

| SECCIÓN  | PÁG. | COMENTARIO  |
|--|------|---|
| Background and Rationale<br><br>Párrafo 4  | 4    | Sólo indicar dietas de calidad y no catalogarla de alta calidad, ya que no se cuenta con una definición.<br><br>Asimismo, dado que el enfoque del presente es la desnutrición en todas sus variantes se deben cubrir las necesidades de toda la población y no sólo de aquellas que están en crecimiento.<br><br>4. The focus of policy guidance should be on how food systems can help deliver <u>high-quality diets</u> that meet the increasing and evolving dietary needs of <u>growing populations</u> while paying special attention to the poorest and most nutritionally vulnerable and addressing the barriers they face in accessing healthy diets.   |
| 3. NATURE OF THE VOLUNTARY GUIDELINES AND THEIR INTENDED USERS.<br>Párrafo 16                                  | 6    | Se sugiere incluir a las asociaciones de consumidores, como parte interesada.   |
| II. KEY CONCEPTS AND GUIDING PRINCIPLES<br>1. KEY CONCEPTS CONCERNING FOOD SYSTEMS AND NUTRITION<br>Párrafo 18 | 6    | Se sugiere incluir producción primaria:<br><br>18. Food supply chains “consist of the activities and actors that take from production to consumption and to the disposal of its waste”, including <u>primary</u> production, storage, distribution, processing, packaging, retailing and marketing.   |
| Key concepts concerning food systems and nutrition<br><br>Párrafo 21   | 7    | Modificar la redacción del concepto debido a que no se ve necesidad de emplear un superlativo cuando la población en su totalidad es vulnerable a una mala nutrición; sin embargo, se está de acuerdo que existen ciertos grupos vulnerables (lactantes, adolescentes, embarazadas, etc...) que requieren mayor atención.<br><br>21. The <del>most</del> <u>population</u> vulnerable to malnutrition in all its forms, “typically include those with high nutrient requirements and those who have less control over their choice of diet. This implies particular attention to young and school aged children, adolescent girls, pregnant and lactating women, the elderly, indigenous peoples and local communities and smallholders and rural and urban poor also in consideration of the different types of food systems they live in” |
| 2. GUIDING PRINCIPLES FOR RESHAPING FOOD SYSTEMS<br>Párrafo 26   | 8    | El acceso a agua potable en red o embotellada juega un papel fundamental en la alimentación diaria evitando la deshidratación, ya que en poblaciones que no cuentan con este recurso se favorece el consumo de bebidas carbonatadas o saborizadas, lo cual trae consecuencias nutricionales (descalcificación, desplazamiento de otros alimentos, obesidad, entre otras).   |
| PART 1 – FOOD SUPPLY CHAINS<br>3. STORAGE AND DISTRIBUTION   | 11   | Se solicita incluir Manejo en el subtítulo, ya que esta es una actividad determinante para garantizar la inocuidad de los productos.<br><br>2. <u>HANDLING</u> , STORAGE AND DISTRIBUTION.  |

| SECCIÓN  | PÁG. | COMENTARIO  |
|--|------|---|
| PART 1 – FOOD SUPPLY CHAINS<br>2. STORAGE AND DISTRIBUTION<br>Párrafo 34 | 11   | <p>Se solicita incluir Manejo en el subtítulo, ya que esta es una actividad determinante para garantizar la inocuidad de los productos durante el almacenamiento.</p> <p>34. <b>Handling</b>, storage and distribution have an impact on diets and health. Lack of appropriate <b>hygienic practices</b>, facilities and technologies contribute to contamination with serious health consequences for consumers. Proper <b>handling</b>, storage and distribution are key to making <b>safe and</b> nutritious food, with good quality attributes, available and accessible to a wide number of consumers. However, these facilities <b>and training on good hygienic practices</b> may not be available in all areas, especially in rural areas with poor infrastructure</p>  |
| PART 1 – FOOD SUPPLY CHAINS<br>4. PROCESSING AND PACKAGING<br>Párrafo 35 | 11   | <p>Se solicita incluir el valor de la inocuidad entre los pilares para una nutrición adecuada.</p> <p>35. Appropriate food processing and packaging contribute to preventing <b>food contamination</b>, food quantity and quality losses and waste and to extending shelf life. The extent to which food is processed may influence the degree to which nutrients and other substances/agents enter or exit the supply chain. Interventions aiming to improve food processing and packaging should look at <b>providing safe food</b>, enhancing the nutrient content of foods, limiting the use of unhealthy ingredients. Technologies and innovation also play an important role. Strengthening the capacity of smallholders and small entrepreneurs to process and package foods can help secure a nutritious food supply and in turn enhance nutrition, health and income generation.</p> |

| SECCIÓN   | PÁG. | COMENTARIO  |
|---|------|---|
| <p>3. Promotion and advertising<br/>Policy-relevant areas</p> <p>a) Regulations for advertising and marketing</p> | 14   | <p><u>La regulación de publicidad y mercadeo para niños debe considerar lo establecido en el Código internacional de comercialización de sucedáneos, además de las Recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños; con el fin de contar con lineamientos basados en evidencia.</u></p> <p>En México se estableció el Convenio marco de colaboración entre UNICEF y COFEPRIS el cual tiene como objetivo promover y difundir la lactancia materna, dar seguimiento al Código internacional de comercialización de sucedáneos.</p> <p>Así mismo se cuenta con los LINEAMIENTOS por los que se dan a conocer los criterios nutrimentales y de publicidad que deberán observar los anunciantes de alimentos y bebidas no alcohólicas para publicitar sus productos en televisión abierta y restringida, así como en salas de exhibición cinematográfica, conforme a lo dispuesto en los artículos 22 Bis, 79, fracción X y 86, fracción VI, del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad; los cuales se publicaron el 15 de abril del 2014 en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>En estos Lineamientos se establecen los criterios nutrimentales para los alimentos y bebidas preenvasadas y los horarios de acuerdo a los días en los cuales se pueden publicitar los productos que no se ajusten a los criterios establecidos así como aquellos productos correspondientes a las categorías de confiterías, chocolates y productos similares a chocolate, en los siguientes supuestos:</p> <p>a) En televisión abierta y restringida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. De lunes a viernes de las 00:00 horas a las 14:30 horas, y de las 19:30 horas a las 23:59 horas;</li> <li>ii. Sábado y domingo de las 00:00 horas a las 7:00 horas, y de las 19:30 horas a las 23:59 horas, o</li> <li>iii. Durante la transmisión de telenovelas, deportes, noticieros, series cuya clasificación oficial o de origen no se considere apta para menores de edad y películas cuya clasificación oficial o de origen sea B, B15, C o D, de conformidad con el Reglamento de la Ley Federal de Radio y Televisión, en Materia de Concesiones, Permisos y Contenido de las Transmisiones de Radio y Televisión.</li> </ul> <p>b) En salas de exhibición cinematográfica, durante la proyección de películas cuya clasificación oficial sea B, B15, C o D, de conformidad con el Reglamento de la Ley Federal de Cinematografía, así como durante la transmisión en vivo o grabada de deportes.</p> |

| SECCIÓN   | PÁG. | COMENTARIO   |
|---|------|--|
| a) Regulations for advertising and marketing  | 14   | <p>Modificar la redacción ya que “Prohibición” como política no garantiza una mejoría en el estado nutricional de la población para lo cual es preferible orientar y educar a la población hacia la adecuada selección de alimentos. Por otro lado es confusa la frase “alimentos menos nutritivos”, ya que no se cuenta con una definición para ello.</p> <p>a) Regulations for advertising and marketing<br/>Children of all age groups require special protection and attention, e.g. through full implementation of the International Code of Marketing of Breast-milk Substitutes, <i>bans on less nutritious foods</i> and measures to ensure responsible food marketing, subsidizing healthier alternatives and interventions in schools to promote healthier approaches to eating, as well as to encourage physical activity.</p>  |
| 3. Promotion and advertising<br>Policy-relevant areas<br>b) Transparency of information on labels | 14   | <p>El Etiquetado frontal nutrimental debe ser una herramienta que permita la toma de decisiones informadas para el consumidor, por lo que la información debe ser de fácil entendimiento y estar basada en evidencia científica.</p> <p>En México se cuenta con el etiquetado frontal nutrimental obligatorio, para lo cual se realizaron diversas modificaciones a la legislación, entre ellas al artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y la Modificación a la NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria; esta última entró en vigor el 30 de junio del 2015.</p> <p>Cabe señalar que tanto el etiquetado como la publicidad deben estar acompañados de campañas de promoción a la salud, además de considerar los demás factores que fomentan el ambiente obesogénico; ya que el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles tienen causas Multifactoriales.</p> |
| PART 2 – FOOD ENVIRONMENTS<br>5. FOOD QUALITY AND SAFETY<br>Párrafo 42                            | 14   | <p>Se sugiere usar la definición de inocuidad establecida en el Codex Alimentarius.</p> <p>42. Food quality describes the attributes of a food and refers, among other things, to the composition and the way food is produced and processed. Food safety refers to <del>those hazards that may contaminate food, through pesticide residues and certain agricultural practices as well as bacteria, viruses and parasites</del> <b><u>the assurance that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use.</u></b></p> <p>Reference: <i>GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969</i></p>  |