



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES**

**Trigésima sexta reunión**

**Bali (Indonesia)**

**24-28 de noviembre de 2014**

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES  
«LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS»**

*(Preparado por Canadá)*

**INTRODUCCIÓN**

1. En la 35.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CNFSDU), el Comité recordó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) había decidido en su última reunión solicitar al CCNFSDU el establecimiento de unas condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans (AGT)». El Comité decidió encargar a la delegación de Canadá la redacción de un proyecto de propuesta a fin de que se examinara en la 36.<sup>a</sup> reunión, teniendo en cuenta las conclusiones de la próxima reunión del NUGAG (es decir, de la 6.<sup>a</sup> reunión, de octubre de 2013, del subgrupo de régimen alimentario y salud del grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS [NUGAG]) (párr. 10 de REP 14/NFSDU). Por último, el Comité recordó que este trabajo aparecía reflejado en el documento de proyecto de la propuesta para el establecimiento de declaraciones de propiedades para los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos trans (apéndice V de ALINORM 10/33/22), el cual había sido aprobado por la Comisión, por lo que no era necesario solicitar su aprobación para comenzar este trabajo (párr. 11 de REP 14/NFSDU).

2. La delegación de Canadá ha elaborado la siguiente propuesta de revisión de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997).

**ANTECEDENTES**

3. En mayo de 2004, la 57.<sup>a</sup> Asamblea Mundial de la Salud (AMS) aprobó la *Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud* (Estrategia mundial) de la Organización Mundial de la Salud (OMS). La Estrategia mundial incluía recomendaciones sobre el régimen alimentario de distintas poblaciones y personas, tales como limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans. También solicitaba a la Comisión del Codex Alimentarius que elaborara normas internacionales sobre el etiquetado para que los consumidores estuvieran mejor informados sobre los beneficios y el contenido de los alimentos. Para hacer frente a este cometido relativo al etiquetado de los alimentos, se creó un grupo de trabajo electrónico dirigido por Noruega y se le encargó que elaborara un plan.

4. En la 38.<sup>a</sup> reunión del CCFL, se presentó un documento de proyecto (apéndice V de ALINORM 10/33/22) que describía el trabajo planeado para el establecimiento de declaraciones de propiedades para los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos trans con la intención de hacer avanzar el trabajo hasta el trámite 5 antes de que finalizara 2012 y obtener la aprobación de la Comisión en 2014.

5. En la 39.<sup>a</sup> reunión del CCFL, el Comité acordó crear un grupo de trabajo electrónico dirigido por Canadá que se encargara de llevar a cabo este nuevo trabajo. Uno de sus mandatos fue la elaboración de declaraciones de propiedades y condiciones de uso relativas a los ácidos grasos trans para su inclusión en las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables*.

6. Las conclusiones del GTE sobre el anteproyecto de enmiendas a las *Directrices* se hicieron circular entre los participantes a fin de recabar observaciones y se examinaron en la 40.<sup>a</sup> reunión del CCFL. El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo se había mostrado en general favorable a que se estableciera una declaración de propiedades “exento de AGT” y no se diera seguimiento al examen de las declaraciones de propiedades de bajo contenido de ácidos grasos trans, porque en la Estrategia mundial se recomendaba su eliminación. También se señaló que el método de análisis adoptado para los AGT en la actualidad de acuerdo con los fines de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (AOCS Ce 1H-05) solo es adecuado para determinados tipos de aceites y grasas.

7. Se decidió solicitar al CCNFSDU que estudiara la posibilidad de pedir al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que examinara la aceptabilidad de determinados métodos para los análisis de los AGT en los alimentos y su aplicabilidad a los mismos a fin de decidir sobre su posible inclusión en la lista de métodos.

8. En su 34.<sup>a</sup> reunión, el CCNFSDU acordó solicitar al CCMAS que revisara la aplicabilidad de los métodos de análisis para los ácidos grasos trans actualmente descritos en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CAC/GL 2-1985).

9. En la 34.<sup>a</sup> reunión del CCMAS, tuvo lugar un debate sobre los métodos utilizados para los ácidos grasos trans. Este Comité tomó nota de que se estaban elaborando y estudiando dos nuevos métodos de análisis para los ácidos grasos trans (1. método de la IDF e ISO para los ácidos grasos, incluidos los AGT, de los productos lácteos, los preparados para lactantes y los productos alimenticios para adultos; y 2. AOCS Ce 1J-07 para los ácidos grasos presentes en la grasa de los rumiantes). El CCMAS decidió no aprobar ningún método nuevo para los AGT mientras no hubiera finalizado el trabajo en curso (párr. 11 a 13 de REP 13/MAS).

10. En la 41.<sup>a</sup> reunión del CCFL, el Comité decidió comunicar al CCNFSDU su intención de establecer una declaración de propiedades «libre de AGT» en las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) una vez que el CCNFSDU hubiera ofrecido orientación sobre las condiciones, señalando que ello dependería también de la recomendación del CCMAS sobre el método de análisis (párr. 53 de REP 13/FL). Por ello, el CCFL acordó solicitar al CCNFSDU que estableciera las condiciones para las declaraciones de propiedades «libre de AGT» (párr. 54 de REP 13/FL).

## PROPUESTA

### Condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans» (AGT)

11. Se propone que se introduzca la entrada «exento» de AGT entre la grasa saturada y el colesterol dentro del cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997). Esta entrada se basaría en el enfoque existente para las condiciones establecidas para la propiedad «exento» de colesterol y «bajo contenido» de grasa saturada.

12. Para poder llevar la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos trans», Canadá propone que el alimento no contenga más de 0,1 g de ácidos grasos trans por cada 100 g o 100 ml y cumpla las condiciones establecidas en el siguiente Cuadro para la declaración «bajo contenido» de grasa saturada.

Componente	Propiedad declarada	Condiciones (no más de)
Ácidos grasos trans	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 ml (líquidos) o 0,1 g por porción y, 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10 % de energía de grasa saturada

## RAZONES/JUSTIFICACIÓN

### *Contenido de ácidos grasos trans*

1. Se propone que el contenido de ácidos grasos trans no sea superior al establecido para la declaración de propiedades «exento» de grasa saturada (0,1 g por 100 g o por 100 ml), ya que las ingestas recomendadas para los ácidos grasos trans son inferiores a las recomendadas para la grasa saturada. El documento «Estudios FAO: Alimentación y Nutrición 91» recomienda un valor máximo del intervalo aceptable de distribución de macronutrientes (U-AMDR) del 10 % de la energía para la grasa saturada y una ingesta máxima (UL) de AGT inferior al 1 % de la ingesta energética total.
2. Los métodos analíticos actuales permiten determinar los niveles de grasa saturada y ácidos grasos trans a estos niveles y a niveles inferiores.
3. Las condiciones para todas las declaraciones de propiedades «exento» incluidas en el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes presentan un contenido máximo que se considera insignificante, aunque no igual a cero. Este contenido de AGT se considera insignificante desde el punto de vista nutricional, ya que solo contribuye, como máximo, a 1 kcal.

### *Por porción*

4. Se propone que las condiciones para las declaraciones de propiedades «libre de AGT» también se establezcan por porción. Ya existen condiciones por porción para las declaraciones relativas a las fuentes de proteínas, fibra dietética, vitaminas y minerales. Las condiciones por porción introducirían un objetivo más realista y alcanzable para los alimentos que habitualmente se consumen en cantidades inferiores a 100 g o 100 ml, como las grasas y los aceites. Además, estas condiciones proporcionarían una orientación sobre los límites adecuados por porción en el caso de las declaraciones de propiedades fijadas en países en los que los tamaños de las porciones se utilizan normalmente en el etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades (véase la sección 3.4.5 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional*, que permite que la declaración nutricional se presente por porción, o ración, en dichos países).

### **Condiciones para la grasa saturada**

5. Se propone que las condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» también incluyan las condiciones para la grasa saturada al objeto de garantizar que los alimentos que se declaren libres de AGT también presenten un bajo contenido de grasas saturadas. Las grasas saturadas y los ácidos grasos trans presentan unas propiedades funcionales similares en los alimentos y efectos adversos similares sobre los niveles de lipoproteínas en sangre y el riesgo de cardiopatías isquémicas. Relacionar estas condiciones entre sí contribuye a garantizar que el nivel de grasas saturadas no aumente para compensar la reducción de AGT en el producto.

### **Métodos de análisis de los AGT**

6. Aunque la lista de métodos del Codex no identifica aún los métodos para los AGT en todos los alimentos, Canadá no alberga dudas sobre la posibilidad de determinar el cumplimiento de este nivel de forma fiable y precisa. En la Norma del Codex para los aceites de oliva (CODEX STAN 33-1981), el contenido máximo de AGT se limita al 0,05 % para el C18:1 T y al 0,05 % para el C18:2 T + C18:3 T. En dicha norma se aprueba un método para los AGT que, además, se incluye en la norma CODEX STAN 234-1999. Esto demuestra que existen métodos disponibles para niveles muy bajos de AGT. Además, en los laboratorios canadienses se analizan alimentos de forma rutinaria para detectar contenidos de ácidos grasos trans (así como otros ácidos grasos) del 0,05 % del total de ácidos grasos. En este nivel de detección, los laboratorios de Health Canada han registrado un coeficiente de variación de entre el 10 y el 15 %. Con este nivel de sensibilidad, se podrían detectar, por ejemplo,  $0,0075 \pm 0,0011$  g de ácidos grasos trans en una porción de 115 g de patatas fritas con 15 g de grasa parcialmente hidrogenada ( $0,0063 \pm 0,0010$  g por 100 g). Los métodos utilizados por Health Canada son AOCS Ce 1h-05 y AOAC 996.06, y ambos se citan como métodos válidos para su uso en preparados para lactantes en la norma CODEX STAN 234-1999 y se emplean de forma habitual con fines de etiquetado nutricional. El método AOAC 996.06 se revisó en 2001 para incluir un análisis mejorado de los niveles de ácidos grasos mediante cromatografía de gases a fin de que el método incluyera tanto la extracción de las grasas de los alimentos como la detección de niveles bajos. En los laboratorios de Health Canada, el método AOCS se utiliza para el análisis optimizado de los niveles de ácidos grasos trans mediante cromatografía de gases y el método AOAC se utiliza para la extracción de las grasas. El método AOCS se ha homologado para los ácidos grasos trans y

los AGPI y AGMI cis/trans en las grasas brutas, refinadas, parcialmente hidrogenadas o totalmente hidrogenadas de origen vegetal o animal no rumiante, mientras que el método AOAC se ha homologado para la extracción de grasa de una amplia variedad de alimentos. En un estudio publicado se ha demostrado que este método detecta los ácidos grasos trans a niveles de tan solo 0,004 g/10 g de porción de margarina (0,04 g/100 g).

#### **Situación de la revisión del NUGAG**

7. Los objetivos de la 6.<sup>a</sup> reunión del subgrupo de régimen alimentario y salud del NUGAG consistieron en revisar las revisiones sistemáticas actualizadas, evaluar la evidencia disponible sobre los ácidos grasos saturados (AGS) y los ácidos grasos trans (AGT), actualizar las recomendaciones de AGS y AGT para la prevención de las ENT y revisar las cuestiones relacionadas con la sustitución de AGS y AGT como medidas de salud pública relacionadas con el régimen alimentario, la nutrición y la salud.

8. El NUGAG aún no ha terminado el trabajo sobre los ácidos grasos saturados y trans. Si los resultados del Comité estuvieran disponibles para la reunión del CCNFSDU de noviembre de 2014, esta información podría informar los debates sobre la propuesta.