

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**Tema 3 del programa**

**CX/NFSDU 08/30/3-Add.1  
Octubre de 2008**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

**30ª reunión**

**Ciudad del Cabo, Sudáfrica, 3 - 7 de noviembre de 2008**

#### **DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS CONTENIDOS DE NUTRIENTES (PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA)**

*- -- Observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento --*

#### **Observaciones de:**

**BRASIL**

**SUDÁFRICA**

## BRASIL

Brasil acepta la adopción de la definición de fibra dietética de la FAO/OMS “polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal”.

La propuesta de la FAO/OMS, de acuerdo con lo descrito en los artículos publicados en el suplemento 61 del *European Journal of Clinical Nutrition* de diciembre de 2007, reconoce los avances científicos en la identificación y los beneficios de los oligosacáridos y otros carbohidratos como, por ejemplo, la inulina, los fructooligosacáridos, el almidón resistente y el almidón modificado. Sin embargo, también propone la agrupación de esos componentes en una categoría de fibra dietética distinta, partiendo de la base de que sus propiedades fisiológicas pueden variar en función del tipo de sustancia empleada, lo que dificulta su agrupación bajo una misma definición. En los casos en los que se estime oportuno, se deberán establecer declaraciones de propiedades funcionales específicas de los carbohidratos resistentes y, para ello, se deberán tener en cuenta incluso las posibles variaciones de los niveles de eficacia e inocuidad.

El documento de la FAO/OMS hace hincapié en que los polisacáridos estructurales de la pared celular vegetal pueden cuantificarse químicamente. La definición tiene en cuenta la composición química y los beneficios para la salud de una dieta rica en fruta, verdura y productos integrales. Reconoce que los beneficios de una dieta rica en fibra no están solo relacionados con un único componente, sino con el efecto de los elementos sinérgicos, incluidos los micronutrientes, los fotoquímicos y la baja densidad energética.

El documento de la FAO/OMS cuestiona el uso del enfoque de la “no digestibilidad” en la definición de fibra dietética, ya que 1) el término “no digestibilidad” precisa ser definido; 2) la digestibilidad varía de una persona a otra y depende de diversos factores (el procesamiento de los alimentos, las condiciones de almacenamiento, las características de la microflora, etc.); 3) incluye componentes dietéticos, como la lactosa, para algunos grupos y poblaciones; 4) no existen métodos aplicables para su medición; y 5) en el debate acerca del metabolismo energético, el concepto de la “digestibilidad” difiere del adoptado en la definición de fibra dietética.

El objetivo de la propuesta es aportar información más clara y orientar la elección del consumidor en cuanto a la ingestión de productos cuyo contenido en fibra sea un reflejo coherente de las recomendaciones de las directrices dietéticas, las ingestas de referencia de la población y las pruebas epidemiológicas.

## SUDÁFRICA

1. Sudáfrica respalda las sugerencias de NO aceptar la propuesta de definición de fibra del Codex. Los argumentos por los que Sudáfrica no respalda la definición presente (es decir, la que hace referencia al grado de polimerización) son los siguientes:
  - a. Incluiría el almidón resistente (que tiene otros efectos fisiológicos).
  - b. Podrían añadirse polímeros a alimentos con una declaración de propiedades de la fibra.

Esto podría abrir la puerta a muchas adiciones y complementos que podrían confundir al público (el consumidor) si se arguye una declaración de propiedades de la fibra.

2. Sudáfrica prefiere la definición de la consulta de expertos OMS/FAO con la sugerencia de que la fibra extrínseca puede incluirse como parte de la definición de fibra dietética, siempre y cuando haya pruebas científicas de los efectos beneficiosos a largo plazo, como muestran los estudios epidemiológicos.
3. Sudáfrica sugiere que cualquier definición esté respaldada por recomendaciones con respecto a los métodos adecuados de medición de la sustancia definida.