

# 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 N° 4(D) DEL PROGRAMA**

**CX/FL 10/38/9**

**S**

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

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS  
TRIGÉSIMO OCTAVA SESIÓN  
CIUDAD DE QUEBEC, CANADÁ,  
DEL 3 AL 7 DE MAYO DEL 2010**

**DOCUMENTO DE DISCUSIÓN**

**DISPOSICIONES DE ETIQUETADO RELATIVAS A LOS INGREDIENTES ALIMENTARIOS  
IDENTIFICADOS EN LA ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO,  
ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD**

**PREPARADO POR**

**UN GRUPO ELECTRÓNICO DE TRABAJO CO-PRESIDIDO POR NORUEGA Y  
CANADÁ,**

**CON EL APOYO DE**

**ARGENTINA, AUSTRALIA, CANADÁ, CHILE, COSTA RICA, CROACIA, LA UNIÓN  
EUROPEA, ALEMANIA, JAPÓN, KENYA, MÉXICO, NUEVA ZELANDA, NORUEGA,  
POLONIA, SINGAPUR, LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, COMITÉ EUROPEO  
DE LOS FABRICANTES DE AZÚCAR, LA ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE  
ORGANIZACIONES ALIMENTARIAS DE CONSUMIDORES, FEDERACIÓN  
INTERNACIONAL DE LECHERÍA, ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE  
INVESTIGACIÓN DEL AZÚCAR)**

**ANTECEDENTES**

1) La *Estrategia Global sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud* de la OMS tiene cuatro objetivos principales, tres de los cuales pueden vincularse parcialmente al trabajo que realiza el CCFL:

- Reducir los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles asociados a un régimen alimentario poco sano y a la falta de actividad física mediante acciones de salud pública.
- Incrementar la toma de conciencia y los conocimientos generales sobre la influencia del régimen alimentario y de la actividad física en la salud, así como del potencial positivo de las intervenciones de prevención
- Establecer, fortalecer y aplicar políticas y planes de acción mundiales, regionales y nacionales para mejorar los regímenes alimentarios e incrementar la actividad física, que sean sostenibles, integrales y hagan participar activamente a todos los sectores.

2) Se solicitó al GeT que examinara las disposiciones de etiquetado relacionadas a los ingredientes alimentarios identificados en la Estrategia Global. El párrafo 22 de la Estrategia Global indica que respecto a los regímenes alimentarios, las recomendaciones dirigidas tanto a las poblaciones como a las personas deberían incluir formas de lograr incrementar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos y limitar la ingesta de azúcares libres y el consumo de sal (sodio) de toda procedencia. El término “azúcares libres” se utiliza en el informe de la Consulta de Expertos y se refiere a todos los monosacáridos y disacáridos que los elaboradores, cocineros o consumidores añaden a los alimentos, más los azúcares que están presentes de manera natural en la miel, los jarabes y los jugos de frutas.

3) El párrafo 59 de la Estrategia Global declara que: Es posible fortalecer las actividades de salud pública mediante la aplicación de normas internacionales, en particular las de la Comisión del Codex Alimentarius. Podría intensificarse la labor en las esferas siguientes: un etiquetado que informe mejor a los consumidores sobre los beneficios y la composición de los alimentos; la adopción de medidas para reducir al mínimo las repercusiones de la comercialización en los hábitos alimentarios que sean perjudiciales para la salud; la difusión de información más completa sobre pautas de consumo saludables, con inclusión de medidas para aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos. Debe alentarse la participación de los gobiernos y las organizaciones no gubernamentales, tal como se prevé en el marco del Codex.

4) En la 36ª sesión del CCFL, el Comité estudió los comentarios que recibió sobre el tema 2 (B) del Programa: *Asuntos Remitidos por la FAO y la OMS: Aplicación de la Estrategia Global de la OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud* (CX/FL 08/36/3) en la Medida Propuesta 3.1: Incluir el párrafo 5.1.1 (e) “es el objeto de una declaración de propiedades, expresa o implícita, respecto la presencia de cualesquiera frutas, hortalizas, cereales integrales o azúcares añadidos” en todos los requisitos que se impongan a la declaración cuantitativa de ingredientes”.

5) Como se indicó en el párrafo 11 del documento CX/FL 08/36/3, la gran mayoría de los estados miembros no apoyó esta propuesta en sus comentarios por escrito. Estos países señalaron

que esta sección no era necesaria porque ya existe el requisito de declarar las cantidades de ingredientes enfatizados, que la presencia de estos ingredientes no haría que los alimentos fueran necesariamente sanos y que la lista de ingredientes saludables no estaba completa. Se sugirió que las declaraciones de propiedades expresas o implícitas en relación con la presencia de ingredientes saludables deberían estudiarse teniendo en cuenta las *Directrices Generales del Codex para las Declaraciones de Propiedades* y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*. En los debates sobre la aplicación de la Estrategia Global no se discutió esta propuesta.

6) Durante las discusiones de la 36ª Sesión del CCFL se propuso convocar un GeT para no perder de vista los ingredientes identificados en la Estrategia Global y ampliar el alcance del trabajo solicitado para evaluar las revisiones necesarias a los textos del Codex sobre el etiquetado de alimentos, teniendo en cuenta la Estrategia Global; tomar en consideración los ingredientes identificados en la Estrategia Global; e identificar y recomendar el trabajo que debiera realizar el CCFL con respecto a estas medidas. Entre sesiones, un GeT dirigido por Noruega solicitó comentarios de los países miembros y organizaciones, los que se presentaron en el primer informe, CRD 1, durante la 37ª Sesión del CCFL. Hubo acuerdo general en el Comité para volver a convocar al GeT, presidido conjuntamente por Noruega y Canadá, con el fin de proseguir y terminar su trabajo. El ámbito de competencias del GeT se resumió de la siguiente manera:

7) Teniendo en cuenta los ingredientes alimentarios identificados en el párrafo 22 de la Estrategia Global sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, es decir frutas, hortalizas y legumbres, cereales integrales y frutos secos, y azúcares libres o añadidos y sal (sodio), el grupo electrónico de trabajo:

- Examinará y revisará la lista de medidas sugeridas en el documento CRD 1 para centrarse en las relativas a los ingredientes establecidos en la Estrategia Global mencionados anteriormente;
- identificará los párrafos de los textos actuales del Codex sobre el etiquetado de los alimentos en los que se puede tratar sobre los ingredientes alimentarios establecidos en la Estrategia Global, y
- preparará un documento de discusión para que se estudie durante la 38ª Sesión del CCFL.

## INTRODUCCIÓN

8) Según la *Estrategia Global sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la OMS* (Estrategia Global), las enfermedades no transmisibles contribuyen a aumentar en gran medida la mortalidad en la población y la carga mundial de enfermedades. Las dietas no saludables son una de las mayores causas de enfermedades no transmisibles, como las enfermedades cardiovasculares, la diabetes de tipo 2 y algunas formas de cáncer. La ingestión inadecuada de frutas y hortalizas, así como el consumo de alimentos energéticos, pobres en nutrientes y ricos en grasas, azúcar y sal son factores que aumentan el riesgo de contraer enfermedades no transmisibles. Todo ello subraya la importancia, tanto a nivel de las poblaciones como a nivel individual, de seguir una dieta sana.

9) Se pueden utilizar distintos instrumentos para contribuir a alcanzar el objetivo general. Es importante proporcionar información basada en los hechos respecto a los alimentos con el fin de que los consumidores puedan tomar decisiones informadas en relación a cuestiones que podrían afectar a su salud. Las autoridades tanto nacionales como internacionales proporcionan recomendaciones para regímenes alimentarios saludables, y es importante que se provea a los consumidores información pertinente para ayudarlos a realizar elecciones alimentarias saludables. Algunas de las herramientas que podrían seguir desarrollándose en el futuro con el fin de alcanzar los objetivos de la Estrategia Global son mejoras en los requisitos de etiquetado de alimentos, en especial las normas establecidas por medio del Codex Alimentarius. Se reconoce sin embargo que el etiquetado alimentario no sería suficiente de por sí para alcanzar los objetivos de la Estrategia Global.

#### MEDIDAS SUGERIDAS A SER CONSIDERADAS POR EL CCFL

10) El texto que se muestra a continuación provee un resumen de las acciones sugeridas que el GeT propone que se podrían ser consideradas por el Comité para ayudar a implementar las disposiciones que pudieran responder a algunos de los ingredientes identificados en la Estrategia Global.

**Tabla 1. Medidas sugeridas para su consideración**

I	Directrices mejoradas para las declaraciones de propiedades saludables y las declaraciones de propiedades en relación a las orientaciones alimentarias o a los regímenes saludables presentes en las <i>Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables</i>	Considerar para nuevo trabajo: Texto sugerido
II	Uso de símbolos normalizados en el etiquetado de alimentos para representar los ingredientes identificados en la Estrategia Global en el etiquetado nutricional	Considerar: Desarrollar un Documento de Discusión por un nuevo GeT
III*	Declaraciones de Propiedades de contenido de nutrientes sobre el no haber añadido azúcar o sal	Considerar para nuevo trabajo: Texto sugerido
IV*	Inclusión de declaraciones de propiedades explícitamente comparativas respecto del azúcar y/ o sodio añadido	Considerar para nuevo trabajo: Texto sugerido
V	Desarrollar definiciones en común para los ingredientes identificados en la Estrategia Global	Considerar para nuevo trabajo: Texto sugerido

\* El GeT también recomienda, para mayor claridad, que el Comité considere enmendar el título de la tabla que sigue a la Sección 8.6 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*, para que diga: Tabla de condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes (e ingredientes).

**I. SUGERENCIA PARA CONSIDERAR UN NUEVO TRABAJO - DIRECTRICES MEJORADAS PARA LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Y LAS DECLARACIONES DE PROPIEDADES EN RELACIÓN A LAS ORIENTACIONES ALIMENTARIAS O A LOS REGÍMENES SALUDABLES EN LAS DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES**

11) Teniendo en cuenta que “incrementar el consumo de frutas, hortalizas, cereales integrales, frutos secos o legumbres” se ofrece como una orientación dietética en la Estrategia Global de la OMS, sería apropiado que el CCFL considere disposiciones respecto a las orientaciones dietéticas para incrementar el consumo de alimentos o categorías de alimentos en las Secciones 7 y 8 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*.

12) Las disposiciones para declaraciones de propiedades en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* no supersede las prohibiciones que aparecen en la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* del Codex (GSLPF), específicamente la prohibición de describir o presentar los alimentos de una manera que sea falsa, engañosa o falaz, o que sea probable de crear una impresión errónea. Las orientaciones dietéticas respecto al incremento del consumo de ingredientes identificados específicamente en la Estrategia Global deben ser utilizadas de manera que promuevan un consumo saludable de dichos ingredientes y no alienten el uso falaz de declaraciones de propiedades en alimentos para los cuales no sea apropiado hacerlo. El texto sugerido podría decir lo siguiente:

8.7 Las declaraciones de orientaciones alimentarias en relación al consumo de determinadas categorías de alimentos, tales como las frutas, las hortalizas y los cereales integrales, deberían presentarse en las etiquetas alimentarias de manera verídica y no engañosa y en consonancia con las principales orientaciones dietéticas y políticas nutricionales reconocidas por la autoridad competente.

13) El CCFL podría considerar proporcionar más orientaciones generales en la Sección 7 sobre las Declaraciones de Propiedades Saludables, que respondieran a la necesidad de un contenido mínimo de un componente o ingrediente alimentario como criterio indispensable para las declaraciones de propiedades saludables en las cuales se recomiende incrementar el consumo de un componente alimentario o alimentos (incluyendo categorías de alimentos) – tales como frutas, hortalizas, frutos secos, cereales integrales, etc. Condiciones indicando una cantidad mínima para un nutriente han sido establecidas para las declaraciones de propiedades respecto a constituyentes alimentarios para los cuales existe un valor de Referencia de Nutrientes establecido en la Sección 7.1.4. Esta propuesta reflejaría simplemente este requisito pero para los ingredientes alimentarios, y dejaría flexibilidad respecto a la cantidad mínima en manos de las autoridades competentes, para que la cantidad que se requiera estar presente en un alimento en orden de realizar una declaración de propiedades pueda ser determinada en base a los patrones y requisitos dietéticos nacionales. Alternativamente, el Comité pudiera desear remitir esto al CCNFSDU para su consideración, si es que una cantidad mínima de un ingrediente alimentario necesita estar presente.

14) Esto complementaría el concepto ya indicado en 7.1.3 de que el beneficio de salud debe obtenerse por medio del consumo de una cantidad razonable de un alimento (o ingrediente alimentario) para poder calificar para realizar una declaración de propiedades saludables. Esto también complementa el principio presentado en la Sección 7.2: La declaración de propiedades saludables no debería efectuarse si menoscaba las buenas prácticas dietéticas. Cuando se efectúan declaraciones de propiedades generales de salud respecto a uno de los ingredientes identificados en la Estrategia Global, el alimento debería contener una cantidad mínima de tal ingrediente en relación a una cantidad razonable del alimento que se tenga que consumir para obtener el beneficio de salud. Esto debería también reducir la posibilidad de declaraciones de propiedades de salud que fueran engañosas, incluyendo las declaraciones de propiedades de función o las declaraciones de propiedades de reducción de riesgo de enfermedades en alimentos que no contienen suficientes cantidades del ingrediente o ingredientes mencionados.

15) Lo sugerido se subraya a continuación y podría ubicarse, o bien como parte de la 7.1.3 o como una sección separada inmediatamente antes o después de la 7.1.4:

7.1.3 El beneficio de la declaración de propiedades debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable. Las condiciones para las declaraciones de propiedades que estén relacionadas al consumo de un alimento o categoría de alimentos deberían estipular la presencia de una cantidad mínima de (los) alimento(s) o constituyente alimentario que es el objeto de la declaración de propiedades.

Además, pudiera ser apropiado considerar también añadir esto a la Sección 8 sobre declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas.

## **II. SUGERENCIA PARA LA CREACIÓN DE UN GET SEPARADO SOBRE EL USO DE SÍMBOLOS NORMALIZADOS PARA REPRESENTAR LOS INGREDIENTES IDENTIFICADOS EN LA ESTRATEGIA GLOBAL EN EL ETIQUETADO ALIMENTARIO**

16) Muchos países están considerando actualmente utilizar símbolos normalizados, debido a la proliferación a nivel mundial de diversos sistemas de etiquetado “en la parte delantera del envase” (FOP – *por sus siglas en inglés*). En relación con esta cuestión, la intención del GeT era dejar a un lado los mecanismos de etiquetado FOP para centrarse en otros sistemas de símbolos capaces de representar porciones o cantidades de alimentos, o categorías o grupos alimentarios – como por ejemplo frutas y verduras o cereales integrales.

17) Las condiciones establecidas por las *Declaraciones de Propiedades Relacionadas con Directrices Dietéticas o Regímenes Saludables*, en la Sección 8 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* también describen las condiciones para las declaraciones de propiedades relacionadas a “regímenes saludables” y la restricción de representar alimentos como “saludables” o como que proporcionen salud. Muchos de los símbolos FOP que se ven ahora en todo el mundo son símbolos que representan alimentos como una “elección saludable” en base al uso de una o más condiciones para clasificarlos como tales.

Algunas condiciones están relacionadas a la presencia de los ingredientes identificados en la Estrategia Global. Lo que es notable es la falta de consistencia en las condiciones impuestas por diferentes programas, lo que lleva a confundir al consumidor sobre lo que significan los símbolos y disminuye su capacidad de realizar decisiones de compra informadas.

18) Con muchos países examinando una vía para avanzar con varios sistemas de FOP, podría ser oportuno para el CCFL empezar a considerar la forma de desarrollar orientaciones sobre cómo deberían estos sistemas integrar condiciones respecto a los ingredientes identificados en la Estrategia Global. El trabajo podrá también asegurar que estos sistemas estén alineados con las orientaciones proveídas en la Sección 8.5 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*. Esto podría ser de ayuda para los países que ya están examinando este tema y para los países que aun tienen que empezar a examinar esto. Muchas jurisdicciones están actualmente estudiando el tópico y sus investigaciones, tal como están relacionadas al área propuesta de investigaciones, pudieran ayudar a formar en algo la base de conocimientos sobre su aplicación, uso por parte del consumidor, necesidad de tales programas, etc. Esto pudiera entonces usarse para informar mayores discusiones sobre este tópico en el CCFL.

19) El GeT reconoce que el tópico de símbolos estandarizados podría ir más allá del ámbito de una discusión sobre los ingredientes identificados en la Estrategia Global. Sin embargo, parte de los Términos de Referencia del CCFL es estudiar problemas asociados con la publicidad de los alimentos, particularmente en referencia a las declaraciones de propiedades, y estudiar los problemas asociados con el etiquetado asignados por la Comisión. Se sugiere por lo tanto que el CCFL considere este tópico por separado utilizando un grupo electrónico de trabajo para intercambiar informaciones y empezar a explorar la etiología de tales sistemas y su uso mundial. Los copresidentes del GeT sugieren que, en lo que se refiere a la Estrategia Global, este trabajo se enfoque en el uso de símbolos y representaciones relacionadas a la identificación de “elecciones saludables”, como se indicó en líneas anteriores. Esto pudiera ayudar a determinar si serían útiles mayores consideraciones por parte del Comité, y el ámbito de cualquier consideración adicional dentro del mandato del Codex.

20) Además, un participante en el GeT hizo recordar al GeT que la OMS está en este momento realizando trabajos en el área de perfiles de nutrientes como parte de su esfuerzo por reforzar los consejos científicos sobre nutrición (párrafo 29 of ALINORM 10/33/26; párrafo 12 del CX/NSFDU 09/31/2-Ad.-1). El participante recomendó que el CCFL debiera considerar el consejo de la OMS sobre este tópico antes de empezar trabajos en esta área con el propósito que el CCFL esté informado sobre las orientaciones de la OMS respecto a la producción de perfiles de nutrientes. Para poder tomar esta recomendación en cuenta, el CCFL debería solicitar información de la OMS respecto a cuándo planean dar a conocer las orientaciones y considerar crear un GeT que duraría por un período de 2 años con el objetivo de considerar detalladamente los diferentes asuntos.

21) Para facilitar la convocación de un nuevo GeT, los copresidentes de este GeT han sugerido que los términos de referencia propuestos para el GeT podrían ser los siguientes:

- Desarrollar un documento de discusión sobre el uso en la parte delantera del envase de representaciones, símbolos, imágenes, ilustraciones, etcétera, que indiquen la presencia de hortalizas, frutas, cereales integrales, frutos secos, legumbres o que indiquen que el alimento es una “elección saludable (o más saludable)”.
- El documento de discusión debería incluir un compendio de estos sistemas en varias jurisdicciones con una descripción de su etiología.
- El GeT debería considerar:
  - i. La necesidad de orientaciones generales sobre el uso de este tipo de etiquetado más allá de las disposiciones existentes en el texto del Codex, particularmente consideraciones claves y criterios;
  - ii. Orientaciones proveídas por la OMS sobre perfiles de nutrientes y su impacto sobre el uso de símbolos de “elección saludable (o más saludable)”;
  - iii. Qué más se necesita explorar por medio de investigaciones de las ciencias sociales para apoyar cualquier orientación; y
  - iv. Qué tan posible y qué tan práctico sea el desarrollar símbolos estandarizados para uso internacional.

### **III. SUGERENCIA PARA CONSIDERAR UN NUEVO TRABAJO: ADICIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE CONTENIDO DE NUTRIENTES SOBRE LA NO ADICIÓN DE AZÚCARES O SAL**

22) El Comité debería considerar establecer nuevas declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* para la no adición de sal y/o azúcares con el propósito de que estas declaraciones de propiedades se realicen de manera que sean verídicas y no engañosas. Para proveer información a los consumidores respecto a la no adición de sal y/o azúcares en un alimento, y para alentar a los elaboradores a que modifiquen sus formulaciones para crear productos más saludables, se sugiere incluir las declaraciones de propiedades que se indican a continuación en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*, en la tabla de la Sección 8.6.

23) Para las declaraciones de propiedades de no adición de sal o de azúcares es importante tener en mente la Sección 5 de las *Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades*. Declaraciones de Propiedades Condicionales, puntos 5.1 (v) y 5.1 (vii).

- El punto 5.1 (v) indica que “Las declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características (deberían permitirse) si este hecho es aparente en la declaración de propiedades”. Esto significa que un producto que tiene las mismas características (por ejemplo, “sin azúcares añadidos”) que productos similares en el mercado, podría llevar una declaración de propiedades sobre esta característica con tal que también aparezca en la etiqueta el hecho de que esta característica (“sin azúcares añadidos”) también se aplica a productos similares.



- El punto 5.1 (vii) reseña que las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

24) Existe la posibilidad de que este tipo de declaraciones de propiedades lleven a error si el alimento contiene azúcares o sodio intrínsecos, pero que no contenga azúcares y/o sal/sodio “añadidos”. Por ejemplo, un jugo de frutas puede no estar azucarado, pero inherentemente contiene azúcares. De igual manera, algunos alimentos contienen sodio en su estado natural, como es el caso de la leche o de los mariscos. Un factor atenuante ya identificado sería el requisito que aparece en la sección 3 de las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* en relación con los alimentos que presentan declaraciones de propiedades nutricionales. Esto aseguraría que los consumidores están informados sobre la cantidad del nutriente respecto al cual se efectúa la declaración de propiedades nutricionales – por ejemplo azúcares en gramos por 100 g/porción en el caso de efectuarse la declaración de propiedades “sin azúcares añadidos” para un jugo de frutas. Para proveer mayor claridad para los consumidores, la UE requiere que esté presente en la etiqueta una declaración de que “contiene azúcares que ocurren de manera natural” si hay azúcares presentes de manera natural en el alimento y si se aplica la declaración de propiedades “sin azúcares añadidos”. Otro enfoque con una declaración de advertencia podría ser el utilizado en los Estados Unidos indicando que: “este producto no es libre de azúcares (sal-sodio)” o no es “bajo en calorías” y dirigiendo también la atención del consumidor a la información nutricional proveída en la etiqueta.

25) Una cuidadosa deliberación sobre las condiciones para estas declaraciones de propiedades es necesaria para prevenir que estas declaraciones de propiedades engañen a los consumidores respecto a la verdadera naturaleza de un alimento. Las deliberaciones tienen que considerar la cantidad de información necesaria en la etiqueta para proveer información clara y el impacto potencial o carga sobre la industria si no hubiera una efectividad demostrada para los consumidores.

26) La declaración de propiedades sugerida de “no endulzado” no ganó un apoyo unánime en el GeT. Algunos indicaron que esta declaración de propiedades sería considerada por los consumidores como idéntica a “sin azúcares añadidos” y que los consumidores no podrían distinguir la sutileza respecto al papel de “endulzar” que los edulcorantes bajos en calorías o no nutritivos juegan en remplazar los azúcares. Otros indicaron que habría mérito en incluir esta declaración de propiedades. La propuesta es que las condiciones para esta declaración de propiedades sean idénticas a las de “sin azúcares añadidos”, pero que tampoco permitan la adición al alimento de edulcorantes artificiales o no nutritivos (tales como aspartamo, sucralosa, acesulfamo de potasio, sacarina o ciclamatos) o alcoholes de azúcar. Esto permite el uso de una declaración de propiedades adicional sobre “no endulzado” que pudiera ser sinónima de “sin azúcares añadidos” pero que incluiría la adición de otras formas de edulcorantes bajos en calorías o sin calorías con el propósito de engañar a los consumidores respecto al papel de estas otras formas de edulcorantes.

27) Algunos miembros indicaron que potencialmente podrían haber problemas para verificar la veracidad de las declaraciones de propiedades “Sin (Azúcares/sal) añadidos”. Son embargo, la cantidad (total) de azúcares contenida en el alimento debería ser declarada si se efectuara tal declaración de propiedades, de acuerdo a la Sección 3 de las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* y esta cantidad puede verificarse analíticamente. La verificación del uso de este tipo de declaración de propiedades puede entonces ser verificada de manera adicional por medio de una revisión de la lista de ingredientes y por medio de la verificación de la formulación.

28) Se observó también que las declaraciones de propiedades referentes a azúcares añadidos ya habían sido discutidas durante la 31ª Sesión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) en cuyo reporte se indica (ALINORM 10/33/26, párrafos 15-22) que el presidente había hecho constar que era responsabilidad del CCNFSDU desarrollar las condiciones para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. El CCFL es responsable de las decisiones que atañen al etiquetado. Este GeT sugiere por lo tanto que el CCFL de mayor consideración a estas declaraciones de propiedades, en estrecha consulta con el CCNFSDU.

**Texto propuesto para su consideración: Adiciones a la tabla de condiciones para contenido de nutrientes.**

Componente	Declaración de propiedades	Condiciones (no haberse añadido)
Azúcares	Sin azúcares añadidos, sin añadir azúcares	a. El alimento no contiene azúcares añadidos, ni ingredientes que contengan azúcares añadidos ni ingredientes que contengan azúcares que sustituyan funcionalmente a los azúcares añadidos; y b. El alimento normal contendría habitualmente azúcares añadidos
Azúcares	No azucarado	Cumple con las condiciones de “Sin azúcares añadidos” indicadas <i>supra</i> y no contiene alcoholes de azúcar o edulcorantes artificiales.
Sal (Sodio)**	Sin sal añadida, no salado, sin añadir sal	a. El alimento no contiene sal añadida, ni otros compuestos de sodio**, ni ingredientes que sustituyan funcionalmente a la sal añadida. b. El alimento normal contendría habitualmente sal añadida

\* Los compuestos de sodio comprenden las sales añadidas a los alimentos como aditivos alimentarios o para otros fines

29) Un participante en el GeT sugirió que el Comité también considere la adición de condiciones para la declaración de propiedades “Sin grasa añadida” y “Sin grasa *trans* añadida”. Sin embargo, como estos no eran parte de la lista de ingredientes que se solicitó al GeT que

considerara, el GeT tiene que deferir al Comité la determinación de si deberían considerarse un trabajo adicional, o si se debería expandir el ámbito del trabajo propuesto en líneas anteriores.

#### **IV. SUGERENCIA PARA CONSIDERAR UN NUEVO TRABAJO: ADICIÓN DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES COMPARATIVAS EXPLÍCITAS PARA AZÚCARES Y/O SODIO AÑADIDOS**

30) Se sugiere que el Comité efectúe una ampliación de la Sección 6 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* y estudie establecer de manera explícita criterios para las declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes con respecto a la adición (o presencia) reducida de sal (sodio) o azúcar en un alimento. El uso de tales declaraciones de propiedades puede ayudar a fomentar la reformulación de determinados alimentos por parte de la industria alimentaria para que contengan menos sal y/o azúcares añadidos. Para que esta declaración de propiedades sea válida y represente un cambio en el contenido de nutrientes, se sugiere una reducción de al menos un 25% en relación con la sal y/o azúcares contenidos en la fórmula original del producto alimentario para poder efectuar tal declaración.

31) Algunos miembros opinaron que las condiciones establecidas en la Sección 6 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de propiedades Nutricionales y Saludables* son de por sí suficientes para realizar este tipo de declaraciones de propiedades. Sin embargo, un miembro del GeT indicó la necesidad de establecer condiciones distintas a las enumeradas en la medida sugerida – pueden haber limitaciones sobre cuándo se pueda usar este tipo de declaraciones de propiedades. Por ejemplo, no es apropiado utilizar la declaración de propiedades “X% menos de sodio cuando un alimento está siendo comparado con otro alimento que ya cumple con los requisitos de la declaración de propiedades “Bajo en sodio”. Por lo tanto podría ser necesario que existieran criterios adicionales para asegurarse que el uso de declaraciones de propiedades comparativas de nutrientes respecto al nivel de azúcares o sal añadidas no vaya a inducir a error en el consumidor

32) En general, los participantes que respondieron a favor de la elaboración de este tipo de declaraciones de propiedades apoyaban además que se conservara la medida sobre la reducción mínima del 25% para poder realizar este tipo de declaraciones de propiedades. Sin embargo, un país miembro y varias organizaciones no gubernamentales indicaron que la reducción del sodio requiere a menudo de un ajuste del paladar y debe realizarse gradualmente, y por lo tanto abogan por una declaración de propiedades en la cual la reducción pudiera ser menor al 25% con el fin de incentivar a la industria alimentaria a reformular sus productos. Se solicitaron mayores comentarios respecto a retener una reducción mínima del 25% para declaraciones de propiedades comparativas. Aquellos miembros que respondieron indicaron que reducciones menores al 25% podrían no resultar necesariamente en beneficios significativos para los consumidores, y podrían de hecho ser engañosas pues ellos podrían deducir que hay reducciones más significativas de lo que es realmente el caso. Puede también haber una muy pequeña reducción absoluta del sodio. Una sugerencia fue basar tal discusión en la cantidad de sodio que debe ser reducida para obtener un efecto sobre la salud. Sin embargo, esta discusión pudiera ser más apropiada en términos de la dieta total en vez de para alimentos individuales.

33) Como fue el caso con la Medida Sugerida III, uno de los encuestados observó también que las declaraciones de propiedades referentes a azúcares añadidos ya habían sido discutidas durante el 31ª Sesión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) en cuyo reporte se indica (ALINORM 10/33/26, para 15-22) que el presidente había hecho constar que era responsabilidad del CCNFSDU desarrollar las condiciones para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. El CCFL es responsable de las decisiones que atañen al etiquetado. Este GeT sugiere por lo tanto que el CCFL de mayor consideración a estas declaraciones de propiedades, en estrecha consulta con el CCNFSDU.

**Texto propuesto para su consideración:**

**Tabla de condiciones para los contenidos de nutrientes**

Componente	Declaración de propiedades	Condiciones
Azúcares	X% menos de azúcares	El alimento contiene al menos un 25% menos de azúcares añadidos que el alimento regular. El alimento regular no puede cumplir las condiciones para un alimento “bajo en energía”
Sal (sodio)*	X% menos de sal (sodio)	El alimento contiene al menos un 25% menos de sal (sodio) que el alimento regular. El alimento regular no puede cumplir las condiciones para un alimento “alimento bajo en sodio”.

\* Los compuestos de sodio comprenden las sales añadidas a los alimentos como aditivos alimentarios o para otros fines.

34) El GeT recomienda también, para mayor claridad, que el Comité considere enmendar el título de la tabla arriba mencionada luego de la Sección 8.6 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de propiedades Nutricionales y Saludables*, para que diga: Tabla de condiciones para las declaraciones de propiedades de contenido de nutrientes (e ingredientes).

**V. SUGERENCIA PARA CONSIDERAR UN NUEVO TRABAJO: DESARROLLAR DEFINICIONES EN COMÚN PARA LOS INGREDIENTES IDENTIFICADOS EN LA ESTRATEGIA GLOBAL**

35) La Estrategia Global indica que para regímenes alimentarios, las recomendaciones para la población y las personas debería incluir lo siguiente: un incremento en el consumo de frutas, hortalizas, legumbres, cereales integrales y frutos secos y limitar el consumo de azúcares libres y sal (sodio) de cualquier fuente. Sin embargo, al aplicar estos conceptos al etiquetado de los alimentos preenvasados, pudiera existir algo de ambigüedad sobre estos términos en la ausencia de mayores clarificaciones. Actualmente, la Sección 5.1.1 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* del Codex (GSLPF) requiere que el porcentaje inicial del ingrediente (incluyendo los ingredientes compuestos o categorías de ingredientes) en el

momento de la fabricación, por peso o por volumen, como fuera apropiado, habrá de declararse para alimentos que se venden como una mezcla o combinación cuando la presencia del ingrediente se enfatiza en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o gráficos. Sin embargo, careciendo de una definición en común para algunos de estos ingredientes o las categorías de ingredientes, pudiera ser difícil saber qué se caracteriza en la declaración del porcentaje de insumo inicial. El GeT propone que el Comité desarrolle la definición de estos términos.

36) En particular, convendría proponer una definición común para el término “cereales integrales”, para propósitos de etiquetado de los alimentos. Aunque algunas retroalimentaciones indicaron que no había necesidad de buscar una definición para cereales integrales, pareciera que hay algunos países que están de acuerdo que tal trabajo sea considerado por el Comité. En este momento, el GeT propone que la definición establecida por la *American Association of Cereal Chemists* (AACC) se utilice como punto de partida:

*Cereales integrales*: los cereales integrales consistirán en la cariopsis intacta, molida, quebrada o en hojuelas, cuyos principales componentes anatómicos – el endospermo amiláceo, el germen y el salvado – presentan las mismas proporciones relativas que las existentes en la cariopsis intacta.

Pudiera también necesitarse considerar otros aspectos de los cereales integrales, tales como el grado de pulido permitido en el arroz integral para que se le permita seguir siendo considerado como un cereal integral.

37) Las definiciones para los términos “azúcares” y “sal” no fueron discutidas durante las deliberaciones del grupo de trabajo; sin embargo, estas definiciones pueden también tener que examinarse. Actualmente las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* definen a los azúcares como “todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos”. Los azúcares también se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999). La sal es el ingrediente también conocido químicamente como cloruro de sodio y se define en la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CX STAN 150-1985). Actualmente no parece haber necesidad de perseguir más las definiciones para estos dos términos por parte del CCFL para los propósitos del etiquetado general de los alimentos. Respecto a la medida sugerida III, cuando los términos sal y azúcares se refieren a la sal y los azúcares añadidos, pudiera haber necesidad de elaborar más las definiciones de estos términos para propósitos de etiquetado alimentario o más específicamente para la identificación de ingredientes que caen en estas categorías.

38) La discusión de una definición para frutas y hortalizas fue también debatida, aunque no hubo un acuerdo general de que existiera necesidad de definirlos. Pudiera haber necesidad de mayor análisis para determinar si hay realmente ambigüedad respecto a los términos “hortalizas” o “frutas”. El uso local de frutas y hortalizas pudiera complicar aun más las dificultades en esta área. Algunos han cuestionado si todas las frutas u hortalizas, tales como las hortalizas con almidón como las papas y el maíz, se consideran beneficiosas en la manera en que lo alienta la Estrategia Global de la OMS. Sin embargo, pudiera ser que las recomendaciones de la Estrategia Global sean simplemente incrementar el consumo general de frutas y hortalizas y no el de ciertas

frutas u hortalizas específicas.

39) Algunas declaraciones de propiedades saludables utilizadas en ciertas justificaciones pueden aparecer solamente en una lista restringida de frutas y hortalizas. Pudiera no haber problema con esto respecto al agrupamiento taxonómico de hortalizas o frutas, pero sí en relación de las hortalizas o frutas que pudieran calificar para ciertas declaraciones de propiedades saludables. Esto pudiera ser más bien un tema para ser considerado por las autoridades competentes al revisar la evidencia científica que apoya declaraciones de propiedades saludables potenciales o ya permitidas. Se requieren mayores análisis para determinar si hay necesidad de formular una definición para frutas y hortalizas.

40) La ubicación de estas definiciones sería particularmente apropiada en la Sección 2 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (GSLPF) para que se usen las definiciones cuando se efectúen declaraciones de propiedades respecto a estas categorías de alimentos. El trabajo sobre definiciones puede también estar vinculado al trabajo propuesto en la arriba mencionada Medida Sugerida I, y por lo tanto podría ser útil repetir esta definición en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* con el propósito de ser de ayuda cuando se efectúan declaraciones de propiedades saludables en relación a los cereales integrales.

## APÉNDICE I

**TEXTOS ELIMINADOS DEL DOCUMENTO DE DISCUSIÓN POR NO HABER APOYO GENERAL PARA ESTAS PROPUESTAS**

1) Los tres conceptos presentados en este Anexo recibieron muy poco apoyo en el GeT. Se proveen como información para el Comité. Notar que este texto ha sido modificado reflejando comentarios recibidos durante la última ronda de comentarios.

**I. Adición de azúcares y/o sal (Sodio) como desencadenantes del etiquetado nutricional obligatorio**

2) En las discusiones durante la 37a Sesión del CCFL, el Comité acordó incluir el sodio (sal) y los azúcares en la lista de nutrientes para el etiquetado nutricional. El debate continúa sobre la terminología para el sodio *versus* la sal y respecto a la inclusión de azúcares añadidos (aun entre corchetes). (Referencia a los párrafos 30 y 36 del Reporte (ALINORM 09/32/22)). Además, el debate sobre si el etiquetado nutricional debería ser obligatorio o voluntario queda aun sin resolverse.

3) En caso que el Comité alcance la conclusión de que el etiquetado nutricional no debiera ser obligatorio como norma general, se propone que el Comité considere la opción de requerir el etiquetado nutricional si es que un alimento contiene sodio añadido (de cualquier fuente) y/o azúcares añadidos. Esto proveería entonces información adicional a los consumidores sobre la cantidad de nutrientes asociados con los azúcares y la sal en el alimento. Esto significaría que se podría añadir un nuevo desencadenante a la Sección 3.1 en las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* que dirían:

3.1.2 La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos a los cuales se añaden azúcares y/o sal (y cualquier forma de sodio). (\*El presente punto 3.1.2 tendría que reenumerarse como 3.1.3)

**II. Nombres genéricos y el etiquetado de DCI**

4) La Sección 4.2 de la actual *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (GSLPF) establece que en las etiquetas alimentarias deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación del alimento. Sin embargo, la experiencia demuestra que muchos consumidores tienen problemas a la hora de interpretar el contenido relativo de ingredientes en alimentos compuestos por ingredientes múltiples. En el caso de los azúcares y la sal, que pueden presentarse en un alimento provenientes de muchas fuentes – como el azúcar, la azúcar morena, las melazas, el jarabe de maíz, el jarabe de maíz rico en fructosa, la miel, el jarabe de arce, etc. – sería más claro para los consumidores si se requiriera agrupar estos ingredientes en la lista de ingredientes para ofrecer una indicación de su preponderancia relativa en la lista de ingredientes. Con el fin de alcanzar los objetivos establecidos en la Estrategia Global de la OMS, se necesita proporcionar una información más clara en relación a los ingredientes de los alimentos.

- 5) El término ingrediente compuesto se describe en el punto 4.2.1.3 de la GSLPF como: “Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m)...”. Sin embargo, dado que el uso de múltiples ingredientes no cumple con el concepto de ingrediente compuesto, se tendrá que explorar un enfoque alternativo. La Sección 4.2.3.1 de la GSLPF permite el uso opcional de nombres genéricos para ciertos ingredientes. Los nombres genéricos permiten agrupar ingredientes similares bajo un nombre común para el grupo. Los ejemplos incluyen: “almidón” para los almidones otros que los almidones químicamente modificados y “azúcares” para todos los tipo de sucrosa.
- 6) Se propone que siempre que frutas, hortalizas, cereales integrales, frutos secos, legumbres y sal o azúcares estén presentes en un alimento, que cada una de dichas categorías requerirá ser nombrada usando un nombre genérico que vaya inmediatamente acompañado por una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). El consumidor podrá evaluar el contenido relativo de estos ingredientes en los alimentos que están considerando comprar. Por ejemplo, en un alimento que incluye más de un tipo de hortaliza individual como ingrediente, las hortalizas se agruparían juntas bajo el nombre genérico “hortalizas” seguido de la revelación entre paréntesis de los nombres de las hortalizas presentes en el alimento. Para compensar esta información, todas las fuentes de sal y de azúcares deberían también tener que declararse bajo un nombre genérico seguido por la lista de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones en el alimento (m/m).
- 7) Para facilitar aun más que el consumidor entienda la cantidad de los ingredientes mencionados en líneas anteriores que están presentes en el alimento, el porcentaje de insumo inicial debería también declararse (ver el siguiente ejemplo).

**Ejemplo de una bebida de yogur de frutas**

Mostrando la lista de ingredientes de acuerdo a los presentes requisitos del párrafo 4.2 de la GSLPF:

Leche entera, fresas, concentrado de jugo de manzana, azúcares, cerezas, glucosa-fructosa, etc.

Mostrando la lista de ingredientes utilizando el concepto de nombres genéricos reseñado en líneas anteriores:

Leche entera, azúcares (azúcares concentrado de jugo de manzana, glucosa-fructosa), frutas (fresas, cerezas), etc.

Mostrando la lista de ingredientes utilizando el requisito adicional de DCI:

Leche entera, azúcares (azúcares, concentrado de jugo de manzana, glucosa-fructosa) (35%), frutas (fresas, cerezas) (19%), etc.

- 8) Esta información contribuirá a la capacidad de los consumidores para realizar elecciones informadas y elegir alimentos más sanos. Muchos consumidores reconocen en general las consecuencias para la salud de consumir los ingredientes identificados en la Estrategia Global;



sin embargo, ellos necesitan información confiable sobre la cantidad de estos nutrientes en alimentos con múltiples nutrientes. El alterar el formato de la lista de ingredientes como se sugirió en líneas anteriores permitirá a los consumidores obtener información accesible sobre la cantidad total de los respectivos ingredientes por medio del uso de nombres genéricos

9) Algo del texto propuesto se ha desarrollado a continuación para su consideración por parte del Comité.

<b><i>Nuevo párrafo sugerido en la Sección 4.2.x de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (GSLPF), CODEX STAN 1-1985:</i></b>	
Nuevo 4.2.x Cuando dos o más ingredientes sean de una de las siguientes categorías de alimentos: frutas, hortalizas, cereales integrales, legumbres, frutos secos, sales o azúcares añadidos, se debe usar el nombre genérico que vaya acompañado inmediatamente de una lista de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).	
<b>Clases de Ingredientes*</b>	<b>Nombres genéricos</b>
Todas las frutas individuales presentes en el alimento, con la excepción de frutas que han sido confitadas, puestas en salmuera, pulverizadas, preservadas o contenidas en otro ingrediente.	Frutas
Todas las hortalizas individuales presentes en el alimento, con la excepción de hortalizas que han sido puestas en salmuera, pulverizadas, preservadas o contenidas en otro ingrediente.	Hortalizas
Cereales, en la forma que se definen por la autoridad competente y que están presentes en el alimento en la forma definida por la GSLPF	Cereales integrales
Semillas comestibles de plantas leguminosas que crecen en vainas, tales como las lentejas, los frijoles, las habas, pero excluyendo los frijoles de soya y los cacahuates (maní) que deberán ser declarados por sí mismos, como se indica en el punto 4.2.1.4. Incluye semillas secas (legumbres secas).	Legumbres
Frutos secos se refiere a las frutas que tienen una cáscara externa dura encerrando una semilla, tales como cocos, almendras, nueces de nogal, avellanas, castañas, anacardos (cajú, nueces de la India) y pistachos.	Frutos secos
Todas las fuentes de monosacáridos y disacáridos añadidos a un alimento para propósitos edulcorantes o para remplazar otros papeles funcionales de los azúcares en un alimento. Estos incluyen azúcar, azúcar morena, melazas, miel, jarabes, jugos de fruta concentrados, jarabe de caña, etc.	Azúcares añadidos
Todas las fuentes de cloruro de sodio en el alimento, incluyendo la sal, sea o no yodada, la salsa de soya, etc.	Sal
*Se necesitaría más trabajo respecto a las definiciones para completarse de la manera que fuera necesaria.	

Nuevo 5.1.4: Cuando los ingredientes alimentarios están representados por un nombre genérico, como se estipula en la sección 4.2.x, se declarará el porcentaje de insumo inicial del ingrediente (m/m) en el producto final.

- 10) La propuesta de requerir el etiquetado alimentario en esta manera pudiera hacer que las reglas de etiquetado fueran aun más complejas de lo que ya son y podría ser difícil de hacer cumplir, Se indicó que podría también conducir a cierta confusión del consumidor.

### **III. Fortaleciendo las Directrices sobre las Declaraciones de Propiedades Relacionadas a Orientaciones Dietéticas sobre Regímenes Saludables**

- 11) En el párrafo 22, la Estrategia Global indica que se deben incluir las recomendaciones siguientes, dirigidas tanto a las poblaciones como a las personas:

- lograr un equilibrio energético y un peso normal
- limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans
- aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos
- limitar la ingesta de azúcares libres
- limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia y asegurarse de que la sal sea yodada.

- 12) Para armonizar los criterios para las orientaciones dietéticas con aquellos indicados en la Estrategia Global, se sugiere añadir una nueva sección luego de la Sección 8.1 de las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables* para responder a la recomendación antedicha de la Estrategia Global. La numeración del resto de la Sección 8 debería ajustarse de la manera apropiada.

8.2 Las declaraciones de propiedades pueden hacerse respecto a lo siguiente, si es que estuviera en línea con las directrices oficialmente reconocidas por la autoridad competente apropiada:

- lograr un equilibrio energético y un peso normal
- limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans (en los países donde esto sea un problema)
- aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos
- limitar la ingesta de azúcares libres
- limitar la ingesta de sal (sodio) de toda procedencia

- 13) Pudiera requerirse mayor claridad para considerar cuáles productos calificarían para realizar estas declaraciones de propiedades. Estas declaraciones de propiedades tienen como objetivo ser para toda la dieta en vez de para alimentos individuales. Declaraciones dietéticas generales respecto a un alimento individual pudieran engañar al consumidor llevándolo a creer que el alimento tiene propiedades que no posee. Pudiera tenerse que determinarse condiciones para prevenir que estas declaraciones de propiedades se usen de manera que fuera engañosa o falaz.

14) Otra alternativa pudiera ser proveer una referencia a las orientaciones dietéticas proveídas por la Estrategia Global de la OMS en la sección de introducción a las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*. Tal referencia proveería orientaciones a los gobiernos nacionales respecto a las recomendaciones dietéticas específicas establecidas por la OMS con el propósito de que los países puedan considerar estas recomendaciones al elaborar políticas nutricionales nacionales.

## APÉNDICE 2

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS – GRUPO ELECTRÓNICO  
DE TRABAJO SOBRE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO RELATIVAS A LOS  
INGREDIENTES ALIMENTARIOS IDENTIFICADOS EN LA ESTRATEGIA MUNDIAL  
SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD**

**LISTA DE PARTICIPANTES**

<b>País/ Observador</b>	<b>Nombre</b>	<b>Afiliación e información de contacto</b>
Argentina	Ing. Gabriela Catalani	Correo electrónico: <a href="mailto:codex@minprod.gov.ar">codex@minprod.gov.ar</a> Correo electrónico: <a href="mailto:gcatal@minprod.gov.ar">gcatal@minprod.gov.ar</a> ; <a href="mailto:gcatal@minagri.gob.ar">gcatal@minagri.gob.ar</a>
	Lic. Alicia Menéndez	Correo electrónico: <a href="mailto:codex@anmat.gov.ar">codex@anmat.gov.ar</a>
Australia	Jane Allen	Manager, Labelling Food Standards Australia New Zealand 55 Blackall St., Barton Canberra BC 2600, Australia Teléfono: +61 2 6271 2678 Fax: +61 2 6271 2222 Correo electrónico: <a href="mailto:jane.allen@foodstandards.gov.au">jane.allen@foodstandards.gov.au</a>
Armenia	Sofik Khachatryan	Leading Specialist of National and International Standards Research and Application Forecasting Department, National Institute of Standards of Armenia Teléfono: 0037410 234778 Correo electrónico: <a href="mailto:sof_Khachatryan@mail.ru">sof_Khachatryan@mail.ru</a>
	Margarita Babayan	Head of Food Safety Division, State Hygienic and Anti-Epidemiological Inspectorate of the Ministry of Health of Armenia Teléfono: 0037410650305 Correo electrónico: <a href="mailto:food@ph.am">food@ph.am</a>
Canadá	Kathy Twardek	National Manager Consumer Protection Division Canadian Food Inspection Agency 1400 Merivale Road, T2-6C Ottawa, Ontario, K1A 0Y9 Correo electrónico: <a href="mailto:Kathy.twardek@inspection.gc.ca">Kathy.twardek@inspection.gc.ca</a>
	Johanne Beaulieu	Director Consumer Protection Division Canadian Food Inspection Agency 1400 Merivale Road, T2-6C Ottawa, Ontario K1A 0Y9 Correo electrónico: <a href="mailto:johanne.beaulieu@inspection.gc.ca">johanne.beaulieu@inspection.gc.ca</a>
	Christina Zehaluk	Head, Special Purpose Foods Bureau of Nutritional Sciences Health Canada 251 Sir Frederick Banting Driveway, Tunney's Pasture Ottawa, Ontario K1A 0K9 Teléfono: 613-957-1739 Correo electrónico: <a href="mailto:Christina.zehaluk@hc-sc.gc.ca">Christina.zehaluk@hc-sc.gc.ca</a>
Chile	Emilio Matas Abellá	Coordinador Etiquetado de Alimentos Codex Alimentarius Chile

		Servicio Nacional del Consumidor Teatinos 50 Segundo Piso Santiago de Chile Teléfono: (56-02) 3519549 Correo electrónico : <a href="mailto:ematas@sernac.cl">ematas@sernac.cl</a>
Costa Rica	Marcela Rojas Góme	Amanda Lasso Cruz Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica. Correo electrónico: <a href="mailto:mrojas@meic.go.cr">mrojas@meic.go.cr</a> <a href="mailto:alasso@meic.go.cr">alasso@meic.go.cr</a>
Croacia	Lea Pollak	Croatian National Institute of Public Health Head of Food Supplements and Dietetic Products Unit Rockefellerova 7 HR-10000 Zagreb, Croacia Teléfono: +385/1/4863 266 Correo electrónico: <a href="mailto:lea.pollak@hzjz.hr">lea.pollak@hzjz.hr</a>
	Sanja Katalenic Iljkic	Croatian National Institute of Public Health Expert Assistant of Food Quality Control Unit Rockefellerova 7 HR-10000 Zagreb, Croacia Teléfono: +385/1/4863 254 Correo electrónico: <a href="mailto:sanja.katalenic@hzjz.hr">sanja.katalenic@hzjz.hr</a>
Comisión Europea	Helen Lee	Comisión Europea Dirección General de Sanidad y Consumidores Teléfono: ++32-2-299 86 68 Correo electrónico: <a href="mailto:helen.lee@ec.europa.eu">helen.lee@ec.europa.eu</a>
Francia	M. Emmanuel-Chrys LARGE	Ministère de l'économie, des finances et de l'emploi DGCCRF - Bureau C3 59, boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13, Francia Teléfono: +33 1 44 97 32 24 Fax: +33 1 44 97 30 37 Correo electrónico: <a href="mailto:emmanuel-chrys.large@dgccrf.finances.gouv.fr">emmanuel-chrys.large@dgccrf.finances.gouv.fr</a>
	Punto de Contacto del Codex para Francia	Correo electrónico: <a href="mailto:sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr">sgae-codex-fr@sgae.gouv.fr</a>
Alemania	Gerhard Bialonski	Head of Unit 314 Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Rochusstr. 1 53123 Bonn, Alemania Teléfono: +49 (0) 228 99529-4651 Fax: +49 (0) 228 99529-4947 Correo electrónico: <a href="mailto:Gerhard.Bialonski@bmelv.bund.de">Gerhard.Bialonski@bmelv.bund.de</a>
Indonesia	Tetty H Sihombing	Director of Food Products Standardization National Agency of Drug and Food Control Republica de Indonesia Teléfono: +62-21-42875584 Correo electrónico: <a href="mailto:subdit_spo@yahoo.com">subdit_spo@yahoo.com</a>
Irlanda	Paula BarryWalsh	Senior Superintending Veterinary Officer, Department of Agriculture, Fisheries and Food, Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2, Irlanda – Teléfono: + 353 1 6072648

		Correo electrónico: <a href="mailto:paula.barrywalsh@agriculture.gov.ie">paula.barrywalsh@agriculture.gov.ie</a>
	Dr. Mary A. T. Flynn	Chief Specialist, Public Health Nutrition, Food Safety Authority of Ireland, Abbey Court, Lower Abbey Street, Dublin 1, Irlanda Teléfono: +353 1 8171346 Correo electrónico: <a href="mailto:mflynn@fsai.ie">mflynn@fsai.ie</a>
Kenya	Alice Okelo Onyango	Kenya Bureau of Standards P.O.BOX 54974 00200 POPO ROAD OFF MOMBASA ROAD Teléfono: 254 20 605490/6948303 FAX: 254 02 604031/609660 CELL: 254 722268225 Correo electrónico: <a href="mailto:akothe@kebs.org">akothe@kebs.org</a>
	Alice Mithamo	Kenya Bureau of Standards P.O.BOX 54974 00200 POPO ROAD OFF MOMBASA ROAD Teléfono: 254 20 605490 FAX: 254 02 604031/6096605 Correo electrónico: <a href="mailto:info@kebs.org">info@kebs.org</a>
	Edna Warentho	Kenyatta National Hospital, Nutrition Department Kenya P.O. Box 67367 Nairobi Correo electrónico: <a href="mailto:ewarentho@yahoo.com">ewarentho@yahoo.com</a>
Japón	Megumi Haga	Deputy Director Food Labelling Division, Consumer Affairs Agency Teléfono: +81 3 3507 9220 Correo electrónico: <a href="mailto:g.foodlabelling@caa.go.jp">g.foodlabelling@caa.go.jp</a> , <a href="mailto:codexj@mhlw.go.jp">codexj@mhlw.go.jp</a>
	Yuichiro Ejima	Deputy Director Food Labelling Division, Consumer Affairs Agency Teléfono: +81 3 3507 9221 Correo electrónico: <a href="mailto:yuichiro.ejima@caa.go.jp">yuichiro.ejima@caa.go.jp</a>
Malasia	Norrani Eksan	Senior Principal Assistant Director Food Safety and Quality Division Department of Public Health Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administration Centre 62590 Putrajaya, Malasia Teléfono: +603 8883 3511 Fax: +603 8889 3815 Correo electrónico: <a href="mailto:norrani@moh.gov.my">norrani@moh.gov.my</a>
	Punto de Contacto del Codex para Malasia	<a href="mailto:ccp_malaysia@moh.gov.my">ccp_malaysia@moh.gov.my</a>
México	Michelle Vizuet Chávez	Punto de Contacto del Codex para México Dirección General de Normas Secretaría de Economía Teléfono: +(52)(55) 5729-9480 Correo electrónico: <a href="mailto:codexmex@economia.gob.mx">codexmex@economia.gob.mx</a>
Holanda	Inge Stoelhorst	Senior Policy Officer Ministry of Health

		<p>Teléfono: 031 3405658          Fax: 031 3405554          Correo electrónico: <a href="mailto:i.stoelhorst@minvws.nl">i.stoelhorst@minvws.nl</a></p>
Nueva Zelanda	Jenny Reid	<p>Assistant Director (Science)          New Zealand Food Safety Authority          Wellington, NZ          Teléfono: +64 4 894 2582          Correo electrónico: <a href="mailto:jenny.reid@nzfsa.govt.nz">jenny.reid@nzfsa.govt.nz</a></p>
Noruega	Ida Tidemann-Andersen	<p>Adviser          Department of Legislation, Consumer Affairs,          The Norwegian Food Safety Authority          Teléfono: +47 23 21 65 73          Correo electrónico: <a href="mailto:idthid@mattilsynet.no">idthid@mattilsynet.no</a></p>
	Nina Lødrup	<p>Senior Adviser,          Department of Legislation, Consumer Affairs,          Norwegian Food Safety Authority,          Teléfono +47 23 21 67 86          Correo electrónico: <a href="mailto:nilod@mattilsynet.no">nilod@mattilsynet.no</a></p>
	Heidi Bugge	<p>Senior Adviser,          Department of Legislation, Consumer Affairs,          Norwegian Food Safety Authority,          Teléfono: +47 23 21 65 25          Correo electrónico: <a href="mailto:hebug@mattilsynet.no">hebug@mattilsynet.no</a></p>
Polonia	Krzysztof Krygier	<p>PhD, Professor          Head of Faculty of Food Technology          Warsaw University of Life Sciences          159c, Nowoursynowska St. 02-776 Warszawa, Polonia          Teléfono: 0048 22 59 375 10          Correo electrónico: <a href="mailto:krzysztof_krygier@sggw.pl">krzysztof_krygier@sggw.pl</a>          Correo electrónico: <a href="mailto:krzysztofkrygier@wp.pl">krzysztofkrygier@wp.pl</a></p>
	Mirosław Jarosz	<p>PhD, Professor          Head of National Food and Nutrition Institute          61/63, Powsinska St., 02-903 Warszawa, Polonia          Teléfono: 0048 22 55 09 677          Correo electrónico: <a href="mailto:jarosz.zaklad@izz.waw.pl">jarosz.zaklad@izz.waw.pl</a></p>
	Joanna Markowska	<p>Senior Specialist          Ministry of Agriculture and Rural Development          The Department of Agricultural Markets          30 Wspolna St., 00-930 Warsaw, Polonia          Teléfono: 0048 22 623 22 69          Correo electrónico: <a href="mailto:joanna.markowska@minrol.gov.pl">joanna.markowska@minrol.gov.pl</a></p>
	Szymon Kaminski	<p>President of Polish Association of Margarine Producers          22/209 Zurawia St, 00-515 Warszawa, Polonia          Teléfono: 0048 22 658 68 01          Correo electrónico: <a href="mailto:biuro@pspm.org.pl">biuro@pspm.org.pl</a></p>
	Punto de Contacto del Codex para Polonia	<p>Correo electrónico: <a href="mailto:kodeks@ijhars.gov.pl">kodeks@ijhars.gov.pl</a></p>
Singapur	LIM Lee San	<p>Agri-Food and Veterinary Authority, Singapur          Teléfono: (65) 6325 8553          Correo electrónico: <a href="mailto:lim_lee_san@ava.gov.sg">lim_lee_san@ava.gov.sg</a></p>

Sudáfrica	Antoinette Booyzen	Correo electrónico: <a href="mailto:Booyza@health.gov.za">Booyza@health.gov.za</a> Correo electrónico: <a href="mailto:CACPSA@health.gov.za">CACPSA@health.gov.za</a>
España	Ángeles Ortega	Subdirección General de Calidad del Consumo Instituto Nacional del Consumo. Correo electrónico: <a href="mailto:mangeles.ortega@consumo-inc.es">mangeles.ortega@consumo-inc.es</a> Correo electrónico: <a href="mailto:cioa@msps.es">cioa@msps.es</a>
Suiza	Awilo Ochieng Pernet	Codex Alimentarius, International Nutrition and Food Safety Issues Federal Department of Home Affairs FDHA Federal Office of Public Health FOPH Division of International Affairs Schwarzenburgstrasse 165, CH-3097 Liebefeld Teléfono: +41 31 322 00 41 Fax: +41 31 322 95 74 Correo electrónico: <a href="mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch">awilo.ochieng@bag.admin.ch</a>
Tailandia	Panpilad Saikaew	Standards Officer Office of Commodity and System Standards National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok 10900, Thailand Teléfono: (662) 561 2277 Ext. 1426 Fax: (662) 561 3373; (662) 561 3357 Correo electrónico: <a href="mailto:panpilad@acfs.go.th">panpilad@acfs.go.th</a>
	Punto de Contacto del Codex para Tailandia	Correo electrónico: <a href="mailto:codex@acfs.go.th">codex@acfs.go.th</a>
Estados Unidos de América	Dra. Barbara Schneeman, Ph.D.	Delegada de los Estados Unidos al CCFL Directora Office of Nutrition, Labelling, and Dietary Supplements Center for Food Safety and Applied Nutrition 5100 Paint Branch Parkway College Park, MD 20740 Estados Unidos Teléfono: 301-436-2373 Fax: 301-436-2639 Correo electrónico: <a href="mailto:barbara.schneeman@fda.hhs.gov">barbara.schneeman@fda.hhs.gov</a>
	Ritu Nalubola, Ph.D.	Food Labelling and Standards Staff Center for Food Safety and Applied Nutrition 5100 Paint Branch Parkway College Park, MD 20740 Estados Unidos Teléfono: 301-436-1432 Fax: 301-436-2636 Correo electrónico: <a href="mailto:ritu.nalubola@fda.hhs.gov">ritu.nalubola@fda.hhs.gov</a>
Comité Europeo de los Fabricantes de Azúcar (CEFS)	Camille Perrin	CEFS, Comité Européen des Fabricants de Sucre 182, av. de Tervuren B-1150 Bruselas BÉLGICA Teléfono: 32 2 762 07 60 Correo electrónico : <a href="mailto:camille.perrin@cefs.org">camille.perrin@cefs.org</a>
Confederación de Industrias Agro-Alimentarias de	Susanne Doring	Director at the CIAA - Consumer Information, Diet & Health Teléfono: 00 32 2 500 87 55 Correo electrónico: <a href="mailto:s.doring@ciaa.eu">s.doring@ciaa.eu</a>



la UE (CIAA)	Elena Cogalniceanu	Manager at the CIAA - Consumer Information, Diet & Health Teléfono: 00 32 511 29 05 Correo electrónico: <a href="mailto:e.cogalniceanu@ciaa.eu">e.cogalniceanu@ciaa.eu</a>
Asociación Internacional de Organizaciones Alimentarias de Consumidores (IACFO)	Bill Jeffery	LLB, National Coordinator Centre for Science in the Public Interest Correo electrónico: <a href="mailto:jefferyb@istar.ca">jefferyb@istar.ca</a>
EuSalt Asociación Europea de Productores de Sal	Wouter Lox, MD	EuSalt aisbl avenue de l'Yser 4 B-1040 Brussels Belgium Teléfono: +32 (0)2 737.10.90 Fax +32 (0)2 737.10.99 Correo electrónico: <a href="mailto:wouter.lox@eusalt.com">wouter.lox@eusalt.com</a>
Alianza Internacional de Asociaciones de Complementos Alimenticios (IADSA)	David Pineda Ereño	Director, Regulatory Affairs IADSA - International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations 50, rue de l'Association 1000 Brussels Bélgica Teléfono: +32 22 09 11 55 Fax: +32 22 23 30 64 Correo electrónico: <a href="mailto:davidpineda@iadsa.be">davidpineda@iadsa.be</a>
Asociación Internacional de la Goma de Mascar (ICGA)	Rick Mann	International Chewing Gum Association c/o Keller and Heckman LLP 523 Avenue Louise, B-1050 Brussels Teléfono: +32 2 645 50 60 Correo electrónico <a href="mailto:mann@khlaw.com">mann@khlaw.com</a> Correo electrónico: <a href="mailto:icga@gumassociation.org">icga@gumassociation.org</a>
Consejo Internacional de Asociaciones de bebidas refrescantes (ICBA)	Helen Falco	Adviser - International Council of Beverages Association (ICBA) 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku 103-0022 Tokyo, JAPAN Teléfono: +81 3 3270 7300 Fax : +81 3 3270 7306 Correo electrónico : <a href="mailto:icba@j-sda.or.jp">icba@j-sda.or.jp</a>
Federación Internacional de Lechería (IDF)	Dra. Judith Bryans	Director The Dairy Council 93 Baker Street London W1U 6QQ United Kingdom Teléfono: +44 20 7467 2629 Fax: +44 20 7935 3920 Correo electrónico: <a href="mailto:J.Bryans@dairycouncil.org.uk">J.Bryans@dairycouncil.org.uk</a> Fax: +1 202 331 7820 Correo electrónico: <a href="mailto:cfrye@idfa.org">cfrye@idfa.org</a>
	Sandra Tuijtelars	Nutrition Officer International Dairy Federation Diamant Building, Boulevard Auguste Reyers 80,

		1030 Brussels, Bélgica Teléfono: +32 2 706 86 50 Fax: +32 2 733 04 13 Correo electrónico: <a href="mailto:STuijelaars@fil-idf.org">STuijelaars@fil-idf.org</a>
Asociación Internacional de Alimentos Congelados (IFFA)	John Allan	Manager, Regulatory and International Affairs American Frozen Food Institute 2000 Corporate Ridge, Suite 1000 McLean, VA 22102 Teléfono: 703.821.0770 Fax: 703.821.1350 Correo electrónico: <a href="mailto:jallan@affi.com">jallan@affi.com</a>
Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)	Jean Claude RUF	Coordinator for the Scientific and Technical Department Teléfono: +33 144948094 Fax: +33 142669063 Correo electrónico: <a href="mailto:jruf@oiv.int">jruf@oiv.int</a>
	Ignacio Sànches Recarte, Ph.D.	Head of Unit Economy and Law OIV 18, rue d'Aguesseau F-75008 Paris - Francia Teléfono: +33 (0) 1 44 94 80 82 Fax: +33 (0) 1 42 66 90 63 Correo electrónico: <a href="mailto:isanchez@oiv.int">isanchez@oiv.int</a>
Organización Mundial de Investigación del Azúcar (WSRO)	Richard Cottrell	Director-General 70 Collingwood House Dolphin Square, Londres SW1V 3LX Teléfono: +44 (0)20 7821 6800 Fax +44 (0)20 7834 4137 Correo electrónico: <a href="mailto:rcottrell@wsro.org">rcottrell@wsro.org</a>
Organización Mundial de la Salud (OMS)	Dr. Chizuru Nishida	Departamento de Nutrición para la Salud y el Desarrollo (NHD), OMS Correo electrónico: <a href="mailto:nishidac@who.int">nishidac@who.int</a>
	Dra. Margaret Cheney	Asesora Temporal de la OMS, Correo electrónico: <a href="mailto:mcheneydon@bell.net">mcheneydon@bell.net</a>
	Profesor John Cummings	Asesor Temporal de la OMS, Correo electrónico: <a href="mailto:j.h.cummings@dundee.ac.uk">j.h.cummings@dundee.ac.uk</a>
	Profesor Jim Mann	Asesor Temporal de la OMS, Correo electrónico: <a href="mailto:jim.mann@stonebow.otago.ac.nz">jim.mann@stonebow.otago.ac.nz</a>