

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6b del programa

CX/NFSDU 19/41/7

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

Cuadragésima primera reunión

Düsseldorf (Alemania)

24-29 de noviembre de 2019

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS POSIBILIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS *TRANS*

(Preparado por Canadá)

Introducción

En su 40.^a reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) decidió suspender el debate sobre las condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*» (AGT) y solicitó al Canadá que preparara un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT dentro del mandato del Codex. En consecuencia, este documento presenta posibles actividades de gestión de riesgos en el Codex en el contexto de varias posibilidades para reducir la ingesta de AGT en la población. El documento también señala las ventajas y los inconvenientes de cada posibilidad.

Antecedentes

En su 41.^a reunión, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) acordó solicitar al CCNFSDU que elaborara una propuesta de condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT». Posteriormente, en la 35.^a reunión del CCNFSDU, se asignó al Canadá la responsabilidad de elaborar dicha propuesta. A continuación, se incluye un resumen cronológico del trabajo realizado hasta la fecha sobre este asunto.

Trigésima sexta reunión del CCNFSDU: El Canadá presentó una propuesta de condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» (CX/NFSDU 14/36/10). El debate sobre este tema del programa concluyó con una solicitud a Canadá para que recabara y tuviera en cuenta el asesoramiento del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). En concreto, debía solicitarse asesoramiento al CCMAS sobre el nivel inferior de AGT que pueden detectar con precisión y reproducir de manera sistemática los métodos analíticos actuales. Además, se aplazaron los debates subsiguientes a la espera de los resultados de las revisiones de la evidencia sobre los ácidos grasos saturados (AGS) y los AGT llevadas a cabo por el grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS (NUGAG).

Trigésima séptima reunión del CCNFSDU: El Comité decidió aplazar el debate sobre las condiciones propuestas para la declaración de propiedades «libre de AGT» hasta que hubiera recibido la información del CCMAS y estuvieran disponibles los resultados de la sexta reunión del NUGAG.

Trigésima octava reunión del CCNFSDU: La delegación del Canadá presentó una nueva propuesta de condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» (CX/NFSDU 16/38/10). Esta propuesta tuvo en cuenta la información proporcionada por el CCMAS y el resultado de las revisiones sistemáticas del NUGAG. Reconociendo la importancia de los métodos de análisis al establecer criterios cuantitativos para esta declaración de propiedades, el Comité acordó postergar los debates posteriores a fin de que el CCMAS verificara si los nuevos niveles de AGT propuestos podían medirse con los métodos de análisis identificados en la propuesta.

Trigésima novena reunión del CCNFSDU: El Comité examinó una propuesta actualizada del Canadá (CX/NFSDU 17/39/9) en la que se tuvo en cuenta la información derivada de una revisión más detallada de la metodología analítica del CCMAS. Se decidió que la propuesta se trasladaría al trámite 3 a fin de que se presentaran observaciones sobre la misma y que se examinaría en la siguiente reunión del CCNFSDU.

S

Cuadragésima reunión del CCNFSDU: Teniendo en cuenta las observaciones recibidas en las reuniones anteriores, Canadá presentó dos opciones al objeto de que el Comité las examinara: establecer unas condiciones cuantitativas para la declaración de propiedades «libre de AGT» (tal como se propuso en el documento CX/NFSDU 17/39/9) o abandonar el trabajo y no fijar ninguna condición para esta declaración de propiedades. Esta última opción se planteó para reflejar las preocupaciones de algunos miembros en relación con el uso de los métodos disponibles para evaluar de manera precisa el contenido de AGT en los alimentos en los niveles propuestos. Un número de miembros prácticamente idéntico al que se mostró a favor de continuar con el trabajo sobre esta nueva declaración de propiedades respaldó la interrupción del trabajo. El Comité acordó suspender los debates subsiguientes sobre el desarrollo de las condiciones propuestas para la declaración de propiedades y solicitó a Canadá que preparara un documento de debate sobre otras posibilidades de gestión de riesgos con la finalidad de reducir la ingesta de AGT en la población.

Posibilidades de gestión de riesgos

Tal como se solicitó en la 40.^a reunión del CCNFSDU, Canadá ha preparado el siguiente cuadro, que incluye posibles acciones para reducir la ingesta de AGT y donde también se exponen las ventajas y los inconvenientes de cada opción. Las posibles actividades en el Codex se incorporan a fin de que sean objeto de debate. Aunque se presentan de manera independiente, los miembros pueden combinar dos o varias de las posibilidades expuestas y adoptar así un enfoque multidimensional sobre la reducción de la ingesta de AGT.

Recomendación

Se invita al Comité a que examine las posibles actividades de gestión de riesgos en el Codex que se presentan en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Actividades de gestión de riesgos en el Codex para reducir la ingesta de ácidos grasos *trans* en la población¹

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
A. Establecer unos límites voluntarios para los niveles de AGT en los alimentos elaborados ²	<ul style="list-style-type: none"> No requiere ningún marco normativo. Es una medida poco coercitiva. El alcance de la respuesta del sector podría contribuir a dilucidar si debe adoptarse una medida normativa, en caso de que los límites se combinen con un programa de seguimiento e información estructurado. No presenta ninguna implicación para el comercio. 	<ul style="list-style-type: none"> No incentiva suficientemente la participación del sector, en especial si los límites de AGT no se combinan con un programa de seguimiento e información estructurado. Puede provocar un aumento indeseado del contenido de AGS en los alimentos elaborados, en especial si no se establecen límites concurrentes para los AGT. El grado de beneficio para la salud pública dependería del nivel de participación del sector. Requiere que se comunique a los consumidores qué alimentos elaborados contienen un menor contenido de AGT, por ejemplo, mediante el etiquetado nutricional. Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados con un menor contenido de AGT. 	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> Modificar la <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> (CXS 256-2007) para que incluya unos niveles de AGT que no deban superarse Modificar la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981) para que incluya unos niveles de AGT que no deban superarse en las grasas y aceites transesterificados o interesterificados <p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Ofrecer asesoramiento sobre los métodos de referencia adecuados para el análisis y la toma de muestras en relación con los AGT <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> Coordinar la solicitud al CCFO

¹ El alcance de las distintas posibilidades que se presentan no pretende ser exhaustivo. Así, no se incluyen, por ejemplo, las acciones que impliquen herramientas fiscales, como los tributos o las subvenciones; la inversión en investigación y desarrollo agrícola; las campañas de sensibilización o educación pública; o el etiquetado de los menús.

² A menos que se indique lo contrario, la referencia a «alimentos elaborados» abarca en este documento los alimentos elaborados preenvasados (p. ej., los comercializados en tiendas de alimentación) y los alimentos elaborados que no se encuentren preenvasados (p. ej., los vendidos en establecimientos de restauración).

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
B. Adoptar normas que limiten los niveles de AGT en los alimentos elaborados	<ul style="list-style-type: none"> Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector. Promovería una reformulación generalizada para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados. El beneficio para la salud pública alcanzaría a un amplio abanico de consumidores, no solo a quienes tuvieran conocimientos sobre los AGT o el etiquetado nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución. Podría acarrear implicaciones para el comercio. 	Idénticas a la posibilidad A.
C. Adoptar normas que prohíban el uso de aceites parcialmente hidrogenados en los alimentos elaborados	<ul style="list-style-type: none"> Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector. Promovería una reformulación generalizada para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados. El beneficio para la salud pública alcanzaría a un amplio abanico de consumidores, no solo a quienes tuvieran conocimientos sobre los AGT o el etiquetado nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución. Podría acarrear implicaciones para el comercio. No existen métodos analíticos para diferenciar los AGT presentes en los aceites parcialmente hidrogenados de los AGT de otras fuentes. 	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> Modificar la <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> (CXS 256-2007) para que incluya una prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados Modificar la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981) para que incluya una prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> Coordinar la solicitud al CCFO

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
D. Desarrollar recursos que contribuyan a reducir los AGT derivados del proceso de elaboración en los alimentos elaborados	<ul style="list-style-type: none"> No requiere ningún marco normativo. 	<ul style="list-style-type: none"> No incentiva suficientemente la participación del sector, en especial si los recursos no se combinan con un programa de seguimiento e información estructurado. El grado de beneficio para la salud pública dependería de la participación del sector. Su efecto puede ser limitado, ya que es posible que, en muchos países, los AGT derivados del proceso de elaboración no sean una fuente importante de AGT. 	CCCF <ul style="list-style-type: none"> Elaborar un código de prácticas para reducir el contenido de AGT derivados del proceso de elaboración en los alimentos

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
E. Adoptar normas relacionadas con la declaración obligatoria de AGT en las etiquetas de los alimentos elaborados preenvasados	<ul style="list-style-type: none"> • Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector. • Podría promover una reformulación para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución. • Podría acarrear implicaciones para el comercio. • No tendría mucho efecto en aquellos países en los que los alimentos elaborados preenvasados no sean la fuente principal de AGT. • Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados con un menor contenido de AGT. 	<p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer asesoramiento sobre los métodos de referencia adecuados para el análisis y la toma de muestras en relación con los AGT <p>CCFL/CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modificar las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CXG 2-1985) para exigir la declaración de la cantidad de AGT cuando se requiera la declaración de nutrientes • Modificar las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CXG 2-1985) para exigir la declaración de la cantidad de AGT cuando se realice una declaración de propiedades en relación con la cantidad o el tipo de ácidos grasos, o en relación con la cantidad de colesterol

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
F. Adoptar normas que permitan las declaraciones de propiedades sobre los AGT en las etiquetas de los alimentos elaborados preenvasados	<ul style="list-style-type: none"> Podría promover cierta reformulación para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados. 	<ul style="list-style-type: none"> Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución. No tendría mucho efecto en aquellos países en los que los alimentos elaborados preenvasados no sean la fuente principal de AGT. Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados con un menor contenido de AGT. En algunos países, es posible que los laboratorios no puedan detectar unos niveles bajos de AGT con un alto grado de reproducibilidad. 	<p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Ofrecer asesoramiento sobre los métodos de referencia adecuados para el análisis y la toma de muestras en relación con los AGT <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> Retomar el trabajo sobre el establecimiento de condiciones para una nueva declaración de propiedades «libre de AGT» <p>CCFL</p> <ul style="list-style-type: none"> Modificar las <i>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables</i> (CXG 23-1997) a fin de incluir condiciones para una nueva declaración de propiedades «libre de AGT»

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
G. Adoptar normas que requieran la declaración de los aceites parcialmente hidrogenados y los aceites totalmente hidrogenados en la lista de ingredientes de los alimentos elaborados preenvasados	<ul style="list-style-type: none"> Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector. 	<ul style="list-style-type: none"> Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución. Podría acarrear implicaciones para el comercio. No tendría mucho efecto en aquellos países en los que los alimentos elaborados preenvasados no sean la fuente principal de AGT. Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los aceites parcialmente hidrogenados, los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados que no contengan aceites parcialmente hidrogenados. 	CCFL <ul style="list-style-type: none"> Modificar la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985) al objeto de incluir la obligación de declarar siempre por sus nombres específicos los aceites parcialmente hidrogenados y los aceites totalmente hidrogenados (de manera similar al punto 4.2.3.2 en relación con la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino) y al objeto de definir estos términos