

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 9 del programa**

**CX/FL 09/37/13**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Trigésimo séptima Sesión  
Calgary, Canadá, Mayo 4 - 8, 2009

#### **Proyecto de Documento de discusión sobre el alcance y el impacto de enmiendas a la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados sobre el Nombre Normalizado Modificado del Alimento para Alimentos con Modificaciones en relación a una Norma de Composición para el propósito de Declaraciones de Propiedades Nutricionales**

(Preparado por un Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Canadá con la participación de Argentina, Australia, Chile, la Comunidad Europea, Alemania, la República Islámica de Irán, Japón, Mali, México, Nueva Zelanda, Polonia, España, Suecia, Tailandia, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, el *International Council of Beverages Associations*, la Federación Internacional de Lechería, el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar, la Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas)

#### **Introducción**

1. La *Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud* (la Estrategia Mundial) alienta iniciativas de la industria alimentaria para introducir alimentos innovadores, saludables y nutritivos además de utilizar un etiquetado consistente y claro que sea veraz y ayude a los consumidores a tomar decisiones informadas y saludables. Los alimentos se formulan cada vez más con modificaciones nutricionales, pero manteniendo las características esenciales tales como gusto, textura y propiedades físicas del alimento de referencia. Aunque un nombre totalmente nuevo podría aplicarse a tales productos, frecuentemente el nombre de estos alimentos incluye el nombre normalizado (el nombre establecido para un alimento en una norma del Codex) al cual es similar el nuevo alimento, añadiendo modificativos al nombre que sean pertinentes para los cambios nutricionales específicos. El *Proyecto de Plan de Acción para la aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud* (el *Proyecto de Plan de Acción*), preparado por la OMS y la FAO y distribuido en la CL 2006/44-CAC, identificó la modificación de alimentos normalizados como una acción propuesta, específicamente:

4.1 Modificar la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados ...* para permitir que la utilización de los nombres establecidos en una norma se combine con una declaración de propiedades comparativa o bien con una declaración de contenido de nutrientes en la etiqueta de un alimento estandarizado modificado con la condición que las declaraciones de propiedades satisfagan los requisitos estipulados en las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CGUNHC)*.

2. La inclusión del nombre normalizado del alimento en el nombre descriptivo provee a los consumidores la información relacionada al producto, mientras que la modificación del nombre del alimento advierte sobre la desviación de la norma. Esto ayuda a que no se engañe a los consumidores respecto a la naturaleza, composición o identidad del alimento. *Tahina* reducida en grasa o jalea reducida en azúcar son ejemplos de los alimentos en los que ha habido modificaciones al alimento y por lo tanto una desviación de la norma, para el propósito de una declaración de propiedades nutricionales. Las palabras “*Tahina*” y “*Jalea*” son los nombres normalizados y proveen información al consumidor sobre el producto y sus características, cualidades y funciones, mientras que los términos “reducida en grasa” y “reducida en azúcar” son modificativos de la declaración de propiedades nutricionales en el nombre, y tienen la intención de proveer a los consumidores información sobre la naturaleza de la modificación o modificaciones realizadas al alimento. Los modificativos para propósitos de las declaraciones de propiedades nutricionales incluyen las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes y las declaraciones de propiedades comparativas en las Directrices del *Codex para el uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud*, CAC/GL 23-1997 Rev.2-2008 (CGUNHC).

3. Aunque los alimentos pueden ser formulados con cambios a respecto a la norma por razones no nutritivas - como por ejemplo añadiendo sabores o ingredientes en apoyo de los objetivos de la Estrategia Mundial - el propósito de este documento de discusión es dar más detalles sobre el trabajo respecto a la elaboración de condiciones horizontales para el uso de nombres normalizados nutricionalmente modificados. Esto será logrado explorando el alcance del trabajo, de ser emprendido, y el efecto sobre otras normas del Codex (tal como se describe en el párrafo 18 de la ALINORM 08/31/22), basándose en los principios y condiciones respecto al uso de un nombre normalizado modificado nutricionalmente para aquellos alimentos que se desvían de la norma.

4. No todos los alimentos requieren una modificación de la norma para poder realizar una declaración de propiedades nutricionales, pero algunos los alimentos si la requieren. Este documento de discusión, y el trabajo propuesto, se enfocaran en aquellos alimentos que caerían fuera de las especificaciones de una norma debido a cambios realizados en su formulación para cumplir con los requisitos de una declaración de propiedades nutricionales en particular. Provee información de antecedentes, incluyen los principios, y construye sobre la base de las condiciones que fueron desarrolladas para su discusión durante la 36ª sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). También explora el alcance de la enmienda, y su impacto sobre los alimentos con normas de identidad del Codex, proveyendo ejemplos de alimentos con nombres normalizados modificados para propósitos de declaraciones de propiedades nutricionales basados en normas del Codex. Como ilustración, se ofrece un ejemplo de una enmienda a la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*, Codex Stan 1-1985 Rev.6-2008, (CGSLPF).

### **Antecedentes**

5. Desde su 34ª sesión en 2006, el CCFL ha estado discutiendo nombres normalizados modificados nutricionalmente en varios documentos de discusión. Como se reseñara previamente, este tema es una de las acciones propuestas en el Proyecto de Plan de Acción.

6. Durante la 36ª Sesión, se presentó el *Documento de discusión sobre el Nombre Normalizado Modificado del Alimento para Alimentos con Modificaciones en Relación a una Norma de Composición para el Propósito de Declaraciones de Propiedades Nutricionales* (CX/FL 08/36/11). El documento fue desarrollado por un grupo electrónico de trabajo e incluyó los principios y condiciones que deben considerarse cuando un nombre normalizado modificado fuera aplicado al alimento. Los principios y las condiciones actualizadas son las siguientes:

**Principios:**

7. El principio de cobertura es que el nombre del alimento sea veraz y no engañoso respecto a la verdadera composición del alimento. El nombre del alimento no debe ser descrito o presentado de una manera que fuera sugestiva de cualquier otro producto con el cual pudiera confundirse y la integridad del alimento normalizado debe ser mantenida. Las siguientes secciones del principio general ya existente en la CGSLPF confirman este principio:

- La sección 3.1 indica que *“Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto”*.
- La sección 3.2 indica que *“Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –o sugieran, directa o indirectamente– cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto”*.

8. La CGSLPF también incluye principios para el nombre del alimento:

- La sección 4.1.1 indica que: *“El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico”*.
- La sección 4.1.1.3 indica que: *“Cuando no se disponga de tales nombres, (refiriéndose a un nombre establecido en una Norma del Codex (4.1.1.1) o a la legislación nacional (4.1.1.2)) deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor”*.
- La sección 4.1.2 indica que: *“En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado”*.

9. Las *Directrices Generales del Codex para Declaraciones de Propiedades* (CAC/GL 1-1979 Rev.1-1991), la CGUNHC, y las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional*, CAC/GL 2-1985 Rev.2-2006 (CGNL) deben también ser respetadas.

10. Para dicho propósito, las siguientes son las condiciones específicas actualizadas, desarrolladas a partir del trabajo del previo grupo electrónico de trabajo (referido como el CX/FL 08/36/11), para un alimento que utiliza un nombre normalizado específico como referencia en su nombre.

**Condiciones:**

11. Un nombre nutricionalmente modificado de un alimento es un tipo de nombre común o usual, como se indica en el punto 4.1.1.3 de la CGSLPF. La orientación específica bajo discusión es importante para evitar representaciones potencialmente engañosas. Las siguientes condiciones son consistentes con los principios arriba descritos cuando se considera la opción de aplicar un nombre normalizado modificado nutricionalmente para aquellos alimentos que se desvían de la norma con el propósito de realizar una declaración de propiedades

nutricionales. Debe cumplirse con cada una de las siguientes condiciones antes de que la referencia al nombre normalizado pueda ser incluida en el nombre descriptivo del alimento. Las condiciones también incluyen orientaciones sobre los modificativos que forman parte del alimento y otros etiquetados significativos:

- a) La disposición general en la CGSLPF (aún por desarrollarse) no tiene precedencia sobre aquellas normas del Codex en las cuales se han establecido requisitos específicos para el uso de nombres normalizados modificados, como por ejemplo en el caso de la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros, Codex Stan 206-1999* (GSUDT) y la *Norma del Codex para el Chocolate y los Productos de Chocolate* (Codex Stan 87-1981, Rev.-2003);
- b) Las modificaciones son para variaciones nutricionales en relación a la norma y deben cumplir con las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales establecidas en las CGUNHC;
- c) Las modificaciones no deben tener un impacto negativo sobre la inocuidad del producto alimentario;
- d) Se debe mantener la identidad básica y las características esenciales del alimento normalizado de referencia, como por ejemplo el sabor, la textura y las propiedades físicas;
- e) Cualquier modificación, incluyendo el añadir o eliminar ingredientes, debe limitarse a las requeridas para obtener la variación nutricional. Esto incluye adiciones para compensar por la modificación, con el propósito de mantener las características esenciales o, en algunos casos, para la función del ingrediente o ingredientes en el alimento (sujetas a los textos aplicables del Codex);
- f) Cuando fuera apropiado, el alimento nutricionalmente modificado deberá cumplir con al menos alguna de las principales funciones del alimento normalizado; y
- g) Debe indicarse claramente en la etiqueta en qué forma difiere el alimento de la norma:
  - La declaración aceptable de propiedades nutricionales es parte del nombre del alimento con igual prominencia de la información dentro del nombre del alimento (altura del tipo, tipo de letra, color, etc.);
  - Cualquier ingrediente o ingredientes añadidos que no son permitidos por la norma de referencia, o cualquier ingrediente o ingredientes significativos no incluidos en el producto pero permitidos en la norma de referencia, deberían ser identificados específicamente en la lista de ingredientes de una manera que sea significativa para los consumidores y, si el consumidor pudiera ser llevado a error por la omisión, incluir el nombre normalizado modificado del alimento;
  - Si factores de desempeño, tales como su horneado o su untado, son significativamente diferentes de los del alimento de referencia;
  - Cuando hay diferencias nutricionales, además de la modificación intencional del alimento, estas deberían también ser identificadas (dependiendo del grado de la diferencia, esto podría lograrse por medio del etiquetado nutricional); y
  - Un producto que sea nutricionalmente modificado en relación al producto alimentario normalizado no debería etiquetarse como sustituto del producto normalizado, como por ejemplo “sustituto de XYZ” o “sustituto para XYZ”.

12. Cuando no se cumplan las condiciones antedichas, se exigirá un nuevo nombre para el alimento que describa al producto de manera clara y no ambigua, en vez de aplicar un nombre común normalizado nutricionalmente modificado.

13. Se sugirió también que, respecto al alcance del trabajo, el Comité considere incluir condiciones para la equivalencia nutricional del alimento modificado con el alimento normalizado, excepto en relación al nutriente que es el objeto de la modificación nutricional (ver orientaciones de etiquetado en el inciso (g)) y para el uso del término “imitación”.

### **Alcance del trabajo**

14. El alcance del trabajo se limitará a la enmienda a la CGSLPF, Sección 4.1-El nombre del Alimento, con el propósito de proveer condiciones para el nombre descriptivo de un alimento que incluye un nombre normalizado, tal como se define en una norma apropiada del Codex, junto con los modificativos pertinentes que sean consistentes con la CGUNHC. El alcance del trabajo, de emprenderse, no tiene como intención conducir a la modificación de normas individuales para los productos básicos sino crear orientaciones para denominar los alimentos y flexibilidad para realizar declaraciones de propiedades nutricionales.

15. Dependiendo de los criterios en una norma en particular, y de los requisitos para materias primas, las declaraciones de propiedades nutricionales pueden realizarse cumpliendo aún con los requisitos de la norma. Este documento de discusión, y el trabajo propuesto, se enfocan en aquellos alimentos que caerían fuera de las especificaciones de una norma debido a los cambios realizados en la formulación para cumplir con los requisitos de una declaración específica de propiedades nutricionales.

16. La combinación de un alimento normalizado con materiales nutritivos, como por ejemplo vitaminas, minerales, o ingredientes particularmente ricos en nutrientes, podría potencialmente conducir a que casi todos los alimentos normalizados cayeran fuera de los parámetros de la norma. Aunque las condiciones que han sido desarrolladas pueden aplicarse a esta circunstancia y aunque la CGUNHC no incluye declaraciones de propiedades sobre vitaminas y minerales, tendrían que examinarse otras consideraciones, como por ejemplo lo aceptable que sería fortificar un alimento en particular. Debido a esto, el añadir vitaminas y minerales para que el alimento se salga de la norma para el propósito de una declaración de propiedades nutricionales no se incluye en el alcance de este trabajo.

17. Las condiciones provistas en el párrafo 11 exceptúan específicamente aquellas Normas del Codex para productos básicos que han sido redactadas de tal manera que incluyan las disposiciones para la aplicación condicional de modificativos nutricionales apropiados al nombre del alimento (como quesos o productos de chocolate). La orientación propuesta se aplicaría a aquellos alimentos con nombres normalizados donde la norma aplicable del Codex no incluye disposiciones para modificaciones nutricionales con el propósito de realizar declaraciones de propiedades nutricionales. Las condiciones proveerían una orientación horizontal para denominar de manera descriptiva los alimentos, la que pudiera ser utilizada en el contexto del Codex y por los países miembros al considerar nombres normalizados modificados.

### **Efecto sobre otras Normas del Codex**

18. La enmienda propuesta está limitada a la CGSLPF. Las condiciones exceptúan específicamente aquellas normas del Codex para productos básicos en las cuales se cubren las modificaciones nutricionales a la norma y el uso de un nombre normalizado modificado. Se determinó que las siguientes normas del Codex para productos básicos incluyen orientaciones sobre cómo denominar a los alimentos similares al alimento normalizado. Basándose en las condiciones y criterios propuestos, dichos alimentos estarían exceptuados de la enmienda propuesta para la CGSLPF:

- Las diferentes normas para la leche y los productos lácteos, respaldadas por la GSUDT; y
- La Norma del Codex para el Chocolate y los Productos de Chocolate (Codex Stan 87-1981, Rev.-2003).

19. El alcance del trabajo, de ser emprendido, no provocaría cambios a las normas ya existentes para productos básicos. Podría sin embargo ser útil al proveer informaciones para la futura elaboración de normas.

### Ejemplos de nombres de alimentos que se desvían de una norma del Codex para el propósito de una declaración de propiedades nutricionales

20. Para ilustrar como se aplicarían las condiciones, se condujo una encuesta de normas del Codex para productos básicos. El objetivo de esta encuesta fue identificar productos básicos específicos con límites establecidos y/o ingredientes no procesados en los que, de ser modificados para el propósito de una declaración de propiedades nutricionales, el alimento no sería consistente con la norma. Para poder desarrollar los ejemplos, se asumió que se habrían cumplido condiciones como la inocuidad del alimento y el mantener sus características esenciales.

21. La tabla que se muestra a continuación provee ejemplos de posibles variaciones nutricionales en relación a normas del Codex para productos básicos y el resultante nombre normalizado modificado del alimento. Los ejemplos representan cambios teóricos. Los cambios reales deberían cumplir con los criterios establecidos, tal como mantener las características esenciales, y no resultar en impactos sobre la inocuidad del alimento. Las normas en las que se establece el nivel de nutrientes de una manera tal que un cambio en un nutriente no lo sacaría de la norma, por ejemplo: el sodio en caldos y consomés tiene un límite máximo y no se incluyen en la lista de ejemplos. El uso potencial de aditivos alimentarios no se ha evaluado pero sería necesario considerarlo en su aplicación práctica.

### 22. Tabla de ejemplos de alimentos denominados con un nombre normalizado modificado en base a las Normas del Codex

Nombre normalizado	Número de la norma del Codex	Nutriente con especificación	Posible modificación que conduciría a que el alimento se saliera de la norma	Ejemplos de posibles nombres modificados para los alimentos nuevos
Norma regional para la Tahina	259-R	Proteína, mínimo 25% Grasa, mínimo 45%	Añadir ingredientes no permitidos en la norma, que mantienen la textura del producto pero reducen el contenido de grasa o proteína y cumplen con la CGUNHC para “reducida en grasa” <sup>1</sup> .	Tahina reducida en grasas
Norma para la compota de manzana en conserva	17	La designación “Endulzada” requiere azúcares o carbohidratos edulcorantes y un nivel no menor al 16.5 Brix	Reemplazar toda o parte del azúcar con un aditivo alimentario edulcorante y cumplir con la CGUNHC para “reducida en azúcar” <sup>2</sup> .	Compota de manzana endulzada, reducida en azúcar con (nombrar el ingrediente o ingredientes)

<sup>1</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>2</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

Nombre normalizado	Número de la norma del Codex	Nutriente con especificación	Posible modificación que conduciría a que el alimento se saliera de la norma	Ejemplos de posibles nombres modificados para los alimentos nuevos
Norma para el maíz dulce en conserva Otras normas similares: Frijoles Verdes y los Frijolillos en Conserva, Stan 16	18	Si se añade mantequilla debe ser a un nivel de al menos 3% m/m del producto final	Añadir mantequilla pero en menos del nivel de 3% y cumplir con la CGUNHC para “reducida en grasas” <sup>3</sup> .	Maíz dulce en conserva con mantequilla, reducido en grasas.
Norma para los hongos comestibles y para sus productos	38	Tanto los hongos fermentados como los hongos salados tienen un requisito de contenido mínimo de sal	Formular con menos sal. a) cumple con la CGUNHC para “bajos en sal” <sup>4</sup> . b) cumple con la CGUNHC para “reducidos en sal” <sup>5</sup> Podría requerirse añadir ingredientes adicionales para asegurar la inocuidad del alimento.	Hongos fermentados bajos en sal y hongos salados reducidos en sal Podría requerirse información adicional respecto a cambios funcionales y adiciones de ingredientes
Norma para la piña en conserva	42	Contiene criterios para 4 categorías de jarabe con niveles mínimos de Brix	Usar menos azúcar, o reemplazar el azúcar con un aditivo alimentario edulcorante para producir un jarabe con un nivel menor a 10 Brix (jarabe extra ligero) para que cumpla con la CGUNHC para “reducido en azúcar” <sup>6</sup> .	Piñas en conserva en un jarabe extra ligero reducido en azúcar o Piñas en conserva en un jarabe sin azúcar (nombrando los ingredientes)
Proyecto de norma para compotas (conservas de frutas), jaleas y mermeladas	79	El alcance de este proyecto de norma no incluye productos con un contenido bajo de azúcar o productos en los que el azúcar es reemplazado por un aditivo	a) Usar menos azúcar que la prescrita en la norma.  b) Reemplazo de toda o parte del azúcar por un aditivo alimentario edulcorante.  a) y b) con un contenido reducido de azúcar para que	a) Compota reducida en azúcar.  b) Jalea libre de azúcar con (nombrando los ingredientes) o Jalea reducida en azúcar con (nombrando los ingredientes añadidos) En base a una encuesta de los

<sup>3</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>4</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 8.6, Tabla de condiciones para el contenido de nutrientes, sodio.

<sup>5</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>6</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>7</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

Nombre normalizado	Número de la norma del Codex	Nutriente con especificación	Posible modificación que conduciría a que el alimento se saliera de la norma	Ejemplos de posibles nombres modificados para los alimentos nuevos
		alimentario edulcorante	cumpla con los requisitos de la CGSUNHC <sup>7</sup>	miembros durante el desarrollo del último documento de discusión, pareciera que tales productos tienden a denominarse con un nuevo nombre, como por ejemplo producto de frutas para untar o producto para untar de (nombrando la fruta).
Norma para la carne tipo “ <i>Corned Beef</i> ” Otras normas similares: Norma para la “Carne Luncheon”, Stan 89 Norma para el Jamón Curado Cocido, Stan 96	88	Requiere un mínimo de 21% de proteína en el producto final	Aunque pudiera no haber un beneficio en reducir la proteína, para los propósitos de este ejercicio, reducir la proteína a menos del 21% del producto final y cumplir con la CGUNHC para declaraciones de propiedades comparativas <sup>8</sup>	Carne tipo “ <i>Corned Beef</i> ” con proteína reducida
Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva	145	Contiene criterios para 4 categorías de jarabes con niveles mínimos de Brix	Usar menos azúcar, o reemplazar el azúcar por un aditivo alimentario edulcorante con el propósito de producir un jarabe con un nivel de menos de 10 Brix (jarabe extra ligero) y cumplir con la CGUNHC para declaraciones de propiedades comparativas <sup>9</sup>	Puré de castañas en jarabe extra ligero reducido en azúcar o Puré de castañas en jarabe libre de azúcar con (nombrando los ingredientes)
Norma para mangos en conserva Otras normas similares: norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva - Stan 99 Fruta en	159	Como se indica en el ejemplo anterior	Como se indica en el ejemplo anterior	Mangos en conserva en jarabe extra ligero reducido en azúcar o Mangos en conserva en jarabe libre de azúcar con (nombrando los ingredientes)

<sup>8</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>9</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas



Nombre normalizado	Número de la norma del Codex	Nutriente con especificación	Posible modificación que conduciría a que el alimento se saliera de la norma	Ejemplos de posibles nombres modificados para los alimentos nuevos
conserva –Stan 78				
Norma para la salsa picante de mango	160	La norma requiere edulcorantes nutritivos incluyendo el azúcar, la miel y otras frutas	Reemplazar el azúcar con el aditivo alimentario edulcorante y cumplir con la CGUNHC <sup>10</sup> .	Salsa picante de mango con azúcar reducida con (nombrando los ingredientes)
Norma para los productos acuosos de coco -Leche de coco y crema de coco	240	Contienen cuatro productos derivados de partes del coco, con niveles mínimos de grasa	Reducir la grasa de la crema de coco, que proviene de una emulsión extraída de cocos maduros con un nivel mínimo 20% de grasa, y cumplir con la CGUNHC <sup>11</sup>	Crema de coco reducida en grasas.  Podría aplicarse a otros productos del coco: por ejemplo, la leche ligera de coco reducida en grasa.
Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar	256	El alcance de la norma incluye productos con 10% a 90% de grasa.	Reducir la grasa total de un producto para untar y cumplir con la CGUNHC para las declaraciones de propiedades comparativas <sup>12</sup>	Producto para untar reducido en grasas  Probablemente necesitaría identificar los ingredientes adicionales.
Norma para las frutas y hortalizas encurtidas	260	Se requiere que las frutas y hortalizas encurtidas en aceite tengan al menos un 10% de aceite vegetal por peso	Asumiendo que no se cree ningún riesgo de inocuidad alimentaria, usar menos de 10% de aceite haría que el producto de frutas o de hortalizas se saliera de la norma, y cumplir con la CGUNHC para declaraciones comparativas de propiedades <sup>13</sup> .	Frutas y hortalizas encurtidas reducidas en grasa con (nombrando los ingredientes)*  *de ser requerido

### Recomendaciones y próximos pasos

23. El documento de discusión provee mayores informaciones sobre el uso de nombres descriptivos normalizados modificados para los alimentos con normas de identidad composicional modificadas para el propósito de realizar una declaración de propiedades nutricionales para su consideración por parte del Comité.

<sup>10</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>11</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>12</sup> Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

<sup>13</sup> Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables, CAC/GL 23-1997 rev. 2 2004, 6. Declaraciones de propiedades comparativas

24. Si el Comité acuerda recomendar esto como un nuevo trabajo, se propone que se incluya la enmienda en la sección 4.1- El Nombre del Alimento - en la CGSLPF, o que se presente luego de dicha sección. El texto incluiría los principios y condiciones reseñadas en líneas anteriores. Se sugiere también que cualquier anteproyecto de enmiendas a la CGSLPF respecto al uso de los nombres normalizados modificados se circule durante el desarrollo de otros comités pertinentes del Codex, incluyendo los comités para los productos básicos.

**Definiciones**

25. Se ofrecen las siguientes definiciones para asegurar un entendimiento en común de la terminología utilizada en este documento:

*Nombre del alimento* – Como se define en el punto 4.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CGSLPF) (Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991)).

*Nombre normalizado del alimento* – El nombre del alimento tal como se prescribe o establece en una norma del Codex o una norma nacional de identidad, como se indica en los puntos 4.1.1.1 y 4.1.1.2 de la CGSLPF.

*Alimento normalizado* – El alimento con una norma composicional de identidad, tal como en una norma del Codex.

*Nombre normalizado modificado del alimento* – El nombre descriptivo de un alimento que incluye un nombre normalizado, de la manera que se define en una norma apropiada del Codex, junto con el o los modificativos pertinentes que sean consistentes con la CGUNHC.

*Variación nutricional*– Suficiente variación en uno o más nutrientes para realizar una declaración de propiedades nutricionales, como se identifica en la CGUNHC.

*Alimento nutricionalmente modificado* – Es un alimento que ha sido formulado intencionalmente para alterar uno o más niveles de nutrientes para cumplir con las condiciones de una declaración de propiedades nutricionales reconocida en la CGUNHC.

**Anexo 2****Ejemplo de una enmienda propuesta a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1 -1985 Rev. 6 -2005)**

26. Se propone que se incluya una enmienda en la sección 4.1 o luego de esta – El Nombre del Alimento - en la CGSLPF o luego de dicha sección. El texto incluiría las condiciones reseñadas en líneas anteriores y podría basarse en el siguiente ejemplo ilustrativo:

Excepto cuando ya se incluyan disposiciones en los textos del Codex<sup>14</sup> tales como la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999), en combinación con las disposiciones de las normas para productos básicos referentes a la leche y los productos lácteos, un nombre descriptivo del alimento, como se indica en la Subsección 4.1.1.3, pudiera incluir el nombre de un alimento establecido en una norma del Codex o en una norma nacional, tal como se describe en las Subsecciones 4.1.1.1 y 4.1.1.2, cuando el alimento se modifica en composición para el propósito de lograr una declaración de propiedades nutricionales, tal como se permite en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004), con tal que:

- a) Las modificaciones son para variaciones nutricionales en relación a la norma y deben cumplir con las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales establecidas en las Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y saludables;
- b) Las modificaciones no deben tener un impacto negativo sobre la inocuidad del producto alimentario;
- c) Se debe mantener la identidad básica y las características esenciales del alimento normalizado de referencia, como por ejemplo el sabor, la textura y las propiedades físicas;
- d) Cualquier modificación, incluyendo adición o eliminación de ingredientes, debe limitarse a las requeridas para obtener la variación nutricional. Esto incluye adiciones para compensar por la modificación, con el propósito de mantener las características esenciales o, en algunos casos, para la función del ingrediente o ingredientes en el alimento (sujetas a los textos aplicables del Codex);
- e) Cuando fuera apropiado, el alimento nutricionalmente modificado deberá cumplir con al menos alguna de las principales funciones del alimento normalizado; y

---

<sup>14</sup> La disposición descrita en líneas anteriores no toma precedencia sobre aquellas normas del Codex en las que existen requisitos específicos establecidos para modificar el alimento (tales como la adición o eliminación de constituyentes o ingredientes), incluyendo el nombre normalizado dentro del nombre, como por ejemplo, para la leche y los productos lácteos, las disposiciones de la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (Codex Stan 206-1999) en combinación con las provisiones de las normas para la leche y los productos lácteos deben ser cumplidas.

f) Debe indicarse claramente en la etiqueta en qué forma difiere el alimento de la norma:

- La declaración aceptable de propiedades nutricionales es parte del nombre del alimento con igual prominencia de la información dentro del nombre del alimento (altura del tipo, tipo de letra, color, etc.);
- Cualquier ingrediente o ingredientes añadidos que no son permitidos por la norma de referencia, o cualquier ingrediente o ingredientes significativos no incluidos en el producto pero permitidos en la norma de referencia, deberían ser identificados específicamente en la lista de ingredientes de una manera que sea significativa para los consumidores y, si el consumidor pudiera ser llevado a error por la omisión, incluir el nombre normalizado modificado del alimento;
- Si factores de desempeño, tales como su horneado o su untado, son significativamente diferentes de los del alimento de referencia;
- Cuando hay diferencias nutricionales, además de la modificación intencional del alimento, estas deberían también ser identificadas; y
- Un producto que sea nutricionalmente modificado en relación al producto alimentario normalizado no debería etiquetarse como sustituto del producto normalizado, como por ejemplo “sustituto de XYZ” o “sustituto para XYZ”.
- Cuando las condiciones arriba descritas no sean cumplidas, se usará un término descriptivo apropiado, que no incluya el nombre normalizado del alimento y que no sea engañoso o confunda al consumidor.

## **DOCUMENTO DE PROYECTO** **Preparado por Canadá**

### **Elaboración de directrices horizontales de etiquetado para el uso del nombre normalizado modificado del alimento para alimentos con modificaciones en relación a una norma de composición para el propósito de declaraciones de propiedades nutricionales**

#### **Objetivo y alcance del trabajo propuesto**

El objetivo y alcance del nuevo trabajo propuesto es ofrecer una mayor orientación por medio de la elaboración de directrices horizontales de etiquetado para el uso de nombres descriptivos normalizados modificados para alimentos que han sido modificados en relación a las normas de composición con el propósito de declaraciones de propiedades nutricionales (específicamente declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas) consistentes con las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y de Salud (CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004). Basado en los principios actuales del Codex, el nuevo trabajo propuesto apoya los objetivos de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (la Estrategia Mundial) y fue identificado como una acción propuesta en el Proyecto de Plan de Acción para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, como se distribuyó por medio de la CL 2006/44-CAC. El objetivo es promover la salud de los consumidores, asegurar que no sean engañados respecto a la naturaleza del alimento y contribuir a la aplicación de la Estrategia Mundial.

El alcance del trabajo estaría limitado a enmendar la *Normal General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1999), Sección 4.1 (Nombre del Alimento) para proveer condiciones para el uso de nombres normalizados modificados para alimentos que han sido modificados en relación a una norma de composición para el propósito de declaraciones de propiedades nutricionales.

#### **Pertinencia y oportunidad**

Actualmente existen numerosos avances en el área de la modificación intencional de los alimentos para mejorar sus atributos nutritivos. La Estrategia Mundial alienta iniciativas de la industria alimentaria para introducir alimentos innovadores, saludables y nutritivos, además de utilizar un etiquetado claro y sistemático que sea veraz y ayude a los consumidores a tomar decisiones informadas y saludables. En concordancia con la Estrategia Mundial, hay un creciente interés en opciones alimentarias más saludables. Los alimentos se formulan cada vez más con modificaciones nutricionales, manteniendo las características esenciales tales como gusto, textura y propiedades físicas del alimento normalizado y, frecuentemente, incluyendo el nombre normalizado en el nombre del alimento.

#### **El principal aspecto a tratarse**

Se propone que el nuevo trabajo incluya la elaboración de directrices horizontales de etiquetado que proveerían los principios esenciales para la aplicación de nombres descriptivos modificados para los alimentos normalizados nutricionalmente modificados. Esto se lograría mediante una enmienda a la Sección 4.1 (Nombre del Alimento) de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, a fin de agregar una nueva Subsección que estipule las condiciones aplicables al uso de un nombre normalizado modificado para un alimento que ha sido nutricionalmente modificado en relación a la norma con el propósito de realizar una declaración de propiedades nutricionales.

**Evaluación con respecto a los criterios aplicables a las cuestiones de carácter general incluidos en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.**

La propuesta cumple con:

***El Criterio general***

*Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de la inocuidad de los alimentos, asegurando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.*

El nuevo trabajo propuesto ofrecería a los países orientación adicional a la hora de tratar la cuestión de los nombres de alimentos normalizados que han sido nutricionalmente modificados a fin de asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario.

***Los Criterios aplicables a cuestiones de carácter general***

a. Diversificación de las legislaciones nacionales y aparentes impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional.

Este nuevo trabajo ofrecería orientaciones a los países cuando están desarrollando su propio enfoque de etiquetado respecto a dichos productos. Al aplicarse a escala internacional, este nuevo trabajo propuesto podría facilitar la adopción de un enfoque armonizado.

*c. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por los órganos intergubernamentales internacionales competentes.*

Ninguna otra organización internacional ha emprendido actividades para el establecimiento de normas internacionales relativas al etiquetado alimentario y, en particular, para la elaboración de directrices horizontales de etiquetado para los nombres descriptivos modificados normalizados para alimentos con modificaciones respecto a una norma para el propósito de declaraciones de propiedades nutricionales.

**Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex<sup>15</sup>**

Esta propuesta cumple con los siguientes objetivos estratégicos presentados en el Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius:

**Objetivo 1:** Fomentar marcos reglamentarios válidos

Sección 1.3 Revisar y desarrollar normas del Codex y textos relacionados para el etiquetado alimentario y nutricional indica que enfatiza un enfoque horizontal y la necesidad de que sea inclusivo, evitar ser demasiado prescriptivo y respetar los objetivos básicos de la CAC. El nuevo trabajo propuesto provee orientación horizontal para denominar alimentos con modificaciones en relación a una norma para el propósito de declaraciones de propiedades nutricionales, en apoyo del Proyecto de Plan de Acción para la puesta en práctica de la Estrategia Global.

---

<sup>15</sup> Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius

**Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex ya existentes**

El trabajo propuesto no duplicará los documentos del Codex ya existentes, sino que más bien complementa y mejora la *Normal General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, de tal modo que la norma abarque también nuevos productos innovadores.

Será necesario asegurar la consistencia y los vínculos, cuando proceda, con otras normas del Codex y con otros trabajos emprendidos por el Codex en el marco de la aplicación de la Estrategia Mundial.

**Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Habrà necesidad de consultar con otros Comités pertinentes del Codex (por Ej.: el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, y los comités para productos básicos).

**Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar tales contribuciones**

Podrá ser necesaria la coordinación con la FAO y la OMS, como fuera apropiado.

**Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión**

Se han previsto las siguientes fechas para el trabajo propuesto:

Trámite 5: 2011

Trámite 8: 2012