

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 6.2

CRD33

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEx COMMITTEE ON NUTRITION AND FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES

Forty-fourth Session

Dresden, Germany

(Comments by The Good Food Institute)

AGENDA ITEM 6.2 PROPOSALS FOR NEW WORK/EMERGING ISSUES

(REPLIES TO CL 2024/52-NFSDU)

The Good Food Institute¹ (GFI) welcomes the increased inclusion of plant-based and other alternative protein products in balanced diets around the world and is encouraged by the Codex Alimentarius Commission (CAC) members' continued interest in these and other "new food sources and production systems" (NFPS). It is of critical importance for CCNFSDU to consider how it could best address NFPS in the context of balanced and diversified diets to ensure fair practices in trade while protecting consumers' health.

However, the proposal for new work put forward jointly by Canada and the USA for CCNFSDU44 to consider developing new guidelines including general principles for the nutritional composition of foods and beverages made from plant-based protein sources (proposal 2.2, CX/NFSDU 24/44/6 Rev), raises several issues which may need to be addressed before such work moves forward. Therefore, GFI believes that it is premature for CCNFSDU to support the proposal for new work.

Rationale:

The proposal to develop guidelines for the nutrition composition of foods and beverages made from plant-based proteins raises several concerns. The current proposed scope parameter of the guidelines on plant-based proteins that are "intended to replace" animal proteins is misaligned with market realities. Plant-based proteins are most often consumed as part of a mixed diet with a variety of sources of macro- and micro-nutrients, including animal products. Consumers choose plant-based food products for many reasons including allergies, intolerance, environmental concerns, and religious practices.² While plant-based proteins may serve as functional substitutes for certain foods and beverages of animal origin and can provide a nutritious alternative to animal-sourced ingredients, they are not necessarily intended by companies or desired by consumers to replicate the nutritional intake from animal products.

The proposal also aims to solve a hypothetical problem that is not substantiated by a sufficient scientific basis. Consuming plant-based proteins has not been shown to pose a risk of inadequate or excessive intakes of certain nutrients to the target group for the proposal, which is described as "the majority of the population" who "consume a mixed diet." It is therefore unclear whether the proposed work would resolve, prevent, or significantly reduce a public health risk. Codex should not initiate new work based on the assumption that a global risk may someday arise; instead, new work should be supported by factual information of global relevance.

Using animal products as references for nutritional composition guidelines raises other issues as well. For example, there is a lack of standardized nutritional criteria at Codex for animal-based proteins that would need to serve as references, and animal-based proteins also contain undesirable nutrients of concern such as cholesterol that plant and other alternative proteins may contain at lower levels or lack altogether. Animal and plant-based proteins are nutritionally distinct from one another and have distinct nutritional benefits. While it is important that consumers understand the nutritional differences between each type of product, it does not follow that the two product types must be nutritionally identical.

¹ The Good Food Institute (GFI) is a nonprofit civil society organization developing the roadmap for a sustainable secure, and just protein supply. We identify the most effective solutions, mobilize resources and talent, and empower partners across the food system to make plant-based and cultivated meat accessible, affordable, and delicious. We are headquartered in the United States and have affiliates in Brazil, Europe, Israel, Japan, and the Asia-Pacific region. Regulatory Attorney, Mackenzie Battle, may be contacted at mackenzieb@gfi.org.

² In the U.S., the vast majority of the population that consumes plant-based proteins also purchases animal proteins. For example, 95 percent of U.S. households that purchased plant-based meat and seafood in 2023 also purchased conventional meat. See U.S. retail market insights for the plant-based industry, [GFI/PBFA commissioned data from SPINS](#). Similarly, in 2022, 83 percent of the U.S. consumers who purchased plant-based dairy products also purchased conventional dairy products. See Adams et al., [Five insights from McKinsey's 2022 US Dairy Consumer Survey reveal how dairy consumption is changing](#) (McKinsey & Company).

To the extent that the CCNFSDU terms of reference are concerned with the nutritional content of plant-based proteins, these nutrients of concern are not specific to one category of foods, and such concerns are already addressed by the Committee through NRVs, especially for Non-Communicable Diseases (NRV-NCDs). It is unnecessary for Codex to create product-specific nutritional standards, particularly when consumer understanding of product-specific nutrients is already addressed at the national level through targeted nutrition labeling and education about healthy eating habits. Moreover, the Committee should consider the potential implications of developing guidelines for specific categories of foods consumed by the general public, and whether that could or should lead to proposed new work on nutritional guidelines for other categories of foods. Before committing to the proposed new work, it is essential to first conduct a more robust review of globally relevant scientific evidence to ensure that any resulting guideline reflects a consensus in global scientific understanding. Substantial support for the proposal comes from an unpublished FAO report on Proposed Nutrient Profiles for Alternative Protein Foods. Member delegations should be given the opportunity to review this report and additional scientific evidence before deciding whether this work should move forward.

Finally, this proposed new work could lead to a distortion of fair practice in trade, as well as a disparity in perception between foods presumed to be nutritionally sound and foods that are not. Several industry trade groups representing companies in the alternative protein industry, including the U.S. Plant Based Foods Association, share GFI's concerns that this proposed new work could hamper innovation within the industry and impede trade, reducing present and future options available to consumers without providing any clear benefit to them. To avoid this distorted perception of plant-based proteins, CCNFSDU should assess the longer-term consequences of this work and consider the proposal as part of a broader strategic purview, i.e., to develop general guidelines about nutritional composition for all foods and beverages, which may require a broadened discussion by the entire CAC.

Spanish:

The Good Food Institute³ (GFI) acoge con satisfacción la mayor inclusión de productos proteicos alternativos y de origen vegetal en las dietas equilibradas en todo el mundo y se siente alentado por el continuo interés de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en estas y otras “nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción” (SPNF). Es de vital importancia que el CCNFSDU considere cómo podría abordar mejor los SPNF en el contexto de dietas equilibradas y diversificadas para garantizar prácticas justas en el comercio y al mismo tiempo proteger la salud de los consumidores.

Sin embargo, la propuesta de nuevo trabajo presentada conjuntamente por Canadá y EE. UU. para que el CCNFSDU 44 considere el desarrollo de nuevas directrices que incluyan principios generales para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas de origen vegetal (propuesta 2.2, CX/NFSDU 24/44/6 Rev), plantea varias cuestiones que tal vez deban abordarse antes de que el dicho trabajo avance. Por lo tanto, GFI cree que es prematuro que el CCNFSDU apoye la propuesta de un nuevo trabajo.

Razón fundamental:

La propuesta de desarrollar directrices para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de proteínas de origen vegetal plantea varias preocupaciones. El actual parámetro de alcance propuesto para las directrices sobre proteínas no animales que están “destinadas a reemplazar” a las proteínas animales no está alineado con las realidades del mercado. Las proteínas de origen vegetal se consumen con mayor frecuencia como parte de una dieta mixta con una variedad de fuentes de macro y micronutrientes, incluidos productos animales. Los consumidores eligen productos alimenticios de origen vegetal por muchas razones, incluidas alergias, intolerancia, preocupaciones medioambientales y prácticas religiosas.⁴ Si bien las proteínas no animales pueden servir como sustitutos funcionales de ciertos alimentos y bebidas de origen animal y pueden proporcionar una alternativa nutritiva a los ingredientes de origen animal, las empresas no necesariamente las pretenden ni los consumidores desean replicar la ingesta nutricional de los productos animales.

³ The Good Food Institute (GFI) es una organización de la sociedad civil sin fines de lucro que desarrolla la hoja de ruta para una oferta de proteínas sostenible, segura y justa. Identificamos las soluciones más efectivas, movilizamos recursos y talento, y empoderamos a los socios en todo el sistema alimentario para hacer que la carne cultivada y de origen vegetal sea accesible y deliciosa. Nuestra sede se encuentra en los Estados Unidos y tenemos afiliadas en Brasil, Europa, Israel, Japón y región de Asia Pacífico. Puede comunicarse con nuestra Abogada Regulatoria Mackenzie Battle al mackenzieb@gfi.org.

⁴ En Estados Unidos, la gran mayoría de la población que consume proteínas de origen vegetal también compra proteínas animales. Por ejemplo, el 95% de los hogares estadounidenses que compraron carne y mariscos de origen vegetal en 2023 también compraron carne convencional. Vea información sobre el mercado minorista de EE. UU. para la industria basada en plantas, [Datos encargados por GFI/PBFA a SPINS](#). De manera similar, en 2022, el 83% de los consumidores estadounidenses que compraron productos lácteos de origen vegetal también compraron productos lácteos convencionales. Véase Adams et al., [Cinco ideas de la Encuesta de consumidores de lácteos de EE. UU. de 2022 de McKinsey revelan cómo está cambiando el consumo de lácteos](#) (McKinsey y compañía).

La propuesta también pretende resolver un problema hipotético que no está respaldado por una base científica suficiente. No se ha demostrado que el consumo de proteínas alternativas represente un riesgo de ingestas inadecuadas o excesivas de determinados nutrientes para el grupo objetivo de la propuesta, que se describe como “la mayoría de la población” que “consume una dieta mixta”. Por lo tanto, no está claro si el trabajo propuesto resolvería, evitaría o reduciría significativamente un riesgo para la salud pública. El Codex no debería iniciar nuevos trabajos basándose en el supuesto de que algún día podría surgir un riesgo mundial; en cambio, los nuevos trabajos deben estar respaldados por información factual de relevancia global.

El uso de productos animales como referencia para las pautas de composición nutricional también plantea otras cuestiones. Por ejemplo, faltan criterios nutricionales estandarizados en el Codex para las proteínas de origen animal que deberían servir como referencia, y las proteínas de origen animal también contienen nutrientes indeseables y preocupantes, como el colesterol, que las proteínas vegetales pueden contener en cantidades más bajas o simplemente no contenerlo. Las proteínas animales y no animales son nutricionalmente distintas entre sí y tienen distintos beneficios nutricionales. Si bien es importante que los consumidores comprendan las diferencias nutricionales entre cada tipo de producto, de ello no se sigue que los dos tipos de productos deban ser nutricionalmente idénticos.

En la medida en que el mandato del CCNFSDU se refiere al contenido nutricional de proteínas alternativas, estos nutrientes de interés no son específicos de una categoría de alimentos, y el Comité ya aborda esas preocupaciones a través de VRN, especialmente para las enfermedades no transmisibles. (VRN-ENT). No es necesario que el Codex cree normas nutricionales específicas para productos, particularmente cuando la comprensión de los consumidores sobre los nutrientes específicos de los productos ya se aborda a nivel nacional mediante etiquetado nutricional específico y educación sobre hábitos alimentarios saludables. Además, el Comité debería considerar las posibles implicaciones de la elaboración de directrices para categorías específicas de alimentos consumidos por el público en general, y si eso podría o debería dar lugar a una propuesta de nuevos trabajos sobre directrices nutricionales para otras categorías de alimentos.

Antes de comprometerse con el nuevo trabajo propuesto, es esencial realizar primero una revisión más sólida de la evidencia científica globalmente relevante para garantizar que cualquier directriz resultante refleje un consenso en la comprensión científica global. Un apoyo sustancial a la propuesta proviene de un informe inédito de la FAO sobre perfiles de nutrientes propuestos para alimentos proteicos alternativos. Las delegaciones miembros deben tener la oportunidad de revisar este informe y evidencia científica adicional antes de decidir si este trabajo debe seguir adelante.

Finalmente, este nuevo trabajo propuesto podría conducir a una distorsión de las prácticas leales en el comercio, así como a una disparidad en la percepción entre los alimentos que se presume son nutricionalmente saludables y los que no lo son. Varios grupos comerciales de la industria que representan a empresas de la industria de proteínas alternativas, incluido la Plant Based Foods Association de los Estados Unidos, comparten la preocupación de GFI de que este nuevo trabajo propuesto podría obstaculizar la innovación dentro de la industria e impedir el comercio, reduciendo las opciones presentes y futuras disponibles para los consumidores sin brindarles ningún beneficio claro. Para evitar esta percepción distorsionada de las proteínas de origen vegetal, el CCNFSDU debería evaluar las consecuencias a largo plazo de este trabajo y considerar la propuesta como parte de un ámbito estratégico más amplio, es decir, desarrollar directrices generales sobre la composición nutricional de todos los alimentos y bebidas, que puede requerir un debate más amplio por parte de todo el CAC.