



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima octava reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

19-23 de febrero de 2024

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL POSIBLE TRABAJO QUE EL CCFO PODRÍA EMPRENDER PARA REDUCIR LA INGESTA DE ÁCIDOS GRASOS TRANS O ELIMINAR LOS ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS: PROPUESTA DE REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

(Preparado por Canadá en colaboración con Arabia Saudita, Egipto, Estados Unidos de América, India, Uganda, Unión Europea y OMS)

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) ha estado trabajando desde su 35.^a reunión para contribuir a reducir la ingesta de ácidos grasos trans (AGT). A tal fin, en la 41.^a reunión del CCNFSDU, el Canadá presentó un documento de debate en el que se señalaban opciones de gestión de riesgos, dentro del mandato de los comités de la Comisión del Codex Alimentarius, para reducir la ingesta de los AGT (véase [CX/NFSDU 19/41/7-REV](#)). Entre las medidas de gestión de riesgos sometidas a consideración del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) figuran las de enmendar normas específicas sobre grasas y aceites con el objeto de contribuir a reducir la ingesta de AGT mediante la prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados (APH) o el establecimiento de límites para los niveles de AGT.
2. El CCNFSDU, en su 41.^a reunión, remitió este asunto a la 27.^a reunión del CCFO. El CCFO, en su 27.^a reunión, acordó que el Canadá, en colaboración con la Unión Europea, Egipto, la India, Arabia Saudita, Uganda, los Estados Unidos de América y la OMS elaborarían un documento de debate sobre el posible trabajo que el CCFO podría emprender para reducir los AGT o eliminar los APH, a fin de que fuese examinado en la 28.^a reunión del CCFO.
3. Asimismo, se tomó nota de que en la 46.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) se había debatido un posible nuevo trabajo sobre los AGT, aunque se había decidido no proceder hasta conocer el resultado de las deliberaciones del CCFO.

CUESTIONES

4. La ingesta de AGT está asociada con un mayor riesgo de ataque cardíaco y muerte por cardiopatía coronaria (OMS, 2019)¹. Los ácidos grasos trans son de origen natural o industrial. Los AGT naturales provienen de los rumiantes (vacas y ovejas). Los AGT de producción industrial se forman durante la hidrogenación, un proceso industrial que genera APH. La OMS recomienda limitar la ingesta de AGT, cualquiera sea su origen, a menos del 1 % de la ingesta calórica total para la gran mayoría de la población. Con ese objetivo, en 2018, la OMS publicó REPLACE, una guía paso por paso para eliminar los AGT industriales del suministro mundial de alimentos para 2023. Las dos políticas que constituyen las mejores prácticas para eliminar los AGT son las siguientes: 1) un límite nacional obligatorio de 2 g de AGT industriales cada 100 g del total de grasas en todos los alimentos y 2) la prohibición nacional, con carácter obligatorio, de la producción o del uso de APH como ingredientes en todos los alimentos (OMS, 2018)².

¹ OMS (Organización Mundial de la Salud) (2019). Proyecto de directrices sobre la ingesta de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en adultos y niños. Ginebra: OMS. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067233>

² OMS, 2018. Replace Trans Fat. Un conjunto de medidas para eliminar del suministro mundial de alimentos las grasas trans de producción industrial. https://www.who.int/docs/default-source/documents/replace-transfats/replace-action-packagee9777973f72b42ccbeda6ed7f90665e725d696b80989407cb6aba2272025ed243bda5b854d6e4a638efc83405d3bd451a006cd88157b4e2ca2b40dc24cd7545f.pdf?Status=Temp&sfvrsn=64e0a8a5_17

5. De las seis normas del CCFO sobre grasas y aceites, dos establecen límites para los niveles de AGT. La *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981) precisa los niveles de AGT permitidos en los aceites de oliva vírgenes, el aceite de oliva, el aceite de oliva refinado, el aceite de orujo de oliva y el aceite de orujo de oliva refinado. Estos niveles contribuyen a limitar la adición de aceites refinados al aceite de oliva virgen extra, aunque no a abordar un tema de interés para la salud pública. Los niveles se indican para C18:1 T y para la suma de C18:2 T + C18:3 T como porcentajes de los ácidos grasos totales. La *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) especifica los isómeros permitidos y los niveles aplicables como porcentaje de los ácidos grasos totales en diversas categorías de aceite de pescado y aceite de hígado de pescado especificados. Por ejemplo, la norma establece dos ácidos grasos C18:1 en estos aceites: C18:1 (n-9) ácido oleico y C18:1 (n-7) ácido vaccénico. El cuadro de composición de ácidos grasos no incluye los isómeros trans. Las otras cuatro normas —la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981), la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-1999), la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) y la *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999)— no contienen isómeros específicos de ácidos grasos en los requisitos relativos a la composición, ni indican límites para los niveles de AGT. A diferencia de lo que ocurre con los aceites de oliva y de pescado, es más frecuente que las grasas y aceites regulados por la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) y la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-1999) estén parcialmente hidrogenados y contengan AGT. Además, se puede utilizar la hidrogenación de grasas animales, como la manteca de cerdo, para obtener un producto de mayor estabilidad y duración en almacén.

RECOMENDACIONES

6. Se recomienda que el Comité enmiende las siguientes normas a fin de incorporar la prohibición de los APH y establecer límites para los niveles de AGT:
- *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981)
 - *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-1999)
 - *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999)
7. La lista de normas propuesta no incluye la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), en la que se describen aceites puros. La hidrogenación parcial de estos aceites haría que quedasen excluidos del ámbito de aplicación de la norma.
8. Se recomienda, asimismo, que el CCFO realice las modificaciones que sean necesarias para que el ámbito de aplicación de la prohibición y de los límites que se mencionan arriba abarque los productos de grasas y aceites utilizados como ingredientes en otros productos alimentarios.
9. Esta labor posiblemente implique incorporar a una norma las definiciones que sean necesarias, como por ejemplo, la definición de aceites parcialmente hidrogenados (APH).

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES PARA REDUCIR LA INGESTA DE ÁCIDOS GRASOS TRANS****1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO**

El objetivo de esta propuesta es modificar las siguientes normas del Codex sobre grasas y aceites a fin de incorporar la prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados (APH) y establecer límites para los niveles de ácidos grasos trans (AGT) de producción industrial:

- *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* ([CXS 19-1981](#))
- *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* ([CXS 256-1999](#))
- *Norma para grasas animales especificadas* ([CXS 211-1999](#))

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

Una de las metas prioritarias indicadas en el 13.º Programa General de Trabajo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para 2019-2023 es la virtual eliminación de los ácidos grasos trans (AGT) industriales del suministro de alimentos. La mayor ingesta de AGT (>1 % de la ingesta calórica total) está asociada con un riesgo más alto de mortalidad y eventos de cardiopatía coronaria. En 2010, más de 500 000 fallecimientos en todo el mundo se atribuyeron a la mayor ingesta de AGT.

El Codex se ha comprometido a realizar las modificaciones que sean necesarias en las normas y textos afines del Codex para asegurarse de que reflejen y concuerden con el conocimiento científico actual e información de otro tipo que sea pertinente.

De las seis normas del Codex sobre grasas y aceites, dos establecen límites para los niveles de AGT: la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* ([CXS 33-1981](#)) y la *Norma para aceites de pescado* ([CXS 329-2017](#)). Las otras cuatro normas —la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), la *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999), la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) y la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-1999)— no identifican isómeros específicos de ácidos grasos en los requisitos relativos a la composición, ni límites para los niveles de AGT.

3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

Modificar las siguientes normas para:

- a) Incorporar la prohibición de los APH y establecer límites para los niveles de AGT:
 - *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-1999)
 - *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981)
 - *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999)
- b) Asegurarse de que el ámbito de aplicación de la prohibición y de los límites que se mencionan arriba abarque los productos de grasas y aceites utilizados como ingredientes en otros productos alimentarios, e
- c) Incorporar a las normas las definiciones que sean necesarias, como por ejemplo, la definición de aceites parcialmente hidrogenados (APH).

La lista de normas propuesta no incluye la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), en la que se describen aceites puros. La hidrogenación parcial de estos aceites haría que quedasen excluidos del ámbito de aplicación de la norma.

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

El hecho de que se establezcan requisitos de composición claros en cuanto a los AGT de las grasas y aceites puede ofrecer:

- a la industria, una orientación clara y coherente para la formulación de productos, y
- al consumidor, productos más sanos para reducir el riesgo de cardiopatía coronaria.

Criterios aplicables a las cuestiones de carácter general:

- (a) *Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional*

Una mayor armonización en cuanto al contenido de AGT de los productos de grasas contribuiría a reducir los

obstáculos al comercio y a limitar al mínimo sus posibles efectos negativos en la salud.

(b) *Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones del trabajo*

No se aplica.

(c) *Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes*

En mayo de 2018, la OMS hizo un llamamiento a la eliminación mundial de los AGT de producción industrial para 2023, al destacar esta meta como una prioridad de su 13.º Programa General de Trabajo. El marco de acción REPLACE de la OMS, publicado en 2018, contiene orientaciones técnicas y pasos prácticos para ayudar a los gobiernos a tomar medidas relevantes encaminadas a eliminar los AGT industriales del suministro nacional de alimentos. La OMS también comprueba el avance de los países en la implementación de medidas legislativas y de otro tipo para reducir y eliminar los AGT de producción industrial y ha elaborado la [TFA Country Score Card](#) (Sistema de puntuación de los países en materia de AGT) para realizar el seguimiento continuo del desempeño de cada país.

(d) *Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta*

Una mayor armonización en cuanto al contenido de AGT de los productos limitaría al mínimo sus posibles efectos negativos en la salud y contribuiría a reducir los obstáculos al comercio.

(e) *Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión*

A pesar de que se han realizado avances sustanciales, existen 5 mil millones de personas en todo el mundo expuestas al riesgo de sufrir los perjuicios para la salud de los AGT. El informe muestra que la abrumadora mayoría de la población de los países de bajos ingresos no está protegida por las políticas.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LAS METAS Y OBJETIVOS DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX³

El trabajo propuesto es coherente con el mandato de la Comisión de elaborar normas, directrices y otras recomendaciones internacionales para proteger la salud del consumidor y garantizar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. La enmienda de las normas sobre grasas y aceites especificados encaminada a abordar los AGT de manera integral contribuirá a la consecución de las metas estratégicas 1, 2, 3 y 4.

- **Meta 1: Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas.**

Una de las metas prioritarias indicadas en el 13.º Programa General de Trabajo de la OMS para 2019-2023 es la virtual eliminación de los AGT industriales del suministro de alimentos.

- **Meta 2: Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex.**

- Objetivo 2.1: Usar sistemáticamente el asesoramiento científico de acuerdo con los principios de análisis de riesgos del Codex.

Se ha constatado que la instrumentación de medidas legislativas o reguladoras para limitar o prohibir los AGT de producción industrial es la acción más eficaz para reducir los AGT en el suministro de alimentos.

- **Meta 3: Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex.**

- Objetivo 3.2: Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la implementación/aplicación de las normas del Codex.
 - Este trabajo permitiría aplicar mejor, en todo el mundo, requisitos de composición en materia de AGT que estarían fundamentados científicamente y armonizados a nivel internacional.

- **Meta 4: Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas.**

- Objetivo 4.3: Reducir los obstáculos que impiden la participación activa de los países en desarrollo.
 - Las grasas trans son un tema de pertinencia mundial, que tiene consecuencias en los países tanto desarrollados como en desarrollo.
 - La enmienda de las normas del CCFO para abordar la cuestión de los AGT permitiría que todos los miembros y observadores del Codex participasen del debate.

6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX VIGENTES

Esta propuesta guarda relación con las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985), que incluye información sobre la declaración de los AGT, y con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), que se refiere a los términos “hidrogenado” y “parcialmente hidrogenado” en el párrafo 4.2.3.1.

³ Para más información, véase el [Plan estratégico del Codex para 2020-2025](#).

7. DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD Y LA DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO DE EXPERTOS

No se considera que exista ninguna necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase.

8. DETERMINACIÓN DE TODO TIPO DE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA DIRECTRIZ POR PARTE DE ORGANIZACIONES EXTERNAS, A FIN DE PODER PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES

No se considera que exista tal necesidad en esta fase, pues el Comité podría evaluar la posibilidad de utilizar los valores ya establecidos por la OMS.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

El documento de proyecto se someterá a consideración antes de la 28.^a reunión del CCFO, que se prevé celebrar, en forma tentativa, entre el 19 y el 23 de febrero de 2024.

En el supuesto de que la Comisión del Codex Alimentarius apruebe el nuevo trabajo, se estima que el CCFO necesitará dos reuniones para finalizarlo.