identidad del **alimento o alimentos de referencia** con los cuales se compara el alimento en cuestión. El **alimento o alimentos de referencia** deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente

Pregunta 11: ¿Apoyan los miembros del GTp proponer al Comité los cambios para clarificar la definición de “alimento de referencia” en el texto para declaraciones de propiedades comparativas?

V. Declaraciones de propiedades para ácidos grasos trans

35. La actualización científica de la OMS sobre los ácidos grasos trans: sumario y conclusiones, del 2009, indica que la ingesta media de ácidos grasos trans de la población, es decir, de aceites y grasas parcialmente hidrogenados, debería ser de menos del 1% de la ingesta diaria de energía y notó que hay suficiente evidencia epidemiológica y experimental para apoyar la revisión de esta recomendación para que cubra a la mayoría de la población y no solo la media poblacional, con el propósito de proteger a grandes subgrupos de tener ingestas altas. Algunos países, en los que el consumo de ácidos grasos trans es alto, han iniciado esfuerzos de reformulación para reducir y eliminar, en su suministro de alimentos, el uso de ácidos grasos trans producidos industrialmente.

36. Algunos países han hecho obligatorio declarar la cantidad de ácidos grasos trans por 100 g o por porción de alimento como parte del etiquetado nutricional. El asunto de nutrientes que siempre han de declarar como parte de la información nutricional está siendo actualmente revisado por el CCFL y el presente texto al Trámite 7 propone la inclusión de una nota a pie de página que diga lo siguiente: “*Los países en los que el nivel de ácidos grasos trans es una preocupación de salud pública, deberían considerar la declaración de los ácidos grasos trans en el etiquetado nutricional.*”

37. Actualmente, algunos países han también empezado a introducir declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para ácidos grasos trans para alentar la reformulación de los alimentos y proveer al elaborador los medios de promover niveles más bajos de ácidos grasos trans en sus alimentos. Sin embargo, los países que tienen o que están considerando disposiciones para las declaraciones de propiedades de ácidos grasos trans han también incluido condiciones para el alimento en relación a su contenido de ácidos grasos saturados, debido al impacto negativo sobre la salud de estos ácidos grasos. Existen también preocupaciones de que el poner un énfasis excesivo en la reducción de ácidos grasos trans, sin prestar consideración al contenido de ácidos grasos saturados, pudiera conducir a los

elaboradores a reemplazar los ácidos grasos trans con grasas saturadas, lo que también tiene efectos negativos para la salud cardiovascular.

38. Se proveyó la siguiente información al GTe:

Declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos trans

Tabla resumida de condiciones para declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos trans

Jurisdicción	Condiciones para declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos trans			
	Contenido de ácidos grasos trans	Contenido de ácidos grasos saturados	Contenido combinado de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans	Otros
Mercosur (reglamento)	0.1 g o menos por porción		1.5 g o menos por 100 g de comidas preenvasadas o por porción	10% o menos energía proveniente de ácidos grasos saturados
Canadá (reglamento)	0.2 g o menos (a) por cantidad de referencia y porción o (b) por porción del tamaño indicado para comidas preenvasadas		2 g o menos de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans combinados por (a) cantidad de referencia y porción del tamaño indicado; o (b) 100 g, si el alimento es una comida preenvasada	15% o menos energía proveniente del total de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans combinados.
Japón (Directrices)	Menos de 0.3 g de ácidos grasos trans por 100 g (o 100 ml para bebidas)	Menos de 1.5 g de ácidos grasos saturados por 100 g (0.75 g por 100 ml para bebidas), o el alimento provee menos de 10% de energía		
Nueva Zelanda* y Australia (propuesto)	Ácidos grasos trans no detectables	El contenido de ácidos grasos saturados del alimento no es mayor que (a) 0.75 g por 100 ml de alimento líquido; o (b) 1.5 g por 100 g de alimento sólido.		El alimento contiene, como proporción del total de ácidos grasos, no más de 28% de ácidos grasos saturados
Singapur (Directrices)	No contiene más de 0.5 g de ácidos grasos trans por 100 g del producto.			

*A pesar de indicar que están considerando las declaraciones de propiedades, Nueva Zelanda indicó que no apoyan las declaraciones de propiedades para ácidos grasos trans en el contexto del Codex.

39. Los países del Mercosur están en proceso de armonizar los requisitos y proponen introducir requisitos para declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans”.

Condiciones para declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans” - el alimento tiene que:

- Contener 0.1 gramos de ácidos grasos trans por porción, o menos; y
- Cumplir con las condiciones para bajo en ácidos grasos saturados.

Condiciones para declaraciones de propiedades de “bajo en ácidos grasos saturados” – el alimento tiene que:

- Contener 1.5 g o menos de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans combinados por 100 g/ml, si el alimento es una comida preenvasada, o por tamaño de la porción (si el tamaño de la porción es de 30 g/ml o menos que por 50 g)
- El alimento tiene que cumplir con las condiciones para libre de ácidos grasos trans.
- El alimento provee 10% o menos de energía proveniente de ácidos grasos saturados.

40. Canadá fue el primer país en introducir un listado obligatorio de los ácidos grasos trans como parte de la tabla de información nutricional. Se introdujeron además criterios para las declaraciones de propiedades de ácidos grasos trans – específicamente declaraciones de propiedades de “libre de” y “reducido en/más bajo en”.

Condiciones para declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans”, el alimento tiene que:

- Contener 0.2 g o menos de ácidos grasos trans por (i) cantidad de referencia y por porción del tamaño indicado, o (ii) porción del tamaño indicado, si el alimento es una comida preenvasada; y
- Cumplir con las condiciones establecidas en la columna 2 del tema "bajo en ácidos grasos trans "

Condiciones para declaraciones de propiedades de “bajo en ácidos grasos trans”

- El alimento contiene 2 g o menos de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans combinados por (a) cantidad de referencia y porción del tamaño indicado; o (b) 100 g, si el alimento es una comida preenvasada.
- El alimento provee 15% o menos de energía que la suma de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans.

41. Japón acaba de introducir nuevas *Directrices para el etiquetado voluntario de los ácidos grasos trans* que establecen disposiciones para el uso de

Condiciones para declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans” - el alimento tiene que:

- Contener menos de 0.3 g de ácidos grasos trans por 100 g (o por 100 ml para bebidas); y
- Contener menos de 1.5 de ácidos grasos saturados por 100 g (0.75 g por 100 ml para bebidas), o el alimento provee menos de 10% de energía proveniente de ácidos grasos saturados.

42. Nueva Zelanda y Australia están considerando introducir condiciones para las declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos trans, de la siguiente manera.

Condiciones para declaraciones de propiedades “libre de ácidos grasos trans”:

- el alimento no contiene más ácidos grasos saturados que:
 - 0.75 g por 100 ml de alimento líquido; o
 - 1.5 g por 100 g de alimento sólido; y
- El alimento contiene, como proporción del contenido total de ácidos grasos saturados, no más de 28% ácidos grasos saturados; y
- El alimento no contiene ácidos grasos trans detectables.

43. Singapur tiene establecida una directriz administrativa que permite el uso de declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos trans.

Condiciones para declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans”:

- El alimento no debe contener más de 0.5 g de ácidos grasos trans por 100 g del producto.

44. En este momento los Estados Unidos solo tienen establecidas disposiciones para las para declaraciones de propiedades en referencia a la cantidad. Un producto puede llevar la declaración de “0 g de grasa trans” si el producto contiene 0.5 g o menos de ácidos grasos trans por porción. Los Estados Unidos están actualmente evaluando si se deberían permitir declaraciones de propiedades adicionales respecto al contenido de ácidos grasos trans en los alimentos.

45. Tres otros países miembros indicaron interés, o no tener objeciones, de continuar discusiones sobre añadir declaraciones de propiedades para ácidos grasos trans. En relación a declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans”, Tailandia sugiere que exista un requisito para añadir la indicación orientadora de la OMS al efecto de “que los individuos no deberían consumir ácidos grasos trans a niveles mayores del 1% de su ingesta total de energía.”

Declaración de propiedades de bajo en ácidos grasos trans

46. Nueva Zelanda indicó que Nueva Zelanda y Australia están considerando una declaración de propiedades para “bajo en ácidos grasos saturados y trans” solo en combinación y no para los ácidos grasos trans aislados. El borrador propuesto es:

Bajo en ácidos grasos saturados y trans.

El alimento no contiene más ácidos grasos saturados y trans que:

- 0.75 g por 100 ml para alimentos líquidos; o
- 1.5 g por 100 g

47. Algunos otros países miembros indicaron que no apoyaban un trabajo sobre las declaraciones de propiedades de “bajo en ácidos grasos trans” pues pensaban que esto sería engañoso para los consumidores.

48. La UE indicó que considera innecesarias nuevas inclusiones referentes a un bajo contenido o a la ausencia de ácidos grasos trans y que esto podría ser considerado por los países miembros a nivel nacional si hubiera necesidad debido a la composición de los alimentos en el país o al enfoque de los mensajes nacionales de salud pública. Nueva Zelanda también indica que no apoya trabajos en esta área.

Declaraciones de propiedades comparativas para ácidos grasos trans

49. Canadá permite declaraciones de propiedades respecto a reducido en, o menos ácidos grasos trans.

Reducido en ácidos grasos trans – esta declaración de propiedades es específica para alimentos que se han reformulado de su versión original (alimento de referencia similar)

- El alimento es procesado, formulado, reformulado o modificado de otra manera, sin incrementar el contenido de ácidos grasos saturados, para que contenga por lo menos 25% menos de ácidos grasos trans (a) por cantidad de referencia del alimento, que la cantidad de referencia de un alimento similar de referencia; o (b) por 100 g, que 100 g de un alimento similar de referencia, si el alimento es una comida preenvasada.
- El alimento similar de referencia no cumple con las condiciones indicadas en la columna 2 del tema “bajo en ácidos grasos saturados.”

Más bajo en ácidos grasos trans – esta declaración de propiedades permite al elaborador comparar su producto a otro producto similar, pero no necesariamente a su formulación original.

- El alimento contiene por lo menos 25% menos de ácidos grasos trans y el contenido de ácidos grasos saturados no es más alto (a) por cantidad de referencia del alimento, que la cantidad de referencia de un alimento de referencia de los mismos grupos de alimento; o (b) por 100 g, que 100 g de un alimento de referencia de los mismos grupos de alimentos, si el alimento es una comida preenvasada.
- El alimento de referencia de los mismos grupos de alimentos no cumple con las condiciones establecidas en la columna 2 del tema “bajo en ácidos grasos saturados”

50. La UE no tiene provisiones específicas para declaraciones de propiedades comparativas para ácidos grasos trans, sin embargo una reducción en ácidos grasos trans puede ser una declaración de propiedades si se cumplen las condiciones para “reducido en” o “ligero en”.

51. Japón también indicó que ahora tiene establecidas directrices para el etiquetado voluntario de ácidos grasos trans, pero sin embargo no proveyó detalles sobre los requisitos de composición para la declaración de propiedades.

52. Nueva Zelanda indicó que la propuesta de Nueva Zelanda/Australia requeriría que un alimento estuviera reducido al menos en 25% menos de ácidos grasos trans que la misma cantidad del alimento de referencia y que el alimento no contenga más ácidos grasos saturados en relación a la misma cantidad del alimento de referencia.

53. Los Estados Unidos están actualmente en proceso de evaluar si se deberían permitir declaraciones de propiedades adicionales sobre el contenido de ácidos grasos trans de los alimentos.

54. Un país miembro indicó que no apoyaba las declaraciones de propiedades comparativas para ácidos grasos trans pues pensaban que esto podría ser engañoso para los consumidores.

Apoyo para continuar trabajos sobre los ácidos grasos trans

55. Un observador recordó que no hubo consenso durante la 38ª sesión para iniciar nuevos trabajos sobre declaraciones de propiedades respecto a la ausencia de los ácidos grasos trans, pero se acordó sin embargo que esto fuera reconsiderado durante la siguiente sesión en vista de los resultados de los grupos de trabajo (párrafos 109 ALINORM 10/33/22). Dicho miembro también indicó que debido a las diferencias regionales en ingestas de ácidos grasos trans, ellos no apoyaban desarrollar declaraciones de propiedades relativas a la ausencia de ácidos grasos trans en los alimentos. Indicaron además que si las declaraciones de propiedades fueran desarrolladas deberían solo realizarse en relación a los ácidos grasos trans industrialmente producidos.

56. No todos los países miembros que respondieron al documento de discusión circulado por el GTe apoyaron que el CCFL inicie nuevos trabajos sobre declaraciones de propiedades relativas a los ácidos grasos trans. La falta de apoyo fue expresada principalmente por los países que piensan que las ingestas de ácidos grasos trans (aceites vegetales parcialmente hidrogenados) no son una preocupación de salud pública en sus jurisdicciones o que la ingesta media de la población de ácidos grasos trans en sus países es menor al 1% de la ingesta diaria de energía. La opinión general entre aquellos que no apoyan esto fue que el tema de las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para ácidos grasos trans debería dejarse a las autoridades nacionales de los países que tienen niveles más altos de ácidos grasos trans en su suministro de alimentos o que consideran que esto es una preocupación de salud pública. Un miembro del GTe, que no estaba en contra de avanzar el trabajo sobre este tópico, indicó que el tema podría ser manejado mejor por medio del uso de una nota a pié de página similar a lo que se está proponiendo para nutrientes que siempre se han de declarar.

57. Entre los miembros del GTe que apoyan este trabajo sobre las declaraciones de propiedades de ácidos grasos trans, pareciera haber apoyo general para declaraciones de propiedades de “libre de ácidos grasos trans” y apoyo potencial para refinar las condiciones para declaraciones de propiedades comparativas de ácidos grasos trans. Pareciera que los miembros apoyan la inclusión de condiciones de apoyo para declaraciones de propiedades sobre ácidos grasos trans que limiten los niveles tanto de los ácidos grasos trans como de los ácidos grasos saturados en los alimentos para los cuales se realizan declaraciones de propiedades. Esto se debe a los impactos sobre la salud de estos dos ácidos grasos en relación a la enfermedad cardiovascular.

58. Como mínimo, el Comité podría considerar añadir condiciones para declaraciones de propiedades de “reducido en ácidos grasos saturados” y “bajo en ácidos grasos saturados” para que los elaboradores no busquen remplazar fuentes de ácidos grasos saturados con fuentes de ácidos grasos trans. Si el Comité desea continuar trabajando más sobre este tema y sobre las declaraciones de propiedades de ácidos grasos trans, se propone el siguiente texto como punto de partida para la discusión.

59. Declaraciones de propiedades comparativas

Nuevo 6.4 Para declaraciones de propiedades comparativas relativas a los ácidos grasos saturados, tales como “reducido en” o “más bajo en” u otras declaraciones de propiedades similares con el mismo significado para los consumidores, el alimento debería reducirse en al menos 25% en ácidos grasos saturados en comparación al alimento de referencia sin incrementar el contenido de ácidos grasos trans del alimento.

Nuevo 6.5 Para declaraciones de propiedades comparativas relativas a los ácidos grasos trans tales como “reducido en” o “más bajo en” u otras declaraciones de propiedades similares con el mismo significado para los consumidores, el alimento debería reducirse en al menos 25% en ácidos grasos trans en comparación al alimento de referencia sin incrementar el contenido de grasa saturada del alimento. El alimento de referencia no debería cumplir con las condiciones para “bajo en ácidos grasos saturados”.

Las siguientes secciones se volverán a numerar.

Declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos trans

Texto propuesto a considerarse para la inclusión en la Tabla de condiciones para contenidos de nutrientes*

Componente	Declaración de propiedades	Condiciones (no más de)
Grasas Saturadas	Bajo en	- 1.5 g de ácidos grasos saturados y trans por 100 g (sólidos) - 0.75 g de ácidos grasos saturados y trans por 100 ml (líquidos) - y 10% de energía
	Libre de	- 0.1 g por 100 g (sólidos) - 0.1 g por 100 ml (líquidos) - y cumple con las condiciones para libre de ácidos grasos trans listadas en esta tabla
Grasas trans	Libre de	- X g de grasa trans por 100 g (sólidos) - Y g de grasa trans por 100 ml (líquidos) - y cumple con las condiciones para bajo en ácidos grasos saturados listadas en esta tabla.

Preguntas sobre Declaraciones de propiedades para ácidos grasos trans y saturados

12. ¿Piensan los miembros del GTp que sería beneficioso para el Comité considerar añadir condiciones específicas respecto a los ácidos grasos trans a las declaraciones de propiedades existentes para ácidos grasos saturados que se listan en las Directrices – tanto para declaraciones de propiedades comparativas como para declaraciones de propiedades de “libre de” y “bajo en” (más allá de la presente nota a pie de página en la Tabla a las Directrices)? De ser así ¿Hay sugerencias para estas condiciones que pudieran ser consideradas tanto por el CCFL como por el CCNFSDU?
13. ¿Hay apoyo para que el GTp lleve al Comité una propuesta para nuevo trabajo con el propósito de añadir declaraciones de propiedades específicas a los ácidos grasos trans?
14. Si hay apoyo para una propuesta para nuevo trabajo, ¿Es el texto propuesto suficiente como punto de partida para la discusión o existen otros elementos que necesiten también considerarse o que no deberían incluirse?

Apéndice I

Lista de los miembros del grupo de trabajo electrónico

ARGENTINA

Punto Focal - Contact Point
Codex Alimentarius - ARGENTINA
Dirección de Relaciones Agroalimentarias
Internacionales
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 29 - Buenos
Aires (C1063ACW)
Teléfono: (+54 11) 4349-2549/2747
Correo electrónico : codex@minagri.gob.ar

BRASIL

Ms. Antonia Maria de Aquino
Manager of Special Products
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
71.205-050 Brasília, BRASIL
Teléfono: +55 61 3462 5327
Fax: +55 61 3462 5315
Correo electrónico: antoniamaria@anvisa.gov.br

Mr. Rodrigo Martins de Vargas
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
71.205-050 Brasília, BRASIL
Teléfono: +55 61 3462 5333
Fax: +55 61 3462 5315
Correo electrónico: rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

CANADÁ

Ms. Charmaine Kuran
Senior Policy Advisor
Food Directorate, Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)
Tunney's Pasture, Ottawa, ON K1A 0K9,
CANADÁ
Teléfono: +1-613-941-0074
Fax: +1-613-941-6636
Correo electrónico: charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

COSTA RICA

Marcela Rojas Gómez
Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica
Correo electrónico: infocodex@meic.go.cr
"Amanda Lasso Cruz" alasso@meic.go.cr
"Giannina Lavagni Bolaños" glavagni@meic.go.cr
"Rosario Rodríguez Rodríguez"
rrodriguez@meic.go.cr

UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)

Ms. Helen Lee
Administrator
Health and Consumers Directorate-General
Unión Europea
Office B232 8/48
B-1049 Bruselas, BÉLGICA
Teléfono: +32 2 299 86 68
Correo electrónico: helen.lee@ec.europa.eu

FRANCIA

Mme. Sophie DUSSOURS
Direction générale de la concurrence, de la
consommation et de la répression des fraudes
Bureau C3, télédéc 051
59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Teléfono: + 33 1 44 87 16 03
Fax: + 33 1 53 18 99 18
Correo electrónico:
sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr
Con una copia al Punto de Contacto del Codex:
sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr

INDIA

Mr. Anil Mehta
Deputy Director,
Food Safety and Standards Authority of India
(Ministry of Health & Family Welfare)
3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road,
Nueva Deli-110002
Teléfono: 91-011-23220997
Correo electrónico: anilmehta@fssai.gov.in
National Codex Contact Point of India [codex-
india@nb.nic.in](mailto:codex-india@nb.nic.in)

IRÁN

Mr. Kianfar Farhangjavid
Cabeza del Comité Nacional del Codex del CCFL
en Irán
Teléfono: +9821 88654059,
Fax: +989121899421
Correo electrónico: kianfarfdj@mpaco.org

Mr. Mohamad Nahavandi
Miembro del Comité Nacional del Codex del
CCFL en Irán
Tel: +9821 88654059,
Fax.: +98912 3333799
Correo electrónico: note@digest.nu

JAPÓN

Mr. Yuichiro Ejima
Deputy Director, Food Labeling Division
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cyo, Chiyoda-ward
Tokio 100-6105, JAPÓN
Teléfono: +81 3 3507 9221
Fax: +81 3 3507 9292
Correo electrónico: g.foodlabeling@caa.go.jp

Ms Megumi HAGA
Food Labeling Division,
Consumer Affairs Agency
Japón
Teléfono: +81 3 3507 9220
Correo electrónico: g.foodlabeling@caa.go.jp

MÉXICO

Ms. Carla Resendis Caraza
Correo electrónico:
dni.México@economia.gob.mx;
codexmex@economia.gob.mx;
codexmex1@economia@gob.mx

MARRUECOS

Dr. Ouazzani Sanae
Division de la réglementation et de la
normalisation
Office national de sécurité sanitaire des produits
alimentaires (ONSSA)
Rue Hadj Ahmed Cherkaoui-Agdal
Rabat, MARRUECOS
Teléfono: +212.5.37.67.66.19 o
+210.6.60.89.64.90
Fax: : +212.53.76.82.049
Correo electrónico: ouizzanesanae@yahoo.fr o
ouazzani_sanae@gmail.com

NUEVA ZELANDA

Ms. Jenny Reid
Deputy Director
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835
Wellington 6012, NUEVA ZELANDA
Teléfono: +64 4 894 2582
Fax: +64 4 894 2530
Correo electrónico: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

NORUEGA

Ms. Nina Lødrup
Senior Adviser, Section for Consumer Affairs
The Norwegian Food Safety Authority
P.O. 383
N-2381 Brumunddal, NORUEGA
Teléfono: +47 23 21 67 86
Fax: +47 23 21 68 01
Correo electrónico: nina.lodrup@mattilsynet.no

SINGAPUR

Mr. Sean WONG
Senior Executive Manager (Regulatory
Programmes),
Regulatory Administration Department
Agri-Food & Veterinary Authority
Teléfono: 6325 7829
Fax: 6220 6068
Correo electrónico: sean_WONG@ava.gov.sg

SUECIA

Ms. Lena Bjorck
National Food Administration
Box 662, SE-751 Uppsala
SUECIA
Teléfono: +46 18 17 14 86
Correo electrónico: lena.bjorck@slv.se

TAILANDIA

Ms. Ing-orn Panyakit
Senior Standards Officer
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
50 Phaholyothin Road, Chatujak
Bangkok 10900 TAILANDIA
Teléfono: +662 561 2277, ext. 1424
Fax: +662 561 3373
Correo electrónico: ingorn@acfs.go.th

REINO UNIDO

Ranulf Barman
Nutritional Labelling Policy Officer, Obesity Team
7th Floor, South Wing, Wellington House
133-155 Waterloo Road, Londres SE1 8UG,
Reino Unido
Teléfono: 0207 972 3233
Correo electrónico: ranulf.barman@dh.gsi.gov.uk

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr. Barbara O. Schneeman
Director, Office of Nutrition, Labelling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Building, Room 4C-096
College Park, MD 20740, Estados Unidos
Teléfono: +1-301-436-2373
Fax: +1-301-436-2639
Correo electrónico:
barbara.schneeman@fda.hhs.gov

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**CONFEDERACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE LA UE**

Dirk JACOBS - Manager Consumer Information, Diet and Health
Confederation of the Food and Drink Industries of the EU
Teléfono: +32 2 5081026
Fax: +32 2 5081021
Correo electrónico: d.jacobs@ciaa.eu

COMITÉ EUROPEO DE FABRICANTES DE AZÚCAR

Ms. Camille Perrin
Scientific & Regulatory Affairs Manager
CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)
182 avenue de Tervuren
1150 Bruselas, BÉLGICA
Teléfono: +32 2 762 07 60
Fax: +32 2 771 00 26
Correo electrónico: camille.perrin@cefs.org

INSTITUTO DE TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS (IFT)

Ms. Sarah D. Ohlhorst
Research Scientist
Institute of Food Technologists
1025 Connecticut Avenue NW, Suite 503
Washington, DC 20036, Estados Unidos
Teléfono: +1-202-330-4976
Correo electrónico: sohlhorst@ift.org

CONSEJO INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE BEBIDAS (ICBA)

Ms. Helen Falco
Advisor
International Council of Beverages Associations
c/o American Beverage Association
1101 Sixteenth Street NW
Washington, DC 20036, Estados Unidos
Teléfono: +1-404-676-4344
Correo electrónico: hefalco@na.ko.com

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA (IDF)

Ms. Sandra Tuijtelars
Nutrition Officer
International Dairy Federation (IDF)
Blvd. A Reyers 80
1030 Bruselas, BÉLGICA
Teléfono: +32 2 706 86 50
Fax: +32 2 733 04 13
Correo electrónico: stuijtelars@fil-idf.org

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE INVESTIGACIONES SOBRE EL AZÚCAR (WSRO)

Dr. Richard Cottrell
(Head of Delegation)
Director-General
World Sugar Research Organisation
70 Collingwood House, Dolphin Square
London SW1V 3LX, REINO UNIDO
Teléfono: +44 (0) 20 7821 6800
Fax: +44 (0) 20 7834 4137
Correo electrónico: rcottrell@wsro.org

Apéndice II – Proyecto de documento (Fuente: Apéndice V, ALINORM 10/33/22)

**PROYECTO DE DOCUMENTO
PROPUESTA PARA ESTABLECER DECLARACIONES DE PROPIEDADES PARA LOS AZÚCARES, LA
SAL/EL SODIO Y LOS ÁCIDOS
GRASOS TRANS**

Propósito y ámbito de la norma revisada propuesta

El propósito del trabajo sería incluir en la Tabla de condiciones para los contenidos de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) nuevas declaraciones de propiedades referentes a los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos *trans*.

Pertinencia y oportunidad

De acuerdo a la *Estrategia mundial OMS/FAO sobre régimen alimentario, actividad física y salud*, las enfermedades no transmisibles contribuyen mucho a la mortalidad de la población y a la carga mundial de enfermedades. Las dietas altas en ciertos ácidos grasos *trans*, azúcares y sal están asociadas con un riesgo mayor de enfermedades no transmisibles.

Durante la 37^a sesión del CCFL, un grupo electrónico de trabajo se estableció para desarrollar un documento de discusión sobre las maneras de abordar el texto de etiquetado en relación a los ingredientes identificados en la Estrategia Mundial, incluyendo los azúcares añadidos y la sal/el sodio. La discusión de acciones sugeridas en este documento durante la 38^a sesión resultaron en un acuerdo para proponer un Nuevo trabajo sobre declaraciones de propiedades relacionadas a la no adición de azúcares y/o de sal/sodio y sobre declaraciones de propiedades comparativas específicas para los azúcares y/o la sal/el sodio. El documento de discusión CX/FL 10/38/9 incluyó el texto propuesto para estos tipos de declaraciones de propiedades.

Además, en Asuntos Referidos a la 38^a sesión del CCFL, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) también solicitó que el CCFL identifique las declaraciones de propiedades relacionadas a la sal/el sodio, los ácidos grasos *trans* y los azúcares para las cuáles se deberían establecer condiciones tanto como proveer información adicional sobre los tipos de declaraciones de propiedades para los cuales el CCFL desea que el CCNFSDU establezca criterios, el propósito de las declaraciones de propiedades y las prioridades del CCFL para el desarrollo de criterios para las declaraciones de propiedades.

Los aspectos principales que se cubrirían

Se propone que se incluyan nuevas adiciones a la Tabla de contenidos de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) para la no adición de azúcares y de sal/sodio y que se establezcan condiciones adicionales de uso para las declaraciones de propiedades comparativas respecto al contenido de azúcares y de sal/sodio.

Además, el título de la tabla de condiciones para los contenidos de nutrientes se revisará y se considerará añadir declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes en relación a los ácidos grasos *trans*.

Evaluación utilizando los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La propuesta es consistente con los criterios de la siguiente manera:

Protección al consumidor del punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, el asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario y el tomar en consideración la identificación de de las necesidades de los países en vías de desarrollo: Las declaraciones de propiedades propuestas debería apoyar a los consumidores a realizar elecciones alimentarias informadas para apoyar la selección de de una dieta saludable en general. Además, el establecer condiciones para las declaraciones de propiedades asegura un campo de juego parejo para la industria alimentaria al establecer criterios consistentes para el uso de declaraciones de propiedades que han sido identificadas como un tema por los países en vías de desarrollo durante la 38^a sesión.

Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo es pertinente para el Objetivo 1 del Plan Estratégico del Codex para el 2008-2013 - fomentar marcos reglamentarios válidos. Este trabajo consiste en revisar y desarrollar normas y textos relacionados del Codex para el etiquetado alimentario y nutricional, tomando en cuenta los avances científicos y tecnológicos y la *Estrategia mundial OMS/FAO sobre régimen alimentario, actividad física y salud* para asegurar que: enfaticen un enfoque horizontal y la necesidad de mantener la inclusión, y el abordar el etiquetado alimentario y la nutrición para evitar ser excesivamente prescriptivos y no más restrictivos al comercio que lo que fuera necesario, respetando a la vez los objetivos básicos de la CAC, tomado en

consideración las implicaciones técnicas y económicas para todos los miembros tanto como las necesidades especiales de los países en vías de desarrollo, incluyendo infraestructura, recursos y capacidades técnicas y legales.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

La propuesta es para enmendar las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*. No afecta otros textos existentes del Codex.

Identificación de cualquier requisito de asesoría científica experta y su disponibilidad

El desarrollo de estas declaraciones de propiedades y sus condiciones requerirá la revisión y experiencia del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

Identificación de cualquier requisito de insumo técnico para la norma por parte de órganos externos, para permitir su planificación.

No se anticipa ninguno.

Período propuesto

Se propone iniciar el trabajo con una fecha propuesta de adopción al Trámite 5 en el 2012 y adopción por la Comisión en el 2014.