

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 3 del programa

CX/NFSDU 08/30/3-Add.2
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:

MALI

TAILANDIA

IFAC: INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL

MALI

1. Cuadro de condiciones aplicables a las declaraciones de propiedades

Mali considera que es preferible indicar una cantidad en gramos “por porción” para las dos declaraciones de propiedades en lugar de basarse en una ingesta recomendada no cuantificada.

2. Definición de fibra dietética

Mali apoya el proyecto de definición de fibra dietética del Codex, ya que refleja el consenso científico existente en torno a la fibra y tiene en cuenta las propiedades fisiológicas de los componentes.

TAILANDIA

Creemos que la definición de fibra dietética se debería basar en una clasificación química con la metodología analítica adecuada para calcular la cantidad de fibra. Por tanto, nos gustaría proponer la siguiente “definición de fibra dietética”:

Se entiende por “fibra dietética” los polisacáridos no amiláceos encontrados en alimentos derivados de las paredes celulares vegetales de cereales integrales, verduras, frutas y legumbres.

Una vez establecida la definición, se deben determinar sus propiedades nutricionales y fisiológicas en función de los estudios publicados para proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio.

IFAC: International Food Additives Council

Como se indicó anteriormente (13 de marzo de 2007), el IFAC apoya la adopción por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) de la definición de fibra dietética propuesta para su adopción final en la 28ª reunión del CCNSFDU en noviembre de 2006 (ALINORM 06/29/26): por fibra dietética se entiende polímeros de carbohidratos con un grado de polimerización (GP) no inferior a 3, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado. Un grado de polimerización no inferior a 3 tiene por objeto excluir los mono y disacáridos. No se pretende reflejar el promedio de GP de la mezcla. La fibra dietética consta de uno o más polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran en los alimentos en la forma en que se consumen; polímeros de carbohidratos que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen; polímeros de carbohidratos obtenidos de la materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos; y polímeros de carbohidratos sintéticos.

Las observaciones de la IFAC en el presente documento examinan la actualización científica FAO/OMS aplicable a la definición propuesta para la fibra dietética y su aplicabilidad a las condiciones de las declaraciones de propiedades, y concluyen que se debe adoptar la parte B del Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes en su forma actual sin enmiendas.

Se debe encomendar a la FAO y la OMS la realización de una actualización científica de la consulta a expertos sobre carbohidratos en la nutrición humana que tuvo lugar en 1997. Un conocimiento del papel de los carbohidratos en la nutrición sustenta el progreso en el CCNFSDU sobre esta materia y la revisión del estado actual de la ciencia, así como el comentario de la reunión de autores que tuvo lugar en julio de 2006, representan una valiosa contribución al trabajo del Comité.

Sin embargo, se debe recordar que el CCNFSDU inició un debate sobre las disposiciones relativas a la fibra dietética durante su 18ª reunión en 1992 y ha discutido la materia de forma activa y continua desde entonces. La parte B del Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes presentado en el 29ª reunión refleja la información aportada por expertos en los campos de la fibra dietética, la nutrición, el análisis y la aplicación de directrices, así como las normas sobre alimentos elaboradas a lo largo de los años con la participación de organizaciones de consumidores y la industria alimentaria. Es significativo que, aunque la actualización científica ha revisado ampliamente el campo de estudio, no proporciona datos adicionales a los disponibles previamente por el CCNFSDU que pudieran justificar un replanteamiento del consenso logrado hasta entonces. Esta postura está

respaldada por una revisión reciente de la directiva de la UE sobre el etiquetado nutricional⁽¹⁾ en la que se citan las conclusiones de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que indican que la actualización científica no aporta nada de importancia a la postura de la FAO/OMS anteriormente declarada en la circular CL 2007/3-NFSDU tenida en cuenta por la EFSA durante su propia revisión anterior⁽²⁾.

Aunque la actualización revisa los datos y presenta los puntos de vista de los autores sobre los mismos, los propios datos son los que habían sido objeto de debates continuos por el CCNFSDU. Concretamente, los asuntos planteados por los autores de la actualización en relación con la utilidad de la funcionalidad y de la no digestibilidad como elementos determinantes de la definición de fibra dietética ya han sido estudiados por el CCNFSDU mediante el proceso reiterativo del procedimiento por trámites del Codex.

El IFAC se permite recordar con el mayor respeto al Comité que en dos años consecutivos el grupo de trabajo FAO/OMS de autores y revisión por expertos externos se ha planteado la corrección de la opinión consensuada, alcanzada tras 15 años de debate con expertos de todo el mundo, tomando como base documentos presentados en una fase tan tardía del procedimiento que la posibilidad de una valoración adecuada de los mismos se ha visto limitada. Como señaló correctamente el representante de la CE en la 29ª reunión del CCNFSDU, existen otras opiniones científicas, incluyendo la de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que aprueban la definición de fibra dietética que alcanzó el trámite 7 del procedimiento del Codex.

Funcionalidad

La funcionalidad fisiológica es una característica especificativa de la fibra dietética. Los consumidores esperan que la fibra dietética ofrezca beneficios fisiológicos. Comprenden que “la fibra es buena” y normalmente la asocian, como mínimo, a un efecto positivo sobre el funcionamiento del intestino^(3,4,5). Las encuestas a consumidores realizadas en el sector⁽⁶⁾ revelan que el 66% de estos cree que la fibra puede ayudar a mantener una buena salud del aparato digestivo y considera que presenta efectos beneficiosos para el funcionamiento del intestino. Los autores de la actualización científica también reconocen que la fibra dietética es esencialmente un concepto fisiológico⁽⁷⁾ y que, tal como se concibió en su origen, pretendía describir una característica potencialmente beneficiosa de la dieta⁽⁸⁾.

En una evaluación llevada a cabo recientemente⁽²⁾, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria llegó a la conclusión de que la ingesta de fibra dietética reporta a las personas una serie de efectos fisiológicos, incluidos un menor tiempo de tránsito intestinal, un aumento de la defecación, la reducción de los niveles del colesterol total y/o del colesterol LDL de la sangre, así como unos niveles de glucosa y/o insulina posprandial más bajos. La fermentabilidad del colon, que genera la producción de ácidos grasos de cadena corta, con un efecto de reducción del pH intestinal, es decir, un efecto beneficioso sobre la mucosa intestinal y que conduce, tras su absorción, a cambios favorables en la composición química de los lípidos de la sangre, también se considera una característica funcional positiva de la fibra^(5,9,10,11,12,13,14). Por tanto, es adecuado que la definición de la fibra incluya los polímeros de carbohidratos con uno o más efectos fisiológicos beneficiosos^(15,16).

La demostración de la funcionalidad como un requisito previo específico no se restringe a la caracterización de la fibra dietética. Un principio asentado de las Directrices del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos^(17,18) consiste en que, cuando se realiza alguna declaración sobre las propiedades de un alimento, la persona que comercializa dicho alimento debe poder justificar la declaración y, específicamente, cuando se realiza una declaración sobre la salud o las funciones de un nutriente, se debe fundamentar científicamente el efecto en el que se basa la declaración. La demostración de la funcionalidad no es una tarea esencialmente más complicada en el caso de la fibra dietética que en el de cualquier otro componente dietético. Desde la perspectiva de la necesidad de su demostración, la inclusión de la funcionalidad como elemento de la definición de la fibra dietética no presenta, por tanto, una especial dificultad.

No digestibilidad

Puesto que la importancia de la fibra dietética se reconoció hace más de 30 años, todas las definiciones de fibra dietética, con la excepción de la propuesta ahora por los autores de la actualización científica, han incluido la no digestibilidad como una propiedad característica. Numerosas autoridades y

organismos competentes ven la no digestibilidad como una característica esencial de la fibra dietética^(2,9,10,11,12) y una revisión reciente de la Fundación Británica de Nutrición concluyó que toda definición de fibra dietética debía reconocer que una característica principal es la resistencia a la digestión y la absorción en el intestino delgado, así como su fermentación en el intestino grueso⁽⁵⁾. El EFSA ha concluido que la definición de fibra dietética debe incluir todos los componentes de carbohidratos presentes en alimentos y no digeribles en el intestino delgado humano⁽²⁾.

Además, mientras que los métodos para la determinación de la fibra dietética son un asunto secundario y objeto de otro debate (véase más abajo), todos los que se utilizan actualmente, incluidos los apoyados por los autores de la actualización científica, se basan en procedimientos en los que la fracción de análisis crítico se aísla mediante su resistencia a la hidrólisis por las enzimas digestivas^(8,19).

Fuera del círculo más cercano a los autores de la actualización científica, no existe un consenso general acerca de la resistencia a la acción de las enzimas digestivas como característica esencial tanto del concepto de fibra dietética como de su método de análisis.

Métodos de análisis

Los métodos para el cálculo de la fibra dietética han sido objeto de largas discusiones. Aunque han sido criticados por los autores de la actualización científica, los métodos de análisis de la AOAC son los que gozan de una mayor aceptación mundial tanto para las declaraciones relativas a la salud como a la nutrición. Se trata de los métodos más estudiados y validados disponibles, y su uso en análisis rutinarios no presenta dificultades insuperables. Los métodos distintos de los de la AOAC no han superado los rigores de la justificación científica para alcanzar el estatus de métodos de referencia ni cuantifican de forma precisa muchas fibras que tienen efectos fisiológicos beneficiosos. Por tanto, existe el consenso generalizado (fuera del círculo de los autores de la actualización científica) de que la fibra dietética abarca un espectro de componentes más amplio que los definidos mediante los polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal.

Aunque no existe actualmente ningún procedimiento validado para combinar los métodos de la AOAC y calcular así el contenido total de fibra en el proyecto de definición del Codex, el acuerdo sobre la metodología se ha visto como la próxima fase del proceso del Codex. No existe ninguna razón esencial por la que no se pueda acordar una definición de fibra dietética en ausencia de un acuerdo sobre la metodología. De hecho, la lógica exige que se acuerde la definición antes de adoptar un método de análisis adecuado. Los autores de la actualización científica han señalado que los métodos de análisis se deben considerar secundarios a una definición nutricional adecuada⁽⁸⁾.

Ámbito de aplicación de la definición en relación con la evidencia científica justificativa: las razones del etiquetado del contenido en nutrientes

La definición se debe basar en la mejor evidencia científica disponible. Los autores de la actualización científica apuntan con bastante razón al hecho de que la evidencia en la que se basaba originariamente la hipótesis de la fibra dietética provenía de estudios epidemiológicos sobre individuos con dietas ricas en fruta y verdura. Sin embargo, en dichos estudios, las dietas no se caracterizaban exclusivamente por su contenido en polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal. También habrá otras fuentes de fibra dietética en dichas frutas y verduras, e incluso en otros componentes de la dieta, por lo que, por el mismo principio, habrán contribuido también a los efectos beneficiosos observados. Tras la aceptación de la hipótesis inicial sobre la fibra dietética, en 1976, el autor responsable de la formulación de la primera definición (Trowell²⁰), junto con otros, reconoció la inadecuación de una definición restringida que se limitara a los componentes intrínsecos de la pared celular vegetal y consideró que la definición debía ampliarse para abarcar polisacáridos análogos no digeribles procedentes de otras fuentes vegetales.

La observación de que las dietas ricas en fruta y verdura tienen relación con los efectos beneficiosos para la salud en los que se basó en principio la hipótesis de la fibra dietética no proporciona una base científica de hecho para limitar la definición de la fibra dietética a los polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal porque es muy probable que dichas dietas hayan contenido muchos otros componentes, incluidos otros carbohidratos de difícil digestión, en niveles elevados.

Además, la sugerencia de que se deberían utilizar los polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal como base para el etiquetado partiendo de que son marcadores de una dieta rica en alimentos no refinados de origen vegetal y micronutrientes vegetales⁽⁷⁾ va en contra de los principios de un etiquetado claro de los alimentos. En primer lugar, porque no existe una relación establecida ni cuantificada a nivel de producto entre los polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal y el contenido de los diferentes micronutrientes vegetales no caracterizados todavía. En segundo lugar porque, cuando se atribuyen en el etiquetado beneficios sobre la salud a micronutrientes vegetales, las relaciones entre los micronutrientes y sus resultados sobre la salud se deberían describir de forma explícita y deberían estar sujetas a justificación científica. En tercer lugar porque, cuando el objetivo consiste en dirigir a los consumidores a elecciones dietéticas ricas en fruta y verdura, esto se puede conseguir de una forma menos ambigua mediante el etiquetado correcto del producto y una indicación de los ingredientes que indique la presencia de fruta y verdura.

Es importante que las razones que determinen el alcance de la definición sean coherentes con el fin del etiquetado del contenido en nutrientes. El Codex define actualmente la declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes como “una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento”⁽²¹⁾. Sugerir que la fibra dietética se debe definir para que sirva de marcador de algunos atributos bastante diferentes de los alimentos es una incoherencia con este principio y puede crear confusión en la misión del Codex relativa al etiquetado de los alimentos.

La importancia de concluir una definición

Es importante que termine la definición de fibra dietética. Las encuestas a consumidores realizadas en el sector⁽⁶⁾ revelan que el 80% de los consumidores conoce el término “fibra” y el 65% conoce el término “fibra dietética” (n = 1.587, encuestados estadounidenses, encuesta por Internet). Al mismo tiempo, las investigaciones dietéticas demuestran sistemáticamente que la ingesta de fibra se encuentra por debajo de los niveles recomendados, a pesar de los continuos consejos dietéticos durante la década pasada relativos a la necesidad de un mayor consumo de fibra. La prioridad del etiquetado nutricional debe consistir en permitir que los consumidores identifiquen los alimentos que sean fuentes importantes de fibra dietética. Tal como subraya este documento, no existe una base probada que indique que la fibra “intrínseca” sea en alguna manera mejor para la salud que la fibra añadida. Se debe subrayar que el objetivo general es promover una mayor ingesta de fibra dietética y, siempre que consiga los beneficios que se esperan de la misma, es irrelevante la procedencia de dicha fibra.

Una definición consensuada beneficiará a todos los interesados (consumidores, organismos gubernamentales, profesionales de la salud y la industria). El presente proyecto de definición incluido en el Codex ha alcanzado anteriormente el trámite 7 dentro del proceso de 8 trámites del Codex. Refleja un consenso alcanzado tras 15 años de cooperación y negociación transparentes, en las que han participado los Gobiernos de los estados miembros del Codex y organizaciones observadoras del Codex (incluidas las representantes de los consumidores y de la industria alimentaria). Además, es coherente con la mayoría de las definiciones utilizadas por organismos científicos, normativos, de análisis y de comercio e todo el mundo, incluidos los de la EFSA, la AFSSA, el ILSI, la FSANZ, la AOAC y las AACC.

Las observaciones recibidas en el trámite 6 del procedimiento del Codex antes de la 29ª reunión del CCNFSDU (22) indicaban que ningún país ni organización observadora se oponía al proyecto de definición incluido en el Codex. La actualización científica no ha identificado datos adicionales a los previamente disponibles en el CCNFSDU.

La ausencia prolongada de una definición consensuada genera confusión para los consumidores a través de un etiquetado de los alimentos y mensajes de salud y nutrición incoherentes, además de incertidumbre en la industria, que debe funcionar en un mercado cada vez más global.

Conclusión

El Proyecto de cuadro de condiciones respecto del contenido de nutrientes (Parte B, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética), tal como se presentó en la 29ª reunión del CCNFSDU y se reprodujo en el Apéndice II del documento ALINORM 08/31/26, así como las condiciones que especifica y los proyectos de definiciones que contiene, refleja una posición científicamente válida que

ha recibido una amplia aprobación tras un completo debate en el seno del CCNFSDU. Se debe adoptar en su forma presente, sin enmiendas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ¹ Review of the Nutrition Labelling Directive, Technical Issues. Comisión Europea, Dirección General de Protección de la Salud y el Consumidor, enero de 2008
- ² Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: Declaración de la Comisión Técnica Científica sobre Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias acerca de una solicitud de la Comisión relacionada con la fibra dietética (solicitud n.º EFSA-Q-2007-121), expresada el 6 de julio de 2007
- ³ Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre carbohidratos en la nutrición humana. Roma, 14-18 de abril de 1997, Estudios FAO: Alimentación y Nutrición 66
- ⁴ Informe final de una investigación cualitativa sobre etiquetado nutricional de la Agencia Británica de Seguridad Alimentaria, noviembre de 2001 (<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/nutritional-labelling-report.pdf>)
- ⁵ Lunn, J. y Buttriss, J. L. "Carbohydrates and dietary fibre", British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin 32, 21-64 2007
- ⁶ Tate & Lyle (datos no publicados). Para más información, póngase en contacto con Victoria Betteridge, Tate & Lyle PLC, Sugar Quay, Lower Thames Street, London EC3R 6DQ.
- ⁷ Cummings, J. H. y Stephens, A. M. Carbohydrate terminology and classification. European Journal of Clinical Nutrition 61 (suplemento 1), S5-S18, 2007
- ⁸ Englyst, K. N., Liu, S. y Englyst, H. N. Nutritional characterization and measurement of dietary carbohydrates. European Journal of Clinical Nutrition 61 (suplemento 1), S19-S39, 2007
- ⁹ Norma 1.2.8 Requisitos de información nutricional del Código Común de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda de 2007. Anstat Pty Ltd ACN 115 133 152 (http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/FSC_Amend_Standard_1_2_8_Nutrition_Info_v91.pdf)
- ¹⁰ Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), septiembre de 2002. Dietary fibre: definitions, analysis and nutrition claims – Informe del Comité de Especialistas y Expertos sobre Nutrición Humana de la AFSSA de 2002
- ¹¹ Champ, M., Langkilde, A-M., Brouns, F., Kettlitz, B. y Le Bail Collet, Y. Advances in dietary fibre characterisation. 1 Definition of dietary fibre, physiological relevance, health benefits and analytical aspects. Nutrition Research Reviews 16, 71-82, 2003
- ¹² Directriz del Consejo de Sanidad de los Países Bajos sobre la ingesta de fibra dietética. La Haya: Consejo de Sanidad de los Países Bajos, 2006; n.º de publicación 2006/3E
- ¹³ Food energy – methods of analysis and conversion factors. Informe de un grupo de trabajo técnico, Roma, 3-6 de diciembre de 2002. Estudios FAO: Alimentación y Nutrición 77
- ¹⁴ Scott, K. P., Duncan, S. H. y Flint, H. J. Dietary fibre and the gut microbiota. British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin 33, 201-211, 2008
- ¹⁵ Propuesta de la Comisión de modificación de la directiva 90/496/CEE sobre etiquetado nutricional de los alimentos, tal como fue aceptada por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal el 23 de junio de 2008
- ¹⁶ Buttriss, J. L. y Stokes, C. S. Dietary fibre and health: an overview. British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin 33, 186-200, 2008
- ¹⁷ Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev 1-1991), sección 1, 1.3
- ¹⁸ Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 (Rev 1-2004), Sección 7.1.1

¹⁹ Apéndice II del documento de sala del Codex CRD19 presentado en la 28ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), Chiang Mai 2006

²⁰ Trowell, H., Southgate, D. A. T., Wolever, T. M. S., Leeds, A. R., Gassull, M. A. y Jenkins, D. J. A. *The Lancet*, 307, 7966, página 967, 1976

²¹ Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 (Rev 1-2004), Sección 2.1.1

²² Directrices para el uso de declaraciones nutricionales: Proyecto de cuadro de condiciones respecto del contenido de nutrientes (Parte B, que contiene disposiciones sobre la fibra dietética) – Observaciones en el trámite 6 del procedimiento ref. CX/NFSDU 07/29/3 y CX/NFSDU 07/29/3 Addendum 1