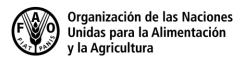
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**





Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 12 del programa

CX/NFSDU 19/41/12

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

Cuadragésima primera reunión Düsseldorf (Alemania) 24-29 de noviembre de 2019

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS DIRECTRICES GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PERFILES DE NUTRIENTES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

(Preparado por Costa Rica con la asistencia de los Estados Unidos de América y Paraguay)

1. INTRODUCCIÓN

La definición de perfil de nutrientes ha sido objeto de recientes debates en diversas publicaciones sin que se haya logrado alcanzar una definición avalada por la evidencia científica. No obstante, los perfiles de nutrientes se consideran por lo general un método que permite conocer la calidad nutricional de los alimentos mediante su evaluación y clasificación de acuerdo con su composición de nutrientes¹.

Los perfiles de nutrientes permiten estimar la posible influencia de un alimento sobre la calidad del conjunto de la dieta; sin embargo, no se trata de clasificar los alimentos en «beneficiosos» y «perjudiciales», sino de identificar los alimentos de mayor calidad nutricional².

Los principales usos de los perfiles de nutrientes son: proporcionar directrices para establecer declaraciones nutricionales y saludables en los alimentos preenvasados, asesorar acerca de las materias primas y la selección de recetas de los establecimientos y servicios de restauración, servir de herramienta para la promulgación de leyes que regulen los comedores de los centros educativos y las instituciones, regular la publicidad de alimentos en los diferentes medios de comunicación, promover la elaboración de guías alimentarias saludables, sentar las bases para la preparación del etiquetado nutricional en la parte frontal de los alimentos preenvasados (ENPFE), aportar información para la reformulación de alimentos en el sector alimentario industrial, regular los alimentos preenvasados que se venden en las máquinas expendedoras y servir de referencia a la hora de escoger los alimentos de los programas sociales que cuentan con ayuda alimentaria, entre otros muchos usos.³

Asimismo, puede desempeñar muchas otras funciones en el campo de la alimentación y la nutrición humana, por lo que constituyen herramientas esenciales para promover una alimentación saludable, ya sea de forma voluntaria u obligatoria. Sin embargo, de manera aislada no pueden resolver los problemas actuales de alimentación y salud mundial. Para mantener una dieta saludable, se deben tener en cuenta otros muchos factores además de una selección adecuada de los alimentos preenvasados, como, por ejemplo, la frecuencia de consumo, las cantidades o porciones de los alimentos consumidos, la variedad de alimentos, la suma del valor nutricional de todos los alimentos de la dieta y los métodos de conservación y cocción, entre otros (OMS, 2011, pág. 4).

2. ANTECEDENTES

En la 39.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) preguntó por la necesidad de que el CCNFSDU

¹ Nutrient Profiling - Report of a WHO/IASO Technical Meeting, 2011, pág. 3; Setting of nutrient profiles for accessing nutrition and health claims; proposals and arguments, 2008, pág. 11-12.

² Setting of nutrient profiles for accessing nutrition and health claims: proposals and arguments, 2008, pág. 10.

³ Perfiles nutricionales: Intencionalidad científica versus impacto real en salud pública, pág. 26.

emprendiera un trabajo sobre la cuestión de los perfiles de nutrientes con fines de etiquetado. En este sentido, y tal como se detalla en los párrafos 157 a 161 del documento REP18/NFSDU, Costa Rica, tomando la palabra también en nombre de Paraguay, presentó el documento CRD 4 y explicó que las directrices para el establecimiento de perfiles de nutrientes servirían para complementar el trabajo del CCFL sobre el ENPFE. El Comité decidió a este respecto que el debate sobre este tema se pospusiese hasta su siguiente reunión y que Costa Rica analizara las posibles cuestiones pertinentes en caso de que resultase necesario enviar una circular tras la 40.ª reunión del CCNFSDU.

En dicha reunión, se señaló la importancia de continuar con el trabajo y recabar más información que pudiera servir de base para el futuro trabajo sobre las Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes.

Por consiguiente, el Comité convino que Costa Rica y Paraguay se encargaran del inventario de los perfiles de nutrientes y siguieran elaborando el documento de debate con vistas a su examen en su 41.ª reunión. Asimismo, tomó nota del ofrecimiento de los Estados Unidos de América para asistir en esta labor (párr. 154 del documento REP19/NFSDU).

3. INVENTARIO DE PERFILES DE NUTRIENTES

A continuación, se describe el proceso mediante el cual se llevó a cabo el inventario de los perfiles de nutrientes y se identificaron algunas características comunes en los perfiles de nutrientes elaborados para el ENPFE. El CCNFSDU podría usar esta información para analizar la necesidad de establecer unas directrices generales para la elaboración de estos perfiles.

Así, se revisaron diversas publicaciones⁴ para aportar información sobre los perfiles de nutrientes actuales con los que se confeccionaron las bases de datos que se muestran a continuación.

3.1 Base de datos general: modelos de perfiles de nutrientes elaborados con distintos objetivos

La primera base de datos fue creada por Costa Rica y Paraguay únicamente con fines informativos, ya que reúne modelos de perfiles de nutrientes que se han elaborado con distintos fines; por ejemplo, la regulación de los comedores escolares y los anuncios dirigidos a niños o la promoción y venta de alimentos y bebidas, entre otros. Se puede acceder a la base de datos descargando el Apéndice II desde el siguiente enlace:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/AppendixII_General_Database_NPM.xlsx

La base de datos general incluye 97 modelos de perfiles de nutrientes elaborados en diferentes países. Con respecto a los objetivos para los que fueron creados, se reveló que el 38 % de los perfiles se diseñó con fines de elaboración de ENPFE; el 20 %, para la regulación de la alimentación escolar; y el 13 % para regular los anuncios publicitarios de alimentos destinados a los niños (véase la Gráfica 1).

⁴ Nutrient Profiling - Report of a WHO/IASO Technical Meeting, London, United Kingdom, 4–6 October 2010: World Health Organization, 2011.

Catalogue of Nutrient Profile Models: Unpublished report prepared for WHO, 2012, disponible a petición del grupo de trabajo del Codex en Costa Rica sobre el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase.

WHO Regional Office for Europe nutrient profile model, World Health Organization, 2015.

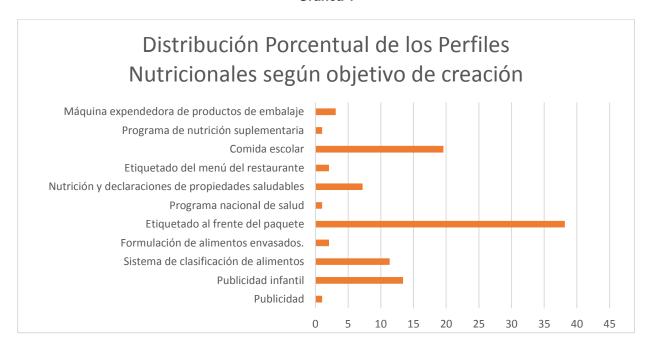
Perfiles nutricionales: Intencionalidad científica versus impacto real en salud pública, Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), 2016.

WHO Nutrient Profile Model for South-East Asia Region, World Health Organization, 2017.

Nutrient Profile Models with Application in Government-Led Nutrition Policies Aimed at Health Promotion and Non communicable Disease Prevention: A Systematic Review. Labonté, MÉ., Poon, T., Gladanac, B., Ahmed, M., Franco, B., Rayner, M. y L'Abbé, M. (2018).

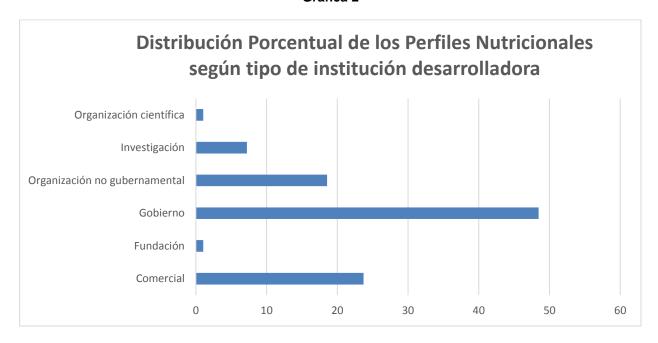
Cuestionario preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Costa Rica para la consideración de cuestiones relativas al etiquetado nutricional en la parte frontal del envase (2016-2017).

Gráfica 1



Asimismo, se dio a conocer que el 48 % de los modelos fue elaborado por gobiernos, seguido por el sector industrial (24 %) y las organizaciones no gubernamentales (19 %) (véase la gráfica 2). Con respecto a las zonas geográficas en las que se prepararon, el 31 % se desarrolló en Norteamérica (Canadá, Estados Unidos y México), el 24 % se estableció en el continente europeo y el 12 % fue elaborado por organizaciones internacionales.

Gráfica 2



La mayor elaboración de perfiles de nutrientes tuvo lugar en el período 2001-2007, durante el cual se elaboró el 37 % de los perfiles, seguido del período 2008-2012, en el que se produjo el 27 %. Estos modelos van destinados principalmente a la población general (62 %) y, en segundo lugar, a la población infantil (37 %).

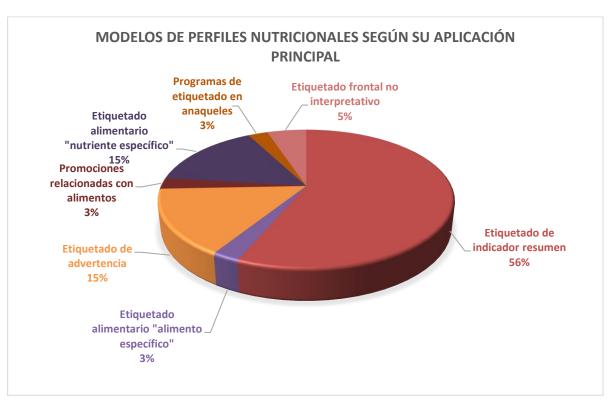
3.2 Base de datos modificada: modelos de perfiles de nutrientes elaborados para ENPFE

Puesto que la propuesta de trabajo tenía como única finalidad el etiquetado, Costa Rica y Paraguay tomaron como referencia la base de datos general para elaborar una base de datos modificada en la que se publicaron 39 perfiles de nutrientes con esta finalidad. Se puede acceder a la base de datos descargando el Apéndice III en el siguiente enlace:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/AppendixIII_Database_Adjusted_FINAL_03-09-19.xlsx

Entre las principales características de estos 39 perfiles de nutrientes, cabe mencionar que 19 fueron elaborados por entidades gubernamentales; 10, por organizaciones no gubernamentales; y otros 10, por el sector industrial. Asimismo, 29 de ellos (74 %), se encuentran en vigor, dos (5 %) se han suspendido, tres (8 %) no contaban con información disponible y cinco (13 %) están en proceso de implantación.

La base de datos disponía de aplicaciones específicas que han servido de base para determinar los criterios de clasificación de una gran variedad de alimentos de acuerdo con su calidad nutricional. La siguiente gráfica recoge el porcentaje de modelos de perfiles de nutrientes según su aplicación principal:



Gráfica 3

Como se aprecia en la gráfica anterior, una de las aplicaciones más frecuentes es su uso en el etiquetado como «indicador sintético», utilizado en el 56 % de los modelos de perfiles de nutrientes. El indicador sintético es una imagen, un símbolo o un logotipo colocado en la etiqueta que indica una condición nutricional general del producto alimenticio mediante el uso de algoritmos.

Asimismo, el 15 % de los modelos de perfiles de nutrientes reconocía tener un uso como «etiquetado de advertencia», el cual se caracteriza por resaltar determinados nutrientes como las grasas saturadas, los azúcares totales o el sodio, cuya ingesta se ha asociado al desarrollo de enfermedades no transmisibles (ENT).

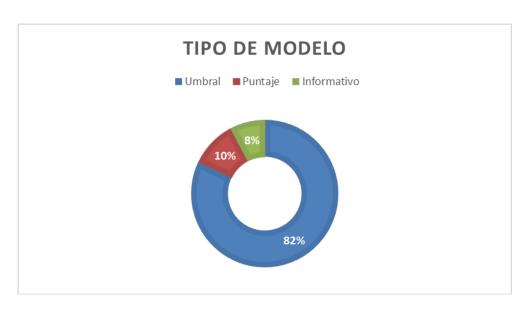
Otro uso frecuente es el de «etiquetado de alimentos con nutrientes específicos», también empleado en el 15 % de los modelos de perfiles de nutrientes. Los nutrientes utilizados suelen determinarse de acuerdo con su importancia nutricional para la salud pública, pero, a diferencia del etiquetado de advertencia, en este caso se establecen umbrales que alcanzan un estándar nutricional. Así, los alimentos que no rebasan el umbral se

describen como de «calidad nutricional óptima», mientras que los que lo superan se consideran de «peor calidad nutricional».

Además, se observó que existía un modelo con un «etiquetado para alimentos específicos», en los que se destaca un grupo de alimentos (granos, carnes y verduras). Se aplica también otro modelo con fines promocionales para niños y se utiliza un tercer modelo para los productos desplegados en los estantes de las tiendas y los supermercados.

Se incluyeron como parte de este inventario dos sistemas de ENPFE en la categoría «etiquetado no interpretativo en la parte frontal del envase», que supone el 5 % del inventario. En este tipo de etiquetado, el modelo de perfil de nutrientes no se usa como tal, sino que, en su lugar, se utilizan los valores de referencia de nutrientes (VRN) que contiene el etiquetado nutricional. Se identificó otro modelo que también utiliza VRN en lugar de un perfil de nutrientes, aunque se clasificó como «etiquetado de alimentos con nutrientes específicos», puesto que también contenía elementos interpretativos. Sin embargo, se clasificó el tipo de modelo como «informativo», ya que no contaba con un sistema de umbrales o una puntuación.

Los 39 modelos evaluados en la base de datos modificada se clasificaron atendiendo al diseño del modelo: sistema de umbrales⁵, puntuación⁶ e informativo⁷. De este modo, 32 modelos de perfiles de nutrientes (82 %) utilizan umbrales, cuatro (10 %) usan un sistema de puntuación y tres (8 %) son informativos, tal como se muestra en detalle en la gráfica siguiente.



Gráfica 4

En la actualidad, no existen recomendaciones normalizadas sobre el contenido de cada nutriente a nivel general o por grupos de alimentos. Esto complica enormemente la tarea de establecer un umbral para cada nutriente

_

⁵ Se define como umbral el valor asignado a cada nutriente que no debe ser superado (umbral máximo) o que debe ser alcanzado (umbral mínimo) para que un alimento reciba una declaración (*Perfiles nutricionales: Intencionalidad científica versus impacto real en salud pública*, Fundación Iberoamericana de Nutrición [FINUT], 2016).

⁶ Se otorgan puntos al alimento cuando este cumple los criterios establecidos para cada uno de los nutrientes que forman parte del perfil de nutrientes, para a continuación sumar los puntos y obtener en última instancia la puntuación final *(Perfiles nutricionales: Intencionalidad científica versus impacto real en salud pública*, Fundación Iberoamericana de Nutrición [FINUT], 2016).

⁷ El término «informativo» implica la transferencia de parte de la información que se considera pertinente para la declaración de nutrientes, sin que el consumidor realice ninguna interpretación de la misma (CX/FL 17/44/7).

específico. A continuación, se muestra un ejemplo de los umbrales de nutrientes que forman parte de algunos de los perfiles de uso más frecuente.

Cuadro 1. Perfiles de nutrientes destinados al ENPFE con sus respectivos umbrales para los nutrientes de importancia para la salud pública

Modelo	Azúcares	Sodio	Grasa saturada	Fibra	FUENTE
Semáforo	Bajo: ≤ 5 g/100 g Medio: 5,1- 22,5 g/100 g Alto: ≥ 22,6/100 g	*SAL: Bajo: ≤ 0,3 g/100 g Medio: 0,4- 1,5 g/100 g Alto: ≥ 1,6 g/100 g	Bajo: ≤ 1,5 g/100 g Medio: 1,51-5 g/100 g Alto: ≥ 5,1g/100 g	No aplicable	Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA) https://bit.ly/2EBlz5c
Choices	Varía en función del grupo de alimentos (6 g/100 g en «sopas»; 60 g/100 g en «jarabes»)	Varía en función del grupo de alimentos (20 mg/100 g en «bebidas carbonatadas»; 4500 mg/100 g en «aderezos»)	Varía en función del grupo de alimentos (1,5 g/100 g en «sopas»; 35 g/100 g en «aceites»)	Varía en función del grupo de alimentos (2 g/100 g en «granos integrales»; 5 g/100 g en «harinas integrales»)	Choices International Foundation https://cutt.ly/8iKWFF
Health Star Rating (HSR)	Se asignan puntos en función de los gramos de azúcares por cada 100 gramos de producto	Se asignan puntos en función de los miligramos de azúcares por cada 100 gramos de producto	Se asignan puntos en función de los gramos de grasa saturada por cada 100 g de producto	Se asignan puntos en función de los gramos de fibra por cada 100 gramos de producto	Criterios de puntuación de los perfiles de nutrientes (NPSC) del Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) https://bit.ly/2ZcJPSY
Sello de advertencia «ALTO EN»	Alto en sólidos: 10 g/100 g Alto en líquidos: 5 g/100 ml	Alto en sólidos: 400 mg/100 g Alto en líquidos: 100 mg/100 ml	Alto en líquidos: 4 g/100 g Alto en líquidos: 3 g/100 ml	No aplicable	Ministerio de Salud de Chile
Semáforo de Ecuador	Bajo: ≤ 5 g/100 g Medio: 5,1-15 g/100 g Alto: ≥ 15/100 g	*SAL: Bajo: ≤ 0,3 g/100 g Medio: 0,31- 1,5 g/100 g Alto: ≥ 1,51/100 g	No aplicable	No aplicable	Ministerio de Salud Pública de Ecuador https://cutt.ly/gixzl1
Nutri-Score	Se asignan puntos en función de los gramos de azúcares por cada 100 gramos de producto	Se asignan puntos en función de los gramos de sodio por cada 100 gramos de producto	Se asignan puntos en función de los gramos de grasa saturada por cada 100 gramos de producto	No aplicable	Modelo de perfiles de nutrientes de la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA) para Ofcom https://bit.ly/2U06gs0
Ojo de cerradura	Varía en función del grupo de alimentos (1 g/100 g en «alimentos con fruta mínimamente procesados»; 13 g/100 g en «cereales»)	Varía en función del grupo de alimentos; * SAL: (0,3 g/100 g en «avena»; 1,6 g/100 g en «pescados ahumados»)	Varía en función del grupo de alimentos (10 %/100 g en «sándwiches»; 33 %/100 g en «leches»)	Varía en función del grupo de alimentos (3 g/100 g en «granos integrales»; 6 g/100 g en «harinas»)	La Agencia Alimentaria Nacional, con el respaldo del Consejo de Ministros de los Países Nórdicos https://bit.ly/2Zs5SFB

Cabe señalar que cada modelo de perfil de nutrientes posee sus propias características. Habida cuenta de que los modelos evalúan un grupo de alimentos determinado, los hay que analizan distintos nutrientes de importancia para la salud pública mientras que otros examinan siempre los mismos nutrientes. Además, la mayoría de modelos establece distintos umbrales según el grupo de alimentos.

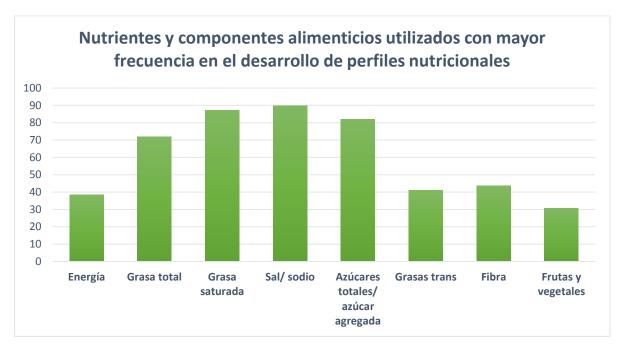
Por otra parte, algunos de los modelos de perfiles de nutrientes analizados no están basados en umbrales, sino que utilizan un sistema que atribuye una puntuación al alimento de acuerdo con su composición nutricional. Así, los nutrientes que se deberían restringir o que se consideran «poco saludables» restan puntos, mientras que los suman los nutrientes y los componentes que se deben incentivar o que se consideran «saludables». El resultado representa la puntuación final de cada producto.

En consecuencia, una característica indispensable de los modelos de perfiles de nutrientes es la inclusión de determinados nutrientes o componentes alimentarios. En la mayoría de los casos, estos modelos incluyen los

nutrientes que se han de limitar, aunque otros modelos también incluyen nutrientes esenciales o componentes cuya ingesta se debe promover (por ejemplo, la fibra, la fruta y las verduras, entre otros).

La siguiente gráfica muestra los nutrientes y componentes de uso más frecuente:

Gráfica 5



3.3 Validación de los perfiles de nutrientes

La validación de un perfil de nutrientes consiste en la valoración del grado en que logra clasificar adecuadamente los diferentes alimentos, esto es, el grado en que el modelo cumple satisfactoriamente la función para la que fue diseñado. La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece tres enfoques principales para poner a prueba la validez de los modelos de perfiles de nutrientes⁶.

- 1. Validez del contenido: este método de prueba consiste en la clasificación de los productos alimentarios mediante el uso del modelo de perfil de nutrientes y la evaluación del grado en que discrimina los distintos productos en función de su condición de saludable.
- 2. Validez convergente: este enfoque de validación busca comparar la convergencia o proximidad de las clasificaciones de los productos obtenidas mediante el uso de modelos de perfiles de nutrientes que han sido diseñados con fines similares (p. ej., las guías sobre dietas basadas en alimentos). Este método de prueba identifica cualquier anomalía aparente en las clasificaciones de los productos y se trata del enfoque que se aplica a la mayoría de los modelos de perfiles de nutrientes actuales.
- 3. Validez predictiva: mediante este método de prueba más avanzado, se aplican criterios de perfiles de nutrientes a los datos nutricionales de la población que después sirven para comparar los riesgos para la salud en segmentos de la población con una alimentación de mayor o menor calidad en función de los criterios de los perfiles de nutrientes.

Tras esta explicación de los conceptos de validación, cabe señalar que, de los 39 perfiles mencionados, únicamente 15 cuentan con algún tipo de validación o investigación que evalúe su efectividad.

En este contexto, cabría mencionar que la OMS ha señalado la falta de una definición de «alimento saludable» como un grave problema que afecta a todos los métodos de validación anteriormente mencionados. Esto se debe a que tanto los alimentos como las dietas con un alto contenido en un determinado nutriente (por ejemplo, en ácidos grasos saturados) pueden describirse como «poco saludables», lo que implica la previsión de una correlación entre los alimentos con una condición de «poco saludable» y las dietas poco saludables.

Por todos estos motivos, se considera que existen lagunas a la hora de evaluar si el consumo de cantidades relativamente grandes de alimentos «saludables» o «poco saludables» (de acuerdo con la definición establecida en el modelo de perfil de nutrientes) afecta de algún modo al desarrollo de enfermedades no transmisibles crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares.

Por este motivo, cabe argumentar que, a tenor de las conclusiones extraídas de este inventario, existen instrumentos que permiten justificar el inicio de un trabajo sobre los perfiles de nutrientes que tenga como objetivo la armonización de los criterios científicos básicos de cualquier perfil que se emplee en el ENPFE.

4. CONCLUSIÓN

La existencia de unas directrices de aplicación mundial sobre la elaboración de perfiles de nutrientes destinados específicamente al etiquetado permitiría facilitar su reconocimiento entre los países que cuentan con sus propios perfiles al tiempo que reduciría las barreras al comercio.

Los textos actuales del Codex no proporcionan directrices generales sobre el establecimiento de perfiles de nutrientes para el etiquetado de los alimentos. Es por ello por lo que resultan necesarias unas directrices generales para los perfiles de nutrientes aplicables al etiquetado de los alimentos que permitan disponer de una referencia internacional armonizada en el debate de los nuevos reglamentos sobre el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase y garantizar que dicho etiquetado esté avalado por la evidencia científica, sea claro, transparente y no discriminatorio y facilite el comercio internacional de alimentos.

El Codex cuenta actualmente con documentos que pueden resultar de gran utilidad en la elaboración de unas directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes con fines de etiquetado, tales como:

- El «Cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes» de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CXG 23-1997)*: el cuadro de este documento contiene umbrales para la declaración de «bajo contenido» de los principales nutrientes que se han de limitar (grasas, sodio, azúcares), así como para la declaración de «contenido básico» de los principales nutrientes cuya ingesta se ha de promover (fibra).
- Las Directrices sobre etiquetado nutricional (CXG 2-1985): estas Directrices permitirán elaborar orientaciones adicionales y facilitar el uso de perfiles de nutrientes, tomando como referencia el trabajo realizado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en este ámbito.

5. RECOMENDACIÓN

Se recomienda que el CCNFSDU inicie un nuevo trabajo sobre las Directrices generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes (cuyo documento de proyecto se adjunta en el apéndice I) y establezca un grupo de trabajo electrónico con la siguiente tarea:

I. Elaborar unas directrices generales armonizadas para el establecimiento de perfiles de nutrientes para su uso en los sistemas de etiquetado en la parte frontal de los envases, en línea con las disposiciones actuales de los textos del Codex y de otros documentos científicos necesarios.

APÉNDICE I

DOCUMENTO DE PROYECTO

DIRECTRICES GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PERFILES DE NUTRIENTES PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Elaborar directrices generales armonizadas y basadas en la evidencia para el establecimiento de perfiles de nutrientes utilizados en los sistemas de etiquetado en la parte frontal de los envases.

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

Las diversas interpretaciones de los perfiles de nutrientes disponibles en la actualidad pueden generar confusión, por lo que se requiere una comparación sistemática de los distintos enfoques y la elaboración de unos principios generales que faciliten el uso por parte de los países y las organizaciones de cualquier perfil que se considere eficaz, adecuado y avalado por la evidencia científica.

Esta propuesta hace alusión a la elaboración de directrices que orienten a los Gobiernos (o a otras partes interesadas) en la aplicación de perfiles de nutrientes interpretativos utilizados en los sistemas de etiquetado en la parte frontal del envase y en los sectores alimentarios al objeto de reformular y confeccionar nuevos alimentos con una composición nutricional más saludable.

Por otra parte, el trabajo que ha llevado a cabo el GTE sobre el «etiquetado en la parte frontal del envase» en el seno del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) ha demostrado que cada vez un mayor número de miembros del Codex aplica un etiquetado nutricional en la parte frontal del envase que debe estar respaldado por un perfil de nutrientes validado. Sin embargo, las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) no incluyen ningún criterio sobre los perfiles de nutrientes que se utilizan en el etiquetado.

Por tanto, habida cuenta de que el Codex Alimentarius es el organismo de la Organización Mundial del Comercio internacionalmente reconocido en el ámbito de la regulación de los alimentos al que están afiliados 189 países, resulta evidente que, para la Organización, se trata de una oportunidad de que el Codex garantice que todos los Estados y organizaciones miembros puedan evaluar y debatir los métodos para establecer los perfiles de nutrientes existentes y recomendados y lograr así su armonización a nivel internacional al objeto de proteger la salud pública y eliminar las barreras al comercio generadas por la pluralidad de métodos existentes, en consonancia con los objetivos de acción legítimos del Codex.

3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

La Sección 5 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) permite el uso de información nutricional complementaria; no obstante, es necesaria una mayor claridad, por lo que la propuesta de trabajo busca consolidar dichas directrices y establecer directrices adicionales que incluyan principios generales para el establecimiento de perfiles de nutrientes.

Se propone, por tanto, elaborar directrices para su posible inclusión en las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985). La decisión sobre su ubicación se podrá tomar cuando se elaboren las directrices.

Los próximos pasos de la propuesta de nuevo trabajo podrían incluir la identificación y el debate de los siguientes elementos:

- Los componentes susceptibles de inclusión en un modelo de perfil de nutrientes (p. ej., nutrientes, grupos de alimentos, ambos)
- La evidencia científica acerca de los efectos positivos o negativos sobre la salud pública asociados a estos componentes (p. ej., directrices dietéticas, informes de organismos científicos competentes reconocidos)
- Los intervalos o umbrales recomendados para dichos componentes basados en sus efectos sobre la salud pública
- Los enfoques sobre la traducción de los intervalos o umbrales identificados y su aplicación a alimentos o categorías de alimentos que permitan establecer modelos de perfiles de nutrientes

• La elaboración de una definición consensuada de «perfil de nutrientes», así como todas las definiciones necesarias para establecer perfiles de nutrientes

• La revisión de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) para elaborar nuevas orientaciones y facilitar el uso de los perfiles de nutrientes

4. EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DEL NUEVO TRABAJO

Criterio general

Una información nutricional simplificada vinculada al perfil de nutrientes puede facilitar una mayor comprensión del contenido nutricional de los alimentos por parte de los consumidores, así como promover una dieta saludable y equilibrada y un consumo responsable. Asimismo, puede animar a los fabricantes de alimentos a reformular sus productos alimenticios para aumentar la calidad nutricional de los alimentos que ofrecen a los consumidores. La mejora de la alimentación de las personas mediante la aportación de opciones más saludables mejoraría el perfil del riesgo de las enfermedades no transmisibles en el mundo junto con otras iniciativas que podrían garantizar la promoción de estilos de vida más saludables en los consumidores (con campañas educativas sobre una mejor alimentación y la actividad física).

Criterios aplicables a los asuntos generales

a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Varios países han adoptado, o tienen previsto hacerlo, sistemas simplificados de etiquetado nutricional que utilizan perfiles de nutrientes, ya sea de forma voluntaria u obligatoria. Habida cuenta de la mayor implantación de estos sistemas en todo el mundo, es importante la armonización de las directrices a nivel global para eliminar las barreras al comercio.

b) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos

Revisar los textos del Codex, entre ellos, las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985), con el fin de redactar directrices sobre el uso de perfiles de nutrientes.

c) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Informe: Perfil de nutrientes. Informe de una reunión técnica de OMS/Asociación Internacional para el Estudio de la Obesidad (IASO), (Reino Unido, del 4 al 6 de octubre de 2010). Publicada en 2011.

d) Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta

Los perfiles de nutrientes constituyen un punto de partida para la implantación de sistemas de etiquetado, por lo que la finalidad de la nueva propuesta de trabajo es la revisión de los textos existentes para elaborar directrices que respalden el uso de perfiles de nutrientes, incorporándolos en las directrices existentes o como documento independiente.

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

Habida cuenta de los efectos negativos de las enfermedades no transmisibles y la amenaza que plantean para la salud pública, los países de todo el mundo se beneficiarían de contar con una orientación adecuada para poder promover dietas más saludables para los consumidores y animar a los fabricantes a aumentar la calidad nutricional de los alimentos suministrados.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El trabajo propuesto está en línea con el mandato de la Comisión para el desarrollo de normas, directrices y otras recomendaciones internacionales para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos. La nueva propuesta de trabajo contribuirá al avance de los objetivos estratégicos 1 y 4, como se describe a continuación.

Objetivo estratégico 1: Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas

Objetivo 1.1: Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes

Objetivo 1.2: Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes

El uso de perfiles de nutrientes como parte de un etiquetado nutricional simplificado en la parte frontal del envase es de interés y actividad cada vez mayor en varios países a nivel mundial. Actualmente no existe una orientación global con base científica sobre las mejores prácticas con respecto al establecimiento de estos perfiles.

Proporcionar orientación a los países que desean hacer uso de perfiles nutricionales en el etiquetado nutricional frontal ayudaría a alcanzar un nivel de armonización global.

Objetivo estratégico 2: Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex

Objetivo estratégico 2.1: Usar el asesoramiento científico de forma sistemática y en línea con los principios de análisis de riesgos del Codex

Llevar este tema al CCNFSDU permitirá participar en las discusiones a todos los miembros que tengan interés en la elaboración de perfiles de nutrientes.

6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

La propuesta guarda relación con las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) y estas directrices son aplicables a todos los alimentos preenvasados.

7. SOLICITUD Y DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

No se ha determinado en esta etapa. Habrá oportunidad de consultar durante todo el proceso con los órganos pertinentes, en caso necesario.

8. NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS DE ORGANISMOS EXTERNOS

No se ha determinado en esta etapa.

9. PROPUESTA DE CALENDARIO

Siempre que la Comisión lo apruebe en 2020, la redacción de las directrices se remitirá para su examen por el CCNFSDU en su 42.ª reunión, de 2020, y se espera que este ocupe cuatro reuniones del CCNFSDU o menos, en función de las aportaciones pertinentes y del consenso de los miembros. La adopción final de la Comisión está prevista para 2024.