

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

TEMA N^o. 4 DEL PROGRAMA

CX/FL 13/41/4

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

41^a reunión

Charlottetown, Prince Edward Island, 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:

AUSTRALIA
BRASIL
CANADÁ
COSTA RICA
IRÁN
JAPÓN
NUEVA ZELANDA
PERÚ
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
URUGUAY
ITF

AUSTRALIA

Australia desearía someter los siguientes comentarios en respuesta a la **Carta Circular 2012/21-FL – Solicitud de Comentarios al Trámite 6 respecto al Proyecto 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.**

Partes (a) y (b)

Se apoya el texto para las partes (a) y (b) de la Sección 7.2 de las Directrices tal como está redactado, incluyendo el uso del término “sales de sodio”.

Parte (c)

Se propone que la parte (c) sea totalmente eliminada. Sin embargo, si la parte (c) fuera retenida, se propone que se elimine el texto “dependiendo de cómo se utilizan” para que el párrafo diga “El alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida (ejemplos: algas marinas, ~~dependiendo cómo se usan~~).”

Justificación: Estamos preocupados en particular que el texto “dependiendo de cómo se utilizan” estaría expuesto a interpretaciones inconsistentes y pudiera crear problemas para hacerse cumplir. El añadir un ingrediente tal como las algas marinas pudiera tener múltiples funciones en un alimento, las que serían difíciles de separar. Tampoco está claro si hay otros ejemplos de ingredientes que proveerían cantidades significativas de sodio y que no estarían ya cubiertos de otra manera por la parte (b).

Nota a pie de página

Se propone que el texto de la nota a pie de página se vuelva a redactar con el objeto de clarificar su propósito e incorporar algunos cambios gramaticales para que diga. “***Para los propósitos de declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sales de sodio**, las autoridades ~~N~~nacionales podrán permitir, por razones tecnológicas, la adición de sales de sodio ~~otras que el cloruro de sodio~~ cuando ~~tal adición no resultaría en que el alimento no cumpla el alimento final cumpla~~ con las condiciones de la declaración de propiedades de “bajo contenido de sodio”, conforme se describe en el Cuadro que figura en estas *Directrices*”.

Justificación: Dado el propósito de la Directriz de reducir el insumo de sodio por motivos de salud pública, y dado que el sodio proveniente del cloruro de sodio es tan pertinente como el sodio de otras fuentes, se propone que se elimine el texto que dice “distintas del cloruro de sodio”. Se nota también que la parte final de la nota al pie de página aborda el contenido total de sodio de un alimento, sea cual fuera la fuente. Además, tenemos preocupaciones que el texto “por razones tecnológicas” cubriría muchas razones incluyendo el sabor (por ejemplo, salado). Notamos sin embargo que este texto provee un indicador del propósito que sería útil en nota a pie de página.

BRASIL

(i) Comentarios Generales:

Brasil apoya las condiciones propuestas para el uso de declaraciones de propiedades de nutrientes relacionadas a la no adición de sales de sodio. Estas condiciones son consistentes con las recomendaciones de la Estrategia Mundial para limitar el consumo de sodio de todas las fuentes y no impiden la reformulación de alimentos.

CANADÁ

Canadá se complace en proveer comentarios en respuesta a la enmienda propuesta a las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997)* para añadir declaraciones de no adición de sales de sodio. Canadá apoya avanzar esta propuesta al Trámite 7 para su consideración durante la 41ª Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

Canadá esta de acuerdo con la propuesta porque apoyamos el que las condiciones para declaraciones de propiedades respecto a la no adición de sal cubran todas las fuentes de sodio. Canadá también apoya la nota a pie de página que declara que las autoridades nacionales podrían permitir, para propósitos técnicos, la adición de pequeñas cantidades de sales de sodio otras que el cloruro de sodio, pues esto pareciera ser útil para alcanzar consenso respecto al texto. Canadá tiene algunos comentarios menores respecto al texto propuesto para consideración del Comité.

Respecto al texto en inglés, Canadá sugiere una enmienda a la nota a pie de página para mejorar la claridad del texto, de la siguiente manera:

Las autoridades nacionales podrán permitir, ~~por razones tecnológicas~~, la adición de sales de sodio distintas del cloruro de sodio **por razones tecnológicas** cuando tal adición no dé lugar a que el **contenido de sodio del** alimento **exceda** ~~no cumpla con~~ las condiciones de **para la** declaración de propiedades de “bajo contenido de sodio”, conforme se describe en el Cuadro que figura en estas *Directrices*

Respecto al texto en francés:

1. Canadá nota que también deberían traducirse las siguientes palabras en la última línea del primer párrafo de la sección de Antecedentes:

*..., qui se déroulera à Charlottetown, ~~PEI~~ **ÎPÉ**, Canada, du 14 ~~au~~ 17 ~~May~~ **mai** 2013.-*

2. Canadá sugiere la siguiente corrección al texto en francés dentro de la condición para 7.2 (c) :

*(c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se ~~substituent~~ **substitue** à du sel ajouté (Exemples : algues, en fonction de leur usage).*

3. Canadá sugiere enmiendas a la nota a pie de página para que esté en concordancia con los cambios que proponemos al texto en inglés, para que diga:

** Les autorités nationales peuvent autoriser l'adjonction ~~de~~ **d'autres** sels de sodium que le chlorure de sodium à des fins technologiques pourvu ~~qu'un~~ **qu'à la suite d'un** tel ajout ~~n'ait pas~~ **dépassent pas la teneur** ~~pour effet~~ **visée dans la** ~~aux conditions des~~ **l'allégations de** «faible **teneur** en sodium» énoncées dans le Tableau des présentes directives.*

COSTA RICA

Costa Rica desea externar su agradecimiento por la oportunidad de emitir comentarios y ratifica su aprobación a la inserción de la nueva sección 7.2 con la siguiente modificación.

1. Eliminar el término ~~otra~~ del inciso a), para que se lea de la siguiente manera:

- a) **el alimento no contiene sales de sodio añadidas (ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio, etc.).**

IRÁN

1- Sales de sodio

Técnicamente y desde un punto de vista nutricional, el término “Sales de sodio” es más correcto pues abarca prácticamente todas las posibles fuentes de adición de sodio a los alimentos.

2- Sal (cloruro de sodio)

El uso del término Sal (cloruro de sodio) en el etiquetado alimentario es amigable para el consumidor; mejor para transmitir información nutricional al consumidor interesado.

En cualquier caso, el cloruro de sodio sigue siendo la fuente más significativa de sodio para los productos alimentarios. Otras fuentes se usan como aditivos o como coadyuvantes del procesamiento, por lo general en muy pequeñas cantidades, y tienden a no ser contribuyentes significativos para los niveles de sodio en el alimento.

JAPÓN

El Gobierno de Japón se complace en proveer los siguientes comentarios en respuesta a la Solicitud de Comentarios al Trámite 6 respecto al *Proyecto 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.*

Japón apoya el Proyecto 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 (REP 12/FL Apéndice III).*

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda se complace en proveer los siguientes comentarios respecto a la redacción de una nueva sección 7.2 de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* titulada: No adición de sales de sodio.

Nueva Zelanda apoya la inclusión de la nueva sección 7.2 titulada: No adición de sales de sodio. Nueva Zelanda apoya la adición de la nota a pie de página de esta cláusula para permitir el uso de aditivos que contienen sodio a **niveles nutricionalmente insignificantes** en productos que realizan declaraciones de propiedades de no adición de sodio/sal. Nueva Zelanda cree que esto permitirá la reformulation de una gama mucho más amplia de productos para reducir los niveles de sodio, en concordancia con el propósito de la Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud.

Nueva Zelanda desearía sugerir algunos cambios editoriales menores de la manera siguiente:

7.2 (a) eliminar el término ‘etc’ del final de la lista de ejemplos.

7.2 (b) eliminar el término ‘etc’ del final de la lista de ejemplos.

Esto es para mantener la consistencia con la redacción de otras listas de ejemplos en las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. Cláusulas 2.1.1 y 2.1.2 de estas Directrices* también tienen ejemplos incluidos en la misma manera que se propone para la nueva sección 7.2 pero no contienen el término ‘etc’ al final de la lista.

Nueva Zelanda encuentra confuso el ejemplo que se da en la cláusula 7.2 (c). Nosotros recordamos que en el CCFL 40 la modificación del texto en la subcláusula 7.2 (c) para incluir los términos “que se utilizan en sustitución de ... “ eliminó la necesidad en el ejemplo de los términos “dependiendo de cómo se utilizan”. Nueva Zelanda sugiere que los términos “dependiendo de cómo se utilizan” se eliminen del ejemplo en la subcláusula (c).

El texto final diría por lo tanto:

7.2 No adición de sales de sodio

Se pueden efectuar declaraciones de propiedades de no adición de sales de sodio a un alimento, incluida la de "sin sal añadida" siempre que se cumplan las siguientes condiciones*:

- a) el alimento no contiene otras sales de sodio añadidas (ejemplos: cloruro de sodio, tripolifosfato de sodio);
- b) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio añadidas (ejemplos: salsa Worcestershire, encurtidos, pimientos, salsa de soja); y
- c) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida (ejemplos: algas marinas).

*Las autoridades nacionales podrán permitir, por razones tecnológicas, la adición de sales de sodio distintas del cloruro de sodio cuando tal 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 *Directrices*

Nueva Zelanda desearía agradecer a la delegación de Canadá por su trabajo en esta parte final del Proyecto de Revisión de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*: Condiciones adicionales para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas.

PERÚ

Comité Nacional del Codex - Perú

Observaciones generales: La Comisión Técnica sobre Etiquetados de los Alimentos presentó su aprobación a la inclusión de la sección 7.2 en el documento “Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997)” con el texto propuesto por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

Específicas: No hubo

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos se complacen en proveer comentarios en respuesta a la Carta Circular CL 2012/21-FL respecto al proyecto 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*.

Nueva sección 7.2: No Adición de Sales de Sodio

Aunque los Estados Unidos no se oponen a la nueva sección propuesta 7.2., tal como se indicó en sesiones previas, los Estados Unidos cuestionan la utilidad de tal declaración de propiedades dadas las limitaciones en los productos para los cuales se podría usar esta declaración de propiedades. Los Estados Unidos notan que solo productos sin adición de ninguna sal de sodio pueden llevar la declaración de propiedades; por lo tanto, parecería reflejar más una declaración de propiedades de contenido de nutrientes que una declaración de propiedades de ingredientes. Ya existen orientaciones para tales declaraciones de propiedades de nutrientes en la sección 8.6 de las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*. Los Estados Unidos notan que una declaración de propiedades para la no adición de sal (el ingrediente) podría apoyarse con el uso de deslindantes o de condiciones adicionales en vez de previniendo el uso de todas las fuentes de sodio.

Los Estados Unidos aprecian la oportunidad de ofrecer estos comentarios.

URUGUAY

Uruguay agradece la oportunidad de hacer llegar comentarios a la CL 2012/21-FL .

Uruguay apoya la inserción de una nueva sección 7.2 con el texto propuesto.

7.2 No adición de sales de sodio

Se pueden efectuar declaraciones de propiedades de no adición de sales de sodio a un alimento, incluida la de "sin sal añadida" siempre 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 añadidas (ejemplos: salsa Worcestershire, encurtidos, pimientos, salsa de soja, etc.); y
- c) el alimento no contiene ningún ingrediente que contenga sales de sodio que se utilizan en sustitución de la sal añadida (ejemplos: algas marinas, dependiendo de cómo se utilizan).

“Las autoridades nacionales podrán permitir, por razones tecnológicas, la adición de sales de sodio distintas del cloruro de sodio cuando tal 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 *Directrices*”.

ITF

El Instituto de Tecnólogos de Alimentos (ITF – por sus siglas en inglés) existe para avanza la ciencia de los alimentos. Nuestra visión a largo plazo es asegurar un suministro inocuo y abundante de alimentos que contribuyan a gente más saludable en todos lados. Fundado en 1939, el IFT es una sociedad científica profesional sin fines de lucro con miembros que trabajan en las ciencias y tecnologías alimentarias y otras profesiones relacionadas en la industria, academia y gobiernos. Como una organización no gubernamental internacional reconocida ante la Comisión del Codex Alimentarius como observadora, el IFT aprecia la oportunidad de participar activamente en el proceso del Codex pues es una herramienta importante para nuestros objetivos en común.

El IFT apoya la nueva sección de "No Adición de Sales de Sodio" como se propuso durante la última Sesión del CCFL y como se presenta en la Carta Circular CL 2012/21-FL.

El IFT participó en el grupo electrónico de trabajo sobre el anteproyecto de revisiones a las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables*, y estamos concientes de la dificultad en desarrollar una propuesta para responder plenamente a las

posiciones de todos los miembros del GeT. El IFT fue uno de los miembros del GeT que apoyó una diferenciación reconocida entre la sal como ingrediente y el sodio como nutriente. Aunque el anteproyecto no hace esta distinción, ofrece un buen compromiso para las diferentes posiciones en el GeT. El IFT apoya por lo tanto este anteproyecto.

El IFT aprecia la oportunidad de someter estos comentarios en apoyo del Anteproyecto de Sección 7.2.de Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables: No adición de sales de sodio.