

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**TEMA NO 4a DEL PROGRAMA**

**CX/FL 12/40/4-Add.1**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

#### Decimocuarto Período de Sesiones

Ottawa, Ontario, Canadá, del 15 al 18 de mayo del 2012

#### ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE SALUD (CAC/GL 13-1997)

*Condiciones adicionales para las Declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas*

#### COMENTARIOS AL TRÁMITE 3

#### COMENTARIOS DE:

BRASIL  
CANADÁ  
COSTA RICA  
NIGERIA  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA  
ICBA  
IDF  
IFT

## BRASIL

### (i) Comentarios Generales:

Desearíamos felicitar a Canadá por su labor de coordinación del grupo de trabajo electrónico sobre declaraciones de propiedades nutricionales.

Brasil apoya el texto propuesto para las declaraciones de propiedades de no adición of azúcares, las declaraciones de propiedades de libre de sal, las declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos *trans* y las declaraciones de propiedades comparativas.

### (ii) Comentarios específicos:

Brasil apoya la definición de declaraciones de propiedades de no adición. Sin embargo, desearíamos sugerir reenumerarla como 2.1.3.

## Declaraciones de propiedades de no adición

### 2. Definiciones

#### 2.1.2 *Declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes...*

~~[2.2 2.1.3 Declaración de propiedades de no adición significa cualquier declaración de propiedades de que un ingrediente no ha sido añadido a un alimento, sea directa o indirectamente, implicando por lo tanto que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento.]~~

#### ~~[2.3 2.2] Declaraciones de propiedades saludables...~~

***Raciocinio:** Brasil entiende que las declaraciones de propiedades de no adición están cubiertas por la definición de declaraciones de propiedades nutricionales presentada en la sección 2.1 de las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud. Debería por lo tanto numerarse como un subgrupo de las declaraciones de propiedades nutricionales, siguiendo las definiciones de la declaración de propiedades de contenido de nutrientes y de las declaraciones de propiedades de comparación de nutrientes. La definición de declaraciones de propiedades de salud se mantendría como sección 2.2.*

Brasil apoya la propuesta opción 1 para declaraciones de propiedades de no adición de sal y sugiere excluir la opción alternativa 2.

#### ~~[7.2 No adición de sal~~

~~Declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal (cloruro de sodio) a un alimento, pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones:~~

- ~~(a) El alimento no contiene cloruro de sodio;~~
- ~~(b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga cloruro de sodio; y~~
- ~~(c) El alimento cumple con las condiciones de la declaración de propiedades de "bajo en sodio" como se describen en la Tabla de estas Directrices.]~~

**Raciocinio:** Entendemos que la Opción 2 no refleja adecuadamente los principios para las declaraciones de propiedades de no adición de sal acordados por el CCFL durante su 39º Período de Sesiones. Además, la Opción 2 requeriría la reconsideración de la definición propuesta para las declaraciones de propiedades de no adición.

## CANADÁ

Canadá apoya el trabajo de enmendar las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* para declaraciones de propiedades de no adición de azúcares y sal; para actualizar el texto sobre declaraciones de propiedades comparativas para que sea más claro en su aplicación; y para añadir una declaración de propiedades para “libre de grasas *trans*”.

Respecto a las declaraciones de propiedades de no adición:

- Canadá apoya añadir una definición para estas declaraciones de propiedades a la sección 2 de las Directrices para ser consistentes con la estructura actual de las Directrices. También apoyamos la definición propuesta, que reconoce que aunque hay declaraciones de propiedades sobre la no adición de un ingrediente, ellas implican que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento.
- Aunque no es estrictamente necesario hacerlo, dado que varios miembros han expresado confusión sobre lo que estaría cubierto bajo azúcares, Canadá no tendría objeción a añadir una definición de “azúcares”, sea directamente en estas Directrices o por referencia a las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional. Esto ayudaría a clarificar lo que está cubierto por el término. Canadá preferiría la cuarta opción presentada en el documento final del GTe: [2.3 Se aplica la definición de azúcares establecida en las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional*.]
- Canadá apoya las condiciones propuestas para declaraciones de propiedades respecto a la no adición de azúcares.
- Canadá apoya las condiciones propuestas para declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal cubriendo todas las fuentes de sodio, como se provee en la Opción 1.
- Canadá apoya el texto propuesto para las de propiedades de libre de sal.
- Canadá también apoya incluir ejemplos ilustrativos cuando se consideren necesarios para ayudar a clarificar más el texto o para proveer orientaciones a los países miembros.
- Canadá nota que todas las definiciones y condiciones para estas declaraciones de propiedades necesitarán ser referidas al CCNFSU para su consideración y aprobación.

Respecto a las declaraciones de propiedades comparativas:

- Canadá apoya hacer más claras a las Directrices por medio del texto propuesto.
- Canadá está de acuerdo con la sugerencia de que las declaraciones de propiedades comparativas para grasas saturadas deberían incluir también una referencia a no incrementar el contenido de grasas *trans* – no creemos que sea apropiado que las grasas saturadas sean remplazadas con grasas *trans*, pues esta acción tiene consecuencias negativas para la salud.
- Canadá nota que las condiciones para estas declaraciones de propiedades necesitarán ser referidas al CCNFSU para su consideración y aprobación.

Asuntos adicionales respecto a las declaraciones de propiedades comparativas:

- Canadá no tendría objeción a que el CCFL solicite que el CCNFSU revise los requisitos para basar las declaraciones de propiedades comparativas para micronutrientes en una diferencia del 10% del VRN con el propósito de asegurar que este enfoque refleje las orientaciones actuales basadas en las evidencias.

Respecto a las declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos *trans*:

- Canadá apoya la adición de las declaraciones de propiedades de libre de ácidos grasos *trans* en la Tabla de condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes. Varios países miembros han expresado la posición que el consumo de ácidos grasos *trans* no es un problema dentro de sus países. Sin embargo, el establecer condiciones para estas declaraciones de propiedades en el Codex puede proveer a los países que desean realizar estas declaraciones de propiedades con una base para ellas. La tabla es una lista abierta de declaraciones de propiedades que pueden ser usadas por los países miembros. Las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes permitidas son generalmente de carácter voluntario y los elaboradores no requieren usarlas en las etiquetas alimentarias o en la publicidad.
- Canadá nota que, como es el caso con otros tipos de declaraciones de propiedades bajo consideración en el documento del GTe, las condiciones para las declaraciones de propiedades de

libre de grasas *trans* necesitarán ser referidas al CCNFSDU para su consideración y aprobación. Canadá cree que una discusión respecto a los niveles de AGTs por 100 g o por 100 ml, tanto como por porción, deberían ser cuidadosamente consideradas dentro del CCNFSDU para asegurarse de que este enfoque sea igualmente apropiado para alimentos que se consumen en pequeñas cantidades.

- Asuntos adicionales respecto a los ácidos grasos *trans*
- Canadá apoya solicitar al CCMAS que considere añadir metodología de Tipo 1 para la determinación de ácidos grasos *trans* en los alimentos, específicamente el AOAC 996.06. Esto debería ser referido al CCNFSDU para su consideración y su referencia al CCMAS, si así se acordara.

## COSTA RICA

Costa Rica desea externar su agradecimiento al grupo de trabajo liderado por Canadá. Asimismo desea externar los siguientes comentarios:

- Costa Rica apoya la ubicación de la definición de declaración de no adición entre las definiciones de declaración comparativa y declaración saludable y los cambios realizados para la definición tal como aparece en el punto 2.2.

**Justificación:** LA ubicación realizada esta en concordancia con lo establecido en el documento CAC/GL 1-1979, punto 5.1 (vi).

- Referente al punto 7: Costa Rica propone eliminar la frase “para azúcares y sal” y dejar el título solo como **“Declaraciones de No Adición”**. Asimismo propone eliminar la siguiente frase: ~~podieran ser usadas con tal que la sustancia sea una que los consumidores esperen normalmente encontrar en el alimento.~~

**Justificación:** el cambio propuesto no cierra este tipo de declaraciones únicamente a azúcares y sal. Y referente a la frase eliminada Costa Rica considera que la definición que se colocaría como punto 2.2 ya contempla lo que ahí se indica.

- Costa Rica está de acuerdo con el texto propuesto bajo 7.1.
- Referente al Punto 7.2, Costa Rica apoya la opción 2,

**Justificación:** Los alimentos tienen que cumplir con el requisito de ser bajos en sodio

- Costa Rica apoya el texto propuesto en los puntos 7.3, 5.2, 6.3, 6.4, 6.5 y 6.6.
- Costa Rica apoya la propuesta que el CCNFSDU sea el Comité que establezca los valores.

**Justificación:** permite la discusión en el seno del CCNFSDU

- Costa Rica apoya el uso de la declaración 0 g trans como sinónimo de libre o cero trans, siempre que se cumplan las mismas condiciones que se establezcan para la declaración, sin distinción de que la declaración sea cualitativa o cuantitativa.
- Referente al cuestionamiento de la condición, de que menos del 10% de la energía provenga de los Ácidos grasos saturados, Costa Rica considera que no hay fundamento dado que el CCNFSDU en su reunión celebrada en noviembre del 2011 después de una amplia discusión, acordó establecer un valor de referencia para este nutriente basado en ese mismo criterio.

## NIGERIA

Nigeria felicita al grupo de trabajo electrónico liderado por Canadá para el Anteproyecto de Revisión de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud (CAC/GL 23-1997):

Condiciones adicionales para las declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas y desea realizar los siguientes comentarios.

### **Párrafo 9**

Nigeria apoya que la nueva sección sobre declaraciones de propiedades de no adición se coloque en una nueva Sección 7

#### Justificación:

Esto permitiría que se mantengan juntas dentro de las Directrices las secciones que cubren los dos tipos de declaraciones de propiedades nutricionales (explícitas), es decir, las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes (Sección 5) y las declaraciones de propiedades comparativas (Sección 6).

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Los Estados Unidos de América desearían comentar específicamente sobre las declaraciones de propiedades de no adición de "sal." Nuestra intención es proveer comentarios adicionales durante el 40º Período de Sesiones del CCFL.

#### Declaraciones de propiedades de no adición para la "sal"

Los Estados Unidos de América apoyan que el CCFL considere declaraciones de propiedades, verdaderas y no engañosas, sobre el ingrediente sal que sean aplicables a nivel mundial para ayudar a que los consumidores planeen dietas saludables. Sin embargo, tenemos varias preocupaciones respecto a los principios y al texto propuesto para la no adición de sal.

#### *Opción 1:*

Los Estados Unidos de América continúan teniendo reservaciones respecto a las limitaciones en los productos para los cuales se pudiera usar esta declaración de propiedades. Los Estados Unidos notan que solo productos sin adición de ninguna sal de sodio pudieran llevar la declaración de propiedades; pareciera por lo tanto que esto refleja más una declaración de propiedades de contenido de nutrientes que una declaración de propiedades de ingredientes. Sin embargo, no sería tan útil como una declaración de propiedades de contenido de sodio pues un producto que llevara la declaración de propiedades podría aun contener cantidades sustanciales de sodio. La inhabilidad de usar sales de sodio con atributos funcionales (por ejemplo, bicarbonato de sodio) parecería ser una barrera a la reformulación en muchas categorías de alimentos.

El encabezado propuesto para 7.2 (No adición de sal) no es consistente con la norma del Codex para la sal de calidad alimentaria (STAN 150-1985), que define la sal como cloruro de sodio, ni tampoco con la naturaleza de los criterios para esta declaración de propiedades. Por lo tanto, sería importante que el Comité responda a esta inconsistencia cuando se evalúen las opciones propuestas.

#### *Opción 2:*

Considerando que la mayoría del sodio en el suministro alimentario es de cloruro de sodio, los Estados Unidos continúan creyendo que una declaración de propiedades para la no adición del ingrediente cloruro de sodio, con condiciones y declaraciones de descargo apropiadas, sería más útil en ayudar a los consumidores a reducir el sodio en sus dietas y más efectiva en impulsar la reformulación de productos hacia una reducción del contenido de sodio. Esta declaración de propiedades podría ser apoyada por medio del establecimiento de condiciones apropiadas y declaraciones de descargo. El desarrollo de esta declaración de propiedades es consistente con la norma actual del Codex para la sal de calidad alimentaria, que define a la sal como cloruro de sodio y apoya la *Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud*.

#### Ubicación del texto.

Los Estados Unidos de América tienen una fuerte preferencia de que estas declaraciones de propiedades de no adición estén separadas de las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes en la Sección 5. Creemos que sería lógico que las declaraciones de propiedades comparativas se mantengan en la Sección 6 y que las declaraciones de propiedades de no adición vayan en una nueva Sección 7. Creemos que una tabla para las declaraciones de propiedades de no adición no es necesaria porque las condiciones para el uso de las declaraciones de propiedades de no adición están claramente descritas en el texto de la Sección 7 propuesta (similar a la sección de declaraciones de propiedades comparativas)

mientras que las condiciones para muchas declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes están mejor organizadas en una tabla.

## ICBA

El Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA - *International Council of Beverages Associations*) 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 bebidas que tienen al agua como base, incluyendo refrescos carbonatados y no carbonatados, aguas embotelladas, y café y té listos a ser bebidos.

El ICBA ha sido un participante activo en el GTe para el Anteproyecto de Revisión de las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud (CAC/GL 23-1997): Condiciones adicionales para las declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas y mantiene las siguientes posiciones generales:

1. ICBA apoya nuevos trabajos para desarrollar las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes y comparativas respecto a los azúcares y sal añadidas. Aunque hay mérito en considerar condiciones para la no adición de ácidos grasos *trans* (AGTs), los AGTs no son típicamente parte de los ingredientes añadidos a las bebidas y deferirá a otros respecto a las condiciones para tales declaraciones de propiedades.
2. Al conducir este nuevo trabajo, es importante asegurar que los alimentos, ingredientes alimentarios y/o nutrientes asociados con los azúcares añadidos y la sal añadida no sean identificados como inherentemente “buenos” o “malos” para la salud. Más bien, cualquier discusión sobre la calidad de nutrientes debe enfocarse en la cantidad total de energía y de nutrientes consumidos como parte de una dieta balanceada y variada.

A continuación se proveen los comentarios específicos del ICBA respecto al texto propuesto en el Apéndice 3 del CX/FL 12/40/4

:

Textos propuestos en CX/FL 12/40/4	Comentarios del ICBA
<p><b>2. Definiciones</b></p>	
<p><b>2.1.2 Declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes</b></p>	
<p><u>[2.2 Declaración de propiedades de no adición significa cualquier declaración de propiedades de que un ingrediente no ha sido añadido a un alimento, sea directa o indirectamente, implicando por lo tanto que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento.]</u></p>	<p>El ICBA sugiere que la definición para “declaraciones de propiedades de no adición” se recorte para evitar duplicación con las disposiciones que se indican en otros lados de las revisiones.</p> <p>Por lo tanto, debería eliminarse la última frase en base a su uso en 7, con los elementos relacionados al uso permitido de un ingrediente siendo añadidos al 7. La definición revisada que se sugiere es:</p> <p><b><u>[2.2 Declaración de propiedades de no adición significa cualquier declaración de propiedades de que un ingrediente no ha sido añadido a un alimento, sea directa o indirectamente, implicando por lo tanto que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento.]</u></b></p>

	<p>La opinión del ICBA es que una referencia a una definición de “azúcares” debería incluirse en las <i>Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud</i>. Para limitar posibles enmiendas futuras a este documento, ICBA apoya el uso de una referencia cruzada a la definición de azúcar en la manera que está actualmente indicada en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985), es decir:</p> <p><b>[2.3 Se aplica la definición de azúcares establecida en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC /GL 2- 1985). ]</b></p>
<p><b>[2.3] Declaraciones de propiedades de salud ...</b></p>	
<p><b><u>[7. Declaraciones de propiedades de no adición para azúcares y sal</u></b></p> <p><u>Las declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares y/o sal pudieran ser usadas con tal que la sustancia sea una que los consumidores esperen normalmente encontrar en el alimento.]</u></p>	<p>El ICBA sugiere que esta sección se revise para incorporar referencias al uso permitido de un ingrediente.</p> <p><b><u>[7. Declaraciones de propiedades de no adición para azúcares y sal</u></b></p> <p><u>Las declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares y/o sal pudieran ser usadas con tal que</u></p> <p><u>a ) el ingrediente sea uno cuya presencia es permitida en el alimento; y</u></p>
	<p><u>b ) La sustancia sea una que los consumidores esperen normalmente encontrar en el alimento.]</u></p>
<p><b>[7.1 No adición de azúcares</b></p> <p><u>Las declaraciones de propiedades para la no adición de pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.</u></p> <p><u>(a) No se ha añadido ningún tipo de azúcar a los alimentos (Ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.);</u></p> <p><u>(b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente. (Ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos edulcorados de frutas, etc.);</u></p> <p><u>(c) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares que substituyan a los azúcares añadidos (Ejemplos: concentrados no reconstituidos de jugos de fruta, pasta seca de fruta, etc.); y</u></p> <p><u>(d) El contenido de azúcares en el alimento en sí no ha sido incrementado de alguna otra manera por encima de la cantidad contribuida por los ingredientes (Ejemplo: el uso de enzimas para hidrolizar almidones para liberar azúcares).]</u></p>	<p>El ICBA está de acuerdo con las condiciones que han sido propuestas y sugiere que se eliminen los corchetes y se acepte el texto.</p> <p>.</p>
<p><b>Opción preferida 1:</b></p>	
<p><b>[7.2 No adición de sal</b></p> <p><u>Las declaraciones de propiedades respecto a la no</u></p>	<p>El ICBA apoya la Opción 1. El nutriente de preocupación para la salud pública es el “sodio” que puede encontrarse en diversos</p>

<p><u>adición de sal a un alimento, incluyendo “sin sal añadida”, pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.</u></p> <p><u>(a) El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (Ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.);</u></p> <p><u>(b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan funcionalmente a la sal añadida (Ejemplos: Salsa Worcestershire, condimentos, encurtidos, pepperoni, salsa de soya, etc.); y</u></p> <p><u>(d) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan a la sal (sodio) añadida (Ejemplos: algas marinas, dependiendo de cómo se usen).]</u></p>	<p>ingredientes, incluyendo, pero no limitándose, al cloruro de sodio.</p> <p>El ICBA sugiere que “condimentos” se elimine de los ejemplos incluidos bajo 7.2 (b). “Condimento” es un término que cubre sustancias utilizadas para aromatizar o complementar a in alimento; tales sustancias podrían contener o no contener sal/sodio.</p> <p>El ICBA nota también una inconsistencia en la numeración. 7.2 (d) debería numerarse como 7.2 (c).</p> <p>El ICBA sugiere la revisión propuesta para esta sección:</p> <p>[7.2 No adición de sal</p> <p><u>Las declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal a un alimento, incluyendo “sin sal añadida”, pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.</u></p> <p><u>(a) El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (Ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.);</u></p> <p><u>(b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan funcionalmente a la sal añadida (Ejemplos: Salsa Worcestershire, <b>condimentos</b>, encurtidos, pepperoni, salsa de soya, etc.); y</u></p> <p><u>(c) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan a la sal (sodio) añadida</u></p>
<p><b><u>Opción alternativa 2:</u></b></p>	
<p>[7.2 No adición de sal</p> <p><u>Las declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal (cloruro de sodio) pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.</u></p> <p><u>(a) El alimento no contiene cloruro de sodio;</u></p> <p><u>(b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga cloruro de sodio; y</u></p> <p><u>(c) El alimento cumple con las condiciones de la declaración de propiedades de “bajo en sodio” como se describen en la Tabla de estas <i>Directrices</i>.]</u></p>	<p>El ICBA no apoya la Opción 2 pues el sodio se encuentra en múltiples ingredientes, no solo en el cloruro de sodio (sal).</p>
<p><b>[8.] Declaraciones de propiedades de salud</b></p>	
<p><b>Declaraciones de propiedades de libre de sal</b></p>	
<p><b>5. Declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes</b></p>	
<p>5.1 Cuando se realiza una declaración de propiedades de contenido de nutrientes que se lista en la Tabla de estas Directrices o una declaración de propiedades sinónima, deberían aplicar las condiciones especificadas en la Tabla para la declaración de propiedades.</p> <p>[ 5 . 2 Una declaración de propiedades indicando que un alimento es libre de sal, pudiera efectuarse con tal que se cumplan las condiciones de libre de</p>	<p>El ICBA está de acuerdo que esto es un objetivo importante. Sin embargo, es una declaración de propiedades de ingredientes, la que representa una declaración de propiedades implícita de contenido de nutrientes. El ICBA sugiere la siguiente modificación para alinear la aseveración en 5.2 con la definición de “declaración de propiedades de no adición”, como se propone en 2.2:</p>



<p><u>sodio que se listan en la Tabla de estas Directrices.]</u></p> <p>[5.3] Cuando un alimento es por naturaleza bajo en o libre del nutriente que es el sujeto de la declaración de propiedades, el término describiendo el nivel del nutriente no debería preceder inmediatamente al nombre del alimento sino que debería ser en la forma de "un alimento bajo en (nombrar el nutriente)" o "un alimento libre de (nombrar el nutriente)"...</p>	<p>[ 5 . 2 Una declaración de propiedades indicando que un alimento es libre de sal, <b>lo que es una declaración de propiedades de que el alimento está libre de sodio, pudiera efectuarse con tal que se cumplan las condiciones de libre de sodio que se listan en la Tabla de estas Directrices.]</b></p>
<b>Declaraciones de propiedades comparativas</b>	
<p>[6.3 <u>La comparación para <b>reducido o más bajo en energía o contenido de nutrientes, incluyendo la sal,</b> deberá basarse en:</u></p> <p>a) <u>una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, <del>excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%;</del> y</u></p> <p>b) <u>una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "de bajo contenido" o "fuente de" en el Cuadro de estas Directrices.</u></p>	<p>El ICBA está de acuerdo con estas enmiendas. Los corchetes deberían eliminarse y aceptarse el texto.</p> <p>.</p>
<p>6.4 <u>Además de las condiciones establecidas en la Sección 6.3, el contenido de <b>grasa <i>trans</i> no debería incrementarse para alimentos que llevan una declaración de propiedades comparativa para contenido de grasa saturada reducido o más bajo.</b></u></p>	<p>El ICBA no tiene una posición respecto a las disposiciones relacionadas a los AGTs.</p>
<p>6.5 <u>El uso del vocablo "ligero" <b>o una declaración de propiedades sinónima</b> deberá seguir el <del>mismo</del> criterio <u>listado en la Sección 6.3 de estas Directrices que para "reducido"</u> e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".</u></p>	<p>El ICBA está de acuerdo con estas disposiciones. Se deben eliminar los corchetes y aceptar el texto.</p> <p>.</p>
<p>6.6 <u>La comparación para un contenido energético o contenido de nutrientes más alto debería estar basada en:</u></p> <p>a) <u>una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, <del>excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%;</del> y</u></p> <p>b) <u><del>excepto para los micronutrientes, una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "fuente de" en el Cuadro de estas Directrices]</del></u></p>	<p>El ICBA está de acuerdo con estas disposiciones. Se deben eliminar los corchetes y aceptar el texto.</p>

<b>Ácidos grasos trans</b>			El ICBA no tiene una posición sobre las disposiciones relacionadas a los AGTs.
<b>Componente</b>	<b>Declaración de propiedades</b>	<b>Condiciones (no más de)</b>	
<u>Ácidos grasos trans</u>	<u>Libre</u>	<u>X g por 100 g (sólidos)</u> <u>X g por 100 ml (líquidos) y/o</u> <u>X g por porción</u>  <u>Y</u>  <u>El alimento debe cumplir con las condiciones establecidas para “bajo” en grasa saturada en esta Tabla.</u>	

## IDF

La Federación Internacional de Lecherías (IDF) aprecia la oportunidad de comentar respecto al CX/FL 12/40/4 Anteproyecto de Revisión de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y de salud (CAC/GL 23-1997): Condiciones adicionales para las Declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas. La IDF desearía ofrecer los siguientes comentarios:

### 2 Definiciones

2.1.2 *Declaraciones de propiedades de comparación de nutrientes*

2.2 **Declaración de propiedades de no adición** significa cualquier declaración de propiedades de que un ingrediente no ha sido añadido a un alimento, sea directa o indirectamente, implicando por lo tanto que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento.

La IDF apoya la idea de tener una definición para las declaraciones de propiedades nutricionales de no adición. Desearíamos sugerir los siguientes cambios para crear un vínculo entre las dos frases.

Nuestra propuesta es la siguiente: [**Declaración de propiedades de no adición** significa cualquier declaración de propiedades de que un ingrediente no ha sido añadido a un alimento, sea directa o indirectamente, implicando ~~por lo tanto~~ **consiguiente** que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento, ~~el~~ ~~El~~ ingrediente **siendo** es uno cuya presencia ~~o adición~~ ~~está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar~~ **y cuya adición es permitida** en el alimento **en cuestión.**]

### 7 Declaraciones de propiedades de no adición de azúcares y sal

~~Las declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares y/o sal pudieran ser usadas con tal que la sustancia sea una que los consumidores esperen normalmente encontrar en el alimento.~~

La definición en 2.2 provee claridad, por lo tanto no se requiere el texto adicional (7 Declaraciones de propiedades de no adición para azúcares y sal).

#### 7.2 No adición de sal

La IDF apoya la **opción alternativa 2**.

Si no se pudiera alcanzar un acuerdo sobre la opción 2, la IDF apoyaría la opción 2 con tal que la redacción “sales de sodio” sea remplazada por “sal (cloruro de sodio)”, como propuso el GTe en la opción alternativa 2.

De hecho, “Sales de sodio” incluyen aditivos alimentarios tales como:

- Alginato de sodio (INS 401 - texturizador)

- Vitaminas: ascorbato de sodio (INS 301), Riboflavina 5'-fosfato (de sodio) (INS 101ii) (vitamina B2)
- Minerales: Difosfato férrico de sodio, ioduro de sodio, fluoruro de sodio, molibdato de sodio
- Sales tales como el citrato de sodio (INS 331iii), o el fosfato de sodio (INS 339i)
- Hidróxido de sodio (INS 524 – regulador de la acides)

El uso de este tipo de aditivos no debería prevenir el uso de declaraciones de propiedades.

### **7.3 Condiciones adicionales**

~~Se pueden utilizar condiciones adicionales y/o declaraciones de descargo con estas declaraciones de propiedades para ayudar al entendimiento de los consumidores sobre dichas declaraciones de propiedades en los países. Las declaraciones de descargo deberían aparecer muy próximas a la declaración de propiedades, en el mismo lado y con el mismo realce. Estas podrían ser desarrolladas en base a evidencias de su uso y comprensión por parte del consumidor.]~~

La IDF no apoya la inclusión de condiciones adicionales pues esto no está en línea con la armonización internacional de normas. Se deberían utilizar otros medios para educar al consumidor con el propósito de asegurar que la información del etiquetado sea usada y entendida apropiadamente por el consumidor.

Si se mantuvieran las condiciones adicionales, la IDF apoya fuertemente la inclusión de una referencia a “investigaciones de ciencias sociales”, e insiste en la necesidad de incluir ejemplos, como se mencionó en el informe del GTe (CX/FL 12/40/4, § 12): “dado que existía aun el deseo de incluir ejemplos prácticos para mejorar la claridad y facilitar el entendimiento y la interpretación de estas condiciones ... este ya es el enfoque utilizado en las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud”.

## **5 Declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes**

~~5.1 Una declaración de propiedades indicando que un alimento es “libre de sal”, pudiera efectuarse con tal que se cumplan las condiciones de libre de sodio que se listan en la Tabla de estas Directrices~~

Respecto a las condiciones propuestas para una declaración de propiedades de “libre de sal”, la IDF no apoya la subsección 5.1. que declara que una declaración de propiedades al efecto de que un alimento está libre de sal puede efectuarse con tal que el alimento cumpla con las condiciones para libre de sodio enumeradas en la Tabla de estas Directrices. Los alimentos saludables pueden contener pequeñas cantidades de sodio que se presente de manera natural pero que no tienen sal añadida. La IDF no apoya por lo tanto el uso de condiciones de “libre de sodio” para una declaración de propiedades de “libre de sal” y es de la opinión que una “declaración de propiedades de “libre de sal” debería referirse solamente a la sal añadida (cloruro de sodio).

## **Texto propuesto para declaraciones de propiedades comparativas**

6.3 *La comparación para reducido o más bajo en energía o contenido de nutrientes, incluyendo el sodio, deberá basarse en*

*a) una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%; y*

*b) una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como “de bajo contenido” o “fuente de” en el Cuadro de estas Directrices.*

El texto propuesto para 6.3 debería estar en línea con 6.6 y decir “entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10%”, en el caso en que los países pudieran desear realizar una declaración de propiedades que se refiera a la cantidad reducida de un micronutriente. Dado que el sodio es un micronutriente, esto apoyaría reconocer las iniciativas de reformulación para reducir el sodio añadido a los alimentos.

La IDF desearía enfatizar que la reformulación de algunos alimentos requiere más tiempo que otros y que las reducciones normalmente requieren realizarse un paso a la vez para permitir que los paladares de los consumidores se adapten a lo largo del tiempo. Además, la tecnología solo puede alcanzar ciertos límites para permitir reducciones de sal en ciertos alimentos, como los quesos, pues el uso de la sal es una parte integral del proceso de manufactura del queso y una medida clave de control de organismos patógenos. Como resultado, una meta del 25% de reducción para realizar una declaración de propiedades puede ofrecer poco o ningún incentivo a los elaboradores de quesos para reducir la sal total en sus productos. El

permitir que se efectúen declaraciones de propiedades con un menor porcentaje de reducción, con tal que estas reducciones sean nutricionalmente pertinentes, ofrecería más bien algunos incentivos.

6.4 *Además de las condiciones establecidas en la Sección 6.3, el contenido de grasa trans no debería incrementarse para alimentos que llevan una declaración de propiedades comparativa para contenido de grasa saturada reducido o más bajo."*

En contraste con otros productos, la leche y los productos lácteos tienen limitaciones en las maneras en que pueden mejorar el perfil de ácidos grasos, pero son reconocidos como un componente importante de una dieta saludable.

La industria láctea mundial está actualmente trabajando en mejorar el perfil de ácidos grasos de la leche, en particular por medio de la alimentación de los animales. El objetivo de tales proyectos es reducir de manera natural los ácidos grasos saturados. Estudios científicos han demostrado que una reducción de ácidos grasos saturados en la leche lleva a un nivel más alto de ácidos grasos no saturados, y por lo tanto de ácidos grasos trans provenientes de rumiantes presentes de forma natural en la leche (aunque este sería un aumento muy pequeño)

Estas iniciativas son inútiles si la industria no puede promoverlas con los consumidores. Sobre este punto, la IDF es de la opinión que la 6.4 debería eliminarse. De lo contrario, debería realizarse en el texto una distinción entre los ácidos grasos *trans* provenientes de rumiantes y los ácidos grasos trans provenientes de fuentes industriales.

Respecto a las secciones 6.3 y 6.6, la IDF cuestiona el uso de los términos "más bajo" y "más alto". Estos términos se usan para cubrir la comparación de alimentos similares o sustitutos (por ejemplo, bananas en comparación con manzanas, o pollo en comparación con tofu). La IDF es de la opinión que un alimento específico no puede ser remplazado por otro. El permitir este tipo de declaración de propiedades podría llevar a modificar la dieta mundial, sin ninguna evaluación de las consecuencias.

Además, esto no estaría en línea con los objetivos de la Estrategia Mundial de la OMS, que tiene como propósito alentar la reformulación de productos.

#### **Texto propuesto para la declaración de propiedades de ácidos grasos *trans***

Las directrices propuestas para la declaración de propiedades de ácidos grasos *trans* no están apoyadas por la industria de la leche. Se recomienda fuertemente que cualquier consideración de declaraciones de propiedades relacionadas a los ácidos grasos *trans* sea reconsiderada en el contexto de la reducción de *ácidos grasos trans de aceites y grasas hidrogenadas*. **Sin embargo, cualquier condición que se establezca para una declaración de propiedades de libre de ácidos grasos *trans* debería considerar que se permite la presencia de aquellas cantidades que se consideren como fisiológicamente insignificantes.**

*Los documentos de antecedentes de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud hacen referencia a los aceites y grasas hidrogenadas cuando considera la ingesta de grasas trans en el contexto de la salud cardiovascular. Por lo tanto, los ingredientes que son causa de preocupación son "los aceites que contienen grasas hidrogenadas trans" ("Para promover la salud cardiovascular, las dietas deben contener niveles muy bajos de ácidos grasos trans (aceites y grasas hidrogenadas).<sup>1</sup> El mismo documento de antecedentes reconoce también que no todas las grasas trans tienen el mismo efecto sobre los riesgos cardiovasculares, como también lo reconoce el informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la Grasa y los Ácidos Grasos en la Nutrición Humana<sup>2</sup>, lo que es causa del enfoque de reducir grasas trans provenientes de aceites y grasas hidrogenadas en la dieta. Existen también amplias evidencias científicas para apoyar que el contenido de grasa de un alimento no puede ser considerado aisladamente sino más bien que es más importante el efecto del alimento de manera integral cuando se consideran los riesgos cardiovasculares.<sup>3</sup>*

<sup>1</sup> *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. Informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS. WHO Technical Report Series, No. 916 (TRS 916)

<sup>2</sup> [http://www.who.int/nutrition/topics/FFA\\_human\\_nutrition/en/index.html](http://www.who.int/nutrition/topics/FFA_human_nutrition/en/index.html)

<sup>3</sup> Astrup A et al., (2011) (los autores incluyen a Walter Willett junto con Paul Nestel y Andy Sinclair de Australia) *The role of reducing intakes of saturated fat in the prevention of cardiovascular disease: where does the evidence stand in 2010?* *American Journal of Clinical Nutrition* (publicado en línea en enero del 2011); Elwood PC et al., (2010) *The consumption of milk and dairy foods and the incidence of vascular disease and diabetes: an overview of the evidence*. *Lipids* 45, 925-39; Gibson RA et al., (2009) *The effects of dairy foods on CHD: a systematic review of prospective cohort studies*. *British Journal of Nutrition* 102, 1267-1275; Lorenzen J K & Astrup A (2011) *Dairy calcium intake modifies responsiveness of fat metabolism and blood lipids to a high-fat diet*. *British Journal of Nutrition* (published on line February 2011); Ramsden CE et al., (2010) *n-6 fatty acid-specific and mixed polyunsaturate dietary interventions have different effects on CHD risk: a meta-analysis of randomised controlled trials*. *British Journal of Nutrition* 104, 1586-1600. See also accompanying commentary by Philip Calder (1575-6); Soedamah-Muthu SS et al., (2011) *Milk and dairy consumption*

Los AGT de fuentes industriales (iAGT) y los AGT de rumiantes (rAGT) difieren mucho en su distribución de isómeros, estereoquímica, propiedades físicas y también en su prevalencia en fuentes alimentarias y sus contribuciones individuales a la ingesta dietética.<sup>4</sup> La evidencia epidemiológica acumulativa ha sugerido una asociación positiva entre la ingesta de iAGT y la incidencia de CHD, y mayores factores de riesgos de CVD.<sup>5</sup> Por lo contrario, **no se han observado eventos de salud a los niveles habituales de consumo de rAGT<sup>6</sup>**, lo que apoya fuertemente la noción de que las grasas *trans* naturales de los rumiantes tienen un potencial bioactivo muy diferente en comparación con las grasas *trans* industriales.

Los productos lácteos altos en rAGT pudieran ofrecer beneficios potenciales para la salud

El Trans-11 18:1 (ácido vacénico) y el cis-9, trans-11 18:2 (ácido linoléico conjugado, CLA) son dos de los principales ácidos grasos *trans* provenientes de rumiantes. El beneficio del CLA de rumiantes, ácido ruménico ha sido reconocido por la OMS/FAO y los productos lácteos se consideran como la fuente más importante de CLA.<sup>7</sup> Evidencias emergentes sugieren que el ácido vacénico pudiera tener un beneficio independiente de reducción de lípidos al 1-2% de energía (Wang Y, 2012), implicando que los productos lácteos de grasa entera altos tanto en ácido vacénico como en ácido ruménico pudieran tener beneficios potenciales de salud. Sin embargo, esta cantidad no cumple con el máximo actualmente recomendado de ingesta de AGT (<1% E).

También, la recientemente reportada asociación de el ácido *trans* palmitoléico (una grasa *trans* específica, presente en la grasa láctea) con riesgos más bajos para la diabetes tipo 2<sup>8</sup>, amerita mayores investigaciones y demuestra que el consejo de limitar la ingesta de grasas *trans*, sea cual fuera su origen, debe tomarse con precaución.

Si se mantuviera esta condición por parte del GTe, y en base a los elementos previos, la IDF propone los siguientes cambios:

Componente	Declaración de propiedades	Condiciones (no más de)
Ácidos grasos <i>Trans</i> <b>producidos industrialmente</b>	Libre	X g per 100 g (sólidos) <b>X g per 100 ml (líquidos) y/o</b> X g por porción y, el alimento debe cumplir las condiciones establecidas para "bajo" en grasas saturadas en esta Tabla.

and incidence of cardiovascular diseases and all-cause mortality: dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *American Journal of Clinical Nutrition* 93, 158-71.

<sup>4</sup>Gebauer SK, C. J. (2011). Effects of Ruminant ácidos grasos *trans* on Cardiovascular Disease and Cancer: A Comprehensive Review of Epidemiological, Clinical, and Mechanistic Studies. *Adv Nutr*, 2(4):332-54.

<sup>5</sup> Mozaffarian D, A. A. (2009). Health effects of *trans*-fatty acids: experimental and observational evidence. *Eur J Clin Nutr.*, 63 Suppl 2:S5-21. Mozaffarian D, A. A. (2009). Health effects of *trans*-fatty acids: experimental and observational evidence. *Eur J Clin Nutr.*, 63 Suppl 2:S5-21.

<sup>6</sup> German JB, G. R. (2009). A reappraisal of the impact of dairy foods and milk fat on cardiovascular disease risk. *Eur J Nutr.*, 48(4):191-203; Wang Y, J.-S. M. (2012). The role of ruminant *trans* fat as a potential nutraceutical in the prevention of cardiovascular disease. *Food Research International*, 46:9; Lamarche B. (2008). Review of the effect of dairy products on non-lipid risk factors for cardiovascular disease. *J Am Coll Nutr*, 27(6):741S-6S; van Meijl LE, V. R. (2008). Dairy product consumption and the metabolic syndrome. *Nutr Res Rev.*, 21(2):148-57.

<sup>7</sup> Fats and fatty acids in human nutrition. *Proceedings of the Joint FAO/WHO Expert Consultation*. November 10-14, 2008. Geneva, Switzerland. (2009). *Ann Nutr Metab.*, 55(1-3):5-300.

<sup>8</sup> Mozaffarian D, C. H. (2010). *Trans*-palmitoleic acid, metabolic risk factors and new-onset diabetes in U.S. adults: a cohort study. *Ann Intern Med.*, 21;153(12):790-9.

## IFT

El Instituto de Tecnólogos de Alimentos (ITF - *Institute of Food Technologists*) existe para avanzar la ciencia de los alimentos. La visión a largo plazo del ITF es asegurar un suministro inocuo y abundante de alimentos que contribuyan a gente más saludable en todos lados. Fundado en 1939, IFT es una sociedad científica sin fines de lucro con miembros individuales que trabajan en las ciencias y tecnologías alimentarias, y otras profesiones relacionadas en la industria, academia, y gobiernos. Como una Organización No Gubernamental con carácter de Observadora en la Comisión del Codex Alimentarius, la ITF aprecia la oportunidad participar activamente en el proceso del Codex pues es una manera importante para nuestros objetivos mutuos.

El IFT felicita a Canadá por su trabajo y liderazgo en preparar este anteproyecto de revisiones a las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*. El IFT aprecia la oportunidad de poder proveer comentarios a estos anteproyectos.

### **Definiciones:**

#### **2.1.2. Declaración de propiedades de no adición**

El IFT apoya la consideración de declaraciones de propiedades de no adición para ingredientes; Sin embargo, el IFT no está de acuerdo que una declaración de propiedades para la no adición de un ingrediente implique siempre que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento. Por lo tanto, el IFT propondría una enmienda a la definición propuesta para eliminar la frase "implicando por lo tanto que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento", para que la definición diga lo siguiente:

**2.2 Declaración de propiedades de no adición** significa cualquier declaración de propiedades de que un ingrediente no ha sido añadido a un alimento, sea directa o indirectamente. El ingrediente es uno cuya presencia o adición está permitida en el alimento y que los consumidores esperarían normalmente encontrar en el alimento.

#### **Declaración de propiedades de no adición para la sal**

El IFT prefiere la Opción alterna 2 para la Sección 7.2 No adición de sal. El IFT cree que la Opción 1 no es una declaración de propiedades de no adición para la sal (un ingrediente), sino una declaración de propiedades de no adición para el sodio (un nutriente). La Opción 2 es una declaración de propiedades de no adición para la sal (cloruro de sodio).

El IFT no apoya la condición en 7.2(c) en la Opción 2, que el alimento debe cumplir con las condiciones de la declaración de propiedades de "bajo en sodio". Un alimento sin cloruro de sodio puede contener sodio que ocurra de manera natural, que sea requerido en el proceso de elaboración o que sea debido a la adición de aditivos alimentarios necesarios para la formulación del alimento. Una mención descriptiva respecto al nivel de sodio pudiera ser más apropiada.

El propósito de la declaración de propiedades de no adición de sal es informar al consumidor que no se ha añadido sal al alimento; por lo tanto, el alimento tendría menos sal y como consecuencia menos sodio, que un alimento correspondiente con sal añadida. Esto ayudaría a los consumidores a trabajar hacia la recomendación de la Estrategia Mundial de la OMS de limitar el consumo de sal (sodio).