

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 8 del programa

**CX/NFSDU 08/30/8
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

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA ENMENDAR LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 09-1987)

Preparado por Canadá

Los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 09-1987) (en adelante, los Principios) proporcionan orientaciones para mantener o mejorar la calidad nutricional general de los alimentos mediante la adición de nutrientes esenciales para fines de enriquecimiento, restitución y equivalencia nutricional. Los Principios también abarcan la adición de nutrientes esenciales a los alimentos destinados a fines especiales para asegurar un contenido adecuado y apropiado de nutrientes. Los Principios tienen por objeto impedir la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos, disminuyendo así el peligro de riesgos para la salud debidos a excesos, deficiencias o desequilibrios de nutrientes esenciales.

Desde la introducción de los Principios en 1987 y las posteriores enmiendas en 1989 y 1991, se ha alcanzado un mayor conocimiento de la función que desempeñan los nutrientes de los alimentos en la reducción del riesgo de enfermedades y riesgos para la salud. Los cambios en el estilo de vida y en los hábitos alimenticios también han dado lugar a un creciente interés por parte de la industria alimentaria en ofrecer a los consumidores una selección más amplia de alimentos enriquecidos. Además, se ha producido una serie de cambios en las tecnologías para la adición o mejora de los niveles de nutrientes esenciales en los alimentos.

De gran importancia es el hecho de que una serie de jurisdicciones haya sancionado ahora la adición de nutrientes esenciales para fines distintos de los citados en los Principios, por ejemplo, el enriquecimiento "discrecional" de alimentos para proporcionar a los consumidores una mayor variedad de alimentos con vitaminas y minerales añadidos. Algunas de estas jurisdicciones indican que las restricciones en el enriquecimiento discrecional solo se deben justificar sobre la base de la seguridad y por la posibilidad de

confundir a los consumidores. Por tanto, los Principios han dejado de abordar todas las situaciones en las que los nutrientes esenciales se añaden a los alimentos, y los cambios anteriormente citados sugieren que quizás sea oportuna una revisión de los Principios, especialmente con respecto al nuevo examen de los principios básicos que guían la adición de nutrientes esenciales a los alimentos.

Al revisar los Principios, también será importante garantizar que se apliquen igualmente al aumento o la mejora de nutrientes esenciales en alimentos mediante medios no tradicionales (métodos indirectos), así como a través de medios tradicionales (adición directa), ya que merecen idéntica consideración independientemente de los medios empleados para aumentar el contenido de nutrientes esenciales de un alimento.

Enriquecimiento discrecional

Por enriquecimiento discrecional se entiende la adición de nutrientes esenciales, a discreción del fabricante del alimento, para fines distintos de los que actualmente aparecen citados en los Principios. Algunos piensan que los Principios son demasiado restrictivos y que limitan el desarrollo de nuevos productos, así como que originan obstáculos para la comercialización que no se justifican con argumentos relativos a la inocuidad.

El enriquecimiento discrecional proporcionaría en general a los consumidores un abanico más amplio y una mayor variedad de alimentos con vitaminas y minerales añadidos. Los consumidores podrían elegir alimentos con vitaminas y minerales añadidos con mayor frecuencia y aumentar así la cantidad de vitaminas y minerales en sus dietas. Que esto reporte beneficios a su salud dependería de la adecuación real de las ingestas de los nutrientes añadidos. Los cambios en la situación socioeconómica, los estilos de vida y hábitos alimenticios podrían poner a algunos sectores de la población en un elevado riesgo de no cumplir las ingestas recomendadas de algunos nutrientes esenciales. Además, hay quien arguye que la salud óptima podría depender de niveles más elevados de vitaminas y minerales que los recomendados basándose en que se deben evitar deficiencias o ingestas inadecuadas.

En los últimos años, diversas jurisdicciones han sancionado la práctica del enriquecimiento discrecional y consideran que las únicas restricciones sobre el enriquecimiento discrecional deben estar basadas en argumentos relativos a la seguridad y en la posibilidad de confundir a los consumidores, es decir, que serían necesarias razones nutricionales no específicas, como un fin de salud pública, un fin dietético especial o la mejora de la calidad nutricional de los alimentos y las dietas.

Para mantener el propósito de los Principios, sería necesario un enfoque basado en el riesgo con el fin de identificar los parámetros que habría que tener en cuenta y que habría que introducir en el enriquecimiento discrecional para reducir el riesgo de peligro para la salud debido a un exceso o un desequilibrio de nutrientes en la dieta que pudiera deberse a la adición indiscriminada de nutrientes esenciales, por ejemplo, la inclusión de los alimentos que podrían ser enriquecidos, los nutrientes que podrían añadirse y los niveles a los que se podría añadir los nutrientes permitidos. Ya existen varios modelos al respecto que aplican un enfoque basado en el riesgo (Flynn et ál., 2003; Health Canada, 2005; Comisión Europea, 2006; Rasmussen et ál., 2006; Kloosterman et ál., 2007).

Alimentos susceptibles de enriquecimiento discrecional

Se debería examinar la cuestión de si existe una necesidad de prohibir el enriquecimiento discrecional de determinados tipos de alimentos, y si fuera así, cuáles (p. ej., las bebidas que superen un contenido en alcohol determinado, los alimentos que se considere que tienen un valor nutricional insignificante, los alimentos que superen un nivel concreto de nutrientes o componentes agravantes del riesgo, como el sodio, las grasas saturadas y trans, el azúcar, etc.). También se debería examinar la necesidad de excluir los alimentos básicos debido a su omnipresencia en el suministro de alimentos y la posibilidad de que su enriquecimiento discrecional pudiera implicar una exposición a ingestas elevadas asociadas al riesgo de efectos nocivos para la salud. Lo anterior debería equilibrarse con el riesgo de eliminar posibles oportunidades de cubrir grupos de destino específicos, por ejemplo, un alimento usado comúnmente por los miembros de un grupo de una subpoblación, que pudiera beneficiarse del enriquecimiento de un alimento que es más beneficioso para ellos.

Nutrientes esenciales permitidos en el enriquecimiento discrecional: establecimiento de niveles de adición máximos y mínimos

Un enfoque basado en los riesgos tendría en cuenta todas las fuentes de exposición, incluyendo las ingestas de complementos y el nivel máximo de ingesta tolerable (UL) en los casos en que hayan sido establecidos.

Dicho enfoque aportaría orientaciones con respecto a los nutrientes esenciales permitidos en el enriquecimiento discrecional, así como acerca del establecimiento de unos niveles máximos y mínimos de ingesta.

Al establecer niveles máximos de adición de enriquecimiento discrecional, también se tendrían que examinar los factores que deberían tenerse en cuenta cuando aún no haya ningún valor científicamente establecido con respecto al nivel máximo de ingesta tolerable de un nutriente, y si hay necesidad de establecer niveles máximos de nutrientes cuando parezca que el riesgo de efectos nocivos, incluso a niveles elevados de ingesta, es demasiado bajo o inexistente de acuerdo con los datos disponibles.

Al establecer niveles mínimos de adición, se tendría que tener en cuenta los medios que garantizaran que el consumidor no se confunde con respecto a la calidad nutricional del alimento enriquecido, es decir, el nivel mínimo de adición debe suponer una cantidad significativa del nutriente añadido. Por ejemplo, ¿el nivel mínimo debería ser igual a la cantidad obligatoria para una declaración de propiedades o declaración del nutriente en el etiquetado nutricional? ¿Qué otros criterios se podrían examinar?

Métodos no tradicionales o adición indirecta de nutrientes esenciales a los alimentos

La adición directa de nutrientes esenciales al alimento en la etapa de procesamiento del alimento ha sido el medio tradicional de enriquecimiento de alimentos. Sin embargo, en los últimos tiempos se viene utilizando un número cada vez mayor de métodos no tradicionales o métodos de adición indirecta (que algunos denominan “bioenriquecimiento”) de nutrientes esenciales en una etapa más temprana de la producción de alimentos. La adición indirecta se puede llevar a cabo de muchas formas, incluida la modificación del organismo vegetal o animal fuente del alimento (p. ej., la mejora del nivel de betacaroteno del arroz) y otros enfoques para la modificación de la composición del alimento durante la producción del mismo (p. ej., la modificación del medio de crecimiento, el fertilizante de las cosechas o el pienso de los animales destinados al consumo para aumentar los niveles de vitaminas, minerales y otros nutrientes esenciales como los ácidos grasos).

Los nuevos métodos de enriquecimiento no tradicionales hacen posible la adición indirecta de nutrientes a determinados tipos de alimentos, como la fruta y la verdura fresca, los huevos, los frutos secos y la carne roja, el pescado y la carne de ave frescos, algo que aún no han conseguido los métodos tradicionales de enriquecimiento. En algunas jurisdicciones, se prohíbe la adición directa de nutrientes a estos tipos de alimentos, ya que son buenas fuentes por sí mismas de varios nutrientes que se encuentran de forma natural. Además, se tendría que examinar si algunos consumidores podrían considerar determinados tipos de alimentos no aptos para el bioenriquecimiento y si esto dependería del nutriente que se fuera a añadir.

La aplicabilidad de los Principios a la adición no tradicional o indirecta de nutrientes esenciales debería afirmarse en los Principios, examinándose la necesidad de otras restricciones posibles en este tipo de mejora del nivel de nutrientes, p. ej., determinados tipos de alimentos.

Resumen

El presente documento de debate identifica las razones por las que se deberían revisar los Principios para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos del Codex y plantea varias cuestiones que se deberían examinar para enmendar o aclarar los Principios. Al revisar los Principios, se deben examinar varios objetivos. Aunque se reconozca la necesidad de una variedad de alimentos más amplia para los consumidores, una mayor flexibilidad para el sector y menos obstáculos para la comercialización, es igualmente importante evitar la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos para proteger la salud, así como garantizar que los consumidores conozcan perfectamente la calidad nutricional de los alimentos a los que se añaden nutrientes esenciales.

En resumen, cabe destacar que el Proyecto de plan de acción para la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (CL 2006/44-CAC, septiembre de 2006) pone de relieve el papel del CCNFSDU en la provisión de asesoramiento sobre la aplicación de principios de nutrición saludable a la producción, elaboración y preparación de alimentos a partir de los objetivos de ingestión de nutrientes de la población en general que adoptara en 2002 la Consulta de expertos. Los Principios generales revisados para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos que abordan todas las cuestiones actuales relevantes estarían en consonancia con el Plan de Acción.

Referencias

Comisión Europea. DG de Sanidad y Protección de los Consumidores (2006). Discussion Paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs.

Finley, J. W., Sigrid-Keck, A., Robbins, R. J. y Hintze, K. J. (2005). Selenium enrichment of broccoli: Interactions between selenium and secondary plant compounds. *J Nutr* 135: 1236-1238.

Flynn, A., Moreiras, O., Stehle, P., Fletcher, R. J., Müller, D. J. G. y Rolland, V. (2003). Vitamins and minerals: A model for safe addition to foods. *Eur J Nutr* 42: 118-130.

Health Canada. (2005). Addition of vitamins and minerals to foods – Health Canada's proposed policy and implementation plans.

Kloosterman, J., Fransen, H. P., de Stoppelaar, J., Verhagen, H. y Rompelberg, C. (2007). Safe addition of vitamins and minerals to foods: Setting maximum levels for fortification in the Netherlands. *Eur J Nutr* 46:220-229.

Rasmussen, S. E., Andersen, N. L., Dragsted, L. O. y Larsen, J. C. (2006). A safe strategy for addition of vitamins and minerals to foods. *Eur J Nutr* 45: 123-135.

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta de nuevo trabajo con miras a enmendar los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 09-1987)

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO PROPUESTO

Los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 09-1987) (en adelante, los Principios) proporcionan orientaciones para mantener o mejorar la calidad nutricional general de los alimentos mediante la adición de nutrientes esenciales para fines de enriquecimiento, restitución y equivalencia nutricional. Los Principios también abarcan la adición de nutrientes esenciales a los alimentos destinados a fines especiales para asegurar un contenido adecuado y apropiado de nutrientes. Los Principios tienen por objeto impedir la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos, disminuyendo así el peligro de riesgos para la salud debidos a excesos, deficiencias o desequilibrios de nutrientes esenciales.

Desde la introducción de los Principios en 1987 y las posteriores enmiendas en 1989 y 1991, se ha producido una serie de cambios en los enfoques con respecto al control de la adición de nutrientes esenciales a los alimentos, así como en las tecnologías para la adición o mejora de los niveles de nutrientes esenciales en los alimentos, lo que sugiere que sería oportuno llevar a cabo una revisión de los Principios.

De suma importancia es el hecho de que una serie de jurisdicciones haya sancionado ahora la adición de nutrientes esenciales para fines distintos de los citados en los Principios, por ejemplo, la adición discrecional de vitaminas y minerales para proporcionar a los consumidores una mayor variedad de alimentos con vitaminas y minerales añadidos. Por tanto, los Principios han dejado de abordar todas las situaciones en las que los nutrientes esenciales se añaden a los alimentos.

En vista de los fines ampliados de la adición de nutrientes que se vienen sancionando en muchos países, se deben ampliar los Principios con el objeto de incluir el enriquecimiento discrecional que no cumpla los criterios de enriquecimiento, restitución, equivalencia nutricional o fin especial y que no mantenga o mejore per se la calidad nutricional general de los alimentos. El propósito del principio general "Impedir la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos, disminuyendo así el peligro de riesgos para la salud debidos a excesos, deficiencias o desequilibrios de nutrientes esenciales" sería igualmente aplicable en este sentido, pero se necesitarían otros medios para conseguirlo, como, por ejemplo, la aplicación de niveles máximos de ingesta tolerable.

Al revisar los Principios, también será importante garantizar que se apliquen igualmente al aumento o la mejora de nutrientes esenciales en alimentos tanto mediante medios no tradicionales como a través de medios tradicionales, ya que merecen idéntica consideración independientemente de los medios empleados para aumentar el contenido de nutrientes esenciales de un alimento. El método tradicional empleado para añadir nutrientes esenciales a los alimentos es la adición directa de esas sustancias al alimento. Recientemente, sin embargo, el aumento o la mejora de los nutrientes esenciales contenidos en los alimentos de origen vegetal o animal también está lográndose mediante métodos no tradicionales como la modificación del organismo animal o vegetal origen del alimento en cuestión (por ejemplo, la producción de betacaroteno en el arroz; modificaciones de la composición de productos vegetales por modificación del medio de crecimiento) y las alteraciones del pienso que tiene como resultado productos animales mejorados nutricionalmente (por ejemplo niveles más elevados de nutrientes en huevos o productos lácteos).

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

El trabajo está en consonancia con el mandato del CCNFSDU que estipula

- (a) estudiar los problemas nutricionales concretos que le asigne la Comisión y asesorar a esta sobre asuntos generales de nutrición; y
- (b) redactar disposiciones generales, según convenga, acerca de los aspectos nutricionales de todos los alimentos.

El trabajo es oportuno porque la adición de nutrientes esenciales para fines distintos del enriquecimiento, restitución y equivalencia nutricional ha sido sancionada en muchas jurisdicciones. La mejora nutricional de los alimentos a través de medios distintos de la adición directa tradicional de nutrientes a alimentos es un campo que evoluciona rápidamente. Ambas metodologías pueden tener una repercusión significativa en los

perfiles nutricionales de los alimentos tradicionales y la ingesta de nutrientes esenciales por los consumidores.

Es esencial que los consumidores estén protegidos frente al riesgo para la salud debido a los excesos o desequilibrios de nutrientes. La adición de un nutriente esencial a un alimento con cualquier fin debe tener en cuenta todos los riesgos correspondientes para la salud.

Cabe destacar que el Proyecto de plan de acción para la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (CL 2006/44-CAC, septiembre de 2006) pone de relieve el papel del CCNFSDU en la provisión de asesoramiento sobre la aplicación de principios de nutrición saludable a la producción, elaboración y preparación de alimentos a partir de los objetivos de ingestión de nutrientes de la población en general que adoptara en 2002 la Consulta de expertos.

3. LAS PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

El trabajo consistiría en una revisión de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos en la que se examinase la adición de nutrientes esenciales a los alimentos con fines distintos de los citados en los Principios actuales, así como el uso de medios no tradicionales de aumento o mejora de los niveles de nutrientes esenciales en los alimentos, incluido el examen de los medios para proteger a los consumidores frente a los excesos, deficiencias y desequilibrios.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

El nuevo trabajo propuesto asistiría a los Gobiernos en la formulación de políticas con respecto a la adición de nutrientes esenciales a los alimentos para fines distintos al de mantener o mejorar la calidad nutricional general de los alimentos. También asistiría a los Gobiernos para que puedan proteger a los consumidores frente a los riesgos para la salud debidos a la mejora o el aumento indiscriminados de nutrientes esenciales en los alimentos mediante métodos no tradicionales tales como la modificación del organismo vegetal o animal origen del alimento en cuestión, o mediante la alteración de la composición del pienso.

Es más, el nuevo trabajo reduciría los impedimentos al comercio internacional proporcionando una orientación clara sobre las consideraciones que deben abordarse a la hora de ocuparse de cualquiera de las cuestiones antes mencionadas.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El nuevo trabajo propuesto sobre los Principios guarda coherencia con la visión estratégica y los objetivos marcados en el Plan estratégico (2008-2013) de la Comisión del Codex Alimentarius. Contribuiría a: Objetivo 1.- Fomentar marcos reglamentarios racionales y Objetivo 2.- Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

Los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos pueden ser tenidos en consideración por otros Comités del Codex a la hora de elaborar directrices y normas. El nuevo trabajo de revisión de los Principios complementaría el Anexo sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales y de salud (N02-2006, Grupo de acción intergubernamental especial sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos), que establece que los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos se pueden aplicar en general a la evaluación de la seguridad de un alimento obtenido de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales y de salud. La revisión de los Principios fortalecería esa orientación del anexo.

El Proyecto de plan de acción para la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (CL 2006/44-CAC, septiembre de 2006) pone de relieve el papel del CCNFSDU en la provisión de asesoramiento sobre la aplicación de principios de nutrición saludable a la producción, elaboración y preparación de alimentos a partir de los objetivos de ingestión de nutrientes de la población en general que adoptara en 2002 la Consulta de expertos.

7. **IDENTIFICACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX**

No se contempla ninguna.

8. **IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A UNA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES**

No se contempla ninguna.

9. **CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DE ESOS NUEVOS TRABAJOS, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO; LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN; NORMALMENTE, EL PLAZO DE ELABORACIÓN NO DEBE SER SUPERIOR A CINCO AÑOS**

Sujeto a su aprobación en esta (30^a) reunión del Comité, el nuevo trabajo podría comenzar tras el 32^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2009). Las propuestas de enmiendas a los Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos podrían distribuirse para recabar observaciones de los Gobiernos en el Trámite 3 en 2010 a continuación de la 31^a reunión del CCNFSDU (2009). Se anticipa que la 32^a o la 33^a reunión del CCNFSDU (2011; 2012) podría adelantar el documento al Trámite 5, y que la 34^a o la 35^a reunión del CCNFSDU (2013; 2014) podría adelantar el documento al Trámite 8. Se requeriría, por lo tanto, un período total de cuatro a cinco años para completar este trabajo.

Fecha de inicio	2009
Fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5	2011-2012
Fecha propuesta para su adopción por la Comisión	2013-2014