

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 10 del programa**

**CX/NFSDU 07/29/10-Add.1  
Octubre de 2007**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

**29ª reunión**

**Bad Neuenahr-Ahrweiler, 12 - 16 de noviembre de 2007**

#### **DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA ENMENDAR LOS PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX PARA LA ADICIÓN DE NUTRIENTES ESENCIALES A LOS ALIMENTOS (CAC/GL 09-1987)**

#### **1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO PROPUESTO**

Los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 09-1987) proporcionan orientaciones para mantener o mejorar la calidad nutricional general de los alimentos mediante la adición de nutrientes esenciales para fines de enriquecimiento, restitución y equivalencia nutricional. Los Principios también abarcan la adición de nutrientes esenciales a los alimentos destinados a fines especiales para asegurar un contenido adecuado y apropiado de nutrientes. Los Principios tienen por objeto impedir la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos, disminuyendo así el peligro de riesgos para la salud debidos a excesos, deficiencias o desequilibrios de nutrientes esenciales.

Desde la introducción de los Principios Generales en 1987 y las posteriores enmiendas en 1989 y 1991, se ha cambiado en varias ocasiones el enfoque para controlar la adición de vitaminas y minerales a los alimentos y las tecnologías para lograr la adición de vitaminas y minerales a los alimentos o mejorar los niveles de estos nutrientes y para incrementar el interés en los no nutrientes bioactivos, de modo que parece oportuno someter a revisión los Principios Generales.

Se están aplicando métodos no tradicionales para la adición de vitaminas y minerales a los alimentos. Los medios tradicionales utilizados para añadir nutrientes esenciales a los alimentos constan de la adición directa de estas sustancias sobre un alimento; esto es lo que abarcan los Principios en su versión actual.

Recientemente, sin embargo, el aumento o la mejora de los nutrientes esenciales contenidos en los alimentos de origen vegetal o animal también está lográndose mediante métodos no tradicionales como:

- la modificación genética del organismo animal o vegetal origen del alimento en cuestión (por ejemplo, la producción de beta-caroteno en el arroz; modificaciones de la composición de productos vegetales por modificación del medio de crecimiento); y

la alteración del pienso que origina productos animales mejorados nutricionalmente (por ejemplo, niveles más elevados de nutrientes en huevos o productos lácteos).

2. Los Principios Generales que orientan la adición de nutrientes esenciales a los alimentos deberían aplicarse por regla general al aumento o la mejora de los nutrientes esenciales en los alimentos tanto por medios tradicionales como por medios no tradicionales, al igual que los Principios Básicos que forman parte de los Principios Generales. Asimismo, resulta apropiado tener en cuenta aspectos similares, independientemente de los medios utilizados para incrementar el contenido de nutrientes esenciales de un alimento. No está claro por qué la redacción de los actuales Principios Generales excluye la adición no tradicional o indirecta de nutrientes esenciales a los alimentos.
3. Varias jurisdicciones nacionales han sancionado la adición de nutrientes esenciales por razones diferentes a las que se enumeran en los Principios Generales como, por ejemplo, la adición “discrecional” para proporcionar a los consumidores una variedad más grande de alimentos con vitaminas y minerales adicionados. ¿Deberían ampliarse los objetivos para añadir nutrientes esenciales a los alimentos para que incluyesen el enriquecimiento discrecional que no cumpla los criterios de enriquecimiento, restitución, equivalencia nutricional o fines especiales, y que no mantenga o mejore per se la calidad nutricional general de los alimentos? La intención del Principio General de “impedir la adición indiscriminada de nutrientes esenciales a los alimentos, disminuyendo así el peligro de riesgos para la salud debidos a excesos, deficiencias o desequilibrios de nutrientes esenciales”, sería aplicable igualmente al respecto, pero se necesitarían medios diferentes para hacer realidad esa intención como, por ejemplo, la aplicación de límites máximos tolerables de ingestión.
4. Existe interés en añadir a los alimentos “sustancias bioactivas” que no son nutrientes esenciales. Tales sustancias bioactivas incluyen sustancias presentes en el metabolismo normal (por ejemplo, intermedios metabólicos y productos de metabolismo intermediario) o sustancias que de otro modo ejercen un efecto directo mensurable sobre una función corporal (por ejemplo, fitoesteroles, fitoestrógenos, salicilatos). Las sustancias bioactivas pueden añadirse directamente a los alimentos o modificarse dentro de los alimentos en cuanto a sus niveles y/o su biodisponibilidad por otros medios (por ejemplo, la modificación genética). Muchos de los principios que orientan la adición de nutrientes esenciales a los alimentos podrían ser aplicables también a otras sustancias bioactivas. Sin embargo, en el caso concreto de la adición de sustancias bioactivas, los Principios Generales también deberían abarcar la inocuidad de estas sustancias así como la necesidad de contar con un fin nutricional o saludable demostrado científicamente en el alimento.

## 2. **PERTINENCIA Y ACTUALIDAD**

El trabajo está en consonancia con el Mandato del CCNFSDU que estipula

(a) estudiar los problemas nutricionales concretos que le asigne la Comisión y asesorar a esta sobre asuntos generales de nutrición; y

(b) redactar disposiciones generales, según convenga, acerca de los aspectos nutricionales de todos los alimentos.

El trabajo es actual, dado que el enriquecimiento nutricional de los alimentos por medios distintos de la adición directa tradicional es un campo en rápida evolución y puede tener una significativa repercusión en los perfiles nutricionales de los alimentos tradicionales y en la ingesta de nutrientes esenciales por los consumidores. La adición de nutrientes esenciales para fines distintos del enriquecimiento, restitución, y equivalencia nutricional ha sido sancionada en muchas jurisdicciones. La adición a los alimentos de sustancias bioactivas que no son nutrientes esenciales también es un campo en rápida evolución.

Resulta esencial proteger a los consumidores frente a los riesgos para su salud debidos a excesos o desequilibrios que pueden resultar del aumento o de la mejora de los nutrientes esenciales contenidos en los

alimentos por la modificación genética del organismo animal o vegetal origen del alimento en cuestión, o por la alteración de la composición del pienso. La adición de un nutriente esencial a un alimento con cualquier fin debe tener en cuenta todos los riesgos correspondientes para la salud. La adición de sustancias bioactivas también debe guiarse por principios que garanticen la protección de los consumidores frente a la adición indiscriminada de sustancias no inocuas o en cantidades superiores a las requeridas para su función.

Además, el trabajo es actual en vista del trabajo en curso del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Derivados de la Biotecnología relacionado con el Proyecto de Anexo sobre Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante Modificadas para Obtener Beneficios Nutricionales y de Salud.

Cabe destacar que el Proyecto de Plan de Acción para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (CL 2006/44-CAC, septiembre de 2006) pone de relieve el papel del CCNFSDU en la provisión de asesoramiento sobre la aplicación de principios de nutrición saludable a la producción, elaboración y preparación de alimentos a partir de los objetivos de ingestión de nutrientes de la población en general que adoptara en 2002 la Consulta de Expertos.

### **3. LAS PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR**

El trabajo incluiría una revisión de los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos con el fin de considerar el uso de medios no tradicionales para el aumento o la mejora de los nutrientes esenciales en los alimentos, la adición de nutrientes esenciales a los alimentos para fines más amplios que los enumerados en los actuales Principios Generales, incluido el examen de la cuestión de cómo garantizar la protección contra excesos, deficiencias o desequilibrios y la aplicación de los Principios Generales a las sustancias bioactivas distintas de los nutrientes esenciales.

### **4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS**

El nuevo trabajo propuesto asistiría a los Gobiernos para que puedan proteger a los consumidores contra riesgos para la salud debidos a la mejora o el aumento indiscriminados de nutrientes esenciales en los alimentos mediante métodos no tradicionales tales como la modificación genética del organismo vegetal o animal origen del alimento en cuestión, o mediante la alteración de la composición del pienso. También asistiría a los Gobiernos en la formulación de las políticas sobre la adición de nutrientes esenciales a los alimentos para fines distintos al de mantener o mejorar la calidad nutricional general de los alimentos y sobre la adición de sustancias bioactivas a los alimentos.

Es más, el nuevo trabajo reduciría los impedimentos al comercio internacional proporcionando una orientación clara sobre las consideraciones que deben abordarse a la hora de ocuparse de cualquier cuestión antes mencionada.

### **5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

El nuevo trabajo propuesto es coherente con la declaración de Visión Estratégica del Marco Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius (2003-2007). Dicho trabajo contribuiría a: Objetivo 1: fomentar un marco reglamentario racional; Objetivo 2: promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos, Objetivo 4: acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario, y Objetivo 6: promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

### **6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX**

Los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos pueden ser tenidos en consideración por otros Comités del Codex a la hora de elaborar directrices y normas. El nuevo trabajo “completaría” el trabajo del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos relacionado con el Proyecto de Anexo sobre Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de AND Recombinante Modificadas para Obtener Beneficios Nutricionales y de Salud. En la propuesta del Grupo de Trabajo Electrónico sobre el Anexo, que ha de ser debatido en la 6ª reunión del

Grupo de Trabajo, se recomienda observar los “textos” de orientación del CCNFSDU al evaluar la inocuidad de plantas de AND recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales y de salud. La revisión de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos daría más rigor a esta orientación. Para garantizar la coherencia, será esencial la comunicación continua entre este Comité y el Grupo de Trabajo mientras avancen las dos iniciativas.

7. **IDENTIFICACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX**

No se contempla ninguna.

8. **IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A UNA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES**

No se contempla ninguna.

9. **CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DE ESOS NUEVOS TRABAJOS, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO; LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN; NORMALMENTE, EL PLAZO DE ELABORACIÓN NO DEBE SER SUPERIOR A CINCO AÑOS**

A reserva de su aprobación, el nuevo trabajo podría iniciarse después del 31<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2008). Las propuestas de enmiendas a los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos podrían distribuirse para recabar observaciones de los Gobiernos en el Trámite 3 en 2009 a continuación de la 30<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU (2008). Se anticipa que la 31<sup>a</sup> o la 32<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU (2009; 2010) podría adelantar el documento al Trámite 5, y que la 33<sup>a</sup> o la 34<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU (2011; 2012) podría adelantar el documento al Trámite 8. Se requeriría, por lo tanto, un período total de cuatro a cinco años para completar este trabajo.