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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

TEMA N^{O} 2(B) DEL PROGRAMA **CX/FL 07/35/3**

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS
TRIGÉSIMA QUINTA SESIÓN
OTTAWA, CANADÁ, ABRIL 30 – MAYO 4, 2007

ASUNTOS REFERIDOS POR LA FAO Y LA OMS: APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD
(CL 2006/44-CAC)

COMENTARIOS DE:

AUSTRALIA
GUATEMALA
MALASIA
MÉXICO
NUEVA ZELANDA
PERÚ
ESTADOS UNIDOS
INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)
INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)
INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION (ICGMA)
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍAS (IDF)

ASUNTOS REFERIDOS POR LA FAO Y LA OMS: APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD (CL 2006/44-CAC)

AUSTRALIA:

Australia se complace en proveer comentarios al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) respecto al Proyecto de Plan de Acción para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. Apoyamos que el Codex Alimentarius juegue un papel en la aplicación de la Estrategia, dentro de los parámetros de su mandato y de sus prioridades de trabajo, y conciente de los recursos requeridos. Enfatizamos la provisión de informaciones actualizadas y un enfoque estructurado de análisis de riesgos para cualquier acción de implementación.

Australia ha ya proveído algunos comentarios verbales respecto a los asuntos en el Anteproyecto de Plan de Acción que fueron enfatizados durante la reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), en Octubre de 2006. Reconocemos que tanto el CCNFSDU como el CCFL están involucrados la elaboración del Plan de Acción y apoya un enfoque coordinado por parte de estos dos comités. Los comentarios proveídos a continuación son nuestra respuesta a los asuntos levantados en relación al CCFL.

Notamos que el CCFL tiene una cantidad considerable de trabajo en este momento y sugerimos que debería priorizarse toda acción de implementación que fuera acordara.

1. Etiquetado Nutricional

1.1 (Párrafo 11)

Medida propuesta: Se propone que el Propósito de las Directrices se modifique a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública.

Actualmente, las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional incluyen la finalidad de “asegurar que el etiquetado nutricional sea efectivo en proveer al consumidor información sobre un alimento para que pueda realizarse una elección sabia de alimentos”. Australia considera que esto abarca de manera suficiente la enmienda propuesta para reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles, y que la finalidad no requiere mayores calificativos.

1.2 (Párrafo 17)

Medida propuesta: Se propone modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados.

Australia apoya en principio proveer a los consumidores información nutricional sobre los alimentos envasados, por ejemplo mediante la Declaración de Nutrientes. Reconocemos que el proveer información nutricional en los alimentos envasados es una manera útil de incrementar los conocimientos y la toma de conciencia de los consumidores respecto a las decisiones alimentarias

que realizan. Notamos que esto sería consistente con requisitos existentes en el *Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda*.

Sin embargo, también reconocemos los costos involucrados en obligar el etiquetado de nutrientes, tales como los costos de análisis de composición, de monitoreo y de hacerlo cumplir, particularmente para países en vías de desarrollo. Notamos además que la información de etiquetado no es siempre bien entendida por los consumidores, particularmente en entornos en los que la educación nutricional pudiera ser limitada. Por estos motivos recomendamos que se consideren los costos potenciales y la efectividad de esta medida para responder a los objetivos de la Estrategia Mundial de la OMS.

1.3 (párrafo 20)

Medida propuesta: Se propone que la lista de nutrientes cuya declaración sea obligatoria (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) se extienda para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans* y sodio.

Australia apoya la expansión de la lista de nutrientes que siempre se tienen que declarar bajo la Subsección 3.2.1. Esto podría incluir factores tales como: valor energético, proteína, carbohidratos disponibles, grasa, azúcares, ácidos grasos saturados y sodio. Sugerimos que se use un enfoque de análisis de riesgos nutricionales para determinar cuáles de estos nutrientes se deberán declarar, utilizando herramientas tales como la evaluación de riesgos, la gestión de riesgos, la comunicación de riesgos, y el análisis de costo-beneficio para determinar el mecanismo más económicamente efectivo a nivel mundial para transmitir a los consumidores informaciones apropiadas respecto al régimen alimentario.

Buscamos clarificación sobre la forma y la terminología para declarar los azúcares, tomado en cuenta que la Estrategia Mundial identifica a los azúcares libres como estando asociados con mayores riesgos de enfermedades no transmisibles, y las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional definen los azúcares en términos de azúcares totales (donde "*azúcares* significan todos los monosacáridos y disacáridos presentes en el alimento").

Australia no apoya una norma internacional uniforme para la declaración obligatoria de ácidos grasos *trans.* Reconocemos el riesgo para la salud pública asociado con el consumo de estos ácidos grasos, y apoyamos colectar más evidencias respecto a este riesgo para la salud a bajos niveles de ingesta. Sugerimos que se tome un enfoque de análisis de riesgos para determinar un enfoque mundial óptimo en respuesta a este asunto.

Consideramos que, en este momento, la mejor forma de manejar el etiquetado nutricional respecto a la presencia de ácidos grasos *trans* es por medio de legislación a nivel de los países individuales. Hay variaciones significativas entre países respecto a los niveles de ácidos grasos *trans* encontrados en el suministro alimentario y el nivel asociado de consumo y de riesgos para la salud, y estamos concientes que el requerir un cambio extenso en el etiquetado de todos los alimentos acarrearía altos costos para la industria. Por lo tanto, el mecanismo más adecuado de gestión de riesgos puede variar de país a país, dependiendo de factores tales como el grado de riesgo para la salud y el costo de etiquetado. Por ejemplo, en países en los que el consumo es alto, el etiquetado obligatorio pudiera ser un mecanismo apropiado de gestión de riesgos. Sin embargo, en países en los que el consumo es bajo, tales como Australia, y en los que los riesgos de salud asociados son por lo tanto también bajos, son más adecuadas las medidas no obligatorias tales como el etiquetado voluntario y las iniciativas de la industria.

El *Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda* no requiere actualmente que los elaboradores etiqueten respecto al contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos, a no ser que hagan una declaración sobre el colesterol o respecto a los ácidos grasos saturados, a los ácidos grasos no saturados o a los ácidos grasos *trans.* Tal como se discutiera en líneas anteriores, consideramos que en este momento en Australia no es justificado un requisito obligatorio de etiquetado de los ácidos grasos *trans*, dados los niveles relativamente bajos de consumo de ácidos grasos *trans*, que caen por debajo del límite recomendado por la OMS. En Australia y Nueva Zelanda muchos elaboradores de productos untables de aceite vegetal han elegido etiquetar voluntariamente sus productos y se ha formado una colaboración entre los representantes del gobierno, la industria y la salud pública para reducir aún más el nivel de consumo de ácidos grasos *trans.* Por lo tanto, en este caso se considera que las medidas no reglamentarias son mecanismos apropiados para reducir el consumo de ácidos grasos *trans.*

Australia también nota que el párrafo 40 del proyecto de plan de aplicación sugiere que, si las disposiciones de etiquetado no redujeran la disponibilidad mundial de ácidos grasos *trans* producidos mediante la elaboración, debería contemplarse la posibilidad de establecer límites al contenido de ácidos grasos *trans* industrialmente producidos. Australia nota sin embargo que esto podría conducir a su substitución durante la elaboración por otros ácidos grasos, tales como los ácidos grasos saturados. En este escenario el producto final podría presentar todavía un riesgo para la salud y/o contribuir a la obesidad.

1.4 (Párrafo 22)

Medida propuesta: Se propone la elaboración de criterios adicionales de presentación de la Descripción de Nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario.

Australia apoya el concepto de legibilidad para la Declaración de Nutrientes. Estamos de acuerdo que la legibilidad podría mejorarse por medio de las medidas sugeridas de estandarizar el orden de los nutrientes y requerir un contraste significativo entre el texto impreso y el fondo sobre el que se imprime. Esto proveería medidas claras y simples para mejorar la legibilidad dentro de las limitaciones de las etiquetas alimentarias que pudieran incluir una cantidad considerable de información.

No apoyamos sin embargo el prescribir el tipo de letra y el tamaño de tales letras sin tener evidencias para apoyar su uso. Australia considera que la legibilidad es influenciada por una gama de factores, tales como el tamaño, estilo, color y contraste del texto impreso tanto como por el uso de márgenes. La legibilidad puede ser optimizada por muchas combinaciones igualmente efectivas para alfabetos e idiomas específicos. Consideramos por lo tanto que no es justificado prescribir un enfoque mundial para la legibilidad.

1.5 (Párrafo 25)

Medida propuesta: Se propone elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que estén relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles

Australia apoya la recomendación de establecer más Valores de Referencia de Nutrientes (VRNs) reglamentarios que los presentemente enumerados en el párrafo 3.4.4 de las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional (proteína y algunas vitaminas y minerales). Consideramos

que será importante que se defina el ámbito de aplicación de este trabajo en términos de nutrientes específicos que estén relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles, para los que se habrá de desarrollar VRNs. Sugerimos que se utilice un enfoque de análisis de riesgos para determinar cuáles de estos nutrientes podrían ser objeto de VRNs. También notamos que el CCNFSDU ha acordado recientemente continuar con el trabajo de revisar los VRNs, incluyendo el desarrollo de principios para establecer VRNs, y espera contribuciones del CCFL respecto a la extensión de los presentes valores de referencia a otros nutrientes asociados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

A la luz del párrafo 20, que propone el etiquetado obligatorio declarando el contenido de energía, proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans*, y sodio, Australia considera que aquellos nutrientes para los que se ha acordado una declaración obligatoria deberían tener mayor prioridad que los otros nutrientes en el desarrollo de Valores de Referencia. Como se indica en líneas anteriores en respuesta a 1.1, Australia no apoya la inclusión obligatoria de ácidos grasos *trans* en la lista de nutrientes que es obligatorio declarar, aunque Australia está conciente de los riesgos para la salud pública que están asociados con estos ácidos grasos y la utilidad potencial de un valor de referencia. Dado el reciente trabajo del CCNFDSU para establecer una definición de fibra dietética, tanto como para establecer condiciones para las declaraciones de contenido de fibra dietética en base al porcentaje de un Valor de Referencia de Nutrientes que debe aún ser determinado, debería también acordarse alta prioridad al establecer un VRN para la fibra dietética, o un objetivo de ingesta, una vez que se pueda avanzar utilizando una definición acordada.

Australia también nota que se hace referencia al párrafo 24 referente a (la gama de) los objetivos de ingesta de nutrientes para la población[1], los cuáles que se enumeran en la Tabla 6 (página 56) del reporte técnico de la OMS 'Dieta, Nutrición y Enfermedades Crónicas' y que podrían usarse como base para establecer algunos de VRNs en el Codex, en particular para los ácidos grasos saturados, los ácidos grasos *trans* y el sodio, tanto como para los ácidos grasos poliinsaturados n-3 y n-6, y para el colesterol. Los objetivos de nutrientes para grasas, para carbohidratos y sus componentes pertinentes, y para proteína se dan como parámetros expresados como un porcentaje de energía; (el sodio y el colesterol se dan en mg/día). Se deberá tomar en consideración si esta manera de expresarlos podría usarse como base para establecer referencias reglamentarias para macronutrientes y sus subcomponentes.

Hacemos notar que Australia y Nueva Zelanda han elegido presentar información en relación a "Optimizar los Regímenes Alimentarios para Minimizar el Riesgo de Enfermedades Crónicas" (*Valores de Referencia de Nutrientes para Australia y Nueva Zelanda*, NHMRC, Mayo de 2006), en la forma de orientaciones en vez de valores fijos debido a las dificultades inherentes en considerar una amplia gama potencial de ingestas aceptables para la prevención de enfermedades crónicas.

[1] Un objetivo de ingesta de nutrientes para la población representa la ingesta promedio de la población que se considera como consistente con el mantenimiento de la salud en la población, y la salud se define como siendo indicada por una baja incidencia en la población de enfermedades relacionadas a la dieta.

2. Declaraciones de contenido de nutrientes

2.1 (Párrafo 29)

Medida propuesta: Se propone elaborar criterios para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos *trans,* y que los criterios para las declaraciones de contenido de nutrientes y para las declaraciones de propiedades comparativas para ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans* incluyan restricciones en ambos grupos de ácidos grasos.

Australia no apoya el desarrollo de condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes solamente para los ácidos grasos *trans.* Como se indicara en líneas anteriores, reconocemos los riesgos para la salud pública asociados con el consumo de dichos ácidos grasos, pero consideramos que autorizar estas declaraciones de propiedades de manera aislada pudiera tener el efecto de incrementar la confusión de los consumidores en relación a estos ácidos grasos. Hacemos nuevamente notar que los ácidos grasos *trans* podrían no estar presentes de manera extensa en el suministro alimentario de todos los países y que, hasta que tengamos mayores datos, no está claro si sería pertinente o beneficioso establecer condiciones mundiales para las declaraciones de propiedades respecto a su contenido. También hacemos notar que el Codex tiene aún que determinar si se establecerán VRNs para los ácidos grasos *trans* (ver el punto 1.5).

Hacemos notar que bajo los nuevos reglamentos para declaraciones de propiedades que están siendo desarrollados por Australia, se propone prohibir las declaraciones aisladas de contenido de nutrientes para ácidos grasos *trans.* Las condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para ácidos grasos *trans,* aisladas de los ácidos grasos saturados, no han sido desarrolladas pues no hay valores de referencia para la ingesta apropiada de ácidos grasos *trans* sobre la cual pudieran basarse estas condiciones. La prohibición tiene también en cuenta el hecho que las presentes directrices dietéticas para Australia realizan recomendaciones específicas respecto a la ingesta de grasas saturadas pero no respecto a la ingesta de ácidos grasos *trans.* Por lo tanto, el permitir declaraciones de propiedades tales como “bajo” en ácidos grasos *trans* podría restar énfasis al presente mensaje de salud pública de reducir las grasas saturadas en la dieta e incrementar las grasas poliinsaturadas.

Reconocemos la utilidad de declaraciones de propiedades comparativas para los ácidos grasos trans, tales como “reducido” en ácidos grasos trans, con condiciones que restrinjan tanto el contenido de ácidos grasos *trans* como de ácidos grasos saturados. Apoyamos también el desarrollo de condiciones tanto para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes como para declaraciones de propiedades comparativas para ácidos grasos saturados, con condiciones incluyendo restricciones respecto al contenido tanto de ácidos grasos *trans* como de ácidos grasos saturados. La inclusión de ácidos grasos *trans* en las condiciones para todas estas declaraciones de propiedades reconocería que, aunque tenemos aún que entender y caracterizar plenamente el papel de estas grasas en los alimentos, la dieta y la fisiología, las implicaciones para la salud de su consumo merecen un nivel de consideración equivalente al consumo de ácidos grasos saturados. Notamos que todos los tipos de declaraciones de propiedades arriba mencionados se permitirían bajo los nuevos reglamentos de Australasia para las declaraciones de propiedades saludables.

3. Declaración Cuantitativa de Ingredientes

3.1 (Párrafo 33)

Medida propuesta: Se propone que se incluya el párrafo 5.1.1 (e) [declaración del porcentaje de insumo de cada ingrediente "que es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos"] en todos los requisitos que se impongan a la declaración cuantitativa de ingredientes.

Australia apoya el principio de proveer información al consumidor y de prevenir informaciones engañosas respecto a las declaraciones de propiedades. No creemos sin embargo que un enfoque obligatorio para proveer esta información, tal como a través de una declaración cuantitativa, sea el único mecanismo por medio del cual se pueda implementar este principio. Reconocemos que hay otros mecanismos, igualmente apropiados que podrían ser utilizados, como por ejemplo por medio del panel de información nutricional, por medio del uso de declaraciones negativas (en relación a niveles bajos o nulos de azúcares añadidos), o por medio de criterios y condiciones en las declaraciones de propiedades en relación a estas sustancias. Por ejemplo, las declaraciones de propiedades en relación a los beneficios para la salud de los alimentos conteniendo frutas y hortalizas solo podrían permitirse cuando se cumplan ciertos criterios de composición.

4. Modificación de Alimentos Estandarizados

4.1 (Párrafo 38)

Medida propuesta: Se propone que la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros se modifiquen para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades, o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado, siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

Australia apoya esta medida propuesta, reconociendo la necesidad de asegurar que las declaraciones de propiedades utilizadas en esta manera estén de acuerdo con los requisitos establecidos en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

Comentarios adicionales

Párrafos 45-47

Australia apoya las iniciativas y las interacciones sugeridas, incluyendo la provisión de asesoría de expertos para reforzar los enfoques de evaluación de riesgos respecto a asuntos nutricionales bajo consideración por el CCNFSDU y el CCFL. Tal como se indicara en otra parte de estos comentarios, alentamos vigorosamente el uso de un enfoque científico y estructurado de análisis riesgos para abordar asuntos nutricionales.

Otras áreas a ser consideradas

Australia sugiere que pudiera existir un papel para el CCFL en la determinación de directrices respecto a la publicidad en relación a las declaraciones de propiedades saludables. Esto pudiera ayudar a minimizar el impacto de la comercialización de alimentos que son menos saludables o "no saludables", y proveer avenidas para mensajes positivos de salud respecto a los beneficios de los alimentos y los ingredientes alimentarios.

GUATEMALA:

Por este medio y de acuerdo con la carta circular CL 2006/44-FL presentamos a la Comisión del Codex Alimentarius las observaciones de Guatemala al Proyecto de plan de acción para la aplicación de la estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

1. Etiquetado nutricional

1.1 Se consideró que el propósito de las Directrices es adecuado como está redactado actualmente ya que abarca todos los aspectos de etiquetado relacionados con la nutrición, ya sea para mantener una dieta balanceada o proveer información para el tratamiento dietético de excesos o deficiencias nutricionales. El propósito "...ofrezca la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta" permite que se incluya información al consumidor sobre cómo reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades crónicas no transmisibles.

1.2 El país no apoya el etiquetado obligatorio y propone que el etiquetado nutricional continué siendo voluntario bajo las condiciones que se especifican en la subsección 3.1. Se propone que la decisión de establecer un etiquetado nutricional obligatorio quede a criterio de cada país. Previo a tomar una decisión en el país, es necesario que se realice un estudio sobre el impacto económico que esta decisión tendría en la pequeña y mediana empresa, además de identificar claramente que el país cuenta con las herramientas metodológicas para realizar todos los análisis de nutrientes exigidos en un etiquetado obligatorio, especialmente la determinación de ácidos grasos *trans*.

1.3 Guatemala apoya esta propuesta. Además propone que también se incluya el colesterol dentro de la lista de nutrientes que han de declararse.

1.4 Guatemala está de acuerdo con este punto y considera que es de suma importancia que se elaboren estos criterios con el fin de disminuir la variedad de formatos de etiquetado nutricional que se presentan en los productos de diferentes regiones. Se propone que los criterios adicionales de presentación incluyan:

- Un formato definido de etiquetado donde se especifique el orden de declaración de nutrientes.
- Que se establezca la obligatoriedad de declarar los nutrientes por tamaño de porción en lugar de, o en adición a realizarlo por 100 g. Raramente el consumidor promedio realiza cálculos aritméticos para convertir la información expresada en 100 g al tamaño de porción que ingerirá. Esto facilitará el uso de la información nutricional por el consumidor.
- Como parte del punto anterior, se propone que estos criterios provean tamaños de porción de referencia estandarizados para alimentos en diferentes categorías de productos, los cuales puedan ser utilizados como referencia en la elaboración de los etiquetados. Por

ejemplo: productos lácteos, jugos y néctares, salsas y aderezos, pastas, productos de panificación y otros.

- Incluir una nota o guía de ingesta máxima de nutrientes que contribuyen a aumentar el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles (grasa, carbohidratos, colesterol, sodio, ácidos grasos saturados).

1.5 Guatemala está de acuerdo con que se establezcan valores de referencia para grasa, grasa saturada, ácidos grasos *trans*, colesterol, sodio y carbohidratos sobre una base científica. Junto con la elaboración de valores de referencia de estos nutrientes, se deberán tomar dos valores de referencia de ingesta energética diaria para usarlos como guía en el etiquetado nutricional, por ejemplo 1,800 Kcal o 2,500 Kcal/día.

2 Declaración de propiedades nutricionales

2.1 Guatemala apoya esta propuesta.

3 Declaración cuantitativa de ingredientes

3.1 Guatemala no está de acuerdo con esta propuesta. El énfasis en la presencia de frutas, hortalizas o granos ya está considerado en el inciso a) de la propuesta a las modificaciones de la declaración cuantitativa de ingredientes. La declaración de propiedades sobre el contenido de azúcares ya está contemplada en las directrices del Codex de etiquetado nutricional. Por otro lado, el hecho que un alimento contenga un porcentaje alto de frutas, hortalizas o granos integrales, lo cual es deseable, no necesariamente indica que el contenido de nutrientes en el alimento que aumentan el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles es adecuado para disminuir el riesgo de las mismas. Ya están establecidas en el Codex las directrices y normas para etiquetado nutricional y declaración de propiedades nutricionales y saludables.

4 Modificación de alimentos estandarizados

4.1 Guatemala considera que no es pertinente que se realicen las modificaciones propuestas a las Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros. Si bien es cierto que la normalización de los nuevos alimentos que están disponibles en el mercado no va al mismo ritmo que el desarrollo de los mismos, lo más importante es la promoción de una dieta integral y balanceada y no promover el consumo de sustitutos.

MALASIA:

Malasia desearía realizar los siguientes comentarios específicos respecto al Resumen de las Medidas Propuestas contenido en el párrafo 48 de la CL 2006/44-CAC, y especialmente respecto a los 4 puntos de la Sección A dirigidos al CCFL:

1. Etiquetado Nutricional

Medida Propuesta:

1.1 Se propone que el Propósito de las Directrices se modifique a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no

transmisibles de trascendencia para la salud pública.

Comentarios de Malasia:
Debería circularse a los gobiernos, para comentarios, una propuesta de texto para enmendar las directrices.

Medida propuesta:
1.2 Modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados.

Comentarios de Malasia:
Malasia está de acuerdo con enmendar la Sección 3.1 que requiere que la Declaración de Nutrientes sea obligatoria en las etiquetas de alimentos preenvasados seleccionados, con una nota a pie de página. Malasia propone que la nota a pie de página diga lo siguiente:
"La selección de los tipos de alimentos que requieren el etiquetado obligatorio será realizada por las autoridades nacionales en base a consideraciones sobre los alimentos comúnmente consumidos por la comunidad."

Medida propuesta:

1.3 Extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans* y sodio;

Comentarios de Malasia:
Malasia nota que la propuesta de expandir la lista de nutrientes en estas Directrices no es un tema nuevo, pues este asunto ha sido discutido extensamente por el CCFL. Malasia desearía llamar a la atención del Comité que durante la Enmienda a las Directrices para el Etiquetado Nutricional: Sección 3.2 - Listado de Nutrientes, el CCFL había propuesto enmendar la Sección 3.2.2 para requerir el etiquetado obligatorio de azúcares, fibra dietética, ácidos grasos saturados y sodio, además de los requisitos de la Sección 3.2.1 cuando uno o más de estos nutrientes son declarados voluntariamente o cuando se realiza una declaraciones de propiedades nutricionales o saludables para cualquiera de estos nutrientes.

Malasia también hace notar que durante la adopción del Anteproyecto de enmienda al Trámite 5, durante la 50ª Sesión del Comité Ejecutivo, el Coordinador Regional para el Asia había propuesto eliminar las enmiendas propuestas y propuso que el CCFL reconsiderara tales propuestas pues:

1. *El etiquetado nutricional era aún un asunto relativamente nuevo con muy pocos países requiriendo el etiquetado obligatorio de los productos alimentarios y, en cualquier caso, cuando el etiquetado obligatorio era requerido, este se restringía normalmente a la energía, las grasas, los carbohidratos y la proteína. Esta adición podría de hecho llevar a mayor confusión del consumidor.*
2. *Se están aun recolectando datos científicos para apoyar el papel de estos nutrientes/componentes adicionales en referencia a su relación con la salud y las enfermedades.*
3. *Hay ya suficiente flexibilidad en el anteproyecto actual para incluir cualquier otro nutriente o componente alimentario cuando esto fuera requerido por la legislación nacional; y*

4. *La inclusión de nutrientes/componentes adicionales a los 4 nutrientes básicos en un contexto internacional no estaría en el interés de todos los países, pues pudieran tender a adoptar estas directrices al desarrollar su legislación nacional, lo que podría no responder a las necesidades nutricionales y lo que entiendan los consumidores respecto a las etiquetas nutricionales.*

La 50ª Sesión del Comité Ejecutivo había adoptado el texto al Trámite 5tal como fue propuesto por el CCFL y avanzó las sugerencias del Coordinador Regional para el Asia al CCFL, para su consideración.

La 31ª Sesión del CCFL, en 2003, había acordado revisar el texto de la Sección 3.2.2 y había remplazado esta Sección con una nueva sección 3.2.2 y 3.2.3, de la siguiente manera:

"3.2.2 Cuando se realiza una declaración voluntaria de un nutriente específico, además de aquellos especificados en la sección 3.2.1, la legislación nacional puede requerir la declaración obligatoria de la cantidad de cualquiera otros nutrientes considerados significativos para mantener una buena condición nutricional

3.2.3 Cuando se realiza una declaración específica de propiedades nutricionales o saludables, entonces la declaración de la cantidad de cualquier otro nutriente considerado significativo para mantener una buena condición nutricional, como lo requiere la legislación nacional o las directrices dietéticas nacionales, debería ser obligatoria."

Estos proyectos de enmienda habían sido enviados a la Comisión por la 31ª Sesión del CCFL y habían sido adoptados por la 26ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en 2003.

Por lo tanto, en vista de la discusión antedicha, Malasia es de la opinión que el etiquetado nutricional obligatorio debería ser solo para los cuatro nutrientes básicos, es decir la energía, los carbohidratos disponibles, la proteína y la grasa. No apoyamos la propuesta que el etiquetado obligatorio debería incluir el azúcar, la fibra dietética, los ácidos grasos saturados, los ácidos grasos trans y el sodio.

Además, Malasia desearía obtener clarificación respecto al punto 2 del párrafo 6 del proyecto de Plan de Acción en la CL 2006/44-CAC (es decir la ingesta límite de energía proveniente del total de grasa, y el cambiar el consumo de grasas de las grasas saturadas hacia las grasas no saturadas, y hacia la eliminación de los ácidos grasos trans). Hay necesidad de clarificar si:

- *Los ácidos grasos saturados se refieren a las grasas monoiinsaturadas o a las grasas poliinsaturadas, o a ambas, y si*
- *Los ácidos grasos trans se refieren a aquellos que son producidos industrialmente*

Además de las Secciones antedichas, la Subsección 3.2.1.4 ha también creado disposiciones para el etiquetado de nutrientes adicionales cuando fuera considerado necesario por la legislación nacional.

Medida propuesta:

1.4 Elaborar criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario; y

Comentarios de Malasia:

Malasia apoya mayores orientaciones respecto a la presentación de la Descripción de Nutrientes, lo que ayudará al consumidor a entender mejor la información mostrada. Podría estandarizarse el orden en que se enumeran los nutrientes. Sin embargo, debería haber flexibilidad en el tipo de letra, el tamaño del tipo de letras, y el color de la etiqueta, con tal que no se comprometa la legibilidad.

Medida Propuesta:

1.5 Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

Comentarios de Malasias:

Malasia no tiene objeción a esta propuesta y propone que esto se continúe bajo el trabajo que está siendo conducido por el CCNFSDU.

2. Declaraciones de propiedades nutricionales

Medida Propuesta:

2.1 Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos *trans* e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans* en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

Comentarios de Malasia:

Malasia apoya la propuesta de elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans. Al considerar el contenido de ácidos grasos trans en los alimentos, debería tenerse en cuenta la definición de ácidos grasos trans que fue adoptada por la 29ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.

3. Declaración cuantitativa de ingredientes

Medida Propuesta:

3.1 Incluir el párrafo 5.1.1 (e) "es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" en todos los requisitos que necesite cumplir una declaración cuantitativa de ingredientes.

Comentarios de Malasia:

Malasia es de la opinión que las discusiones sobre este punto aún continúan en el seno del CCFL, y que por lo tanto se deberían continuar las deliberaciones durante la siguiente sesión del CCFL. No es por lo tanto apropiado en este momento proponer que se incluya el párrafo 5.1.1 (e) en la DCI.

4. Modificación de alimentos estandarizados

Medida Propuesta:

4.1 Se propone que la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros se modifiquen para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades

satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

Comentarios de Malasia:
Malasia es de la opinión que la discusión de este asunto debería realizarse en base de caso por caso y que el asunto puede entonces ser abordado por los respectivos comités.

MÉXICO:

México reitera su compromiso con la Estrategia Mundial y la importancia de atacar los problemas de salud pública relacionados. Asimismo, agradece la oportunidad de hacer comentarios a la CL 2006/44 CAC y desea señalar puntualmente lo siguiente atendiendo el resumen planteado en el párrafo 48:

Sección A.

Punto 1.1
El contenido actual de las directrices lleva ese enfoque al leer las finalidades en su conjunto, y su redacción actual parece cumplir el objetivo buscado con la modificación.

Asimismo, es importante señalar que la educación del consumidor a través del mero etiquetado es difícil de llevar a cabo. Las enfermedades no transmisibles crónico degenerativas son multifactoriales y el etiquetado nutricional *per se* no englobaría todos los otros factores relacionados con esas enfermedades.

Por lo anterior, sólo puede concluirse que la mera modificación de la finalidad de estas Directrices no parece suficiente para atacar el problema y no procedería la propuesta.

Punto 1.2
Conforme a la normatividad Codex actual, el etiquetado nutricional únicamente para los casos en que se hacen declaraciones de propiedades, cumple su propósito. Por otra parte, con el listado de ingredientes, se está dando información al consumidor sobre los contenidos de los alimentos.

Para los países que no son grandes consumidores de productos preenvasados y el consumo de productos a granel es generalizado, la medida del etiquetado nutricional universal propuesta no lograría el objetivo buscado.

Por lo anterior, México considera que las disposiciones actuales son suficientes en este tema y se necesitan otros programas para lograr los objetivos.

Punto 1.3
Se apoya el extender la lista de nutrientes como lo propone esta medida, siempre y cuando sea en los siguientes términos:

Valor energético	Siempre
Las cantidades de proteína	Siempre
Carbohidratos disponibles	Siempre
Azúcares	Permanezca opcional como parte de la información nutricional complementaria, a menos que se haga una declaración de

	propiedades que verse sobre este punto.
Grasa	Siempre
ácidos grasos saturados	Permanezca opcional como parte de la información nutricional complementaria, a menos que se haga una declaración de propiedades que verse sobre este punto.
ácidos grasos trans	Ante la falta de parámetro de referencia en el Codex, no debe hacerse obligatoria su inclusión y debe permanecer como parte de la información nutricional complementaria opcional. De acuerdo a los resultados de la última reunión del CCNFSDU en que se consideró que los ácidos grasos trans ya están contemplados de cierta manera en las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables, en el cuadro de condiciones para la declaración de propiedad, en particular en el pié de página 3 y la falta de evidencia científica suficiente para señalar que todos los ácidos grasos trans tengan efectos negativos para la salud.
Sodio	Siempre

Punto 1.4
México estaría de acuerdo en trabajar sobre este punto, a fin de lograr dar información clara y entendible al consumidor.

Punto 1.5
México estaría de acuerdo en el desarrollo de valores de referencia de nutrientes y seguirá con mucho interés el proceso para su desarrollo. Asimismo, estamos en la mejor disposición en aportar los valores desarrollados para la población mexicana.

Punto 2.1
México estaría de acuerdo en el desarrollo de criterios para las declaraciones respecto de los distintos tipos de ácidos grasos y seguirá con mucho interés el proceso para su desarrollo

Punto 3.1
Sobre este punto, México se pronunció en el sentido de eliminar el inciso e) por considerarlo repetitivo con el inciso a) de la propuesta de modificación a la sección respectiva de la NGEAP en la última reunión del CCFL, sin que a la fecha se tengan elementos para reconsiderar dicha posición.

Punto 4.1
Sobre este punto México se pronuncia a favor de la modificación de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros, siempre y cuando el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales determine previamente los límites de contenido para cada denominación correspondiente.

NUEVA ZELANDA:

Nueva Zelanda se complace en presentar los siguientes comentarios en respuesta a la carta circular arriba mencionada:

Nueva Zelanda sometió comentarios a la 28ª sesión del CCNFSDU y reitera nuestra firme recomendación de que una interfase bien coordinada entre estos dos Comités es un componente esencial para la implementación exitosa de las posibles acciones alimentarias reglamentarias en apoyo del objetivo de la Estrategia Mundial. Creemos que ambos Comités pueden realizar contribuciones significativas para la estrategia, pero continuamos introduciendo el resto de nuestra respuesta en base a tres principios claves:

- Las medidas propuestas deben encajar bien en el mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y ser pertinentes para los Comités específicos;
- Las medidas propuestas deben basarse en una ciencia válida, consistente con un enfoque basado en el análisis de riesgos; y
- Las medidas propuestas deben colocarse dentro de un rango de prioridades para los Comités.

Acciones para el CCFL

Etiquetado Nutricional
Se propone que el Propósito de las Directrices se modifique a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública.

Nueva Zelanda no cree que la redacción actual del Propósito de las directrices ese opuesto a apoyar la Estrategia Mundial. Podría darse claridad al Propósito, aunque Nueva Zelanda cree que la intención de las modificaciones propuestas para dicho Propósito es demasiado fuerte. La "provisión de información en el etiquetado puede facilitar la elección del consumidor" pero no es apropiado declarar que "la información ayudaría a reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles". Si el CCFL se está enfocando en los aspectos del trabajo que pudieran hacer diferencia, Nueva Zelanda no cree que enmendar el Propósito sea una alta prioridad.

Modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados;

Extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio;

Elaborar criterios adicionales de presentación de la Descripción de Nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario; y

Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o la disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

Nueva Zelanda apoya las declaraciones obligatorias de nutrientes en las etiquetas de los alimentos preenvasados, pero cree que hay necesidad de discusiones significativas respecto a los nutrientes básicos que requieren una declaración obligatoria. Las declaraciones claves para energía, proteína, grasa y carbohidratos son esenciales. También apoyamos plenamente la

declaración de las grasas saturadas. Hay actualmente considerable debate internacional alrededor de los ácidos grasos *trans.* Nuestra experiencia es que los niveles de ácidos grasos *trans* en los alimentos de Nueva Zelanda y en la dieta de Nueva Zelanda continúan siendo bajos, y requerir el etiquetado obligatorio es cuestionable respecto al beneficio de salud pública dado que el impacto sobre el consumo sería probablemente mínimo. En dichas circunstancias, el alentar a que los elaboradores minimicen el uso de todos los ácidos grasos *trans* comerciales es lo que pudiera ser considerado por medio de una revisión de la producción y la elaboración.

Nueva Zelanda apoya abordar los criterios de presentación para mejorar la legibilidad y comprensión de la información de nutrientes. Se recomienda que un reconocimiento mundial de equivalencias en la provisión de información de nutrientes sea el enfoque al proveer tales criterios, y que se aliente la flexibilidad en la presentación de información equivalente, pero no se debería comprometer la compresión/interpretación del consumidor.

Recomendamos que durante estas deliberaciones el Codex considere si son apropiadas las exenciones a las declaraciones obligatorias de nutrientes.

Finalmente, sobre este asunto, se deberían considerar los costos del etiquetado obligatorio en comparación a sus beneficios. El proveer más y más información no beneficia necesariamente al consumidor ni resulta necesariamente en una mejor elección alimentaria. El CCFL pudiera desear considerar otras formas de etiquetado capaces de ayudar la elección del consumidor, otras o en adición a las declaraciones obligatorias de nutrientes que son inherentemente mal entendidas.

Declaraciones de propiedades nutricionales

Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

Nueva Zelanda apoyaría discusiones respecto a condiciones para las declaraciones de propiedades sobre ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans*, tanto en las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes como en las declaraciones de propiedades comparativas. No apoyamos sin embargo el desarrollar, como un área de prioridad de trabajo, criterios exclusivos para los ácidos grasos *trans*.

Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI)

Incluir el párrafo 5.1.1 (e) respecto a que la inclusión de una declaración de propiedades sobre la presencia de cualesquiera frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos resulte en un requisito de declaración cuantitativa de ingredientes

Nueva Zelanda no apoyaría la inclusión del 5.1.1 DCI para frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos en el anteproyecto de enmienda a la sección 5 de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

Nueva Zelanda no cree que tal información vaya a añadir valor a la Estrategia Mundial si no que sería más bien una carga reglamentaria innecesaria. Si la fruta, hortaliza o cereal integral es un ingrediente característico, esto se tendrá que declarar indicando el porcentaje del ingrediente

(cubierto en la cláusula 5.1.1(a)). Además, los ingredientes se enumeran en orden descendiente en relación a su peso como insumo. No podemos imaginar un caso en que tal declaración de propiedades no sería capturada bajo los presentes requisitos del Codex para los ingredientes caracterizadores. Debería haber información más que suficiente en el etiquetado nutricional para proveer orientaciones al consumidor. Además, el añadir cualquier fruta, hortaliza o cereal integral no hace necesariamente saludable al producto ni lo convierte en una mejor opción, a no ser que se le observe en el contexto de otros ingredientes en el alimento.

Modificación de alimentos estandarizados

Se propone modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades, o bien con una declaración de contenido de nutrientes, en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

Nueva Zelanda apoya esta acción y recomienda que la consistencia con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables sea esencial.

Nueva Zelanda espera con placer poder contribuir al progreso de estos importantes asuntos durante las discusiones de la sesión plenaria.

PERÚ:

Introducción

1. En la 29ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)[2], el representante de la OMS presentó un informe actualizado[3] sobre la aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (Estrategia Mundial) en lo tocante a las actividades que podría emprender el Codex. El representante informó a la Comisión de que un documento que contiene propuestas concretas de posibles acciones a emprender por el Codex se examinaría en las próximas reuniones del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). Las opiniones de ambos comités se someterían a la consideración de la Comisión en su 30° período de sesiones.

Antecedentes

2. Las propuestas incluidas en este Proyecto de Plan de Acción se basan en las recomendaciones que figuran en la Estrategia Mundial y en las respuestas de los miembros del Codex al Foro Electrónico[4] de la FAO/OMS sobre el papel de los Comités del Codex Alimentarius en la aplicación de la Estrategia Mundial y las observaciones de los delegados a la 27ª reunión del CCNFSDU[5] y a la 34ª reunión del CCFL[6].

[2] ALINORM 06/29/26 – párrafos 175-176
[3] CAC/29 LIM/6
[4] http://www.who.int/nutrition/FAOWHO_eforum/en/index.html
[5] ALINORM 06/29/22 – párrafos 153-159
[6] ALINORM 06/29/22 – párrafos 14-31

3. El párrafo 59 de la Estrategia Mundial establece lo siguiente:

> *Es posible fortalecer las actividades de salud pública mediante la aplicación de normas internacionales, en particular las de la Comisión del Codex Alimentarius. Podría intensificarse la labor en las esferas siguientes:*
>
> *• Un etiquetado que informe mejor a los consumidores sobre los beneficios y la composición de los alimentos;*
>
> *• La adopción de medidas para reducir al mínimo las repercusiones de la comercialización en los hábitos alimentarios que sean perjudiciales para la salud:*
>
> *• La difusión de información más completa sobre pautas de consumo saludables, con inclusión de medidas para aumentar el consumo de frutas y hortalizas, y;*
>
> *• El establecimiento de normas de producción y elaboración relativas a la calidad nutricional y la inocuidad de los productos.*

Debe alentarse la participación de los gobiernos y las organizaciones no gubernamentales, tal como se prevé en el marco del Codex.

4. A la hora de elaborar propuestas dedicadas a las posibles actividades del Codex en la aplicación de la Estrategia Mundial se estimaron pertinentes las siguientes observaciones y recomendaciones incluidas en la misma.

5. Las enfermedades no transmisibles, inclusive la obesidad las enfermedades cardiovasculares y la diabetes de tipo 2 han pasado a ser un problema mundial que ya no se circunscriben a los países industrializados desarrollados.[7] Los factores determinantes de las enfermedades no transmisibles son en gran medida los mismos en todo el mundo. Entre esos factores de riesgo figura el mayor consumo de alimentos hipercalóricos poco nutritivos con alto contenido de grasas, azúcares y sal.

6. El párrafo 22 de la Estrategia Mundial plantea las siguientes recomendaciones dietéticas dirigidas tanto a las poblaciones como a las personas:

- lograr un equilibrio energético y un peso normal;
- limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans;

El Perú sugiere que en este punto diga .....y tratar de limitar los ácidos grasos trans.

- aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos;
- limitar la ingesta de azúcares libres;
- limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y consumir sal yodada.

El Perú sugiere que en este punto se indique :

[7] Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas: Informe de una Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO. OMS Serie de Informes Técnicos #916. Organización Mundial de la Salud, 2003

Limitar la ingesta de sodio de toda procedencia y consumir sal yodada.

Aplicación de la Estrategia Mundial y el mandato del Codex

7. Entre las respuesta enviadas al foro electrónico[8] hubo consenso general en que el Codex tiene un papel que desempeñar en la aplicación de la Estrategia mundial en la medida que concuerde con el objetivo primordial del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas de comercio leales. En consecuencia se indicaba que las cuatro esferas señaladas para ulterior desarrollo en el párrafo 59 de la Estrategia Mundial no correspondían al mandato del Programa sobre Normas Alimentarias.

Por ejemplo, en varias de las respuestas se expresaba la opinión de que facilitar información sobre hábitos de consumo saludables no era competencia del Codex, sino de las autoridades nacionales. En las respuestas dirigidas al foro electrónico y entre las delegaciones participantes en la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos[9] se subrayó que cualquier actividad que emprendiera la CAC para aplicar la Estrategia Mundial debería tener presente el mandato y las labores prioritarias de la Comisión.

8. La Estrategia Mundial ha identificado nutrientes relacionados con un riesgo mayor de enfermedades no transmisibles. Las medidas que contribuyen a reducir al mínimo el consumo de tales nutrientes y prevenir así daños a la salud del consumidor corresponden claramente al mandato del Codex de proteger la salud de los consumidores. Las medidas tendientes a impedir que las declaraciones de propiedades sean falsas o engañosas caben dentro del mandato consistente en asegurar prácticas de comercio leales.

Un etiquetado que informe mejor a los consumidores sobre los beneficios y la composición de los alimentos

Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional[10]

Finalidad

9. Las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional fueron adoptadas en 1985. La Finalidad establece la necesidad de "velar por que el etiquetado nutricional facilite al consumidor datos sobre los alimentos para que pueda elegir su alimentación con discernimiento". Si bien podría inferirse que "elegir con discernimiento" implica reducir el riesgo, la Finalidad de las Directrices no es explícita en este sentido.

10. Las personas que padecen enfermedades no transmisibles como la diabetes de tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares son capaces de escoger una dieta compuesta de alimentos no dietéticos adecuados si tienen a su alcance la información apropiada sobre el contenido de nutrientes de los alimentos.

11. **Medida propuesta:** Se propone que la Finalidad de las Directrices se modifique a fin de incluir la idea de facilitar al consumidor información para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública.

---

[8] CAC/29 LIM/6 Apéndice 2
[9] ALINORM 06/29/22 párrafos 14-31
[10] CAC/GL 2/-1985

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

Aplicación

12. Las Directrices definen el etiquetado nutricional como "toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento". Comprende dos componentes: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria. Por declaración nutricional se entiende "una relación o enumeración normalizada del contenido del nutrientes de un alimento".

13. En la actualidad, la subsección 3.1 de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional establece que la declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales y será voluntaria para todos los demás alimentos.

14. La subsección 4.2 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados[11] estipula que salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes. La declaración de ingredientes enumerados por orden decreciente de peso inicial proporciona cierta indicación al consumidor informado acerca de los nutrientes contenidos en el alimento, pero no sustituye la información cuantitativa sobre el contenido de nutrientes, especialmente cuando se trata de los riesgos para la salud.

15. La necesidad de obtener información de mayor alcance que la que proporciona la lista de ingredientes cuando existen riesgos para la salud es un hecho reconocido en el caso de los alimentos e ingredientes conocidos por causar hipersensibilidad. El párrafo 4.2.1.4 de la Norma General estipula que la presencia de los alimentos e ingredientes enumerados en el mismo deberán declararse siempre en las etiquetas de los alimentos preenvasados.

16. La disposición que recurre al etiquetado nutricional con información sobre nutrientes relacionados con un riesgo mayor de contraer enfermedades no transmisibles para permitir que el consumidor haga su elección con discernimiento a fin de reducir los riesgos para su salud es análoga al requerimiento de hacer declaraciones obligatorias sobre los alimentos que provocan hipersensibilidad, en particular porque el daño no se limita necesariamente a una exposición aguda.

17. **Medida propuesta:** Se propone que la subsección 3.1 se modifique para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

Nutrientes sujetos a declaración

18. La subsección 3.1.2 de las Directrices hoy vigentes establece que cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar la información siguiente: valor energético, las cantidades de proteínas, grasas y carbohidratos disponibles, la cantidad de cualquier nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades y la cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional o las directrices dietéticas nacionales.

[11] Codex STAN 1-1985

19. La Estrategia Mundial ha identificado los siguientes nutrientes relacionados con una creciente carga de enfermedades no transmisibles: ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, azúcares libres y sodio. Las Directrices sobre Etiquetado Nutricional contienen una definición de azúcares y la Comisión del Codex Alimentarius adoptó en su 29ª reunión una definición de ácidos grasos trans para su inclusión en las Directrices.[12]

20. **Medida propuesta:** Se propone que la lista de nutrientes cuya declaración sea obligatoria (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) se extienda para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular, pero sugiere que el caso de grasa saturada y ácidos grasos trans, debe ser de acuerdo a la cantidad de grasan total que contiene el alimento, similar a lo regulado por la FDA.

Presentación de la información nutricional

21. La Sección 3.4 establece los requisitos para la forma de hacer la declaración de contenido de nutrientes. Solamente se especifican la forma y el orden de la declaración de los componentes de carbohidratos y grasas.

No existen sin embargo disposiciones encaminadas a capacitar al consumidor a hacer uso de la declaración de nutrientes. La diversidad de diseños y formatos utilizados para presentar la información nutricional dificulta al consumidor la tarea de localizarla y aplicarla. Medidas tales como un orden establecido para la declaración de nutrientes, un contraste significativo entre la impresión y el fondo o la elección de tipos y tamaños de caracteres promoverían la legibilidad y facilitarían al consumidor la tarea de encontrar y utilizar la descripción de nutrientes.

22. Medida propuesta: Se propone la elaboración de criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

Valores de referencia de nutrientes

23. El párrafo 3.4.4 permite la declaración de las cantidades de proteína y vitaminas y minerales en porcentajes del Valor de Referencia de Nutrientes como una manera de informar al consumidor sobre la importancia de las cantidades existentes en un alimento.

24. Debería examinarse la posibilidad de elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para otros nutrientes que figuran en la Declaración de Nutrientes a fin de ayudar al consumidor a evaluar la importancia de las cantidades existentes en un alimento. Ello sería de especial utilidad para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles. Por ejemplo, el siete por ciento de la energía proveniente de los ácidos grasos saturados en una dieta de 2000 calorías (8,4 MJ) es de solamente de 15,6 g. Cinco gramos de ácidos grasos saturados en una sola porción puede no parecerle mucho al consumidor, pero equivale al 32% del valor de referencia. El consumidor puede apreciar fácilmente que el 32 % es una cantidad significativa. Las recomendaciones tocantes a los objetivos de ingestión de

[12] Codex STAN 1-1985

nutrientes de la población tal como las elaboró en 2002 la Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO (Consulta de Expertos 2002)[13] podrían servir de base para desarrollar los valores de referencia de nutrientes para ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio. Además, los objetivos de ingestión de nutrientes podrían servir para desarrollar valores de colesterol y de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3.

25. **Medida propuesta:** Se propone elaborar valores de referencia para aquellos nutrientes que estén relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables[14]

26. Las declaraciones de propiedades nutricionales hacen hincapié en una propiedad nutricional particular del alimento, por lo que pueden ayudar al consumidor a elegir los alimentos destinados a una dieta saludable.

Quiere decir que las declaraciones de propiedades nutricionales aportan también un incentivo para que las empresas productoras incrementen o reduzcan los niveles de nutrientes de sus alimentos. Las declaraciones de propiedades de los nutrientes que están relacionados con un riesgo mayor de contraer enfermedades no transmisibles ayudarán por un lado al consumidor a elegir sus alimentos e incentivarán por otro lado a las empresas de la industria alimentaria a reducir los niveles de dichos nutrientes en los productos que elaboran.

27. Las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables incluyen condiciones para la declaración del contenido de nutrientes para grasas saturadas, azúcares y sodio, pero no para ácidos grasos trans. Aún más: las condiciones tocantes a las declaraciones de propiedades para las grasas saturadas no imponen limitaciones a las cantidades de ácidos grasos trans. Una nota al pie del Cuadro de condiciones establece que en el caso de la declaración de "bajo contenido de grasa saturada" se deberán tomar en consideración los ácidos grasos trans, cuando sea pertinente.

28. La Consulta de Expertos de 2002 arribó a la conclusión de que las ingestas de ácidos grasos trans y ácidos grasos saturados agravan el riesgo de sufrir cardiopatías coronarias. En consecuencia debería examinarse la posibilidad de elaborar criterios para las declaraciones de propiedades nutricionales para ácidos grasos trans que incluyan restricciones para los ácidos grasos saturados y valores límite para los ácidos grasos trans en declaraciones de contenido bajo o nulo de grasa saturada. De modo análogo, cabría contemplar la inclusión de criterios para el contenido de ácidos grasos saturados y/o contenido de ácidos grasos trans en declaraciones comparativas de propiedades para estos dos grupos de ácidos grasos.

29. **Medida propuesta:** Se propone elaborar criterios para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans y que los criterios para las declaraciones de contenido de nutrientes y para las declaraciones comparativas de propiedades para ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans incluyan restricciones en ambos grupos de ácidos grasos.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

[13] Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas: Informe de una Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO. OMS Serie de Informes Técnicos #916. Organización Mundial de la Salud, 2003

[14] CAC/GL 23/1997

Publicidad relacionada con las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables
30. En su 29ª reunión, la Comisión del Codex Alimentarius decidió que el CCFL emprendiera nuevos trabajos sobre una definición de publicidad en relación con las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables[15]. La coherencia entre el etiquetado y la publicidad en materia de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables alberga el potencial para reducir las posibilidades de que el consumidor caiga en confusiones.

Declaración cuantitativa de ingredientes
31. La Estrategia Mundial recomienda aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos. El anteproyecto de enmienda de la Sección 5 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados sobre la declaración cuantitativa de los ingredientes[16] incluye la declaración del porcentaje de insumo de cada ingrediente "que es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" (párrafo 5.1.1 (e) entre corchetes). La enmienda fue debatida durante la 34ª reunión del CCFL[17] y de ella se ocupará un Grupo de Trabajo antes de la próxima reunión del mismo Comité.

32. Los consumidores contemplan la fruta, las verduras y los cereales integrales como "alimentos saludables" y los fabricantes sacan partido de este modo de ver. Abundan las declaraciones que destacan la presencia de esos alimentos entre los ingredientes. La declaración de las cantidades de fruta, hortalizas, legumbres, cereales integrales y nueces en alimentos que contienen numerosos ingredientes dejaría a los consumidores en condiciones de comparar las cantidades de esos ingredientes nutricionalmente deseables en los alimentos y seleccionar de conformidad con ello. Esto ofrece la posibilidad de incrementar el consumo de frutas, hortalizas y legumbres tanto por la elección que hace el consumidor como por el comportamiento del fabricante que aumenta el contenido de frutas y verduras en sus productos para mantenerlos competitivos.

33. **Medida propuesta:** Se propone que se incluya el párrafo 5.1.1 (e) en todos los requisitos que se impongan a la declaración cuantitativa de ingredientes.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

Requisitos de composición de los alimentos

Modificación de alimentos estandarizados
34. En varias de las respuestas enviadas al foro electrónico y entre las delegaciones al CCFL se planteó que las normas del Codex no deberían impedir el desarrollo de versiones modificadas de aquellos alimentos que tengan como propósito ayudar a los consumidores a mejorar sus opciones en materia de alimentación. Se plantearon preocupaciones en cuanto a los efectos sobre la labor de los Comités del Codex sobre Productos en caso que fuesen requeridos para revisar sus normas y, en particular, si tales modificaciones conllevasen la reformulación de normas o la elaboración de normas nuevas.

35. Una alternativa consistiría en aplicar el etiquetado informativo.

[15] ALINORM 06/29/26 – párrafos 132 - 135
[16] ALINORM 06/29/22 Apéndice VI
[17] ALINORM 06/29/22 párrafos 101- 120

La aplicación de principios de nutrición saludable al modificar alimentos estandarizados podría fomentarse permitiendo el uso de declaraciones comparativas de propiedades y declaraciones de propiedades nutricionales según se define en las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables conjuntamente con el nombre del alimento estandarizado, por ejemplo, margarina "baja en sodio".

Ello aliviaría a los Comités del Codex sobre Productos de la necesidad de revisar sus normas.

36. El párrafo 4.1.1.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados[18] estipula que cuando se hayan se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres. El párrafo 4.1.2 establece lo siguiente:

> En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento ...
>
> Podría contemplarse la aplicación de más etiquetados descriptivos si el empleo de una declaración comparativa de propiedades o una declaración de contenido de nutrientes no se considerase suficiente para informar al consumidor sobre las características del alimento modificado.

37. Conviene señalar que el párrafo 4.3. de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros[19] establece lo siguiente:

> Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/ o extracción de constituyentes de la leche pueden denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en las normas correspondientes, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición.
>
> La limitación de las modificaciones a las establecidas en la norma limitaría el uso de declaraciones de propiedades en relación con los términos lecheros y debería examinarse en cuanto a sus efectos sobre la elaboración de modificaciones de productos lecheros estandarizados a tono con las recomendaciones de la Estrategia Mundial.

38. **Medida propuesta:** Se propone que la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros se modifiquen para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

[18] 17 Codex STAN 1-1985

[19] Codex STAN 206-1999

Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños

39. En su 29ª reunión, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó la norma revisada para alimentos a base de cereales, pero a raíz de las observaciones tocantes al contenido de cereales y azúcares, la Comisión consintió en pedir al CCNFSDU que estudiara la necesidad de revisar la norma a la luz de las recomendaciones de la Estrategia Mundial.

Ácidos grasos trans

40. Debería contemplarse la posibilidad de establecer límites al contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos en caso que las disposiciones sobre el etiquetado de los ácidos grasos trans y sobre las declaraciones de propiedades de los mismos no repercutan en una marcada reducción de la disponibilidad mundial de alimentos que contienen ácidos grasos trans producidos mediante el procesamiento de aceites y por hidrogenación parcial.

Normas de producción y elaboración relativas a la calidad nutricional y la inocuidad de los productos

41. En los años ochenta, el CCNFSDU (en su status de entonces) elaboró Directrices para Uso de los Comités del Codex sobre la inclusión de disposiciones acerca de la calidad nutricional en las normas alimentarias y textos afines del Codex. Tales directrices se ocupaban primordialmente de las disposiciones relativas a la calidad nutricional en las normas alimentarias relacionadas con nutrientes esenciales. Fueron adoptadas por la 17ª reunión de la Comisión en 1987[20] y publicadas en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius[21].

42. En 1992, el CCNFSDU propuso en su 18ª reunión que se revisaran las Directrices, y en su 19ª reunión celebrada en 1995, este Comité examinó al primer proyecto de la revisión. En su 20ª reunión que tuvo lugar en 1996[22], el CCNFSDU tomó nota de la recomendación del Comité del Codex sobre Principios Generales y del CCEXEC en cuanto a reformular estas Directrices como Directrices Generales dirigidas a los gobiernos, no como instrucciones destinadas a los Comités del Codex. El Comité señaló asimismo que muchas de las definiciones y objetivos formulados en las Directrices ya estaban cubiertos por los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos[23] y llegó a la conclusión de que las Directrices eran innecesarias. Éstas fueron retiradas en la 22ª reunión de la Comisión, celebrada en 1997[24].

43. Las Directrices dirigidas a los gobiernos 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 mixta FAO/OMS tomando en cuenta los progresos realizados por las ciencias nutricionales durante la pasada década y los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos, podrían contribuir al desarrollo de alimentos aptos para su inclusión en dietas destinadas a reducir el riesgo de contraer enfermedades no transmisibles. Por ejemplo, al reducir o eliminar los ácidos grasos trans de los alimentos, puede ser útil ofrecer asesoramiento sobre alternativas saludables.

---

[20] ALINORM 06/29/22 – párrafos 442-443

[21] Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, novena edición

[22] ALINORM 97/26 – párrafos 101-102

[23] 22 CAC/GL 9/1987

[24] 23 ALINORM 97/37 para. 132

44. **Medida propuesta:** Reconociendo los progresos registrados por las ciencias nutricionales durante la pasada década así como las prioridades actuales de muchos países en materia de salud pública, el CCNFSDU haría bien en revisar este tema.

El Perú está de acuerdo con la medida propuesta en la carta circular.

Asesoramiento científico al CCNFSDU y el CCFL

45. En las respuestas al foro electrónico se invocó la participación activa de la FAO y la OMS para brindar asesoramiento en cuanto al análisis de riesgos. En dos de las respuestas se apoyaba la creación de un grupo de expertos para ayudar al CCNFSDU y el CCFL en su trabajo. En una de ellas se proponía que se considerara la posibilidad de establecer un "comité conjunto de expertos en el aspecto nutricional de los alimentos".

En una tercera respuesta se consideraba conveniente proporcionar asesoramiento especializado en cuestiones concretas relacionadas con la nutrición y la salud para orientar la labor de todos los Comités del Codex competentes, en particular el CCNFSDU y el CCFL.

46. La FAO y la OMS son conscientes de las necesidades de asesoramiento científico por parte del CCNFSDU y CCFL. El suministro de asesoramiento oportuno facilitaría la labor en cuanto a los aspectos nutricionales de los alimentos y al etiquetado de los alimentos. La FAO y la OMS continuarán proporcionando asesoramiento científico a dichos comités a partir de las solicitudes provenientes de la Comisión del Codex Alimentarius, teniendo presente las prioridades de las mismas y las consideraciones presupuestarias.

47. Una interacción más intensa entre la FAO y la OMS y el CCNFSDU y el CCFL ayudará a impulsar este proceso y permitirá apreciar mejor la necesidad que tienen estos comités de recibir asesoramiento científico de parte de la FAO y la OMS. Al mismo tiempo, los progresos en la comunicación intensificarán el uso que hagan los comités del asesoramiento científico que vienen proporcionando la FAO y la OMS.

48. **Resumen de las medidas propuestas**

A. Se invita al CCFL a examinar las siguientes medidas propuestas:

1. **Etiquetado nutricional**

1.1 Modificar el propósito de las Directrices a fin de incluir una referencia a la información del consumidor sobre cómo reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública;

1.2 Modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados;

1.3 Extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio;

1.4 Elaborar criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario; y

1.5 Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

2. Declaraciones de propiedades nutricionales

2.1 Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

3. Declaración cuantitativa de ingredientes

3.1 Incluir el párrafo 5.1.1 (e) "es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" en todos los requisitos que necesite cumplir una declaración cuantitativa de ingredientes.

4. **Modificación de alimentos estandarizados**

4.1 Modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

B. Se invita al CCNFSDU a examinar las siguientes medidas propuestas:

1. **Etiquetado nutricional**

1.1 Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

2. **Declaraciones de propiedades nutricionales**

2.1 Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

5. **Normas de producción y elaboración relativas a la calidad nutricional y la inocuidad de los productos**

5.1 Revisar la necesidad de elaborar directrices destinadas a los gobiernos 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 mixta FAO/OMS.

ESTADOS UNIDOS:

Los Estados Unidos se complacen en presentar los siguientes comentarios en respuesta a la carta circular CL 2006/44-CAC respecto al Anteproyecto de Plan de Acción OMS/FAO para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (Estrategia Mundial) en asuntos relacionados al CCFL.

I. COMENTARIOS GENERALES SOBRE ASUNTOS RELACIONADOS AL CCFL

Los Estados Unidos aprecian el trabajo de la OMS y de la FAO en preparar este anteproyecto de plan de acción para su consideración por parte del Codex y por dos de sus organismos subsidiarios, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Uso en Regímenes Especiales (CCNFSDU). Los Estados Unidos proveyeron anteriormente comentarios sobre los asuntos relacionados al CCNFSDU y aprecian las discusiones emprendidas durante la reciente Sesión del CCNFSDU. Aunque el enfoque de estos comentarios preliminares es sobre las acciones potenciales para el CCFL, los Estados Unidos notan los importantes papeles que juegan tanto el CCFL como el CCNFSDU para algunas de las medidas propuestas.

Los Estados Unidos recuerdan que hubo un acuerdo general entre los que respondieron al foro electrónico de que el Codex tiene un papel a cumplir en la implementación de la Estrategia Mundial, en el grado que sea consistente con su propósito de proteger la salud de los consumidores y de asegurar prácticas equitativas de comercio (párrafo 7, CL 2006/44-CAC). Además, “la protección de la salud de los consumidores” pareciera ser un área de traslape entre el mandato del Codex y el objetivo de la Estrategia Mundial, con las actividades de etiquetado siendo identificadas como una interfase importante entre los dos. Específicamente, el documento de discusión de la OMS y la FAO durante la última reunión de la Comisión notó que las disposiciones para el etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades en las etiquetas mejorarían la oportunidad del consumidor de seleccionar una dieta saludable y promoverían por lo tanto un entorno que apoyaría las acciones de reducción de las enfermedades crónicas (párrafo 9, CAC/29 LIM/6). Los Estados Unidos opinan que los trabajos anteriores y actuales del CCFL y del CCNFSDU, respecto a las disposiciones de etiquetado y su base científica, juegan ya un papel en la implementación de la Estrategia Mundial, pero que los Comités tienen ahora la oportunidad de identificar áreas de posibles nuevos trabajos que pudieran avanzar aún más los objetivos tanto del Codex como de la Estrategia Mundial.

Los Estados Unidos enfatizan sin embargo la necesidad de que el CCFL priorice el trabajo potencial y asegure que el trabajo potencial sea:

- Dentro del mandato del Codex de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas de comercio;
- Dentro de los términos de referencia del CCFL;
- Apropiado mundialmente; y
- Apoyado por fuertes evidencias científicas.

Sería además importante considerar si es probable obtener un consenso entre los miembros del Codex y si el trabajo potencial es una acción que pudiera comenzar inmediatamente o si depende de otros trabajos.

II. COMENTARIOS ESPECÍFICOS SOBRE MEDIDAS POTENCIALES

A. Etiquetado Nutricional

Medida propuesta 1.1 – Propósito de las Directrices. Esta propuesta es para que el Propósito de las Directrices se modifique a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública. Los Estados Unidos creen que esta medida propuesta debería ser revisada por el CCFL en coordinación con el CCNFSDU y en el contexto de otras prioridades. Además, los Estados Unidos creen que tal enmienda a las Directrices pudiera no ser necesaria, pues el texto actual describe el Propósito de las Directrices de manera amplia, lo que también incluiría informaciones respecto a factores de riesgo asociados a la dieta y a su gestión.

Medida Propuesta 1.2 – Declaración Obligatoria de Ingredientes. Esta propuesta es de enmendar las Directrices para que requieran la declaración de nutrientes en todas las etiquetas de los alimentos preenvasados. Los Estados Unidos apoyan la consideración de este asunto por el CCFL. De acuerdo a la Sección 3.1 de las Directrices actuales, la declaración de nutrientes debería ser obligatoria para alimentos sobre los cuales se realizan declaraciones de propiedades nutricionales, y ser voluntaria para todos los otros alimentos. Los Estados Unidos creen que los consumidores se beneficiarían de una declaración de nutrientes en todos los alimentos y no solo en aquellos alimentos que portan declaraciones de propiedades nutricionales o saludables. El etiquetado nutricional hace disponible informaciones de nutrición que pueden ayudar a los consumidores a seleccionar alimentos que pueden conducir a regímenes alimentarios más saludables. Esta enmienda propuesta para requerir la información nutricional en todos los alimentos preenvasados sería beneficiosas para los consumidores al facilitar decisiones informadas por parte del consumidor para una amplia gama de alimentos en vez de solo en una proporción más reducida de aquellos que portan declaraciones de propiedades nutricionales.

Medida Propuesta 1.3 – Lista de nutrientes cuya declaración es obligatoria. Esta propuesta es para revisar la Sección 3.2.1 de las Directrices con el propósito de expandir la lista de los nutrientes que deberían ser siempre declarados. Los Estados Unidos creen que es apropiado para el CCFL, en coordinación con el CCNFSDU, considerar actualizar esta lista, teniendo en consideración nutrientes de la mayor importancia mundial para la salud pública y la fuerza de la base científica para las vinculaciones entre nutriente y enfermedad. La Sección 3.2.1 de las Directrices declara en el momento actual que los siguientes nutrientes deberían ser declarados cuando se efectúa una declaración de nutrientes: valor energético, proteína, carbohidratos disponibles, y grasa. Los Estados Unidos recomiendan que el CCFL y el CCNFSDU consideren actualizar esta lista para incluir, como mínimo, los siguientes nutrientes: fibra dietética, sodio, grasas saturadas, *ácidos grasos trans*, y colesterol.

Medida Propuesta 1.4 – Presentación de la información nutricional. Esta medida propone la elaboración de criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario. Los Estados Unidos recomiendan que, en cualquier deliberación sobre la necesidad de disposiciones adicionales específicas para la presentación de declaraciones de nutrientes, el CCFL tome en consideración las disposiciones vigentes dentro de los textos del Codex. Por ejemplo, la Sección 8.1.2 de la presente *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* cubre la presentación de las declaraciones obligatorias para asegurar su legibilidad para los consumidores. Además, los Estados Unidos urgen al CCFL a que considere la capacidad

mundial de aplicar cualquier criterio de presentación desarrollado por el Codex y de permitir la flexibilidad para que los gobiernos desarrollen criterios específicos, en base a investigaciones sobre los consumidores, tal como fuera pertinente para el uso y la comprensión de sus consumidores.

Medida Propuesta 1.5 – Valores de Referencia de Nutrientes. Esta medida propone elaborar Valores de Referencia de Nutrientes (VRN) para aquellos nutrientes que estén asociados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles. Los Estados Unidos reconocen la importancia de los valores de referencia de las etiquetas alimentarias como una forma de ayudar a los consumidores a determinar la contribución de un producto alimentario a una dieta saludable en general, y como base para criterios de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. Los Estados Unidos notan los trabajos que se están conduciendo en el CCNFSDU con el propósito de actualizar y establecer nuevos VRNs para vitaminas y minerales, y apoyan nuevos trabajos para que el CCNFSDU elabore VRNs para algunos macronutrientes asociados con el riesgo de enfermedades no transmisibles. Enfatizamos en ambos esfuerzos la necesidad que los VRNs estén basados en una ciencia válida y en principios de orientación. Los Estados Unidos recomiendan que el CCFL considere, como una acción prioritaria, actualizar la lista obligatoria de nutrientes para el etiquetado nutricional (la antedicha Medida Propuesta 1.3) y solicitar al CCNFSDU que considere actualizar y/o establecer VRNs para aquellos macronutrientes que serán incluidos como prioridad en la lista obligatoria.

B. Declaraciones de propiedades nutricionales

Medida Propuesta 2.1 – Declaraciones de grasas *trans* y de grasas saturadas. Esta propuesta es de elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y comparativas para los ácidos grasos *trans* y para los ácidos grasos saturados que restrinjan tanto las grasas saturadas como las grasas *trans.* Los Estados Unidos notan que la Tabla de Condiciones para Contenido de Nutrientes en las *Directrices del Code*x *para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* hacen provisión actualmente para las declaraciones de propiedades de "bajo en" y "libre de" grasas saturadas y colesterol, con la siguiente nota a pie de página para las declaraciones de propiedades de "bajo en":

> * En el caso de la declaración de propiedades de que es "bajo en grasas saturadas," los ácidos grasos *trans* deberían tomarse en cuenta cuando fuera aplicable. Esta disposición se aplica consecuentemente a los alimentos que se declaran ser "bajos en colesterol" y "libres de colesterol".

Los Estados Unidos creen que cualquier consideración del nuevo trabajo propuesto sobre la declaración de propiedades nutricionales para grasas *trans*, grasas saturadas, y colesterol depende, en gran parte de: 1) la base científica para establecer VRNs para estos nutrientes y su interrelación, y 2) la disponibilidad y capacidad de aplicación mundial de investigaciones de consumidores que permitan identificar declaraciones de propiedades que no sean engañosas. Además, los Estados Unidos observan que la OMS y la FAO solicitaron, tanto al CCFL y como al CCNFSDU, considerar esta medida propuesta. El CCNFSDU, durante su reciente Sesión, no apoyo iniciar trabajos adicionales en esta área (párrafo 154, ALINORM 07/30/26).

C. Declaración Cuantitativa de Ingredientes

Medida Propuesta 3.1 – Declaración cuantitativa de ingredientes. Esta propuesta es de adoptar la disposición entre corchetes del inciso 5.1.1 (e) en el Anteproyecto de Enmienda a la *Norma*

General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados que esta siendo actualmente considerado en el CCFL. Los Estados Unidos creen que la disposición en la presente Sección 5.1.1 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* abarca el énfasis relacionado a las frutas, hortalizas y granos integrales en un alimento. Además, los Estados Unidos creen que los requisitos relacionados al uso apropiado de las declaraciones de propiedades, incluyendo las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, expresas o implícitas, no son pertinentes en el contexto del etiquetado de ingredientes. Tales asuntos son abordados en las *Directrices Generales del Codex sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades* y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.* Respecto a los azúcares añadidos, los Estados Unidos notan que la Sección 3.2.4 de las *Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional* provee actualmente para la declaración obligatoria de la cantidad total de azúcares, lo que incluye los azúcares añadidos, cuando se efectúa una declaración sobre la cantidad y/o el tipo de carbohidratos. Por lo tanto, los Estados Unidos no apoyan la disposición entre corchetes en 5.1.1 (e).

En el Anteproyecto de Plan de Acción, la OMS y la FAO notaron la recomendación de la Estrategia Mundial de aumentar el consumo de frutas, hortalizas y granos integrales, y expresaron que los consumidores consideran estos productos como "saludables" y que son usuales las declaraciones de propiedades respecto a la presencia de estos alimentos como ingredientes (párrafos 31-32 del Apéndice, CL 2006/44-CAC). En este contexto, el CCFL podría desear considerar la necesidad de cualquier disposición relacionada a las declaraciones expresas o implícitas sobre el contenido de ingredientes relacionados a la salud, tales como frutas, hortalizas y granos integrales en textos del Codex, otros que la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados,* cuando sea apropiado hacerlo en dichos textos. Por ejemplo, las *Directrices Generales del Codex sobre el Uso de Declaraciones de Propiedades* y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* podrían ser consideradas como vehículos apropiados para este propósito.

D. Modificación de alimentos estandarizados

Medida Propuesta 4.1 – Uso de declaraciones de contenido de nutrientes y comparativas en el nombre de alimentos estandarizados modificados. Se propone modificar la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* y la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros* para permitir el uso de declaraciones de contenido de nutrientes en combinación con los nombres de los alimentos estandarizados. Los Estados Unidos creen que las normas alimentarias no deberían impedir la elaboración de versiones más saludables de los alimentos, y que hay mérito en evaluar la necesidad de directrices generales de etiquetado para alentar el uso de principios adecuados de nutrición en la formulación de alimentos estandarizados modificados. Los Estados Unidos apoyan esta propuesta y recomiendan que el CCFL evalúe la necesidad de directrices de etiquetado para la modificación de alimentos normalizados con el propósito de hacerlos elegibles para declaraciones de propiedades específicas definidas por el Codex sobre contenido de nutrientes y comparativas.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO):

La IACFO se complace en presentar los siguientes comentarios sobre el Anteproyecto de Plan de Acción OMS/FAO para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud por parte del Codex. El Plan de Acción hace un llamado para pasos específicos por

parte del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que proveerían un mandato muy importante para que el Codex enfoque su atención sobre la prevención de enfermedades relacionadas a la dieta.

A. CCFL

Apoyamos las recomendaciones en los párrafos 31, 32, y 48 (A) (3) del Plan de Acción que hacen un llamado al CCFL para que desarrolle normas para:

- Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) de frutas, hortalizas, granos integrales y azúcares añadidos cuando se realiza cualquier declaración de propiedades explícita o implícita respecto a la presencia de tales ingredientes. Sugerimos que las legumbres y las nueces debería añadirse a esta lista de ingredientes, de acuerdo con el consejo dietético de la OMS. Reiteramos nuestro apoyo para la adopción de toda la enmienda para la DCI que está actualmente frente al CCFL (ALINORM 06/29/2 Apéndice VI).

Apoyamos las recomendaciones en los párrafos 17, 20 y 48 (A) (1) del Plan de Acción que hacen un llamado al CCFL para que desarrolle directrices de:

- Etiquetado nutricional obligatorio (sea o no sea que se haya efectuado una declaración de propiedades nutricionales) y acuerda que el propósito de tal etiquetado debería proveer a los consumidores la información que necesitan para ayudar a reducir el riesgo de enfermedades relacionadas al régimen alimentario.

- Declaración obligatoria de la lista de nutrientes especificada en el subpárrafo 48 (A) (1.3). Sugerimos sin embargo que la lista sea enmendada para incluir los “azúcares añadidos” y cualesquiera otros nutrientes considerados necesarios por las autoridades nacionales para reducir el riesgo de enfermedades relacionadas a la dieta.

- Elaborar criterios adicionales para la presentación de [declaraciones de] nutrientes a fin de mejorar el uso y la comprensión de la información por parte del usuario.” Sugerimos, sin embargo que los términos “incluyendo el uso de símbolos universales en el panel principal del envase del alimento” se inserte al final del subpárrafo 48(A) (1.4).

- Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades. Sugerimos, sin embargo, que se enmiende el subpárrafo 48(A) (1.5) para que diga al final “Valores de Referencia de Nutrientes debería aparecer en la etiqueta nutricional asociados en proximidad a la cantidad de cada nutriente que se necesita ser declarado.

Apoyamos las recomendaciones en el párrafo 48(A) (2) de que el CCFL elabore normas para:

- Restringir las declaraciones de propiedades para el contenido de ácidos grasos *trans* en alimentos que también contengan grasas saturadas. Muchas de tales declaraciones de propiedades presentes actualmente en el mercado son engañosas para los consumidores que están tratando de reducir el riesgo de enfermedades cardíacas.

Apoyamos las recomendaciones en el párrafo 30 del Plan de Acción de que el CCFL continúe nuevos trabajos para elaborar normas para:

- Reglas coherentes para declaraciones de propiedades saludables en la publicidad alimentaria y en el etiquetado. Tales normas son necesarias para prevenir el engaño al consumidor y para proteger la salud del consumidor.

B. CCNFSDU

Apoyamos las recomendaciones del párrafo 48 (B) que el CCNFSDU:

- Revise la necesidad de elaborar directrices sobre la aplicación de principios válidos de nutrición saludable en la producción y formulación de los alimentos procesados. Creemos que el Comité debería desarrollar directrices para añadir azúcares, sal, ácidos grasos trans, y grasas saturadas a los alimentos procesados que están en concordancia con principios nutritivos válidos. Estamos de acuerdo en particular con la declaración en el párrafo 40 del Plan de Acción que indica que "Debería contemplarse la posibilidad de establecer límites al contenido de ácidos grasos *trans* de producción industrial en los alimentos."

Apoyamos también las recomendaciones en los párrafos 48 (1) y 48(2) para que el CCNFSDU colabore con el CCFL en la elaboración de:

- Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento del riesgo de contraer enfermedades y;

- Normas que limiten las declaraciones de propiedades de grasas *trans* para alimentos que contienen grasas saturadas.

C. Trabajos de otros Comités del Codex

La IACFO hace también un llamado a la Comisión del Codex Alimentarius para que considere cómo puede el trabajo del Comité sobre Principios Generales respecto a enmiendas al Código de Ética para el Comercio Alimentario Internacional puede suplementar el trabajo del CCFL y del CCNFSDU en las áreas especificadas en el Plan de Acción OMS/FAO. Tal trabajo puede suplementar los esfuerzos del CCFL y del CCNFSDU, particularmente respecto al desarrollo de un Código para la Comercialización de Alimentos dirigidos a los Niños.

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA):

El ICBA es una organización no gubernamental que representa los intereses de la industria mundial de bebidas no alcohólicas. Los miembros del ICBA operan en más de 200 países y producen, distribuyen, y venden una variedad de refrescos carbonatados y bebidas no carbonatadas, tales como las bebidas basadas en jugos de frutas, aguas en botella, y cafés y té listos a ser consumidos.. El ICBA se complace en proveer los siguientes comentarios en respuesta a la solicitud de comentarios respecto al Anteproyecto de Plan de Acción para la

Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (sobre asuntos relacionados al CCNFSDU y al CCFL).

Las compañías de alimentos y bebidas, y las asociaciones industriales internacionales, han trabajado con la OMS como partes interesadas para contribuir a los objetivos de la Estrategia Mundial de las siguientes maneras:

- Trabajando con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales para promover la actividad física y estilos saludables de vida
- Ofreciendo una gama completa de opciones de productos y una variedad de tamaños de productos
- Proveyendo informaciones al consumidor por medio de esquemas obligatorios y voluntarios para el etiquetado nutricional
- Estableciendo y cumpliendo compromisos de publicidad y comercialización responsable
- Iniciando y apoyando iniciativas de bienestar en los centros de trabajo

El ICBA apoya el desarrollo de acciones por medio de la cuales el Codex puede contribuir a la implementación de la Estrategia Mundial. Cualquier acción emprendida debería caer dentro de la competencia del Codex y tomar en cuenta las limitaciones de los recursos del Codex. En este contexto, el ICBA cree que el Codex debería enfocarse sobre asuntos que resulten en el mayor impacto. Tenemos los siguientes comentarios respecto a las medidas propuestas que se ha solicitado al CCFL que considere:

1. Etiquetado nutricional

1.1 Modificar el propósito de las Directrices a fin de incluir una referencia de proveer información al consumidor sobre cómo reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública;

El ICBA está de acuerdo que es apropiado incluir referencia a enfermedades no transmisibles como parte del “Propósito” declarado para las Directrices para el Etiquetado Nutricional. Sin embargo, cualquier declaración de esta naturaleza debería ser parte de una declaración más amplia enfatizando la importancia del etiquetado nutricional permitiendo a los consumidores tomar decisiones dietéticas informadas que contribuirán a la buena salud y a promover el bienestar general.

1.2 Modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados;

El ICBA está de acuerdo que el CCFL debería considerar si la declaración de nutrientes debería ser obligatoria para todos los alimentos. Dentro de este contexto, tres áreas requieren atención en particular:

a) <u>Los envases con una superficie limitada para el etiquetado, o con superficies que son difíciles de etiquetar</u>: Hay algunas bebidas y alimentos preenvasados en los que tal declaración sería difícil debido al reducido espacio de la superficie disponible para portar el etiquetado y/o el tipo del material de envase utilizado, por ejemplo, botellas reciclables de vidrio con espacio limitado para pegar la etiqueta. El ICBA recomienda por lo tanto

que se exploren formas alternativas para proveer la declaración de nutrientes sobre tales productos. El ICBA cree que debería darse mayor flexibilidad a los elaboradores de tales productos para ofrecer a los consumidores información nutricional a través de otros medios de comunicación.

b) Alimentos y bebidas con un contenido nutricional mínimo o nulo: Debería también discutirse la necesidad de proveer etiquetado nutricional para los alimentos y bebidas con una contribución nutricional mínima o nula, por ejemplo hierbas de olor, tes y cafés sin sabor, o agua sin sabor.

c) Formas alternativas de proveer información nutricional sobre productos alimenticios o bebidas: Los consumidores comen y beben una amplia variedad de alimentos y bebidas. Los productos se adquieren a nivel minorista, tanto en forma envasada como no envasada, y también en restaurantes y otros establecimientos de servicios alimentarios. El ICBA cree que los consumidores deberían tener acceso a informaciones de nutrición sobre todos los alimentos y bebidas que son consumidos, no solo aquellos que se adquieren en formas preenvasadas. El etiquetado nutricional es una manera de proveer esta información, pero puede no ser práctico en todos los casos. Cuando se considera la mejor manera de proveer información de nutrición a los consumidores que los ayude a realizar decisiones dietéticas informadas, el CCFL debería tener en consideración todos los medios de comunicación que están disponibles para los consumidores.

1.3 Extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio**;**

En el contexto internacional el ICBA apoya la declaración obligatoria del valor energético, y de las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles y grasa. Tal como se requiere actualmente, el etiquetado nutricional debería también incluir cualquier otro nutriente para el que se realiza una declaración de propiedades nutricionales o saludables. El ICBA cree que la decisión de requerir más que los ingredientes básicos en la etiqueta debería dejarse a la legislación nacional.

a) Haya habido un debate extenso a nivel del Codex respecto a la expansión de la lista de nutrientes. El texto que fue adoptado por la 26ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en 2003 estableció un conjunto básico de nutrientes (energía, proteína, carbohidratos y grasa) que tienen que ser incluidos en el etiquetado nutricional que se aplica en base voluntaria. Se proveyó flexibilidad para que los gobiernos nacionales puedan requerir enumerar nutrientes adicionales, si es que los consideran importantes para la salud de la población local.

b) En muchos países el etiquetado nutricional es una práctica relativamente nueva. Cuando se aplica, está generalmente limitado a la energía, proteína, carbohidratos y grasa. Un requisito de añadir varios nutrientes adicionales podría resultar en confusión para el consumidor.

c) Los requisitos para extender la lista de nutrientes básicos no reflejaría necesariamente las necesidades nutricionales y/o la comprensión del consumidor de países individuales. En particular, tal requisito pudiera no estar en el mejor interés de aquellos países que adoptan directamente las Directrices y Normas del Codex cuando desarrollan reglamentos nacionales.

d) Además de etiquetar los nutrientes básicos, el ICBA desearía apoyar que se considere requerir el etiquetado del sodio, si la inclusión de esta información pudiera ser de beneficio a los consumidores a nivel mundial.

1.4 Elaborar criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario; y

La Norma *General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* ya especifica que la información obligatoria de etiquetado debe ser legible, fácil de leer, y fácil de encontrar (Sección 8: Presentación de Información Obligatoria). Muchos gobiernos de alrededor del mundo tienen requisitos similares. Cualquier otro requisito debería ser dejado en manos de los gobiernos nacionales para dar flexibilidad respecto a una amplia gama de tamaños de envases y para acomodar las características singulares de idioma y de presentación.

1.5 Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

Micronutrientes: El ICBA apoya el trabajo que se está conduciendo actualmente en el CCNFSDU para añadir y/o revisar la presente lista de Valores de Referencia de Nutrientes (VRNs). Las *Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional* deberían ser revisadas como prioridad para dar seguimiento a este trabajo.

Macronutrientes: El ICBA apoya establecer un grupo que explore la evidencia científica respecto a los VRNs para macronutrientes. El ICBA recomienda que esto se emprenda como seguimiento a la consulta de expertos que se planea para carbohidratos, grasas y aceites. El ICBA cree que establecer VRNs para macronutrientes puede potencialmente ofrecer informaciones útiles para el consumidor y apoyaría la innovación por parte del sector privado. Dentro del contexto de los Procedimientos que gobiernan el trabajo de los Comités del Codex, el ICBA recomienda que el CCFL trabaje con el CCNFSDU para considerar el desarrollo de VRNs para macronutrientes.

2. Declaraciones de propiedades nutricionales

2.1 Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

El ICBA apoya establecer criterios basados en la ciencia para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para ácidos grasos trans, y establecer limitaciones apropiadas para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes y comparativas tanto para los ácidos grasos saturados como para los ácidos grasos *trans.* Estas acciones deberían ayudar a lograr un enfoque mundial armonizado para tales declaraciones de propiedades, un factor que es de importancia clave en el comercio mundial de productos alimenticios y bebidas. Además, eliminaría la ambigüedad asociada con la presente nota al pié de página en la *Tabla de Condiciones para el*

Contenido de Nutrientes que dice "En el caso de la declaración de propiedades "bajo en grasas saturadas" se deberían tener en cuenta los ácidos grasos cuando fuera aplicable…."

3. Declaración Cuantitativa de Ingredientes

3.1 Incluir el párrafo 5.1.1 (e) "es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" en todos los requisitos que necesite cumplir una declaración cuantitativa de ingredientes.

El ICBA no apoya este punto de acción. Las disposiciones de etiquetado de DCI no tienen como propósito facilitar la comprensión de los consumidores respecto a la nutrición y la salud. Estos asuntos ya están cubiertos por las *Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional* y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*, tanto como los reglamentos y políticas relacionadas a la nutrición y la salud. Además, las disposiciones existentes de DCI ya requieren la declaración obligatoria de ingredientes que están enfatizados en la etiqueta. Por lo tanto, el ICBA no ve una necesidad para esta disposición en particular.

4. Modificación de alimentos estandarizados

4.1 Modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

El ICBA apoya esta propuesta. Ofrecería una manera horizontal de base amplia para enmendar todas las normas alimentarias, sin necesidad de efectuar enmiendas norma por norma. El hacer esto último no sería razonable desde un punto de vista de tiempo, y también prevendría la rápida reformulación de las bebidas y productos alimentarios estandarizados para permitir a los consumidores un acceso rápido a una variedad más amplia de opciones dietéticas.

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION (ICGMA):

El ICGMA[25], se complace en someter los siguientes comentarios respecto al Anteproyecto de Plan de Acción para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud que se ha solicitado al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) que considere.

[25] El ICGMA, un organismo no gubernamental de la industria reconocido ante la Comisión del Codex Alimentarius, representa los intereses de las asociaciones nacionales y regionales que colaboran con todos los sectores de la industria de productos envasados para el consumidor. El ICGMA promueve la armonización de normas científicas y políticas respecto a la salud, inocuidad, envasado y etiquetado de alimentos, bebidas y otros productos envasados para el consumidor. El ICGMA también trabaja en facilitar el comercio internacional en estos sectores por medio de la eliminación o la prevención de obstáculos artificiales al comercio.
.

SUMARIO EJECUTIVO

Etiquetado Nutricional

1.1 Se propone que el Propósito de las Directrices se modifique a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública.

- El ICGMA está de acuerdo que es apropiado incluir referencia a las enfermedades no transmisibles, incluyendo la obesidad, las enfermedades cardiovasculares, y la diabetes del tipo 2, como parte del"Propósito" de las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional.

1.2 Modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados;

- El ICGMA apoya que el CCFL explore si la declaración de nutrientes debería ser obligatoria para todos los alimentos. Dentro de este contexto, hay tres áreas que requieren atención especial: 1) La capacidad de proveer y verificar el etiquetado nutricional; 2) Envases con una superficie limitada para el etiquetado, o con superficies difíciles de etiquetar; y 3) Alimentos y bebidas con un contenido nutricional mínimo o nulo:

1.3 Extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans* y sodio;;

- El ICGMA apoya la declaración obligatoria de energía, y la cantidad de proteína, carbohidratos y grasas. El ICGMA cree que cualquier decisión de expandir la lista de nutrientes básicos de declaración obligatoria debería ser dejado en manos de las autoridades nacionales para que se tomen adecuadamente en consideración las necesidades de individuos en diferentes regiones geográficas, tanto como de alimentos comúnmente consumidos por los diferentes países.

1.4 Elaborar criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y facilidad de ser leídas y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario; y

- El ICGMA recomienda que los detalles de formato para el etiquetado nutricional deberían dejarse en manos de las autoridades nacionales.

1.5 Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

- El ICGMA apoya la revisión de los VRNs para micronutrientes contenidos en las Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional, Sección 3.4.4 (Tabla). El ICGMA apoya que el CCFL se esfuerce en establecer un grupo de trabajo para explorar la evidencia científica respecto a los VRNs para micronutrientes adicionales que no estén siendo revisados actualmente por el Comité del Codex Comité para Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).
- El ICGMA recomienda que el CCFL trabaje con el CCNFSDU para considerar el desarrollo de VRNs para macronutrientes.

2. Declaraciones de Propiedades Nutricionales

- **2.1 Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos *trans* e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans* en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.**
- El ICGMA apoya la elaboración de declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para grasas *trans* y grasas saturadas que tomen en consideración tanto las grasas *trans* como las grasas saturadas cuando se efectúa una declaración de propiedades de contendido de nutrientes para ácidos grasos *trans* y/o ácidos grasos saturados. Este trabajo podría iniciarse por medio del proceso científico necesario para determinar estos niveles.

3. Declaración Cuantitativa de Ingredientes

- **3.1 Incluir el párrafo 5.1.1 (e) "es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" en todos los requisitos que necesite cumplir una declaración cuantitativa de ingredientes.**
- El ICGMA no apoya esta medida propuesta. Las disposiciones existentes de DCI ya requieren la declaración obligatoria de los ingredientes que están enfatizados en la etiqueta. Creemos que s las disposiciones existentes de etiquetado cuantitativo de ingredientes establecidas en la Norma del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados son suficiente y no necesitan mayor elaboración.
- El ICGMA no apoya declarar la cantidad de frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos en base al porcentaje (o peso) cuando son el objeto de una declaración de propiedades expresa o implícita. Creemos que esto podría resultar en que se ofrezcan informaciones engañosas a los consumidores.

4. Modificación de alimentos estandarizados

- **4.1 Modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.**
  - El ICGMA apoya esta propuesta. Un enfoque horizontal bien diseñado de Comité del Codex podría cubrir las áreas más necesarias. El ICGMA cree que el Codex no debería emprender un proceso de revisión para cada norma de productos, pues esto sería oneroso y consumiría mucho tiempo.

Introducción

La industria de alimentos y bebidas ha trabajado activamente por muchos años en la promoción de un estilo saludable de vida, incluyendo la importancia de consumir una dieta balanceada y variada y ser físicamente activo. Desde la adopción de la Estrategia Mundial en Mayo del 2004, la industria de alimentos y bebidas ha colaborado voluntaria y activamente con la Organización Mundial de Salud (OMS), trabajando agresivamente para poner en práctica nuestra parte de la Estrategia Mundial. Desde la promoción de estilos saludables de vida a la reformulación e

introducción de nuevos productos “mejores para usted” la industria ha demostrado su determinación de buscar soluciones sustentables e integrales para mejorar la salud y el bienestar de todas las personas, particularmente los jóvenes. Nuestros esfuerzos están avanzando bien a niveles nacionales para asegurar el éxito de la Estrategia Mundial.

Los Términos de Referencia para el CCFL y el CCNFSDU ya ofrecen avenidas para discutir muchos asuntos de nutrición que la OMS está proponiendo que emprenda el Codex. Dado que la Estrategia Mundial es una nueva iniciativa, deberá darse algo de tiempo para que los Estados Miembros consideren la iniciativa en general y la capacidad de vincularla a actividades del Codex nuevas y/o ya existentes. Lo que es más, si el Codex ha de considerar nuevos trabajos, estos deberían emprenderse solo dentro de los objetivos y del mandato operacional del Codex, y tendrán que tomar en cuenta las limitaciones de recursos del Codex.

El Codex Alimentarius ha proveído importantes Normas y Directrices en relación al etiquetado nutricional. El CCFL ha finalizado recientemente normas del Codex para las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. La OMS debería usar dichas normas del Codex como ayuda técnica para los Estados Miembros que estén implementando la Estrategia Mundial. Los Estados Miembros deberían ser alentados a implementar estas Normas y Directrices, lo que sería una contribución importante para alcanzar los objetivos de la Estrategia Mundial.

El ICGMA alienta también a los Estados Miembros a que compartan con otros Estados Miembros sus esfuerzos y experiencias a nivel nacional en implementar estas Normas y Directrices. Para apoyar esto, el ICGMA propone el desarrollo de un mecanismo para compartir informaciones entre los Estados Miembros respecto a la implementación a nivel nacional de nuevas Normas y Directrices del Codex en relación al etiquetado nutricional y a las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. Tal organismo para compartir informaciones podría servir como una forma transparente de compartir informaciones entre los Estados Miembros para ayudar a ofrecer ejemplos donde y cuando los recursos fueran limitados.

Etiquetado Nutricional

1.1 Modificar el Propósito de las Directrices a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública;

El ICGMA está de acuerdo que es apropiado incluir referencia a enfermedades no transmisibles, incluyendo la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo 2 como parte del “Propósito” declarado para las Directrices para el Etiquetado Nutricional. Sin embargo, cualquier declaración de esta naturaleza debería ser parte de un programa más amplio enfatizando la importancia del etiquetado nutricional permitiendo a los consumidores tomar decisiones dietéticas informadas que contribuirán a la buena salud y a promover el bienestar general.

1.2 Modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados;

El ICGMA está de acuerdo que el etiquetado nutricional proporciona informaciones importantes sobre el contenido de nutrientes de los alimentos, y que por provee lo tanto una herramienta útil para uso de los consumidores al seleccionar alimentos que formen parte de una dieta saludable. Durante los últimos años la industria ha extendido y mejorado el uso del etiquetado nutricional.

Aunque el etiquetado nutricional es obligatorio en solo unos cuantos países, las compañías alimentarias más grandes han implementado de manera voluntaria el etiquetado nutricional en muchos otros. Las compañías han también incrementado el uso de otros medios de información al consumidor, tales como Sitios en la Internet, números de teléfono libres de cargos para el consumidor, boletines distribuidos en las tiendas y panfletos. Las compañías han hecho esfuerzos para incrementar la toma de conciencia entre los consumidores sobre la existencia y utilidad del etiquetado nutricional y de los sistemas locales de orientación dietética.

El ICGMA apoya que el CCFL debería considerar si la declaración de nutrientes debería ser obligatoria para todos los alimentos. Dentro de este contexto, tres áreas requieren atención en particular:

a) La capacidad de proveer y verificar el etiquetado nutricional: Se debe tomar en cuenta la capacidad de las compañías de alimentos y bebidas de analizar productos y de etiquetar de manera exacta su contenido de nutrientes, tanto como los recursos necesarios para que las autoridades nacionales verifiquen y hagan cumplir el etiquetado nutricional.

b) Envases con una superficie limitada para el etiquetado, o con superficies difíciles de etiquetar: Hay algunas bebidas y alimentos preenvasados en los que tal declaración sería difícil debido al reducido espacio de la superficie disponible para portar el etiquetado y/o el tipo del material de envase utilizado, por ejemplo, botellas reciclables de vidrio con espacio limitado para pegar la etiqueta. El ICGMA recomienda por lo tanto que se exploren formas alternativas para proveer la declaración de nutrientes sobre tales productos. El ICGMA cree que debería darse mayor flexibilidad a los elaboradores de tales productos para ofrecer a los consumidores informaciones nutricionales a través de otros medios de comunicación.

c) Alimentos y bebidas con un contenido nutricional mínimo o nulo: Debería también discutirse la necesidad de proveer etiquetado nutricional para los alimentos y bebidas con una contribución nutricional mínima o nula, por ejemplo hierbas de olor, tes y cafés sin sabor, o agua sin sabor.

1.3 Extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans* y sodio;

Dentro del contexto internacional, el ICGMA apoya la declaración obligatoria de energía, y de las cantidades de proteína, carbohidratos y grasa. Tal como se requiere actualmente en la norma del Codex, el etiquetado nutricional obligatorio debería también incluir cualquier otro nutriente para el cual se realice una declaración de propiedades nutricionales o saludables.

El ICGMA cree que cualquier decisión de extender la lista de nutrientes básicos debería ser dejada en manos de las autoridades nacionales para que sean tomadas en consideración de manera apropiada las necesidades nutricionales de las personas de diferentes regiones geográficas, tanto como los alimentos comúnmente consumidos en diferentes países.

El ICGMA no apoya dividir los azúcares entre aquellos “que se presentan de manera natural” y “libres”. No hay una base científica para distinguir entre de manera separada a los azúcares libres. Además, desde el punto de vista de la imposición del acatamiento, no hay un método

analítico para confirmar si el azúcar se presenta de manera natural o si se le ha añadido durante la formulación del alimento o bebida.

1.4 Elaborar criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad y la facilidad de ser leída y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario; y

El ICGMA recomienda que los detalles del formato del etiquetado nutricional debieran dejarse en manos de las autoridades nacionales. La Norma *General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* ya especifica que la información obligatoria de etiquetado debe ser legible, fácil de leer, y fácil de encontrar (Sección 8: Presentación de Información Obligatoria). La mayoría de los gobiernos de alrededor del mundo tienen requisitos similares. Cualquier otro requisito debería ser dejado en manos de los gobiernos nacionales para acomodar las características singulares de idioma y de presentación y para proveer flexibilidad respecto a una amplia gama de tamaños de los envases.

El ICGMA apoya conducir investigaciones con los consumidores respecto a la información nutricional en las etiquetas alimentarias. Muchos países de alrededor del mundo están conduciendo estas investigaciones para comprender mejor cómo mejorar los mensajes a los consumidores.

1.5 Elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

El ICGMA apoya las recomendaciones realizadas durante la 28ª Sesión del CCNFSDU que tuvo lugar en Chiang Mai, Tailandia, para solicitar asesoría del CCFL respecto a extender la lista de VRNs en las Directrices para el Etiquetado Nutricional a otros nutrientes asociados con el incremento y reducción de riesgo de enfermedades no transmisibles. Para completar este trabajo de manera oportuna, sugerimos usar Valores de Referencia, basados en la ciencia, ya existentes en las recomendaciones de las autoridades nacionales a la vez que estudios científicos revisados por pares para macronutrientes y micronutrientes respecto a países específicos.

Micronutrientes

Una discusión para añadir o revisar VRNs para micronutrientes está ya siendo conducida en el CCNFSDU. El ICGMA apoya la revisión de los VRNs para micronutrientes contenidos en las *Directrices del Codex para el Etiquetado Nutricional*, Sección 3.4.4 (Tabla). El ICGMA apoya el esfuerzo que se está conduciendo actualmente en el CCNFSDU para establecer un grupo de trabajo que explore las evidencias científicas respecto a los VRNs para micronutrientes adicionales que no están siendo actualmente revisados en el CCNFSDU. El establecer nuevos VRNs ayudaría a proveer informaciones a los consumidores y apoyaría la innovación en el sector privado. Por ejemplo, el establecer un VRN para potasio sería útil en la prevención de la presión alta.

Macronutrientes

Dentro del contexto de los Procedimientos que gobiernan el trabajo de los Comités del Codex, el ICGMA recomienda que el CCFL trabaje con el CCNFSDU para considerar el desarrollo de VRNs para macronutrientes. El ICGMA apoya establecer un grupo de trabajo que explore las evidencias científicas respecto a los VRNs para macronutrientes. El ICGMA cree que establecer VRNs para macronutrientes tiene el potencial de proveer información útil para el consumidor y

apoyaría innovaciones por parte del sector privado. El ICGMA alienta al CCFL a prestar una consideración detallada a los importantes asuntos basados en la ciencia, el mundo real de preferencias del consumidor, y la disponibilidad de ingredientes alternativos en la elaboración de VRNs para macronutrientes y para micronutrientes, tal como se discute en el Apéndice A.

El ICGMA no apoya el uso de objetivos de ingesta de nutrientes desarrollados por la Consulta Conjunta de Expertos OMS/FAO del 2002 (*Consulta de Expertos del 2002*) como la única fuente para desarrollar los VRNs para ácidos grasos saturados, y ácidos grasos *trans.* La Estrategia Mundial de la OMS declara específicamente como uno de sus principios de acción que "Las estrategias deben estar basadas en las mejores investigaciones y pruebas científicas disponibles." La Estrategia Mundial continúa diciendo que:

> "Tanto en los informes preparados por expertos internacionales y nacionales como en los exámenes de las pruebas científicas actualmente disponibles se recomiendan metas en materia de ingesta de nutrientes y actividad física para prevenir las principales enfermedades no transmisibles. Al elaborar las políticas y directrices nacionales en materia de alimentación es preciso examinar estas recomendaciones teniendo en cuenta la situación local."

La Consulta de Expertos del 2002 no fue ni revisada por pares ni dada como referencia en la Estrategia Mundial de la OMS. De hecho, la Estrategia Mundial declaró que "Con respecto a la dieta, se deben incluir las recomendaciones siguientes, dirigidas tanto a las poblaciones como a las persona…limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans". Esto es consistente con el Reporte sobre Macronutrientes del Instituto de Medicina (2002) que concluyó que no había datos suficientes para establecer una cantidad cuantitativa de ácidos grasos *trans* en la dieta. El Informe concluyó que "la ingesta de ácidos grasos saturados, de ácidos grasos *trans* y de colesterol debería ser mantenida lo más baja posible al consumir una dieta nutricionalmente adecuada." La Academia Nacional de Ciencias (*National Academy of Science*) también reconoce que no es posible eliminar totalmente las grasas *trans* de la dieta.

2. Declaraciones de propiedades nutricionales

El ICGMA apoya el objetivo de declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes basadas en la ciencia para maximizar el potencial de ser entendidas por el consumidor y por ende beneficiar la salud del consumidor. El objetivo de estas declaraciones de propiedades que están basadas en una ciencia válida es comunicar de tal manera que los consumidores puedan entender más claramente la relación entre la declaración de propiedades y el producto en sí como un beneficio potencial, y estar por lo tanto motivados a realizar cambios dietéticos. Los mensajes no deben engañar al público, pero deberían permitirse y apoyarse las comunicaciones respecto a lo saludable que sea un producto, con el propósito de alentar a los consumidores a una alimentación más sana. Las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables en las etiquetas de los alimentos pueden brindar una contribución significativa a la salud pública. Es importante recordar que las etiquetas alcanzan a todos los consumidores – aún aquellos que no tienen acceso a ninguna otra información sobre nutrición y que llevan la carga más onerosa de riesgo de enfermedades crónicas.

2.1 Elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos *trans* e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans* en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

El ICGMA apoya al Codex en el desarrollo de políticas que alientan el desarrollo de productos más saludables para el consumidor. No apoyamos las políticas que toman nutrientes individuales fuera del contexto del alimento o de la dieta total. A pesar del intenso escrutinio público respecto a las grasas *trans*, el consumo de grasas saturadas aún sigue siendo una preocupación de salud pública. El eliminar las grasas *trans* "a cualquier costo" podría llevar a un regreso de los aceites con un contenido más alto de grasas saturadas y a productos que tengan un perfil total de grasa menos saludable que los productos que tienen como objetivo reemplazar.

El ICGMA apoya por lo tanto un enfoque más sensato, es decir, la elaboración de declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para grasas *trans* y grasas saturadas que incluyan consideración/restricción de la cantidad de tanto los ácidos grasos *trans* como de los ácidos grasos saturados cuando se realiza una declaración de propiedades de contenido de nutrientes para ácidos grasos *trans y*/o ácidos grasos saturados. Estas acciones contribuirían a lograr alcanzar un enfoque mundial armonizado para tales declaraciones de propiedades, lo que es un factor de importancia clave en el comercio internacional de alimentos y bebidas. Este trabajo podría iniciarse por medio del proceso científico necesario para determinar estos niveles.

3. Declaración cuantitativa de ingredientes

3.1 Incluir el párrafo 5.1.1 (e) "es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" en todos los requisitos que necesite cumplir una declaración cuantitativa de ingredientes.

El ICGMA no apoya esta medida propuesta. Las disposiciones existentes de DCI ya requieren la declaración obligatoria de los ingredientes que están enfatizados en la etiqueta. Creemos que las disposiciones existentes de etiquetado cuantitativo de ingredientes establecidas en la Norma del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados son suficientes y que no necesitan mayor elaboración.

El ICGMA no apoya declarar la cantidad de frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos en base al porcentaje (o peso) cuando estos son el objeto una declaración de propiedades expresa o implícita. Creemos que esto podría resultar en que se ofrezcan informaciones engañosas para los consumidores. Por ejemplo, a pesar de ser una cantidad significativa del punto de vista dietético, 60 gramos de hortalizas pudieran no parecer algo significativo al consumidor cuando se considera en base al peso total de un alimento. En vez de esto recomendamos que las declaraciones de propiedades para frutas, hortalizas o granos integrales solo se permitan cuando el alimento contiene una cantidad significativa en términos de la dieta total. Este nivel variará entre las diferentes frutas, hortalizas y granos integrales. Debería alentarse a los elaboradores a que provean informaciones respecto a la cantidad presente en el producto en el contexto de la dieta (por ejemplo, ½ porción) en relación a las cantidades diarias totales establecidas por las autoridades nacionales.

El ICGMA también es de la opinión que las Directrices propuestas de Etiquetado de DCI violan potencialmente los acuerdos de comercio de la Organización Mundial de Comercio (OMC), particularmente el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) que requiere que "los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo." El Etiquetado de DCI propuesto es simplemente para información y no responde a un objetivo legítimo de salud, como es el caso del etiquetado nutricional, o un

objetivo legítimo de inocuidad alimentaria, como es el caso de etiquetado de ingredientes o de alergenos.

El ICGMA está particularmente preocupado de que, si el Codex estableciera una Norma o Directrices de DCI, ningún país podría defender un caso frente a la OMS de que el Etiquetado de DCI está siendo usado como un obstáculo al comercio, pues las normas o directrices del Codex son reconocidas como definitivas por la OMC.

El ICGMA está particularmente preocupado por el impacto de tales requisitos de etiquetado sobre la pequeña empresa o las empresas en vías de desarrollo tanto como sobre las economías pequeñas y en vías de desarrollo. Los gastos significativos asociados con la enmienda propuesta, junto con los pequeños márgenes de ganancia inherentes en la industria de alimentos procesados crearán una carga onerosa para las pequeñas empresas tanto como para las empresas en vías de desarrollo. Además, las estructuras reglamentarias en muchas pequeñas economías no tienen ni el personal ni los presupuestos necesarios para hacer cumplir un esquema de etiquetado tan oneroso, pues los escasos recursos reglamentarios están enfocados sobre otros asuntos importantes de inocuidad alimentaria.

4. Modificación de alimentos estandarizados

4.1 Modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.

El ICGMA apoya esta propuesta. Un enfoque horizontal bien diseñado de Comité del Codex podría cubrir las áreas más necesarias. Tal enfoque promoverá el uso eficiente de los recursos del Codex y alentará a los elaboradores a innovar y a ofrecer a los consumidores una selección más amplia de alimentos tradicionales con mejores perfiles nutricionales. El ICGMA cree que el Codex no debería emprender un proceso de revisión para cada norma de productos, pues sería oneroso y consumiría mucho tiempo.

El ICGMA cree debería permitirse a los elaboradores una mayor flexibilidad en realizar los cambios en los niveles de nutrientes que tienen valores establecidos, con el propósito de que los productos mantengan su palatabilidad y aceptación. Las compañías continúan investigando métodos de realizar cambios en los nutrientes que sean incrementales pero acumulativos, sin comprometer ni el sabor ni la calidad que esperan los consumidores. El ICGMA cree que las normas para productos alimentarios no deberían, sin darse cuenta, servir como un impedimento cuando los elaboradores desean formular “versiones más saludables” de productos alimentarios con, por ejemplo, niveles más bajos de grasas saturadas o de sodio.

APÉNDICE A

Los esfuerzos de industria alimentaria para reducir grasas saturadas y grasas *Trans*

La industria alimentaria toma seriamente las preocupaciones respecto a las grasas *trans* y ha realizado grandes progresos en sus esfuerzos para reformular productos con menores niveles de ácidos grasos *trans* por medio de la reducción o eliminación del contenido de aceite vegetal parcialmente hidrogenado en el suministro alimenticio.

Sin embargo, el consumo de grasas saturadas aún sigue siendo una preocupación de salud pública. El eliminar las grasas *trans* "a cualquier costo" podría llevar a un regreso de los aceites con un contenido más alto de grasas saturadas y a productos que tengan un perfil total de grasa menos saludable que los productos que tienen como objetivo reemplazar. Por lo tanto, hacemos un llamado al Codex para que adopte políticas más sensatas que alienten el desarrollo de productos más saludables para los consumidores y no enfocarse solamente en un elemento de todo el perfil nutricional. Damos más detalles sobre esto con tres simples puntos:

Las compañías alimentarias representadas por los miembros de la ICGMA, trabajando en conjunto con la industria de grasas y aceites, han realizado inversiones considerables de Investigación y Desarrollo para identificar ingredientes alternativos que reducen o eliminan las grasas *trans* sin incrementar las grasas saturadas de ninguna manera significativa. Estos esfuerzos de Investigación y Desarrollo para combinar los beneficios de salud de ingredientes alternativos con los elementos funcionales necesarios, tales como el sabor, la textura, la estructura, y la estabilidad del tiempo de conservación de anaquel. Es igualmente importante la evaluación de las diferencias de comportamiento de los productos reformulados, en sí mismos o como ingredientes para ser utilizados en recetas en el hogar.

Se debería notar que el eliminar o reducir las grasas *trans* no es algo que suceda sin presentar desafíos. Algunos de estos desafíos son ampliamente conocidos, tales como la reformulación para lograr el mismo sabor, apariencia, estabilidad y comportamiento. Menos entendidos son los desafíos de tratar de obtener fuentes de los ingredientes de reemplazo, de su disponibilidad en cantidades comerciales, de ajustes a los equipos para recibir, almacenar y utilizar dichos ingredientes alternativos, y de ajustes a la cocción, manejo y empaque, con los impactos resultantes sobre la eficiencia y la productividad. Aún cuando se encuentra un substituto promisorio para un ingrediente que contiene una grasa *trans*, este substituto debe ser evaluado como parte de un complejo proceso que requiere inversiones substanciales de tiempo y de recursos. Los elementos de esta evaluación incluye típicamente: trabajos de investigación y desarrollo; evaluaciones sensoriales, tanto inicialmente como posteriormente a través de toda la vida de conservación del producto en anaquel; modificaciones, ajustes y esfuerzos a gran escala en la planta; estudios de estabilidad del producto; modificaciones potenciales del envase; revisión del etiquetado; y potenciales modificaciones a la distribución y almacenaje. Las modificaciones de los sistemas de distribución pueden incluir necesidad de más sistemas de distribución refrigerada, de almacenaje más frío, etc. Si todo sale bien, un proceso "típico" puede requerir varios años, miles de horas de trabajo del personal, y millones de dólares.

Por lo tanto, siempre que fuera posible, creemos que todo producto nuevo o reformulado necesita tener perfiles mejorados de ácidos grasos en comparación a los productos que remplazan. Como aprendimos de las investigaciones sobre los consumidores conducidas por el Consejo Internacional de Información Alimentaria (*International Food Information Council*), el enfatizar demasiado un tipo particular de grasas llevó a los consumidores a ignorar otros componentes de la etiqueta nutricional tales como las grasas saturadas, el colesterol y el contenido total de grasa.

Esto significa que debemos considerar la cantidad total de grasas, tanto como la cantidad total de grasas saturadas más grasas *trans* en el producto, y no enfocarnos exclusivamente en el contenido de grasas *trans.* El objetivo debería ser que cualquier reducción en el nivel de grasas *trans,* en tantas categorías de productos como fuera tecnológicamente factible, fuera realizada sin incrementar las grasas saturadas, o con tan solo un incremento en grasas saturadas tan pequeño como fuera posible y que a lo sumo fuera su equivalente.

El encontrar ingredientes substitutos apropiados para remplazar aquellos que contienen grasas *trans* presenta desafíos tecnológicos significativos que necesitan ser superados. Eso toma tiempo, dedicación, y paciencia. Si las compañías se ven forzadas a eliminar las grasas *trans* antes de que se haya desarrollado un mejor substituto, esto sería un gran retroceso para la salud pública y un enorme perjuicio para los consumidores.

Las iniciativas de las compañías alimentarias han ya llevado a reducciones significativas de las grasas *trans* a lo largo de todo el suministro alimentario. Sin embargo, la velocidad con que ocurran las futuras reformulaciones depende en gran parte de la disponibilidad comercial de aceites alternativos tanto como el tiempo necesario para realizar y probar las reformulaciones de los productos. El plantar, cosechar y procesar nuevos cultivos para aceites tomará varios años en cubrir la demanda de producción de toda la industria alimentaria.

La OMS y otras autoridades de salud – todas aconsejan a los consumidores el enfocarse en reducir su ingesta tanto de grasas saturadas como de grasas *trans* como parte de una dieta nutricionalmente adecuada. Esto requerirá que todas las partes interesadas, incluyendo productores, funcionarios gubernamentales, activistas de la salud y compañías alimentarias, trabajen en conjunto para incrementar el suministro y la disponibilidad de aceites libres de grasas *trans.*

Esfuerzos de la industria alimentaria para reducir el sodio

La industria alimentaria tiene un largo historial de experiencia en tratar de reducir los niveles de sodio, y necesitamos aprender de esa experiencia. Hace 20 años, las compañías alimentarias comenzaron a realizar grandes esfuerzos para elaborar productos con niveles de sodio “bajos” o “reducidos”. La mayoría de estos productos no fueron aceptados por los consumidores debido a su sabor. El resultado fue un número relativamente pequeño de productos con reducciones significativas, pero no un impacto apreciable sobre el consumo total de sodio por parte de la población en conjunto. Sabemos por las investigaciones realizadas que los consumidores no comprarán alimentos que no disfruten, y que consistentemente declaran que el sabor es el atributo más importante de los alimentos que eligen (IFIC, 2003; Sloan, 2003). Es mucho más probable que los consumidores escojan alimentos ricos en nutrientes, tales como hortalizas, si también puede disfrutarlos, sea porque el sodio es inherente o porque ha sido añadido al alimento para propósitos de sabor (Keast et al, 2002; Breslin et al, 1997, 1995).

Las compañías alimentarias representadas por los miembros del ICGMA están comprometidas a mejorar todos nuestros productos para ayudar a los consumidores a alcanzar sus objetivos dietéticos de manera sensata y responsable, y están realizando investigaciones sobre diferentes maneras de reducir el sodio en los alimentos que los consumidores ingieren cada día.

Hay grandes barreras para lograr reducciones significativas en los niveles de sodio. La primera barrera es la falta de substitutos disponibles. No existen substitutos conocidos para el sodio en los alimentos procesados. Por lo tanto, las compañías necesitan utilizar otros ingredientes para “compensar” por la perdida de sodio, pero estos no son muy efectivos. Las compañías están

comprometidas a encontrar nuevos aromatizantes que sean substitutos apropiados para el sabor crítico y la textura que provee la sal. Sin embargo, los científicos de alimentos no han aún encontrado un substituto factible para la sal, y podría tomar tiempo antes de que lo logren. Los receptores de sabor dentro de la lengua humana requieren la forma y el tamaño del ión de cloruro de sodio para registrar el sabor salado y, respecto a este punto, el sabor salado es físicamente único pues no existen substitutos que sean aceptados por la lengua.

La segunda barrera es el gusto. El sodio juega un papel fundamental en el gusto de muchos alimentos procesados. No es factible comercialmente el reformular productos que los consumidores no comprarían y no consumirían.

La tercera barrera es la inocuidad alimentaria. En ciertos alimentos procesados, particularmente las carnes, el sodio juego un papel vital de inocuidad alimentaria, y requisitos recientes para el control de listeria resulta en la práctica en la necesidad de aumentos modestos de los niveles de sodio en algunos productos. El reducir el sodio, particularmente cuando actúa de manera sinergética con otros agentes de conservación (como el nitrato), puede reducir significativamente la capacidad de una formulación de inhibir el crecimiento microbiano patogénico. Además, las carnes procesadas reducidas en sodio tienen en general un período de conservación menor en comparación a formulaciones normales de sodio, creando desafíos en algunos canales de distribución en los países en vías de desarrollo.

Muchas compañías alimentarias están realizando reducciones incrementales pero acumulativas del sodio en una amplia variedad de productos. Esto será beneficioso para los consumidores a la vez que asegurará la aceptación del producto reformulado por el consumidor. Modificaciones pequeñas en el contenido de sodio de los alimentos han probado ser un enfoque exitoso. Un estudio en el *American Journal of Public Health* (Havas, S. et al., 2004) demostró que, en Gran Bretaña, una cadena regional de supermercados ha logrado de manera exitosa reducir incrementalmente el contenido de sodio en su marca de productos.

Azúcares

Con la excepción de las caries dentales, los azúcares no están vinculados a enfermedades no transmisibles. El ICGMA no apoya dividir los azúcares entre los “que se presentan de manera natural” y los “libres”. No hay una base científica para distinguir de manera separada a los azúcares libres. Además, desde el punto de vista de la imposición del acatamiento, no hay un método analítico para confirmar si el azúcar se presenta de manera natural o si se le ha añadido durante la formulación del alimento o bebida. Las preocupaciones sobre azúcares libres se presentan cuando se consumen alimentos pobres en nutrientes a expensas de alimentos densos en nutrientes. No todos los alimentos que contienen azúcares libres son fuentes bajas de nutrientes. Los azúcares pueden mejorar la palatabilidad de alimentos y bebidas que de otra manera no se consumirían (FAO/OMS, 1998). Un posible motivo para este efecto aparentemente beneficioso de pequeñas cantidades de azúcares añadidos se puede encontrar en un estudio reciente (Frary et al., 2004). Los investigadores concluyeron que, como promedio, el consumo de bebidas y alimentos lácteos endulzados y de cereales previamente endulzados tienen un impacto positivo en la calidad de la dieta de los niños y adolescentes. Las Directrices Dietéticas para los Americanos también reconocen que: *"Pequeñas cantidades de azúcares añadidos a alimentos densos en nutrientes, tales como cereales para el desayuno y productos lácteos reducidos en grasas, pueden incrementar la ingesta de tales alimentos por las personas al mejorar la palatabilidad de estos productos, mejorando de tal manera la ingesta de nutrientes sin contribuir calorías excesivas."*

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍAS (IDF):

Comentarios Generales

La IDF apoya los objetivos de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS respecto a minimizar el consumo por parte de los seres humanos de nutrientes asociados con las enfermedades no transmisibles, incluyendo la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes de tipo 2. Se debe considerar cuidadosamente la promoción de una perspectiva balanceada sobre los alimentos, y cómo encajan en la dieta general, al establecerse un Plan de Acción detallado para ser implementado en el Codex.

La IDF cree que las consideraciones en el Codex respecto a la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS no deberían resultar en discriminación o en posiciones no apropiadas para alimentos individuales o para grupos de productos alimentarios que se sabe contribuyen cantidades significativas de nutrientes esenciales y valiosos a la dieta total, aún cuando algunos de ellos puedan también contener nutrientes que se piensa están vinculados a incrementos en los riesgos de salud para ciertos grupos de personas.

Los nutrimientos positivos y negativos deberían estar relacionados a la cantidad en relación a la dieta total y no en relación a un alimento en particular. Por ejemplo, los alimentos densos en nutrientes, tales como algunos productos lácteos y frutas, contienen respectivamente grasas saturadas y azúcares, pero proveen a la vez cantidades significativas de nutrientes importantes tales como proteína, calcio, fibra, vitaminas y micronutrientes. La mayoría de los países tienen directrices nacionales que promueven el consumo de leche y de fruta.

Un segundo comentario general es que algunos de los ingredientes alimentarios en cuestión son esenciales para realzar el sabor o para la producción y conservación de ciertos alimentos (por ejemplo: la sal en los quesos, el azúcar en la leche condensada). El Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS declara en el párrafo 6 que:

> *El párrafo 22 de la Estrategia Mundial plantea las siguientes recomendaciones dietéticas dirigidas tanto a las poblaciones como a las personas*
> - *lograr un equilibrio energético y un peso normal;*
> - *limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans;*
> - *aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y nueces;*
> - *limitar la ingesta de azúcares libres;*
> - *limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y consumir sal yodada.*

La IDF desearía comentar lo siguiente respecto al párrafo anterior:

- En base de la ciencia de nutrición, sería justificado y apropiado recomendar una dieta balanceada con una ingesta de grasa del 30% al 40% del total de energía y evitando la nutrición excesiva. Dentro de este rango, los ácidos grasos saturados de cadena larga deberían no sobrepasar un máximo del 10% del insumo total de energía y los ácidos grasos poliinsaturados aproximadamente un 7%.
- Hay falta de referencias respecto a los diferentes efectos de salud provenientes de las grasas monoiinsaturadas en comparación a las grasas poliinsaturadas.

- Hay una falta de referencias respecto a los riesgos de salud asociados con una relación proporcional no balanceada entre los ácidos grasos omega-6 y los ácidos grasos omega-3 en la dieta humana.
- Hay falta de referencias respecto a los efectos sobre la salud de los ácidos grasos saturados en una dieta bien balanceada en lípidos.
- La IDF propone que el concepto de "eliminación" respecto a los ácidos grasos *trans* debe enfocarse sobre los ácidos grasos *trans* producidos industrialmente en los alimentos. En nuestra opinión, no hay suficiente justificación científica para clasificar a todos los ácidos grasos *trans* como causantes de efectos negativos sobre la salud. De hecho, hay un creciente reconocimiento mundial que las diferentes fuentes de grasas *trans* tiene efectos muy diferentes. Se debería reconocer por lo tanto que la eliminación total de todas las grasas *trans* de la dieta, particularmente las grasas *trans* que ocurren de manera natural, no sería necesaria para lograr una dieta saludable.

- La declaración respecto a limitar la ingesta de los azúcares libres debería ser enmendada para referirse a los azúcares añadidos (tales como la sucrosa añadida). No debería comprometer las recomendaciones existentes en favor del consumo de frutas, o de leche y de productos lácteos, que contienen azúcares intrínsicos tales como la fructosa y la lactosa.

Finalmente, la IDF desearía enfatizar que el Plan de Acción para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud no debería restringir la innovación, cuando tal innovación pueda ofrecer un beneficio dietético para la salud humana. Por ejemplo, la combinación de nutrientes/ingredientes o la modificación de alimentos que están probados que ofrecen beneficios adicionales de salud y/o que contrarrestan la presencia de otros ingredientes tales como las grasas y azúcares.

Comentarios específicos sobre acciones propuestas para el CCFL

1. Etiquetado nutricional

Propuesta # 1.1 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafo 11)

La FAO/OMS propone que el Propósito de las Directrices se modifique a fin de incluir una referencia de facilitar al consumidor informaciones para reducir los factores de riesgo de contraer enfermedades no transmisibles y para permitir el tratamiento dietético de enfermedades no transmisibles de trascendencia para la salud pública.

Comentarios de la IDF

La IDF percibe una necesidad para trabajos adicionales y considerables sobre este proyecto de recomendación en particular, los cuales deberían también tomar en cuenta las experiencias de los diferentes países que han ya introducido alguna forma de mensajes educativos en los envases de los alimentos. En vista del tamaño limitado de las etiquetas nutricionales en los productos alimentarios individuales, podría ser difícil o incluso imposible proveer informaciones pertinentes para educar a los consumidores sobre cuál sería una "elección sensata" para ellos y lo que no lo sería. Por ejemplo, una etiqueta que indicara el contenido de calcio en las espinacas sin informar al consumidor que mucho de ese calcio no está biodisponible sería engañosa. (Por

ejemplo, una persona necesitaría comer 16 porciones de espinaca para absorber la misma cantidad de calcio que la obtenida de un vaso de leche).

Propuesta # 1.2 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafo 17)

La FAO/OMS propone modificar la subsección 3.1 para establecer la obligatoriedad de la Declaración de Nutrientes en las etiquetas de todos los alimentos preenvasados.

Comentarios de la IDF

IDF desearía solicitar precaución respecto al impacto potencial de esta recomendación sobre los países en vías de desarrollo. Podría crearse una barrera potencial cuando se introducen costos adicionales de acatamiento al hacer obligatoria la declaración de nutrientes para todos los alimentos preenvasados. La IDF no puede apoyar la recomendación a no ser que se haya conducido una evaluación detallada del impacto de los costos y de la carga que significarían.

Debería también evaluarse hasta que punto ha ayudado tal medida en mejorar las dietas de los países en los que ha sido implementado por varios años el etiquetado nutricional obligatorio.

La IDF alentaría el desarrollo de medios alternativos para proveer informaciones de nutrición utilizando otras formas de comunicación además de las etiquetas de los alimentos preenvasados, en parte debido al espacio limitado disponible en tales etiquetas, y en parte debido a que diferentes poblaciones en diferentes países tienen deficiencias y necesidades dietéticas diferentes.

Propuesta # 1.3 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafos 19 y 20)

La FAO/OMS propone extender la lista de nutrientes que siempre han de declararse (párrafos 3.2.1.1 y 3.2.2.2 de las Directrices) para incluir el valor energético y las cantidades de proteína, carbohidratos disponibles, azúcares, grasa, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio trans y sodio.

Comentarios de la IDF

En vista que los resultados de extensas investigaciones científicas demuestran los potenciales problemas de salud que resultan de un consumo excesivo de ácidos grasos poliinsaturados, la IDF propone definir y describir en mayor detalle el término “poliinsaturados”. Además, es bien conocido que no todos los ácidos grasos saturados están asociados con un mayor riesgo de enfermedades no transmisibles. Por ejemplo, el ácido mirístico eleva tanto los niveles de HDL como de LDL, y el ácido esteárico es, o bien neutral o, de hecho, de acuerdo a algunas investigaciones, reductor de los niveles totales de colesterol.

La IDF apoya en principio la inclusión de los nutrientes propuestos, pero no apoya su expansión más allá de lo que actualmente se requiere en las declaraciones de las etiquetas. El expandir la lista de nutrientes que se requiere identificar en las etiquetas podría ser demasiado simplista. La gente consume combinaciones de alimentos en vez de nutrientes y alimentos aislados. Respecto a la leche no descremada, el yogurt y el queso, las evidencias científicas indican que estos alimentos son mucho más que su contenido de grasas saturadas y de sodio, y que pueden asociarse con un efecto beneficioso sobre factores de riesgos cardiovasculares. De hecho, se ha demostrado que algunas de estos ácidos grasos *trans* que se presentan de manera natural, tales

como el ácido linoléico conjugado (CLA), son anticarcinogénicos. La declaración de los ácidos grasos *trans* debería tomar en cuenta el origen natural de los ácidos grasos *trans* provenientes de rumiantes y debería revisarse cuando estuvieran disponibles nuevas evidencias científicas apoyando las diferencias sobre la salud existentes entre diferentes fuentes de grasas *trans*. El propósito no es crear una desventaja para ciertos alimentos que proveen otros nutrientes esenciales pero que también contienen isómeros naturales de ácidos grasos *trans*, tales como la carne y los productos lácteos. La IDF sugiere por lo tanto que es prematuro desarrollar condiciones del Codex hasta que se excluyan de la definición las grasas *trans* provenientes de rumiantes.

Propuesta # 1.4 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafo 22)

La FAO/OMS propone elaborar criterios adicionales de presentación de la descripción de nutrientes a fin de mejorar la legibilidad, su facilidad de lectura y, por ende, el uso y la comprensión de la información por parte del usuario.

Comentarios de la IDF

La IDF apoya en general esta propuesta, con tal que también se tome en consideración el tamaño del envase.

Propuesta # 1.5de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafos 24 y 25)

La FAO/OMS propone elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles.

Comentarios de la IDF

La declaración incluida en el CL 2006/44-CAC, párrafo 24[26] podría ser interpretada como que todas las grasas saturadas son iguales en sus efectos fisiológicos y por lo tanto dañinas. La IDF desearía indicar que hay evidencias científicas abrumadoras que demuestran que no todos los ácidos grasos saturados son iguales en ese respecto. La IDF propone introducir una distinción entre los diferentes ácidos grasos saturados y tomar en cuenta sus efectos fisiológicos científicamente demostrados. Esto puede también ser el caso respecto a los diferentes efectos fisiológicos de los ácidos grasos *trans* de fuentes naturales o producidos industrialmente.

Es también importante considerar la forma en que se consumen las grasas saturadas pues, por ejemplo, cantidades idénticas de grasa láctea tienen diferentes efectos sobre los niveles de colesterol en la sangre dependiendo del producto lácteo en particular que está siendo consumido.

---

[26] *Debería examinarse la posibilidad de elaborar Valores de Referencia de Nutrientes para otros nutrientes que figuran en la Declaración de Nutrientes a fin de ayudar al consumidor a evaluar la importancia de las cantidades existentes en un alimento. Ello sería de especial utilidad para aquellos nutrientes que están relacionados con el aumento o disminución del riesgo de contraer enfermedades no transmisibles. Por ejemplo, el siete por ciento de la energía proveniente de los ácidos grasos saturados en una dieta de 2000 calorías (8.4 MJ) es de solamente de 15.6 g. Cinco gramos de ácidos grasos saturados en una sola porción pueden no parecerle mucho al consumidor, pero equivalen al 32% del valor de referencia. El consumidor puede apreciar fácilmente que el 32 % es una cantidad significativa. Las recomendaciones referentes a los objetivos de ingestión de nutrientes de la población tal como las elaboró en 2002 la Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO (Consulta de Expertos 2002) podrían servir de base para desarrollar los valores de referencia de nutrientes para ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio. Además, los objetivos de ingestión de nutrientes podrían servir para desarrollar valores de colesterol y de ácidos grasos poliinsaturados n-6 y n-3.*

Debe alentarse una prueba universal de VRNs que incluye no solo nutrientes asociados con mayores/menores riesgos de enfermedades no transmisibles pero que abarca todos los macronutrientes y micronutrientes que tienen significado fisiológico, asumiendo que los gobiernos nacionales usen sus propios conjuntos de valores de referencia para el etiquetado cuando estos han sido definidos. Se deberá prestar una consideración cuidadosa al definir la lista apropiada y pertinente de nutrientes. La inclusión o exclusión de nutrientes en la lista puede implicar el respaldo del Codex para un papel de salud por parte de dichos nutrientes y para las declaraciones indirectas de propiedades saludables.

2. Declaraciones de propiedades nutricionales

Propuesta # 2.1 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafo 29)

La FAO/OMS propone elaborar condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes para los ácidos grasos trans e incluir restricciones para los ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en las condiciones para las declaraciones de contenido de nutrientes y declaraciones comparativas sobre ambas categorías de ácidos grasos.

Comentarios de la IDF

La IDF apoya establecer criterios basados en la ciencia para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para ácidos grasos *trans.* Se acepta en general que las grasas *trans* procedentes de aceites vegetales procesados se consideran poseer un efecto negativo sobre el colesterol sanguíneo. Sin embargo, estas deberían ser consideradas junto con otros nutrientes descalificadores tales como el sodio, la grasa total, la energía y el azúcar, cuando se permiten declaraciones de propiedades comparativas o de contenido. Se necesita nuevamente un punto de vista balanceado. Tal como se declara en líneas anteriores, cuando estuvieran disponibles, deberían tomarse en consideración nuevas informaciones sobre el papel de diferentes fuentes de grasas *trans.* Dado que las grasas *trans* han demostrado ser aproximadamente diez veces más aterogénicas que las grasas saturadas, es cuestionable la idea de restricciones similares para ambos grupos.

3. Declaración cuantitativa de ingredientes

Propuesta # 3.1 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafos 32 y 33)

La FAO/OMS propone incluir el párrafo 5.1.1 (e) "es el sujeto de una declaración de propiedades expresa o implícita sobre la presencia de ciertas frutas, hortalizas, granos integrales o azúcares añadidos" en todos los requisitos que necesite cumplir una declaración cuantitativa de ingredientes.

Comentarios de la IDF

La IDF no puede apoyar la Sección 5.1 de la Norma General para incluir los requisitos de la Declaración Cuantitativa de Ingredientes (DCI) respecto a una declaración de propiedades, expresa o implícita, sobre la presencia de cualquier fruta, hortaliza, grano integral o azúcar añadido. El etiquetado de DCI no esta relacionado de manera directa a la nutrición ni a la salud,

y las disposiciones existentes de DCI ya requieren la declaración obligatoria de ingredientes que se enfatizan en la etiqueta. No hay datos científicos que documenten que el etiquetado nutricional obligatorio o el etiquetado de DCI sean efectivos en términos de mejorar las dietas o promover hábitos más saludables de consumo alimenticio.

Además, la IDF desearía indicar que tal como se menciona en el documento de discusión de la FAO/OMS, la leche y los productos lácteos también pertenecen a un grupo de "alimentos saludables" como parte de una dieta balanceada, además de las frutas, las hortalizas y los granos integrales. La singular densidad de nutriente de la leche y de los productos lácteos, incluyendo varios amino ácidos esenciales, minerales, vitaminas y, en particular, el científicamente probado valor nutricionalmente superior de la proteína láctea, son de importancia considerable para una dieta saludable. Este hecho es ampliamente reconocido por las políticas de alimentación y nutrición de las autoridades oficiales y por los consumidores de todo el mundo. Si debiera haber en los textos del Codex una referencia en particular a ingredientes "nutricionalmente deseables en los alimentos", entonces, de acuerdo al presente conocimiento de la ciencia nutricional, el grupo de ingredientes debería incluir los componentes derivados de la leche y los productos lácteos.

4. Modificación de alimentos estandarizados

Propuesta # 4.1 de la FAO/OMS (Anteproyecto de Plan de Acción FAO/OMS, párrafo 38)

Para asegurar que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de propiedades de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado, La FAO/OMS propone modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1) y la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros(CODEX STAN 206) para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración comparativa de propiedades o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado siempre que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables..

Comentarios de la IDF

La IDF no ve necesidad alguna de enmendar la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (GSUDT) pues dicha norma no constituye un impedimento para el uso apropiado de declaraciones de propiedades comparativas o declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes para los productos lácteos estandarizados cuya composición ha sido modificada.

En apoyo de este comentario, por favor ver a continuación algunas informaciones de antecedentes sobre las normas del Codex para productos alimentarios, en particular las normas para la leche y los productos lácteos, tanto sobre la naturaleza y la aplicación de la GSUDT.

1. Uso de las normas del Codex para productos alimentarios como una manera de poner en práctica la Estrategia Mundial.

Se debería notar que el número y naturaleza de las normas establecidas por el Codex Alimentarius para los productos alimentarios no refleja la diversidad de alimentos que se ofrecen en la práctica al consumidor, pues de acuerdo a los criterios del Codex para iniciar nuevos

trabajos, una norma de productos alimentarios del Codex, referente a un alimento en particular, solo se justifica si tal alimento es comerciado en cantidades significativas a nivel internacional.

En muchos sectores de productos, el comercio internacional total es relativamente bajo – como en el caso del sector lechero. Solamente una pequeña parte de la gama de productos que se ofrecen al consumidor es comerciada internacionalmente, y solo esos productos son elegibles para ser estandarizados por parte del Codex. Como consecuencia, las normas de productos establecidos por el Codex no reflejan la diversidad de productos lácteos actualmente proveídos al consumidor en muchos países.

Por lo tanto, la IDF no está de acuerdo que las normas sobre productos del Codex puedan utilizarse como una medida estratégica para la Aplicación de la Estrategia Mundial, pues tiene que establecerse un comercio internacional significativo antes de iniciar trabajos en el Codex respecto a cualquier norma sobre productos.

2. La Norma General para el Uso de Términos Lecheros (GSUDT)

Se declara en el párrafo 37 de la CL 2006/44-CAC que el párrafo 4.3 de la GSUDT (Codex STAN 206-1999) restringe las modificaciones a aquellas establecidas en las normas individuales del Codex para productos lácteos, lo que limitaría como consecuencia el uso de declaraciones de propiedades en conjunción con términos lecheros s.

El párrafo 4.3 de la GSUDT dice lo siguiente: *"Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche pueden denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en las normas correspondientes, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición".*

La IDF no está de acuerdo con esta interpretación de la GSUDT.

La GSUDT no es una norma técnica similar a las normas del Codex para la leche y los productos lácteos y, por lo tanto, no prohíbe ni alienta ninguna composición en particular para los productos lácteos ni ningún método de elaboración en particular. Su única preocupación es la denominación correcta de los productos (sean los que fueran) y no respecto a requisitos de composición, métodos u otros asuntos relacionados a la leche y los productos lácteos.

La GSLPF requiere el uso de términos descriptivos apropiados cuando se modifica la leche (tal como la define la GSUDT) o cuando se modifica un producto lácteo (estandardizado por una norma Codex para productos). Esta es una elaboración más detallada del principio especificado en la Sección 4.1.2 de la GSLPF.

La aplicación de este principio respecto a la modificación de composición está más detallada en el 4.3.3. Cualquier otra modificación (no de composición) hecha al producto lácteo, no está reglamentada por la GSUDT sino por las disposiciones generales de la GSLPF.

El ámbito de aplicación de la Sección 4.3 de la GSUDT está limitado a las normas existentes del Codex para los productos lácteos. La Sección 4.3 no es por lo tanto aplicable a ningún producto lácteo que no esté cumpliendo con una o más de estas normas (que pueden ser miles).

La Sección 4.3.3 regula el uso de las denominaciones de los productos lácteos que han sido modificados en su composición, Para el propósito de esta disposición, un "*producto lácteo modificado en composición* " significa un producto lácteo alterado en composición cuando se compara con el producto de referencia (es decir el producto estandarizado).

De acuerdo a la Sección 4.3.3, la denominación de un producto lácteo (estandarizado) podrá usarse solo si se cumplen las tres siguientes condiciones:

1. La norma en cuestión no especifica ninguna restricción al respecto (dado que tales restricciones se detallan solo de ser apropiado)
2. Se mantengan las características esenciales del producto; y
3. Se presenta una descripción clara de la modificación a la que se haya sometido el producto lácteo acompañando al nombre (estandarizado).

La Sección 4.3.3 tiene dos objetivos:

1. Enfatizar el principio que un producto lácteo que difiere de la versión de referencia se habrá de denominar con un calificador en asociación al nombre del alimento. Este principio está en conformidad con la Sección 4.1.2 de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*.
2. Enfatizar que pueden existir limitaciones justificadas respecto hasta que punto pueden ocurrir modificaciones sin alterar la identidad básica del producto de referencia correspondiente. Este principio es importante para no engañar a los consumidores respecto a la naturaleza e identidad del alimento, y para asegurar prácticas equitativas de comercio. Los siguientes ejemplos de denominaciones ilustran algunos casos extremos que no son aceptables, que serían engañosos para el consumidor y que no se permiten de acuerdo a la Sección 4.3.3:
   * <u>Crema baja en grasas</u> (menos del 1.5 % de grasa), pues la principal característica de la crema es un contenido más alto de grasa láctea que la leche (la identidad de tal producto sería “leche”)
   * <u>Queso libre de proteína</u>, pues la principal característica del queso es la proteína láctea coagulada (la identidad de tal producto sería “producto lácteo para untar”)

El principio especificado en la Sección 4.3.3 es aplicado en las normas para productos lácteos por medio de declaraciones insertadas en conexión con todos los límites de composición especificados las normas del Codex para productos lácteos. La redacción de tales declaraciones es típicamente la siguiente:

> *“Una modificación de la composición por debajo de la mínima y máxima especificadas* en líneas anteriores *para “xxx” y “yyy” no se considera estar en conformidad con la Sección 4.3.3 de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999). “*

La combinación de la declaración antedicha, que se incluye en las normas del Codex para productos lácteos, con la disposición en la Sección 4.3.3 de la GSUDT resulta en lo siguiente:

- Para aquellos componentes que están reglamentados por una norma (por ejemplo, grasa láctea, proteína, materia seca), la norma especifica todas las modificaciones de composición que pueden realizarse sin alterar la identidad del producto nombrado (ver a continuación la parte 3).

- Para todos los otros componentes y nutrientes (como por ejemplo, la sal, las fibras, las vitaminas, los micro-nutrientes, los azúcares y la composición de los componentes mismos tales como la composición de aminoácidos y/o de ácidos grasos, etc.), las normas para productos lácteos no especifican ninguna restricción y se les permite con tal que el nombre del alimento se modifique de la manera especificada en la Sección 4.3.3 del GSUDT.

3. Componentes que están reglamentados por las normas del Codex para productos lácteos

Todas las normas del Codex para productos lácteos son normas de identidad, de las cuáles algunas– pero no todas – incluyen requisitos de composición del producto final.

Ninguna de las normas del Codex para productos lácteos listos a ser consumidos especifica restricción alguna respecto a nutrientes específicos, otros que la proteína y la grasa.

Cuando se han establecido requisitos de composición (es decir, limitaciones) para productos lácteos, estos requisitos se han limitado a los esenciales para proteger la identidad del producto y/o para propósitos de inocuidad alimentaria.

Ejemplos:

- Las Normas del Codex para los productos lácteos conservados, incluyendo la Norma del Codex para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo (CODEX STAN 207-1999) y la Norma del Codex para las Leches Evaporadas (CODEX STAN A-3-1971, Rev.1-1999) especifican un límite mínimo para el contenido de proteína en materia seca (pero permiten todas las variaciones de contenido de grasa - desde productos libres de grasa a productos con un contenido muy alto de grasa). Por motivos de inocuidad, se especifican también contenidos máximos de humedad o mínimos de materia seca (control de la actividad del agua).
- La Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) especifica un nivel mínimo para el contenido de proteína y niveles máximos de contenido de grasa láctea. (Productos similares con un contenido más alto de grasa están cubiertos por la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (CODEX STAN A-9-1976, Rev. 1-2003). En conjunto, estas dos normas cubren todas las variaciones de grasa que son técnicamente posibles.
- La Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (CODEX STAN A-9-1976, Rev. 1-2003) especifica un nivel mínimo de 10% para el contenido de grasa láctea. Productos similares con un contenido más bajo de grasa están cubiertos, en el caso de los productos lácteos fermentados, por la Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003) y en el caso de los productos lácteos no fermentados, se les categoriza como “leche” (la cual que no está cubierta por una norma del Codex debido a su insignificante comercio internacional).
- La Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendada en 2006) no especifica ninguna limitación de respecto a ningún nutriente. Las Normas del Codex para variedades individuales de quesos especifican mayores restricciones respecto al contenido de grasa y de materia seca, pero dichos límites no son obstáculos para elaborar y ofrecer a la venta el mismo producto con diferentes composiciones bajo un diferente nombre varietal y/o bajo la denominación más amplia de categoría “queso”.

- La Norma del Codex para Mantequilla (CODEX STAN A-1-1971, Rev.1-1999, Enmendada en 2003 y 2006) especifica un contenido mínimo de 80% de grasa láctea. Otros productos con un contenido más bajo de grasa están cubiertos por la Norma del Codex para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006). En conjunto, estas dos normas cubren todas las variaciones de grasa que son técnicamente posibles
- La Norma del Codex para Productos de Grasa Láctea (CODEX STAN A-2-1973, Rev.1-1999, Enmendada 2006) cubre productos de grasa concentrada técnicamente muy bien definidos (como la grasa anhidra de leche) que requieren especificaciones de niveles mínimos. Productos similares con un contenido más bajo de grasa pueden aún ser comercializados bajo diferentes nombres, pero no existen normas del Codex para ellos dado su insignificativo comercio internacional.

En resumen:

- Las normas de productos del Codex difícilmente podrían ser utilizadas como una medida estratégica para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, pues tiene que establecerse un comercio internacional significativo antes de iniciar trabajos sobre cualquier norma Codex sobre productos.
- La IDF no está de acuerdo con la idea que la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) restringe las modificaciones a solo aquellas indicadas en las normas para productos lácteos y que por lo tanto limitaría el uso de declaraciones de propiedades en conjunto con términos lecheros.
- Ninguna de las presentes normas del Codex para productos lácteos listos a ser consumidos especifica restricción alguna respecto a nutrientes específicos, otros que la proteína y la grasa. Cuando los requisitos de composición (es decir, restricciones) han sido establecidos, estos se han limitado a lo que es esencial para proteger a los consumidores en términos de retener la identidad del producto y/o para propósitos de inocuidad alimentaria. En muchos casos, se proveen nombres alternativos para los productos por medio de otras normas alimentarias para productos conteniendo un contenido diferente de los componentes en cuestión.