



Tema N° 4 (a) del Programa

CX/FL 12/40/4

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

**Cuadragésimo Período de Sesiones
Ottawa, Ontario, Canadá, 15 al 18 de mayo de 2012**

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

En el Trámite 3 del Procedimiento

Los gobiernos y organismos internacionales que tienen condición de Observadores en la Comisión del Codex Alimentarius que deseen someter comentarios respecto a la propuesta, están invitados a hacerlo **antes del 23 de abril del 2012** al:

Punto de Contacto del Codex para Canadá, *Alimento Directorate, Health Canada*, 251 Sir Frederick Banting Driveway, Ottawa, ON, K1A 0K9, Canadá, Fax: +1.613.941.3537, Correo electrónico: codexcanada@hg-sc.gc.ca con copia al:

Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, Fax No + 39.06.5705.4593; [Correo electrónico: codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

INTRODUCCIÓN

Durante el 39° Período de Sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL), el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe) liderado por Canadá, abierto a todos los miembros y observadores y trabajando en inglés con los siguientes términos de referencia:

- Desarrollar propuestas de texto para su inclusión en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* para declaraciones de propiedades de no adición de azúcares y sal, consistentes con los principios acordados durante el 39° Período de Sesiones del Comité, y considerar dónde ubicar el texto.
- Proponer una enmienda al texto para la sección 6.3 con el propósito de clarificar que el sodio será capturado en las declaraciones de propiedades que requerirían un cambio del 25% para que puedan realizarse.

- Revisar los párrafos 6.3 y 6.4 de las actuales *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* y considerar añadir un párrafo adicional con el propósito de tener párrafos separados para las condiciones de cada uno de los tres tipos de declaraciones de propiedades comparativas; es decir:
 - declaraciones de propiedades relacionadas al contenido de energía o de nutrientes (por ejemplo, “reducido”/”más bajo”);
 - declaraciones de propiedades de “ligero”; y
 - declaraciones de propiedades relacionadas a tener más de un nutriente (por ejemplo, “más”)
- Desarrollar declaraciones de propiedades y condiciones para su uso en relación a los ácidos grasos *trans*, para su inclusión en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*.

Veinticinco países, tanto como la UE y trece Organizaciones Internacionales No Gubernamentales (OINGs) solicitaron participar en el GTe. Una lista de miembros del GTe se puede encontrar en el Apéndice 1. En respuesta al primer Documento de Discusión circulado el 14 de noviembre del 2011, se recibieron comentarios de diecinueve participantes incluyendo doce gobiernos miembro, la UE y seis OINGs. El segundo Documento de Discusión fue circulado el 13 de febrero de 2012 y se recibieron comentarios de diecinueve participantes incluyendo once gobiernos miembro, la UE y ocho OINGs. Ambos conjuntos de respuestas que se recibieron fueron considerados e integrados a este documento final. Las conclusiones del GTe sobre anteproyectos de enmienda a las *Directrices* serán circuladas para comentarios y para ser consideradas durante el 40^o Período de Sesiones del Comité en mayo del 2012, en Ottawa, Canadá

AGENDA Y ACTIVIDADES CLAVE

| Fechas | Actividad clave | Duración |
|---|--|----------------|
| 14 de noviembre, 2011 – 22 de diciembre, 2011 | Circular el documento con el texto propuesto y los antecedentes, para comentarios de los miembros del GTe | Cinco semanas |
| 3 de enero, 2012 – 13 de febrero, 2012 | Revisión del documento por Canadá en base a insumos de los miembros del GTe | Cinco semanas |
| 13 de febrero, 2012 – 16 de marzo, 2012 | Distribución del documento con el texto propuesto para su revisión e insumos por parte de los miembros del GTe | Cuatro semanas |
| 19 de marzo, 2012 – 30 de marzo, 2012 | Revisión final del documento por Canadá en base a los insumos. | Dos semanas |
| 5 de abril, 2012 | Circulación del documento al GTe y al Secretariado del Codex | |

ANTECEDENTES

1. En mayo del 2004, la 57^a Asamblea Mundial de la Salud (AMS) endorsó la *Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud* (la Estrategia Mundial). El objetivo superior de esta estrategia es promover y proteger la salud por medio de orientar el desarrollo de un entorno que permita acciones sustentables a nivel individual, comunitario, nacional y mundial que, cuando se tomen en conjunto, conduzcan a reducir las tasas de enfermedades y de muerte relacionadas a dietas no saludables e inactividad física. La estrategia responde a dos principales factores para enfermedades no *transmisibles*, es decir dieta y actividad física.

2. La Estrategia Mundial realizó las siguientes recomendaciones respecto a la dieta para poblaciones e individuos:

- *Alcanzar un balance energético y un peso saludable;*
- *Limitar la ingesta de energía proveniente de grasas totales y cambiar el consumo de grasas de las grasas saturadas a las grasas no saturadas y hacia la eliminación de ácidos grasos trans;*

- *Incrementar el consumo de frutas y hortalizas y de legumbres, granos integrales y nueces;*
- *Limitar la ingesta de azúcares libres;*
- *Limitar el consumo de sal (sodio) de todas las Fuentes y asegurar que la sal sea iodada.*

3. El párrafo 59 de la Estrategia Mundial continúa indicando que:

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;*
- *el establecimiento de normas de producción y elaboración relativas a la calidad nutricional y la inocuidad de los productos.*
- *la participación de los gobiernos y las organizaciones no gubernamentales, tal como se prevé en el marco del Codex deben ser alentadas.*

4. Durante el 35º Período de Sesiones del CCFL, la OMS presentó un Proyecto de Plan de Acción para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (CL 2006/44- CAC) que estuvo basado en las recomendaciones de la Estrategia Mundial, las respuestas recibidas de los miembros del Codex en el foro electrónico de la FAO/OMS y los comentarios realizados por los delegados durante el 34º Período de Sesiones del Comité respecto a temas de etiquetado. Las recomendaciones que se aplican al etiquetado tuvieron como intención proveer a los consumidores con mejores informaciones sobre los beneficios y contenidos de los alimentos.

5. Durante el 36º Período de Sesiones del CCFL, el Comité acordó crear un grupo de trabajo electrónico liderado por Noruega al que se le encargó, en parte, identificar párrafos en textos existentes del Codex sobre el etiquetado alimentario bajo los cuales se puedan abordar los ingredientes alimentarios identificados en la Estrategia Mundial. Una evolución de documentos de discusión se desarrolló en los períodos entre sesiones por grupos de trabajo electrónicos, hasta llegar al 38º Período de Sesiones.

6. Durante el 38º Período de Sesiones, un proyecto de documento (Apéndice V, ALINORM 10/33/22) fue desarrollado y presentado describiendo el trabajo planificado para establecer declaraciones de propiedades para azúcares, sal/sodio y ácidos grasos *trans* con la intención de que el trabajo progresara al Trámite 5 para el 2012 y para su adopción por parte de la Comisión en 2014 (ver el Apéndice 2 de este documento). Se iniciaron trabajos durante un GTe y un grupo físico de trabajo se reunió justo antes del 39º Período de Sesiones para desarrollar un documento de discusión a ser presentado durante el 39º Período de Sesiones. Este trabajo requiere la colaboración con nuestros colegas del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU). Está implícito que todo trabajo tendrá que ser referido al CCNFSDU para su consideración y deliberaciones en la medida que el CCFL trabaje a lo largo del proceso de trámites.

COMENTARIOS Y RECOMENDACIONES CLAVE

7. Todos los textos que están siendo considerados se muestran entre corchetes. El texto revisado propuesto desarrollado durante las deliberaciones del GTe está subrayado, y todo texto eliminado está tachado. Un resumen del texto bajo consideración se muestra en el Apéndice 3 del documento.

Declaraciones de propiedades de no adición para azúcares y sal

8. La Estrategia Mundial recomendó que las poblaciones limiten la ingesta de azúcares libres y de sal (sal) de todas las fuentes. Aunque las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* (CAC/GL 23-1997) ya proveen orientaciones para declaraciones de propiedades sobre azúcares y sal, el trabajo ha progresado para identificar las declaraciones de propiedades de no adición de dos ingredientes – azúcares y sal - y condiciones relacionadas. La referencia a los ingredientes azúcar y sal puede ser considerada como implicando que un alimento tiene un perfil nutricional particular debido a la ausencia del

ingrediente que es la fuente de los nutrientes azúcares y sal, respectivamente. Estas declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares o de sal a un alimento pueden también ayudar a los consumidores a construir dietas saludables con tal que tales declaraciones de propiedades sean verídicas y no engañosas.

9. Se propone (CXFL 11/39/6) que una nueva sección separada se cree en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* para la no adición de azúcares y sal (sodio). Las respuestas se dividieron respecto a si se debe ubicar la nueva sección como una nueva Sección 7 luego de la Sección 6 en las declaraciones de propiedades comparativas y antes de la actual Sección 7 sobre declaraciones de propiedades saludables, o si se debería ubicar como una nueva Sección 6, inmediatamente después de la Sección 5 sobre declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes. Al no haber una preferencia clara entre los miembros del GTe, recomendamos que la nueva sección sobre declaraciones de propiedades de no adición se ubique en una nueva Sección 7 pues esto permitiría que las secciones que cubren los dos tipos de declaraciones de propiedades nutricionales (explícitas), es decir declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes (Sección 5) y declaraciones de propiedades comparativas (Sección 6), se mantengan juntas dentro de las *Directrices*. Las Condiciones para declaraciones de propiedades de no adición, que son más parecidas a las declaraciones de propiedades nutricionales implícitas, seguirían entonces como una nueva Sección 7.

10. Durante las deliberaciones del GTe, se propuso que se considerara desarrollar una definición para “declaraciones de propiedades de no adición” que podría añadirse a la Sección 2, para ser consistente con la estructura actual de las *Directrices*. Una mayoría de los miembros que participaron en el GTe apoyaron la idea de tener una definición para declaraciones de propiedades de no adición. Aunque las declaraciones de propiedades de no adición son respecto a la no adición de *ingredientes*, ellas implican que un nutriente específico no ha sido añadido al alimento que lleva la declaración de propiedades. En base a la recomendación de ubicar la sección sobre las declaraciones de propiedades de no adición para azúcares y sal (sodio) en una nueva Sección 7 dentro de las directrices siguiendo las secciones sobre declaraciones de propiedades nutricionales (Sección 4), sobre declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes (Sección 5) y sobre declaraciones de propiedades comparativas (Sección 6), una nueva definición para “declaraciones de propiedades de no adición” debería ubicarse como una nueva Sección 2.2 dentro de las *Directrices*, luego de las definiciones para *Declaraciones de propiedades nutricionales*(2.1), *Declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes* (2.1.1) y *Declaraciones de propiedades de comparación de nutrientes* (2.1.2).

11. Respecto a la redacción de la definición, hemos tomado en consideración los comentarios recibidos de los miembros del GTe tanto como las condiciones establecidas en la Sección 5.1(vi) de las *Directrices Generales sobre Declaraciones de propiedades*, que también son aplicables al uso de declaraciones de propiedades de no adición. Aunque hemos utilizado redacciones paralelas con algunos de los requisitos encontrados en la Sección 5.1 (vi) de las *Directrices Generales sobre Declaraciones de propiedades* no creemos que sea apropiado integrar el concepto de la Sección 5.1 (vi) (c) dentro de la definición de “declaraciones de propiedades de no adición”. Esta condición en particular pareciera contradecir lo que significan las declaraciones de propiedades de no adición para los ingredientes “azúcares” y “sal” al sugerir que los azúcares y la sal pueden ser sustituidos con otros ingredientes dadas las características equivalentes del alimento (es decir otras fuentes de azúcares y sal) con tal que se use una declaración de descargo. En base a los comentarios recibidos y para ser tan consistente como fuera posible con la Sección 5.1 (vi) de las *Directrices Generales sobre Declaraciones de propiedades*, se presenta al Comité, de la siguiente manera, la definición propuesta para su consideración:

2. Definiciones

2.1.2 *Declaraciones de propiedades comparativas 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.]

[2.3] Declaraciones de propiedades saludables...

12. Durante el 39º Período de Sesiones, el Comité acordó que las propuestas para las declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares y las declaraciones de propiedades para la no adición de sal debería estar basadas en los principios acordados durante dicho período de sesiones. Dado que los principios son bastante auto explicativos, el GTe los utilizó como punto de partida para proponer una nueva Sección 7 de las *Directrices*. Unos cuantos miembros propusieron la incorporación de ejemplos prácticos dentro del texto de las *Directrices* para ayudar a la interpretación, por parte de las autoridades nacionales, de las condiciones de cada declaración de propiedades. Para abordar este asunto, el desarrollo de orientaciones suplementarias sobre nutrición y declaraciones de propiedades saludables se propuso para consideración del GTe. Se solicitó a los miembros del GTe que consideraran si las orientaciones suplementarias serían mejor provistas por medio de un Anexo a las *Directrices* o por alguna otra forma alternativa, tal como el uso de tablas de información adicional o por ejemplos dentro de las *Directrices* mismas. En general, los miembros no apoyaron redactar un conjunto separado de orientaciones para su inclusión en un Anexo. Sin embargo, dado que existía aun el deseo de incluir ejemplos prácticos para mejorar la claridad y facilitar el entendimiento y la interpretación de estas condiciones, hemos incluido ejemplos en los anteproyectos de las secciones 7.1, 7.2 y 7.3 (ver párrafo 21). Notamos que este ya es el enfoque utilizado en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*. Por ejemplo, varias de las definiciones dentro de la Sección 2 de las *Directrices* incluyen ejemplos para ilustrar los tipos de declaraciones de propiedades que estarían cubiertas por las definiciones respectivas.

13. Un miembro del GTe propuso la inclusión de declaraciones de propiedades de no adición para ácidos grasos saturados y *trans*. La consideración de tales declaraciones de propiedades no cae actualmente dentro del mandato de este GTe en la manera que se reseñó en los términos de referencia y necesitaría ser propuesta como un nuevo trabajo.

Declaraciones de propiedades de no adición de azúcares

14. Durante el 39º Período de Sesiones, el Comité acordó que las propuestas para declaraciones de propiedades de no adición de azúcares deben ser desarrolladas en base de los siguientes principios:

1. No se ha añadido ningún tipo de azúcar a los alimentos. (Ejemplos de azúcares incluyen: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.);
2. El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente. (Ejemplos de tales ingredientes incluyen: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos edulcorados de frutas, etc.);
3. El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares que substituyan funcionalmente a los azúcares añadidos. (Ejemplos de tales ingredientes incluyen: concentrados no reconstituidos de jugos de fruta, pasta seca de fruta, etc. Estos ejemplos específicos son aquellos en que el contenido de azúcares de los ingrediente ha sido concentrado y luego el ingrediente está de tal manera que reemplaza los papeles funcionales de los azúcares – tales como edulcorantes, espesantes, colorantes café, texturizantes, etc....);
4. 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. (Un ejemplo podría ser el uso de enzimas para hidrolizar almidones para liberar azúcares);
5. El alimento al que se asemeja y al cual substituye contiene normalmente azúcares añadidos. (Ejemplos incluyen algunos tipos de jugos de fruta, bebidas de frutas, productos horneados, etc.);
6. 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.

15. El GTe usó los principios antedichos como un punto de partida para el texto propuesto para su inclusión en las *Directrices*. El texto propuesto sigue en su mayoría a los principios acordados. Cómo se presentaría el texto propuesto dentro de las *Directrices* fue el tópico de mayores discusiones.

16. Las primeras cuatro condiciones se retuvieron como las condiciones específicas para la no adición de azúcares. Respecto al tercer principio, es decir “El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares que substituyan funcionalmente a los azúcares añadidos”, se indicó que el papel funcional de los azúcares es un concepto que pudiera ser difícil de traducir en disposiciones legales y que los propósitos para los cuales se introdujo un ingrediente específico a una receta pudieran ser difíciles de distinguir. Reconociendo las preocupaciones levantadas alrededor del tema de definir papeles “funcionales” de los azúcares y que la funcionalidad del ingrediente estaría implícita en la substitución del ingrediente, se propuso eliminar la palabra “funcionalmente” en la condición propuesta, de la manera siguiente:

[El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares que substituyan funcionalmente a los azúcares añadidos.] (Propuesta de Sección 7.1(c) como figura en el párrafo 21)

17. En general, la mayoría de los que respondieron no objetó a la eliminación de este término, pero sin embargo varios de los que respondieron sugirieron añadir al texto “por sus propiedades edulcorantes” luego de “para azúcares añadidos”. Esta propuesta podría potencialmente crear una laguna dado que se puede argumentar que el ingrediente no está presente en el alimento por sus características edulcorantes sino para otros propósitos funcionales de los azúcares en el alimento. El papel de los azúcares en los alimentos no está limitado al de edulcorante e incluye espesar, texturizar, colorar café (reacción de Maillard), etc. Es recomendado por lo tanto que la declaración no se limite a solo las funciones edulcorantes de los azúcares.

18. Varios miembros también indicaron preocupaciones respecto al texto que se propuso en línea con el quinto principio, “El alimento al que se asemeja y al cual substituye contiene normalmente azúcares añadidos”, sugiriendo que es confuso y podría ser difícil de interpretar. Un miembro del GTe indicó que el principio ya está incluido en las *Directrices Generales sobre declaraciones de propiedades* (Secciones 5.1 (v) y (vi) (b)). Vale recordar que el principio se propuso para asegurar que las declaraciones de propiedades de no adición no fueran engañosas para los consumidores y no se usen en alimentos que no contienen por su naturaleza azúcares añadidos (por ejemplo, en frutas enteras, o cuando las normas de identidad no permiten la adición de azúcares a un alimento). Aunque estamos de acuerdo que esto repite el concepto listado en las *Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades*, pensamos que sería aun beneficioso reiterarlo específicamente en estas *Directrices*. Sin embargo, para responder a las preocupaciones levantadas respecto a la facilidad de interpretación y notando que es una condición que también se aplica a las declaraciones de propiedades de no adición de sal, proponemos un texto introductorio al principio de la propuesta nueva Sección 7 para mayor clarificación, inmediatamente antes de las nuevas secciones propuestas 7.1 (No adición de azúcares) y 7.2 (No adición de sal), de la siguiente manera:

7. Declaraciones de propiedades de no adición para 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.]

19. Se acordó en general que usando el término “declaraciones de propiedades” en vez de “Una declaración de propiedades para la no adición...” en el texto precedente, estarían cubiertas las declaraciones de propiedades con el mismo significado que “sin azúcares añadidos” o “sin sal añadida” (es decir declaraciones de propiedades sinónimas). Por el mismo motivo, el uso de “declaraciones de propiedades...” en vez de “Una declaración de propiedades...” ha sido también aplicado a la sección específica sobre declaraciones de propiedades de no adición para azúcares y sobre declaraciones de propiedades de no adición para la sal (nuevas secciones propuestas 7.1 y 7.2, respectivamente – ver el párrafo 21).

20. Se decidió que, dado que el sexto principio para la no adición de azúcares y el quinto para la no adición de sal son esencialmente idénticos, ambos pertinentes a condiciones adicionales o al uso de declaraciones de descargo, sería mejor combinarlos en una sola condición numerada como 7.3. Hubo un acuerdo general entre los miembros del GTe que deberían existir evidencias de que el consumidor usa y entiende las declaraciones de descargo para que estas puedan ser usadas. Sin embargo, hubo opiniones divididas si este aspecto debería o no incluirse como texto en las *Directrices*. Por el momento, la sugerencia de Canadá para el texto en la Sección 7.3 ha sido incluida a continuación, pues incorpora muchos de los comentarios de los miembros. Sin embargo,

como se indicó en líneas anteriores, no todos los participantes apoyaron incluir texto específico al respecto, por lo que debería ser sometido a mayores consideraciones por parte del Comité.

[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.]

21. Para resumir, el texto propuesto como resultado de las discusiones emprendidas hasta el momento, con ejemplos incorporados, es el siguiente:

[7. Declaraciones de propiedades de no adición para 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.]

[7.1 No adición de azúcares

Las declaraciones de propiedades de no adición de azúcares a un alimento pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.

(a) No se ha añadido ningún tipo de azúcar a los alimentos (Ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.);

(b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente. (Ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos edulcorados de frutas, etc.);

(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

(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).]

[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.]

Definición de azúcares

22. Aunque los principios acordados reconocen que el término “azúcares” cubre tanto a los azúcares como ingredientes añadidos como a otros ingredientes que contienen azúcares como componentes naturales y que se usan para substituir a los azúcares añadidos, varios de los miembros del GTe enfatizaron la necesidad de definir específicamente a los “azúcares” para los propósitos de las declaraciones de propiedades de no adición. En base a los comentarios recibidos, y al revisar las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*, tanto como las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional*, se presentaron cinco opciones para consideración de los miembros, De estas cinco opciones, dos no fueron apoyadas por los miembros del GTe mientras que hubo diferentes niveles de apoyo para las otras tres opciones. Una nueva opción adicional también fue propuesta. Las últimas cuatro opciones se están avanzando para mayores discusiones por parte del Comité.

Opciones retenidas para mayores discusiones

- 1) No incluye la definición en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*.
 - Raciocinio: Algunos miembros no consideraron necesario repetir la definición pues los “azúcares” están ya definidos en las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional*.
- 2) Incluir la definición [“Azúcares” significa todos los mono sacáridos y disacáridos] como nota a pie de página a las condiciones en la Sección 7.1 para la no adición de azúcares en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*.

Algunos miembros favorecieron el uso de una nota a pie de página pues no incrementaría de manera inapropiada la longitud de las *Directrices*. Se indicó sin embargo que el término “azúcares” también se encuentra en la Tabla de las Directrices, y pudiera por lo tanto levantarse posteriormente la pregunta sobre si la definición en una nota a pie de página en otra sección de las *Directrices* se aplicaría entonces en ese contexto.
- 3) Incluir la definición [“**Azúcares**” significa todos los mono sacáridos y disacáridos] en la Sección 2 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*.
 - Raciocinio: El término “declaración de propiedades de nutrición” se define tanto en la Sección 2 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* como en la Sección 2 de las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* (CAC/GL 2-1985). Por lo tanto, la definición de “azúcares” podría potencialmente también incluirse en ambas ubicaciones para facilitar su referencia. El aspecto negativo de esta opción es que en el caso de que se requieran enmiendas a la definición, esto pudiera requerir enmiendas en más de un conjunto de Directrices.
- 4) Proponer enmendar la Sección 2 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* para realizar una referencia cruzada a la definición de “azúcares” en la Sección 2 de las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional*. Por ejemplo: [2.3 Se aplica la definición de **azúcares** indicada en las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional*.]
 - Raciocinio: Este enfoque ha sido usado en otras normas del Codex (por ejemplo, *Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales*). El beneficio de este enfoque es que, de presentarse una necesidad de enmendar esta definición en el futuro, el tener la definición en un solo lugar limitaría la necesidad de realizar múltiples cambios a las *Directrices*.

Opciones no retenidas por los miembros del GTe

- 1) Incluir la definición [“Azúcares” significa todos los mono sacáridos y disacáridos] en la Sección 7.1 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* como una condición adicional para la declaración de propiedades de no adición de azúcares.
- 2) Proponer enmendar la definición de “azúcares” en la Sección 2 de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional para que sea igual a la que se encuentra en la misma sección para “ácidos grasos trans”.
 - Por ejemplo, [**Azúcares:** para el propósito de las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional* y otras Normas y Directrices relacionadas del Codex, los azúcares son definidos como] todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

Declaraciones de propiedades de no adición de sal

23. Durante el 39º Período de Sesiones, el Comité acordó que las propuestas para declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal deberían desarrollarse en base de los siguientes principios:

1. El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (Ejemplos incluyen cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio);
2. El alimento no contiene ningún ingrediente al que se le haya añadido sales de sodio. (Ejemplos de estos ingredientes podrían incluir: Salsa Worcestershire, condimentos, encurtidos, pepperoni, salsa de soya, etc.);
3. El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan funcionalmente a la sal añadida. (Un ejemplo potencial podrían ser las algas marinas, dependiendo de cómo se usen);
4. El alimento al que se asemeja y al cual substituye contiene normalmente sales de sodio que han sido añadidas; y
5. 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.

24. El GTe usó los principios antedichos como un punto de partida para el texto propuesto para su inclusión en las *Directrices*. El texto propuesto está en su mayoría en armonía con los principios acordados. Cómo se presentaría el texto propuesto dentro de las *Directrices* fue el tópico de mayores discusiones.

25. Las tres primeras condiciones se retuvieron como las condiciones específicas para la no adición de sal. Sin embargo, la condición propuesta se enmendó de la manera siguiente para responder a las preocupaciones levantadas alrededor del uso del término “funcionalmente” en el tercer principio, es decir “El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan funcionalmente a la sal añadida”, y para ser consistentes con el enfoque para las declaraciones de propiedades de no adición de azúcares, la condición propuesta ha sido modificada de la siguiente manera:

[El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan ~~funcionalmente~~ a la sal añadida.]

26. Japón expresó específicamente preocupaciones con el ejemplo de algas marinas propuesto para ilustrar esta condición en particular. Se propone sin embargo conservar las algas marinas como ejemplo, aunque se reconoce que dependería del uso para el que se les destine en un alimento. En este momento no hemos podido encontrar otro ejemplo que ayude a ilustrar en sí la condición. Sin embargo, debemos tener cuidado de no negar la posibilidad de alimentos que caigan bajo esta condición en el futuro y por lo tanto estamos conservando así la condición para ayudar a asegurarnos que los alimentos adecuados se excluyan de llevar la declaración de propiedades.

[El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que substituyan a la sal añadida. (Ejemplo: algas marinas, dependiendo como se usen)] (Sección propuesta 7.2(c) como en el párrafo 21)

27. Como se indicó en la discusión bajo declaraciones *de propiedades de no adición de Azúcares* (para 18), también surgieron preocupaciones respecto al texto propuesto en línea con el cuarto principio, es decir “El alimento al que se asemeja y al cual substituye contiene normalmente sales de sodio que han sido añadidas”, sugiriendo que es confuso y pudiera ser difícil de interpretar. Como se discutió antes, para responder a las preocupaciones levantadas, y tomando en cuenta que es una condición que también se aplica a las declaraciones de propiedades de no adición de azúcares, se propone un texto introductorio al principio de la Sección 7 para mayor clarificación, inmediatamente antes de las Secciones 7.1 (No adición de azúcares) y 7.2 (No adición de sal), como se muestra en el párrafo 21.

28. Aunque el desarrollo de condiciones para las declaraciones de propiedades de no adición de sal fue acordado durante el 39º Período de Sesiones (párrafos 42-48 REP 11/FL), unos cuantos miembros del GTe cuestionaron el propósito de esta declaración de propiedades dado que las orientaciones para las declaraciones de propiedades de contenido de sal, tales como “libre de sal” y “muy bajo en sal” ya existen en la Sección 8.6 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*. Se notó, como resultado de una rápida encuesta de *Mintel's Global New Product Database* (GNPD), para la que Canadá (y específicamente el Departamento de Salud de Canadá - *Health Canada*) tiene licencia, que muchos países

tienen productos en el mercado con declaraciones de propiedades de “sin sal añadida”, “libre de sal añadida” y “no salado”, incluyendo Canadá, Estados Unidos, Italia, el Reino Unido, España, Argentina, Australia, Japón, China, Irlanda, y la República Checa en productos que incluyen hortalizas y legumbres enlatadas, salsa de tomate, jugos, avena (gachas) y cereales fríos para el desayuno, galletas de avena, *matzos* y galletas, nueces, hojuelas de papa frita, mantequilla, alimentos para bebés, papas congeladas, etc. Dado que esta preocupación fue expresada solo por unos cuantos miembros y dado que la declaración de propiedades se usa comúnmente, está justificado el desarrollo de Directrices para gobernar su uso.

29. Hubo algo de discusión en el GTe sobre el título y el párrafo introductorio en la nueva Sección 7.2 propuesta, sobre declaraciones de propiedades de no adición de sal, dando consideración a cambiar la referencia del término “sal” al término “sales de sodio” de la siguiente manera: “No adición de sales de sodio”. Se expresó suficiente preocupación sobre esta propuesta, con un miembro recordando a los miembros del GTe el resultado del 39° Período de Sesiones que se describe en el párrafo 43 del reporte (REP 11/FL) de la siguiente manera:

“El Comité hizo referencia a su discusión anterior de declaración de sal/sodio y consideró si los principios deberían referirse a la sal o a las sales de sodio, pues varias delegaciones consideraron que las declaraciones de propiedades relativas a la no adición de sal se refieren al ingrediente y no al nutriente, y estaba acordado hacer referencia a las “condiciones para la no adición de sal”. Otras delegaciones indicaron que la declaración de propiedades era referente a la adición de sal, pero que las condiciones deberían tomar en cuenta al sodio de todas las fuentes y que el término “sales de sodio” fue retenido en los principios.”

30. El Comité acordó por lo tanto que las propuestas para las declaraciones de propiedades de no adición de sal deberían basarse en los principios listados en el párrafo 23 antedicho – específicamente con consideración a la presencia de todas las sales de sodio y no solo del cloruro de sodio. En línea con esta decisión, se propone mantener referencia a estas declaraciones de propiedades como declaraciones de propiedades de no adición de sal y mantener las condiciones que se relacionan a la no adición de todas las sales de sodio. Esto se presenta en la Opción 1 que se ofrece a continuación.

OPCIÓN 1:

[7.2 No adición de sal

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.

- (a) El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (Ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.);
- (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
- (c) 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).]

31. Unos cuantos miembros del GTe continuaron teniendo dudas respecto a la intención de la declaración de propiedades, sugiriendo que las condiciones para la declaración de propiedades excluiría productos formulados sin sal añadida (cloruro de sodio) pero que tienen ingredientes funcionales que contienen sal y podría limitar por lo tanto los tipos de productos reformulados que pudieran llevar esta declaración de propiedades. Adicionalmente, las preocupaciones expresadas por los Estados Unidos de que pudiera existir un conflicto potencial con la Norma del Codex *para Sal de Calidad Alimentaria* (STAN 150-1985), que define la sal como cloruro de sodio. La recomendación avanzada sería que las condiciones deberían reflejar la no adición de sal (cloruro de sodio) y la no adición de otras sales de sodio.

32. La UE expresó preocupación que la recomendación de la OMS se relaciona con reducir el consumo de sal de todas las fuentes y no solo de sal agregada. La UE propuso un límite de 0.12 g de sal por 100 g, que es el umbral debajo del cual se permite la declaración de propiedades "bajo en sal," se considere como una condición para el uso de la declaración de propiedades respecto a la no adición de sal. Se recuerda que la intención original de las declaraciones de propiedades de no adición era alentar la reformulación del producto. La mayoría de los miembros del GTe pensó que no era necesario poner otras limitaciones de cantidad de sal que ocurre de manera natural en alimentos que llevan declaraciones de propiedades de no adición. Mantener tal enfoque sería consistente con el enfoque tomado para la declaración de propiedades de no adición de azúcares.

33. En consideración en base a la no adición de sal (cloruro de sodio) y que incorporaría también el concepto propuesto por la UE de un límite en la cantidad total contenida en el alimento. La última condición respondería a los asuntos levantados respecto a otras fuentes de sal en los alimentos, tales como niveles bajos de vitaminas que contienen sal, minerales y/u otros aditivos alimentarios que pudieran ser necesarias para el proceso de producción. Esta condición adicional podría fortalecer potencialmente el enfoque de usar solo cloruro de sodio en las condiciones limitando el nivel de sal a la cantidad establecida para la declaración de propiedades de "bajo en sal", con el propósito de que los consumidores no sean engañados respecto a la composición nutricional del alimento. Probablemente esto cumpliría también con la intención establecida por la OMS de limitar el consumo de sal/sodio de todas las fuentes. Esto se presenta a continuación como Opción 2.

OPCIÓN 2:

[7.2 No adición de sal

Las declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal (cloruro de sodio) 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 sal" como se describen en la Tabla de estas *Directrices*.]

34. La primera opción es el enfoque que fue discutido y generalmente acordado. Sin embargo, pudiera haber mérito en que el Comité explore más la segunda opción. Se presentan por lo tanto ambas opciones al Comité para su consideración. Nota – el perseguir la segunda opción también requeriría la reconsideración de la definición para las declaraciones de propiedades de no adición discutida en el párrafo 12.

Texto propuesto para las declaraciones de propiedades de no adición

35. En general, en base a los comentarios recibidos de los miembros del GTe a lo largo de las discusiones, el texto propuesto para las declaraciones de propiedades de no adición, para consideración del Comité es el siguiente:

[7. Declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares y de 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.]

[7.1 No adición de azúcares

Las declaraciones de propiedades de no adición de azúcares a un alimento pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.

- (a) No se ha añadido ningún tipo de azúcar a los alimentos (Ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.);

- (b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente. (Ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos edulcorados de frutas, etc.);
(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
(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).]

Opción preferida 1:

[7.2 No adición de sal

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.

- (a) El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (Ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.);
(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
(c) 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).]

Opción alternativa 2:

[7.2 No adición de sal

Las declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal (cloruro de sodio) 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 sal” como se describen en la Tabla de estas *Directrices*.]

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.]

[8.] Declaraciones de propiedades saludables

Declaraciones de propiedades de libre de sal

36. Durante el 39º Período de Sesiones, el Comité apoyó el principio de que declaraciones de propiedades que tienen como propósito indicar que un alimento está “libre de sal” deberían permitirse con tal que el alimento cumpla con las condiciones para “libre de sale” enumeradas en la Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes. La mayoría de los miembros del GTe que respondieron no se opusieron a incluir condiciones para “libre de sal” como una nueva Sección 5.2 dentro de la Sección 5 en las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes. Se recomienda por lo tanto el texto propuesto para su inclusión en la Sección 5.2, de la manera siguiente:

5. Declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes

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.

[5.2 Una declaración de propiedades al efecto que un alimento está libre de sal puede realizarse con tal que el alimento cumpla con las condiciones para libre de sal que se enumera en la Tabla de estas Directrices.]

[5.3] Cuando un alimento es por naturaleza bajo en o libre del nutriente que es 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)”...

Declaraciones de propiedades comparativas

37. Las Secciones 6.3 y 6.4 de las Directrices *para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* reseñan actualmente, de la siguiente manera, las bases de composición para efectuar declaraciones de propiedades comparativas:

Sección 6.3 La comparación deberá basarse en 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 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.

Sección 6.4 El uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

38. Durante el curso de las discusiones pasadas sobre las declaraciones de propiedades comparativas, varios países y otros han expresado alguna confusión respecto a cuál cifra en 6.3 se debe usar para la sal, pues es considerada generalmente como un micronutriente. Se propuso, para clarificar la sección, el incluir la sal entre los nutrientes que requerirían una diferencia relativa de de 25%, mientras que la diferencia para micronutrientes es actualmente de 10% en base al Valor de Referencia de Nutriente (VRN). Se notó que no existen VRNs para el sodio y el potasio, pero sin embargo los VRNs para estos nutrientes, y para otros, están siendo considerados actualmente por el CCNFSDU. La evidencia sobre el potasio está actualmente bajo consideración por la OMS tanto como en algunos países, y el Comité acordó que la diferencia relativa aplicada para el potasio requiere mayores consideraciones, Por lo tanto el potasio no ha sido parte de las discusiones del GTe.

39. Durante el 39º Período de Sesiones, se propuso que la actual Sección 6.3 se divida en dos secciones para ofrecer mayor claridad a los países sobre su intención y aplicación. La primera sección sería referente a las declaraciones de propiedades comparativas relacionadas a la reducción en el contenido de un nutriente o de energía. Identificaría específicamente que la sal tendría que reducirse en por lo menos un 25%. Se acordó que la segunda parte de la 6.3 estaría dividida en una sección separada cubriendo las declaraciones de propiedades comparativas relacionadas al incremento en el contenido de un nutriente o de energía. Para proveer aun más claridad, los miembros del GTe acordaron que las respectivas secciones se beneficiarían de dividirse en dos frases.

40. El GTe también discutió la sugerencia de un miembro del GTe que la redacción debería responder a las dos situaciones en las que se pueden efectuar comparaciones: 1) para reformular alimentos (por ejemplo, galletas regulares para la versión reducida en grasa, o leche entera en comparación a leche parcialmente descremada) y 2) para alimentos similares o sustitutos (por ejemplo, bananas en comparación con manzanas, o pollo en comparación con tofu) cuando el alimento no ha sido reformulado para reducir el nutriente si no que más bien es inherentemente más bajo en el nutriente comparado a un alimento similar. Hubo un acuerdo

general respecto a este enfoque; se propone por lo tanto que los tipos de comparaciones se distinguan usando las palabras “reducido” e “incrementado” para responder al primer tipo de comparación, y las palabras “más bajo” y “más alto” para responder al segundo tipo de comparación.

41. Además de separar las condiciones para declaraciones de propiedades de reducido/más bajo y declaraciones de propiedades de incrementado/más alto en secciones separadas, se sugirió también que se incluya otra condición en estas *Directrices* para evitar tener una declaración de propiedades de reducido en grasas saturadas en alimentos altos en ácidos grasos *trans*. Hubo un acuerdo general entre los miembros del GTe para la adición de tal condición, pues pudiera ser útil para los países en los cuáles la ingesta de ácidos grasos *trans* es una preocupación de salud pública. La declaración de propiedades aun sería en base al nutriente involucrado mientras que las condiciones asegurarían que no haya un remplazo de ácidos grasos saturados por ácidos grasos *trans* durante la reformulación o por medio de una comparación con un alimento similar o sustituto. Un miembro del GTe sugirió que el enfoque debería concentrarse en prevenir un incremento en el nivel de ácidos grasos *trans* producidos industrialmente. El texto propuesto en el párrafo 45 que se da a continuación necesitara ser referido al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), para su consideración.

42. También se acordó durante el 39º Período de Sesiones que el Comité revisaría la Sección 6.4 referente a las declaraciones de propiedades de “ligero” pues estaba cercanamente relacionada a la Sección 6.3. De manera similar a los comentarios recibidos para las declaraciones de propiedades de no adición, se recibió una sugerencia de que las declaraciones de propiedades de “ligero” deberían aplicarse a otras declaraciones de propiedades que tengan el mismo significado, como por ejemplo, “*lite*”. Varias opciones fueron presentadas a los miembros del GTe y la mayoría estuvo de acuerdo que debería incluirse una referencia a declaraciones de propiedades sinónimas en el texto de las condiciones, dado que eso se traduciría bien sin importar el idioma de un país.

43. Otro comentario indicó que el término “reducido”, al que se hace referencia en el texto actual para las declaraciones de propiedades de “ligero” en la Sección 6.4 de las *Directrices*, no se usa en ninguna otra parte de la Sección 6 de las *Directrices*. Se sugirió por lo tanto que se haga más bien referencia a la Sección 6.3 para clarificar que son las condiciones en dicha sección específica las que aplicarían en el caso de declaraciones de propiedades de “ligero”.

44. Los Estados Unidos indicaron que bajo sus regulaciones, “ligero” no es sinónimo de “reducido” y creen por lo tanto que el término “ligero” no debe seguir los mismos criterios que para “reducido”. Han tomado el enfoque de que “ligero” indica una reducción que es mayor que la definida para reducido. Un examen de las condiciones específicas para las declaraciones de propiedades de “ligero” no fue parte de los términos de referencia para este GTe y que por lo tanto, el perseguir este enfoque tendría que ser acordado por el Comité pues tiene repercusiones más allá del mandato recibido.

Texto propuesto para las declaraciones de propiedades comparativas

45. En base a los comentarios recibidos de los miembros del GTe, el texto propuesto para declaraciones de propiedades comparativas para consideración por el Comité es el siguiente:

[6.3 La comparación para energía o contenido de nutrientes, incluyendo la sal, reducido o más bajo 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” e “fuente de” en el Cuadro de estas *Directrices*.

6.4 Además de las condiciones establecidas en la Sección 6.3, el contenido de ácidos grasos *trans* no debería ser incrementado para alimentos que llevan una declaración de propiedades comparativa para un contenido reducido o más bajo de ácidos grasos saturados.

6.5 El uso del vocablo "ligero" o una declaración de propiedades sinónima deberá seguir el mismo criterio listado en la Sección 6.3 de estas Directrices que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

6.6 La comparación para un contenido mayor o más alto de energía o contenido de nutriente debería ser en base a:

- 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) otro que para micronutrientes, una diferencia mínima absoluta en el valor energético o en el contenido de nutriente equivalente a la cifra definida como "fuente" en la Tabla de estas Directrices.]

46. Actualmente, no se han establecido declaraciones de propiedades para "bajo" en azúcares o ácidos grasos *trans* en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*, y por lo tanto, con la redacción actual de la Sección 6.3, no sería posible realizar declaraciones de propiedades comparativas para azúcares o ácidos grasos *trans*. El Comité acordó durante el 39º Período de Sesiones que la consideración de trabajos esta área constituiría un nuevo trabajo pues no había sido discutido anteriormente.

Asuntos adicionales respecto a las declaraciones de propiedades comparativas

47. Varios asuntos adicionales relacionados a las declaraciones de propiedades comparativas fueron indicados por los miembros del GTe a lo largo de las discusiones y se avanzan para su consideración por el Comité. Los asuntos específicos son los siguientes:

1. Se indicó que las condiciones involucradas en la comparación de contenido incrementado del micronutriente al realizar declaraciones de propiedades comparativas es en base a una diferencia del 10% del valor de referencia del nutriente (VRN). Un participante del GTE sugirió que los países miembros no utilizan comúnmente este enfoque para declaraciones de propiedades comparativas utilizando más bien una diferencia relativa en base al nivel del micronutriente en el alimento (por ejemplo, una diferencia del 10% o una diferencia del 25%). También, una revisión de los VRN para nutrientes asociados con un riesgo de enfermedades no transmisibles asociadas a la dieta (VRN-ENTs) para la población en general está siendo emprendida actualmente por el CCFNSDU. Tomando estos factores en consideración, se sugiere que este tema se proponga al CCFNSDU para su consideración para asegurar que el enfoque actual refleje las presentes orientaciones basadas en la evidencia.
2. Otro miembro sugirió añadir una restricción adicional a la Sección 6 al efecto de que cualquier declaración de propiedades de "reducido" o "incrementado" tiene que ser nutricionalmente significativo. En particular, se notó que las declaraciones de propiedades de "reducido" para azúcares son frecuentemente usadas de una manera que engaña a los consumidores para que esperen una reducción comparable en el contenido energético. Se sugirió que tales declaraciones de propiedades solo deberían permitirse cuando el producto es también reducido en energía en un grado comparable a la declaración de propiedades de reducción en azúcares. Notamos que este enfoque no ha sido tomado para las declaraciones de propiedades comparativas de otros macronutrientes y tendría que ser referido al CCFNSDU como un nuevo trabajo si el Comité encontrara que hay necesidad de abrir estas condiciones para declaraciones de propiedades comparativas.
3. Un miembro del GTe sugirió que una definición para "bajo en azúcares" se acuerde e incorpore al texto. Dado que esta definición va más allá de los términos de referencia de este GTe, una definición para "bajo en azúcares" necesitaría ser propuesta con un nuevo trabajo por el Comité.
4. Se indicó que hay alguna inconsistencia en la terminología entre las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* y las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*. Al redactar el texto para la sección 6.4 supra, se notó que la Tabla de condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes se refiere a Grasas Saturadas mientras que la sección 3.4.7 de las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* se refiere a los ácidos grasos saturados para los propósitos del etiquetado nutricional. El Comité pudiera desear asegurarse que los términos sean

usados de manera consistente en todo el texto pertinente en estos dos conjuntos de Directrices. Como una nota, cabe indicar que se decidió usar el término “ácidos grasos *trans*” en todo este reporte.

Declaraciones de propiedades de ácidos grasos *trans*

48. Las Directrices sobre Etiquetado Nutricional define ácidos grasos *trans* (AGT) de la siguiente manera:

*“todos los isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración *trans* dobles enlaces carbono-carbono no conjugados interrumpidos al menos por un grupo de metileno”*

49. El párrafo 22 de la Estrategia Mundial recomienda cambiar el consumo hacia la eliminación de los ácidos grasos *trans* (AGTs). En el 2009, la Actualización Científica de la OMS sobre ácidos grasos *trans*¹ encontró que los datos sobre AGTs eran suficientes para apoyar las recomendaciones que conduzcan a una reducción significativa o la virtual eliminación de los AGT producidos industrialmente para la implementación de la Estrategia Mundial. Los AGTs dietéticos tienen efectos adversos en los perfiles de lipoproteína de la sangre y sobre el riesgo de enfermedad cardíaca coronaria impactando en los individuos y las poblaciones. Los AGT producidos industrialmente se producen durante la hidrogenación parcial de aceites y no se presentan de manera natural en los alimentos ni tienen beneficios conocidos para la salud.

50. Aunque la Estrategia Mundial recomienda eliminar los AGTs del suministro alimentario, el uso de aceites vegetales parcialmente hidrogenados continua siendo extensor en muchos países en vías de desarrollo y desarrollados. La Estrategia Mundial ha identificado al Codex como un vehículo para mejorar el etiquetado con el propósito de permitir a los consumidores estar mejor informados respecto a los beneficios y el contenido de los alimentos. El trabajo dentro del CCFL ha identificado una lista de nutrientes que se han siempre de declarar en el etiquetado nutricional. Aunque no hubo apoyo e nivel del Comité para añadir los AGTs como parte de la lista obligatoria, se añadió una nota a pie de página a efectos de que, en países donde el nivel de ingesta de AGTs es una preocupación de salud pública, se considere la declaración de AGTs en el etiquetado nutricional (párrafo 52, ALINORM 10/33/22). Aunque se ha reportado que no es un nutriente de preocupaciones de salud pública para muchas naciones, es causa de preocupación para otras. Como se indicó durante las discusiones del 39º Período de Sesiones, no todas las declaraciones de propiedades nutricionales actualmente enumeradas en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud* son para nutrientes considerados como causa de preocupaciones de salud pública en todos los países. Además, el uso de declaraciones de propiedades nutricionales por los países y las compañías alimentarias es de carácter voluntario. El establecimiento de una directriz del Codex sobre las condiciones para declaraciones de propiedades sobre los ácidos grasos *trans* puede ayudar a alentar la consistencia entre naciones que deseen usar estas declaraciones de propiedades.

51. Dado que la oportunidad de usar declaraciones de propiedades en el etiquetado (y en la publicidad) de los alimentos puede alentar la reformulación, a la vez que comunicar a los consumidores en contenido del alimento, existe una oportunidad de desarrollar declaraciones de propiedades nutricionales con criterios uniformes respecto a los AGTs. Las discusiones durante el 39º Período de Sesiones indicaron que no hay actualmente VRNs establecidos para los AGTs (párrafo 56, ALINORM REP/11/FL). Adicionalmente, la Estrategia Mundial recomienda la eliminación en la dieta de los AGTs producidos industrialmente, en vez de solo una reducción en su ingesta. Se sugirió por lo tanto que las declaraciones de propiedades que harían referencia a un “bajo” nivel de AGTs no fueran perseguidas en este momento. Teniendo en mente la eliminación de los AGTs producidos industrialmente, se sugirió que se propusiera una declaración de propiedades de “bajo” para los AGTs. Este enfoque fue generalmente apoyado durante la primera ronda de comentarios respecto al Documento de Discusión.

52. La nota a pie de página existente en la Tabla de condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes respecto a las grasas saturadas y el colesterol, indican que los AGTs deberían tomarse en cuenta cuando fuera aplicable. Esto se debe a los impactos sobre la salud de estos dos ácidos grasos y del colesterol sobre la enfermedad cardiovascular. Se propuso que las condiciones para las declaraciones de propiedades de AGTs deberían también incluir condiciones para las grasas saturadas y potencialmente el

¹ Chizura, N., Uauy, R et al (2009) WHO Scientific Update on trans-fatty acids EJCN

colesterol, con el propósito de que un alimento que declare ser libre de AGTs sea también libre de grasas saturadas y potencialmente de colesterol.

53. Se sugirió y acordó que el texto propuesto para libre de AGTs se inserte entre Grasas Saturadas y Colesterol dentro de la Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes.

Comentarios y Recomendaciones clave recibidas para las declaraciones de propiedades sobre los ácidos grasos trans

54. La mayoría de los que respondieron estuvieron de acuerdo con establecer una declaración de propiedades de libre de AGTs y que las condiciones para el alimento debería basarse en el contenido de AGT. En base a los insumos recibidos, no pareciera haber deseo de perseguir en este momento declaraciones de propiedades adicionales más allá de la de libre de AGTs. Como punto de partida, la mención en la tabla para la declaración de propiedades de libre de AGTs fue desarrollada para consideración del GTe en base al enfoque existente respecto a las condiciones para libre de colesterol y bajo en grasas saturadas.

Texto Propuesto al GTe

| Componente | Declaración de propiedades | Condiciones (no más de) |
|----------------------------|----------------------------|---|
| Ácidos grasos Trans | Libre | 0.1 g per 100 g (sólidos) 0.1 g per 100 ml (líquidos) y, menos de 1.5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0.75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de energía de y de grasa saturada |

55. Aunque hubo un acuerdo general sobre establecer declaración de propiedades de libre de AGTs, se expresaron algunas preocupaciones respecto a las condiciones propuestas. Los miembros participantes entendieron que los valores condicionales descritos en las condiciones para la declaración de propiedades de libre de AGTs dentro de la Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes, sería establecidos por el CCFNSDU y se sugirió que estos valores deberían ser definidos de acuerdo a la evidencia científica. Por lo tanto, los valores propuestos han sido eliminados de estas condiciones.

56. El GTe también mantuvo la sugerencia de que se establezca una condición en base al tamaño de la porción en vez de, o en adición a, por 100 g o ml. Dos miembros sugirieron que las condiciones para la declaración de propiedades de libre de AGTs deberían establecerse por porción porque sería consistente con las más recientes condiciones desarrolladas para declaraciones de propiedades de fuente de proteína, fibra dietética, vitaminas y minerales. Además, las condiciones estarían alineadas con los requisitos para la declaración de presentación de nutrientes establecida en la Sección 3.4.5 de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional que permite que la declaración del nutriente sea presentada por porción en países donde las porciones se usan normalmente. Sin embargo, se nota que usar el mismo nivel de grasa *trans* en base al tamaño de la porción podría crear situaciones no equitativas con los mismos alimentos donde el nivel es en base a 100 g (o ml), esta debería por lo tanto también tomarse en consideración. Un enfoque pudiera ser que el alimento tenga que cumplir las condiciones para la declaración de propiedades tanto en base de 100 g o de 100 ml como en base del tamaño de porción. Se notó también que la base general de cálculo en los análisis de laboratorio es por 100 g por 100 ml.

57. En adición a lo antedicho, un miembro sugirió también que se considere si deberían establecerse categorías separadas de alimentos para 1) aceites y grasas, aceite y emulsiones de grasa, y 2) alimentos listos para ser consumidos u otros alimentos, tanto como cuáles deberían ser los niveles respectivos de AGT para cada categoría.

58. En vista del hecho que todas las condiciones propuestas para las declaraciones de propiedades sobre AGTs que se refieren a los niveles de grasa saturada, son las condiciones establecidas para la declaración de propiedades de “bajo en grasas saturadas” en la Tabla de las Directrices, se acordó en general que todas tales condiciones podrían remplazarse con una referencia cruzada respecto a las condiciones establecidas para la declaración de propiedades de “bajo en grasas saturadas” dentro de la Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes. El tener un criterio para la grasa saturada ayuda a mantener el enfoque de salud pública a la vez que ofrece a la industria una herramienta para promover alimentos sin AGTs. La referencia cruzada simplificaría el texto y evitaría tener que revisar el texto en caso de futuras enmiendas en las condiciones para la declaración de propiedades de “bajo en grasas saturadas”.

59. Australia y Nueva Zelanda notaron que las condiciones propuestas para declaraciones de propiedades de libre de AGT estarían en contravención de sus leyes para los consumidores, en la que “libre” se interpreta como cero. Sin embargo, las condiciones para todas las declaraciones de propiedades de “libre” descritas en la Tabla de condiciones para declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes tienen un nivel máximo que fue considerado como insignificante pero no cero.

60. La mayoría de los miembros que respondieron pensaron que la inclusión de condiciones que se estaban agregando a la declaración de propiedades sobre el contenido de colesterol de los alimentos no eran necesarias. Se indicó en general que el insumo de grasas y el tipo de grasas tiene un mayor impacto en niveles del colesterol de la sangre que el colesterol dietético. Un miembro del GTE sugirió que se establezcan condiciones sobre los niveles de AGT para declaraciones de propiedades sobre ácidos grasos saturados y colesterol. Esto ya está cubierto por una nota a pie de página pero dicha nota no especifica ningún nivel. Las condiciones sobre niveles de AGT para declaraciones de propiedades para grasas saturadas y colesterol sería un nuevo trabajo.

61. El texto propuesto para la consideración del Comité es el siguiente:

| Componente | Declaración de propiedades | Condiciones ((no más de)) |
|----------------------------|----------------------------|--|
| Ácidos grasos Trans | <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>and,</u> <u>el alimento debe cumplir con las condiciones establecidas para “bajo” en grasa saturada en esta Tabla.</u> |

62. El asunto de si “0 g de AGT” puede ser considerado sinónimo de una declaración de propiedades de “libre de AGT” fue levantado durante el curso de las discusiones. En particular, un miembro del GTe indicó que “Libre” puede ser interpretado como cero por los consumidores y que una declaración de propiedades de “0 g de grasa *trans*” no debería permitirse si no cumple con las condiciones para “libre de grasas *trans*”. Dado que no se han establecido reglas para redondear en las *Directrices de Etiquetado Nutricional*, un nivel de AGT 0.1-0.4 g podría técnicamente ser redondeado a “0 g” utilizando las reglas matemáticas de redondeo. Además, de no requerirse que se cumplan las condiciones para libre de AGT, un elaborador podría realizar una declaración de propiedades de que un alimento que contiene 0 g de grasas *trans*, pero un alto nivel de grasas saturadas, es libre de AGT. Por lo tanto, la declaración de “0 g AGT” pudiera ser considerada sinónima de “libre de AGT”. El que esta declaración de propiedades se considere como una declaración de propiedades sinónima aceptable para “libre de AGT” sería importante en el caso en que una declaración cuantitativa, tal como “0 g de AGT” se tome de una tabla de Datos de Nutrición y se coloque en otro lado de la etiqueta (es decir el principal panel de exposición). Se hace notar que la Sección 5.1 de estas Directrices se refiere a las declaraciones de propiedades sinónimas. No está claro sin embargo si una declaración cuantitativa tal como “0 g de grasas *trans*”

sería considerada como una declaración de propiedades sinónima. Se recomienda que esta interrogante sea considerada en mayor detalle por el Comité.

63. Una vez que el Comité haya considerado el enfoque antedicho, el asunto tiene que referirse al CCNFSDU para su consideración en el desarrollo de condiciones específicas para el nivel de ácidos grasos *trans* apropiados para la declaración de propiedades.

Asuntos adicionales respecto a los ácidos grasos *trans*

64. Varios otros asuntos relacionados a los ácidos grasos *trans* fueron levantados por el GTe, que el Comité pudiera desear referir al CCNFSDU para su consideración.

1. Un miembro cuestionó si hay evidencias de sobre el beneficio de eliminar los AGTs de alimentos que aun contienen niveles moderados (pero no bajos) de ácidos grasos saturados.
2. Además, se cuestionó también si la evidencia apoya las actuales condiciones para la declaración de propiedades de bajo en grasa saturada, particularmente respecto a la condición de que menos del 10% de la energía debería provenir de grasas saturadas.
3. Se notó que el método de análisis actualmente adoptado para los AGT para los propósitos de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (AOCS Ce 1H-05²³) solo es apropiado para ciertos tipos de aceites y grasas. Se sugirió que el CCFL recomiende al Comité del Codex para Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS) que la Lista de Métodos se actualice para incluir ácidos grasos *trans*. El método oficial de la AOAC 996.06 ha ya sido adoptado como un método de tipo II para el análisis de ácidos grasos (incluyendo los AGTs) en fórmula infantil y en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional para el análisis de ácidos grasos saturados. Un miembro cuestionó específicamente la sensibilidad de los métodos analíticos para los AGTs, sugiriendo que los métodos actualmente validados solo pueden medir con confianza hasta 0.5 g. Pareciera sin embargo que el Método Oficial de la AOAC 996.06 (2008) puede detectar niveles extremadamente bajos de AGTs.

Por lo tanto, se propuso que el CCNFSDU considere solicitar al CCMAS que el Método Oficial de la AOAC 996.06 para la detección de ácidos grasos *trans* se clasifique como método tipo 1. El GTe está generalmente de acuerdo con esta propuesta.

Lista de Participantes**Presidente - CANADA**

Charmaine Kuran
Senior Policy Advisor, Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada 251 Sir Frederick Banting Drive AL 2203E
Ottawa, Ontario, Canada K1A 0K9
(613) 941-0074
Charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

ARGENTINA

Codex Office
codex@minagri.gob.ar

AUSTRALIA

Jane Allen
Section Manager
Food Standards Australia New Zealand
Email: jane.allen@foodstandards.gov.au
Codex Australia at codex.contact@daff.gov.au

BRAZIL

Antonia Maria de Aquino
Manager of Special Products
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
antonia.maria@anvisa.gov.br

Rodrigo Martins de Vargas
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
Ministry of Health
rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

BURUNDI

Darius Ndiokubwayo
darius_ndiokubwayo@heineken.nl
daryndy@yahoo.fr

CANADA

Lydia Dumais
Health Canada
Lydia.dumais@hc-sc.gc.ca

Tracy Boudreau
Health Canada
Tracy.boudreau@hc-sc.gc.ca

CHILE

Emilio Matas Abellá
Coordinador
Subcomité Etiquetado de Alimentos
Codex Alimentarius de Chile
ematas@sernac.cl

COSTA RICA

Lic. Amanda Lasso Cruz
Secretaria Técnica del Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Tel: 252912164 Ext. 265
FAX: 22358192
alasso@meic.go.cr
codexcostarica@gmail.com

Msc. Alejandra Chaverri Esquivel
Unidad de Normalización
Dirección de Regulación de la Salud
Ministerio de Salud
Teléfono: (506) 22336922, ext. 109
achaverri@ministeriodesalud.go.cr

Lic. Mónica Elizondo Andrade
Asuntos Científicos y Regulatorios
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentaria (CACIA)
melizondo@cacia.org
Tel: 22203031 Fax: 22203070

ECUADOR

Mireya Rodas O.
Coordinador de asuntos regulatorios
PEPSICO ALIMENTOS ECUADOR CIA. LTDA
mireya.rodas@pepsico.com

EL SALVADOR

Ing. Evelyn Alvarez de Vanegas
PUNTO FOCAL
Jefe Depto. Normalización, Metrología y
Certificación de la Calidad
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Tel: (503) 2234-8411
Fax: (503) 2234-8416
E-mail: evanegas@conacyt.gob.sv

EUROPEAN UNION

Ms Helen Lee
European Commission
Health and Consumers Directorate-General
Tel.: ++32 - 2 - 299 86 68
E-mail: helen.lee@ec.europa.eu

Mr Christophe Didion
European Commission
Health and Consumers Directorate-General
Tel.: ++32 - 2 - 299 5427
E-mail: christophe.didion@ec.europa.eu
CC to: e-mail: codex@ec.europa.eu

INDIA

Mr. Anil Mehta
Deputy Director,
Food Safety and Standards Authority of India
(Ministry of Health & Family Welfare)
3rd Floor, FDA Bhawan, Kotla Road,
New Delhi-110002
Ph: 91-011-23220997
E-mail: anilmehta@fssai.gov.in

IRAN

Mr.Kianfar Farhangjavid
Mr. Mohamad Nahavandi

JAPAN

Masanori Imagawa
Deputy Director
Food Labeling Division
Consumer Affairs Agency
g.codex-j@caa.go.jp

Reiko Yonekura
Deputy Director
Food Labelling Division
Consumer Affairs Agency
g.codex-j@caa.go.jp

Tsuyoshi Uchida
Associate Director
Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
tsuyoshi_uchida@nm.maff.go.jp
codex_maff@nm.maff.go.jp

LESOTHO

Palesa Lesoli
Regional Food and Nutrition Coordinating
Officer
Food and Nutrition Coordinating Office
Private Bag A78
Maseru 100, or
P.O. Box 12
Sefikeng 224
LESOTHO
Work Number: (+266) 22323716
Work Fax Number: (+266) 22322179
E-mail Address: plesoli@rediffmail.com

MALAYSIA

Noraini Wahab
Ministry of Health Malaysia
norawahab@moh.gov.my
ccp_malaysia@moh.gov.my

MAURITIUS

Dr Shalini A. Neeliah (Mrs)
Senior Scientific Officer
Dairy Chemistry Division
Ministry of Agro-Industry and Food Security.

MEXICO

Michelle Vizueth Chávez
Jefe de Departamento para la Atención del
Codex Alimentarius
Punto de Contacto Codex México
Dirección de Normalización Internacional
Dirección General de Normas/Secretaría de
Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6, Piso 2
Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, México
codexmex@economia.gob.mx
codexmex1@economia.gob.mx

MOROCCO

Dr. Sanae Ouazzani
Ingénieur d'Etat GP
Office National de Sécurité
Sanitaire des Produits Alimentaires
ouazzanisanae@gmail.com

NEW ZEALAND

Ms. Jenny Reid
 Manager (Food Safety)
 Ministry of Agriculture and Forestry – Food Safety
 P.O. Box 2835
 Wellington 6011
Jenny.Reid@maf.govt.nz

Mrs. Phillipa Hawthorne
 Senior Advisor (Labelling & Composition)
 Ministry of Agriculture and Forestry – Food Safety
 P.O. Box 2835
 Wellington 6011
Phillippa.Hawthorne@maf.govt.nz

NORWAY

Nina Lødrup
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority – Head Office
 Phone (direct): +47 23 21 67 86
nina.lodrup@mattilsynet.no

PHILIPPINES

Charina May T. Tandas
 Food and Drug Administration
 Department of Health
 Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa City
 Tel. no. (632) 8571900 local 8112
 Email address: charimay@mailcity.com

POLAND

Ms Katarzyna Stoś, PhD
 Deputy Director for Food Safety and Food Supplements
 Head of Food and Supplements Department
 National Food and Nutrition Institute
k.stos@izz.waw.pl
kodeks@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF SERBIA

Dr. Ljiljana Trajkovic Pavlovic, MD PH D (Mrs.)
 Associated Professor, Specialist in Hygiene
 Head of the Department for Nutrition and Food Safety
 Institute of Public Health of Vojvodina
 21000 Novi Sad
 Republic of Serbia
 E-mail: ljiljana.pavlovict@izjzv.org.rs

SOUTH AFRICA

Ms Antoinette Booyzen
 Email: BooyzA@health.gov.za
 copy to CACPSA@health.gov.za

THAILAND

Ms. Ing-Orn Panyakit
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 Thailand
codex@acfs.go.th
p_ingorn@yahoo.co.th

UNITED STATES

Dr. Barbara O. Schneeman
 Director, Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
Barbara.Schneeman@fda.hhs.gov
 Daniel Reese
 Food Technologist
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration
Daniel.Reese@fda.hhs.gov

URUGUAY

Fabiana Osorio
 Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca
fosorio@mgap.gub.uy
 Nora Villalba
 Ministerio de Salud Publica
noravillalba@gmail.com

INGOs**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)**

Emilie Leibovitch
 Scientific & Regulatory Affairs
emilie.leibovitch@cefs.org

EUROPEAN ASSOCIATION OF POLYOL PRODUCERS (EPA)

Maryse Hervé
 9 avenue des Gaulois
 B-1040 Brussels
 Ph: + 32 (0) 2 736 53 54
 DL: + 32 (0) 2 737 52 05
epa@ecco-eu.com

EUSALT

Mr. Wouter Lox
Managing Director
EuSalt (European Salt Producers' Association)
Email address: Wouter.lox@eusalt.com

FOOD DRINK EUROPE (FORMERLY CIAA)

Dirk Jacobs
Manager Consumer Information, Diet and Health
d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Gloria Brooks-Ray
Advisor, Codex & Int'l Regulatory Affairs
Exponent, Inc.
PO Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046
Telephone: 973-334-4652
E-mail: gbrooksray@exponent.com

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF
DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
ASSOCIATIONS (IADSA)**

David Pineda Ereño
Director, Regulatory Affairs
IADSA - International Alliance of Dietary/Food
Supplement Associations
50, rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel: +32 22 09 11 55
Fax: +32 22 23 30 64
Email: davidpineda@iadsa.be

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
NETWORK (IBFAN)**

Elisabeth Sterken
IBFAN North America
esterken@infactcanada.ca

**INTERNATIONAL CHEWING GUM
ASSOCIATION (ICGA)**

Christophe Leprêtre
c/o Keller and Heckman LLP
1001 G Street, N.W. Suite 500 West
Washington D.C. 20001 USA
e-mail: icga@gumassociation.org
ICGA contacts in Brussels:
Phone: +32 (0)2 645 50 60
Fax: +32 (0)2 645 50 50

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS**

Mrs. Helen Falco
Advisor
International Council of Beverages Associations
e-mail: hefalco@na.ko.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Phyllis Tanaka, MSc., RD
Vice President, Scientific & Regulatory
Affairs, Food & Consumer Products of Canada
(FCPC)
100 Sheppard Avenue E, 6th Floor
Toronto, ON M2N 6N5
Tel: 416-510-8024 x 2246
Fax: 416-510-8043
phyllist@fcpc.ca

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Ms. Isabelle Neiderer
Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
E-mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Mr. Eric Grande
Regulatory Affairs Director
Groupe Lactalis
E-mail: eric.grande@lactalis.fr

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mr. Xavier Lavigne
xavierlavigne@isdi.org

**WORLD SUGAR RESEARCH
ORGANISATION**

Dr. Richard Cottrell
Director-General
World Sugar Research Organisation
rcottrell@wsro.org

Dr. Anna Wittekind
World Sugar Research Organisation
awittekind@wsro.org

Dr. Charles Baker
Sugar Association Inc.
cbaker@sugar.org

APÉNDICE 2

Proyecto de Documento

Propuesta para establecer declaraciones de propiedades para los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos *trans* (extraídos del ALINORM 10/33/22, Apéndice V)

Propósito y ámbito de la norma revisada propuesta

El propósito del trabajo sería incluir en la Tabla de condiciones para los contenidos de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) nuevas declaraciones de propiedades referentes a los azúcares, la sal/el sodio y los ácidos grasos *trans*].

Pertinencia y oportunidad

De acuerdo a la *Estrategia mundial OMS/FAO sobre régimen alimentario, actividad física y salud* (GS DPAH), las enfermedades no transmisibles contribuyen mucho a la mortalidad de la población y a la carga mundial de enfermedades. Las dietas altas en ciertos ácidos grasos *trans*, azúcares y sal están asociadas con un riesgo mayor de enfermedades no transmisibles.

Durante la 37ª sesión del CCFL, un grupo electrónico de trabajo se estableció para desarrollar un documento de discusión sobre las maneras de abordar el texto de etiquetado en relación a los ingredientes identificados en la Estrategia Mundial, incluyendo los azúcares añadidos y la sal/el sodio. La discusión de acciones sugeridas en este documento durante la 38ª sesión resultaron en un acuerdo para proponer un Nuevo trabajo sobre declaraciones de propiedades relacionadas a la no adición de azúcares y/o de sal/sodio y sobre declaraciones de propiedades comparativas explícitas para los azúcares y/o la sal/el sodio. El documento de discusión CX/FL 10/38/9 incluyó el texto propuesto para estos tipos de declaraciones de propiedades.

Además, en Asuntos Referidos a la 38ª sesión del CCFL, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) también solicitó que el CCFL identifique las declaraciones de propiedades relacionadas a la sal/el sodio, los ácidos grasos *trans* y los azúcares para las cuáles se deberían establecer condiciones tanto como proveer información adicional sobre los tipos de declaraciones de propiedades para los cuales el CCFL desea que el CCNFSDU establezca criterios, el propósito de las declaraciones de propiedades y las prioridades del CCFL para el desarrollo de criterios para las declaraciones de propiedades.

Los aspectos principales que se cubrirían

Se propone que se incluyan nuevas adiciones a la Tabla de contenidos de nutrientes de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997) para la no adición de azúcares y de sal/sodio y que se establezcan condiciones adicionales de uso para las declaraciones de propiedades comparativas respecto al contenido de azúcares y de sal/sodio.

Además, el título de la Tabla de condiciones para los contenidos de nutrientes se revisará y se considerará para añadir declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes en relación a los ácidos grasos *trans*.

Una evaluación utilizando los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

La propuesta es consistente con los criterios de la siguiente manera:

Protección al consumidor del punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, el asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario y el tomar en consideración la identificación de de las necesidades de los países en vías de desarrollo: Las declaraciones de propiedades propuestas debería apoyar a los consumidores a realizar elecciones alimentarias informadas para apoyar la selección de de una dieta saludable en general. Además, el establecer condiciones para las declaraciones de propiedades asegura un campo de juego parejo para la industria alimentaria al establecer criterios consistentes para el uso de declaraciones de propiedades que han sido identificadas como un tema por los países en vías de desarrollo durante la 38ª sesión.

Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo es pertinente para el Objetivo 1 del Plan Estratégico del Codex para el 2008-2013 – Fomentar marcos reglamentarios racionales. Este trabajo consiste en revisar y desarrollar normas y textos relacionados del Codex para el etiquetado alimentario y nutricional, tomando en cuenta los avances científicos y tecnológicos y la *Estrategia mundial OMS/FAO sobre régimen alimentario, actividad física y salud* (GS DPAH), para asegurar que: enfatizan un enfoque horizontal y la necesidad de mantener la inclusión, y el abordar el etiquetado alimentario y la nutrición para evitar ser excesivamente prescriptivos y no más restrictivos al comercio que lo que fuera necesario, respetando a la vez los objetivos básicos de la CAC, tomado en consideración las implicaciones técnicas y económicas para todos los miembros tanto como las necesidades especiales de los países en vías de desarrollo, incluyendo infraestructura, recursos y capacidades técnicas y legales.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

La propuesta es para enmendar las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*. No afecta otros textos existentes del Codex.

Identificación de cualquier requisito de asesoría científica experta y su disponibilidad

El desarrollo de estas declaraciones de propiedades y sus condiciones requerirá la revisión y experiencia del el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

Identificación de cualquier requisito de insumo técnico para la norma por parte de órganos externos, para permitir su planificación.

No se anticipa ninguna.

El período propuesto

Se propone iniciar el trabajo por medio de una Carta Circular entre sesiones durante el 2010 con una fecha propuesta de adopción al Trámite 5 en el 2012 y adopción por la Comisión en el 2014.

Apéndice 3: Resumen del Anteproyecto de texto para las Directrices *para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*

Declaraciones de propiedades de no adición

2. Definiciones

2.1.2 *Declaración 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.*]

[2.3] *Declaración de propiedades saludables...*

[7. *Declaraciones de propiedades para la no adición de azúcares y de 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.]

[7.1 *No adición de azúcares*

Las declaraciones de propiedades de no adición de azúcares a un alimento pudiera efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones.

- (a) No se ha añadido ningún tipo de azúcar a los alimentos (Ejemplos: sacarosa, glucosa, miel, melaza, jarabe de maíz, etc.);
- (b) El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga azúcares como ingrediente. (Ejemplos: mermeladas, jaleas, chocolate edulcorado, trozos edulcorados de frutas, etc.);
- (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
- (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).]

Opción preferida 1:

[7.2 *No adición de sal*

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.

- (a) El alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (Ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.);
- (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
- (c) 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).]

Opción alternativa 2:

[7.2 *No adición de sal*

Las declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal (cloruro de sodio) 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 sal" como se describen en la Tabla de estas *Directrices*.]

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.]

[8.] Declaraciones de propiedades saludables

...

Declaraciones de propiedades de libre de sal

...

5. Declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes

5.1 Cuando se haga una declaración de contenido nutricional que esté incluida en la Tabla de estas *Directrices* o se haga otra declaración sinónima, serán de aplicación las condiciones especificadas en la Tabla para tal declaración.

[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 sal que se listan en la Tabla de estas *Directrices*.]

[5.3] Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que deberá utilizarse la forma: "alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)" o: alimento exento de (nombre del nutriente)"...

Declaraciones de propiedades comparativas

[6.3 La comparación para reducido o más bajo en energía o contenido de nutrientes, incluyendo la sal, 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" e "~~fuentes de~~" en el Cuadro de estas *Directrices*.

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 *trans* reducido o más bajo."

6.5 El uso del vocablo "ligero" o una declaración de propiedades sinónima deberá seguir el ~~mismo~~ criterio listado en la Sección 6.3 de estas *Directrices* que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".

6.6 La comparación para un contenido energético o contenido de nutrientes más alto debería estar basada 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]

Ácidos grasos *trans*

| Componente | Declaración de propiedades | Condiciones (no más de) |
|-----------------------------------|----------------------------|--|
| <u>Ácidos grasos <i>trans</i></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> |

]