

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 4 del Programa

CX/FL 13/41/4-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

41ª reunión

Ottawa, Canadá, 14 – 17 de mayo de 2013

**Anteproyecto de revisión de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades
nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997): no adición de sales de sodio**

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

COMENTARIOS DE:

UNIÓN EUROPEA
FILIPINAS

S

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea (UE) tiene los siguientes comentarios respecto al Anteproyecto de sección 7.2 de las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997): no adición de sales de sodio.

La UE apoya la nueva declaración de propiedades nutricionales “sin sodio/sal añadidos” y las condiciones para su uso. La UE está de acuerdo con la inserción del propuesto párrafo 7.2.

La UE desearía proponer el remplazo de los términos “*autoridades nacionales*” por “*autoridades competentes*” en línea con otros textos del Codex.

FILIPINAS

Disposición	Posición de las Filipinas
7.2 No adición de sales de sodio Declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sales de sodio a un alimento, incluyendo “sin sal añadida”, pudieran efectuarse con tal que se cumplan las siguientes condiciones	Las Filipinas apoyan esta disposición pues indica y refleja el propósito de la directriz como una declaración de propiedades de contenido de nutrientes en vez de simplemente una declaración de propiedades de ingredientes.
a. El alimento no contiene sales de sodio añadidas (Ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.); y	Las Filipinas apoyan las disposiciones “a” y “b” pues esto es consistente con el objetivo de crear declaraciones de propiedades verídicas y no engañosas, y clarifica específicamente que el nutriente de preocupación para la salud pública es el “sodio” que se puede encontrar en diversos ingredientes, incluyendo pero no limitándose al cloruro de sodio. Se sugiere sin embargo cambiar el término “contiene” por “tiene” pues el término <i>contiene/contenga</i> es redundante en la frase.
b. El alimento no tiene contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio añadidas (Ejemplos: Salsa Worcestershire, encurtidos, pepperoni, salsa de soya,) etc. y	
C, El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se usen para substituir a la sal añadida (Ejemplos: algas marinas, dependiendo de cómo se usen)	Las Filipinas no apoyan esta disposición. Nuestra interpretación de la disposición (c) es que el alimento no contiene ningunas sales de sodio añadidas como ingredientes utilizados como “sal” por sus propiedades sensoriales, lo que es difícil de implementar y también porque no hay otros ejemplos que puedan citarse. Además, dado que la mayoría de los ingredientes que se usan como substitutos de la sal ya están cubiertos bajo el punto “b”, las Filipinas proponen eliminar esta disposición. Se sugiere por lo tanto que el término “Y” se inserte después del punto y coma en la disposición (a).

<p>“Las autoridades nacionales podrán permitir, por razones tecnológicas, la adición el uso de sales de sodio distintas del cloruro de sodio por razones tecnológicas (por ejemplo como coadyuvante del procesamiento), cuando tal uso adición no dé lugar a que el alimento no cumpla con las condiciones de la declaración de propiedades de “bajo contenido de sodio”, conforme se describe en el Cuadro que figura en estas <i>Directrices</i>”.</p>	<p>Las Filipinas apoyan una disposición que provee flexibilidad a las autoridades nacionales. Sin embargo, en este caso, desearíamos primero obtener clarificación y ejemplos específicos para “razones tecnológicas” para sales de sodio.</p> <p>Sugerimos además cambiar el término “adición” por “uso” pues en este texto “adición” pareciera contradecir la declaración de propiedades de “No adición de sales de sodio” y “sin sal añadida”, de la siguiente manera:</p> <p>“Las autoridades nacionales podrán permitir, por razones tecnológicas, la adición el uso de sales de sodio distintas del cloruro de sodio por razones tecnológicas (por ejemplo como coadyuvante del procesamiento), cuando tal uso adición no dé lugar a que el alimento no cumpla con las condiciones de la declaración de propiedades de “bajo contenido de sodio”, conforme se describe en el Cuadro que figura en estas <i>Directrices</i>”.</p>
--	---