



Tema 2 (a) del programa

CX/NFSDU 13/35/2

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

**Trigésima quinta reunión
Bad Soden am Taunus (Alemania)
4-8 de noviembre de 2013**

**CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U
OTROS COMITÉS DEL CODEX**

Preparado por la Secretaría del Codex

**A. DECISIONES DEL 36.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN CON RESPECTO A
LA LABOR DEL COMITÉ**

Proyecto de Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños)¹

1. Varias delegaciones no se mostraron a favor de la aprobación de las Directrices tal como se encuentran en la propuesta del CCNFSDU, al no haberse abordado algunos de los principales problemas. Consideraban que las disposiciones debían incluir la prohibición de los siguientes ingredientes: harina desgrasada de semilla de algodón, debido a la falta de controles en su procesamiento, que podría convertirla en un ingrediente no apto para el consumo humano, especialmente en los países en desarrollo; ingredientes genéticamente modificados; e ingredientes tratados con radiación ionizante. Si se introdujera esta enmienda, dichas delegaciones podrían respaldar la aprobación de las Directrices, al objeto de garantizar la seguridad de los preparados alimenticios complementarios.
2. Otras delegaciones se mostraron a favor de la aprobación del texto, puesto que las Directrices de 1991 no estaban actualizadas y las directrices revisadas resultaban esenciales para los lactantes y los niños pequeños, especialmente en los países en desarrollo; todas las disposiciones habían sido objeto de un debate exhaustivo en distintas reuniones del Comité y en grupos de trabajo; y ningún país había formulado reservas sobre el progreso de la norma en el CCNFSDU. Opinaban que correspondía a cada país decidir si se permitían o no los ingredientes producidos por medios biotecnológicos. En ese sentido, el Grupo de acción intergubernamental especial sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (TFBT) había elaborado documentos de referencia para una evaluación de la inocuidad. También se señaló que el texto era una directriz y no una norma para productos, por lo que no especificaba ni prohibía ingredientes.
3. El representante de la OMS informó a la Comisión de la necesidad urgente de actualizar las Directrices, ya que las directrices existentes precisan de actualizaciones técnicas para conseguir unos contenidos adecuados en los preparados alimenticios complementarios. También informó a la Comisión de que, cuando la Asamblea Mundial de la Salud adoptó el plan de implantación global sobre la nutrición de las madres, los lactantes y los niños pequeños en mayo de 2012, se informó a los Estados miembros de que las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios se encontraban en proceso de revisión y actualización por el Codex, por lo que no resultaba necesario que la OMS desarrollara dichas directrices. En lugar de ello, convenía que se centrara en la comercialización inadecuada de dichos productos. Por tanto, resultaba importante disponer de estas Directrices actualizadas, que orientan a los países en su intento por desarrollar su actividad en este campo.

¹ Párrs. 43-48 y apéndice III de REP13/CAC

4. En su condición de presidente del CCNFSDU, la delegación de Alemania explicó que, en comparación con las directrices actuales, el proyecto de directrices revisadas no presentaba ninguna desventaja. Si se comparaban las directrices revisadas con las actuales, que seguirían en vigor de no aprobarse las anteriores, podía apreciarse que las disposiciones sobre las harinas de semillas oleaginosas desgrasadas eran idénticas y no existían requisitos específicos relativos a la prohibición de ingredientes. Se aclaró que ninguna disposición de estas directrices modifica la potestad de las autoridades nacionales para fijar sus propios criterios de inocuidad y aprobación, incluida la posibilidad de prohibir determinados ingredientes en los productos importados y producidos a nivel nacional.

5. Tras un largo debate, la Comisión acordó aprobar el Anteproyecto de Directrices en el trámite 8, introduciendo, a modo de enmienda, la siguiente frase en la sección 4.1.3.1 tras la palabra “gossypol”:

6. “La decisión de añadir harinas de semillas oleaginosas a los preparados alimenticios complementarios debe tener en cuenta las condiciones y los requisitos locales”.

7. La delegación de los Estados Unidos de América expresó sus reservas sobre el término “requisitos” de dicho texto nuevo.

Proyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN)²

8. Algunas delegaciones, apoyadas por una parte de los observadores, no se mostraron a favor de adoptar el VRN para los ácidos grasos saturados (AGS), ya que, en su opinión, la Comisión debía ser coherente con la decisión tomada en su 35.º período de sesiones, en el que se acordó solicitar al CCNFSDU que examinara la cuestión en vista del resultado del trabajo de la OMS, que aún no se encontraba disponible. Además, varios estudios incluidos en publicaciones científicas indicaban que no existía una evidencia suficiente para extraer conclusiones sobre el riesgo de los AGS. Por otro lado, los principios debían concluirse antes de examinar cada uno de los nutrientes, y debían examinarse varios nutrientes relevantes de forma conjunta y no individualmente. Un observador comentó que, en su opinión, la sustitución de los AGS por los ácidos grasos poliinsaturados (AGPI) podría acarrear un aumento de los accidentes cerebrovasculares y otras enfermedades no transmisibles.

9. Otras delegaciones apoyaron la aprobación de los VRN, recordando que estos valores se habían debatido de manera exhaustiva en el Comité y se basaban en una evidencia científica sólida ofrecida por la OMS.

10. El representante de la OMS señaló que, tras retirarse del 35.º período de sesiones de la Comisión debido a la necesidad de esperar a la finalización del trabajo del subgrupo de régimen alimentario y salud del grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS (NUGAG), el asunto se debatió con mayor detalle en la 34.ª reunión del CCNFSDU, celebrada en diciembre de 2012. En dicha reunión se acordó que el valor propuesto para los AGS se basara en una evidencia científica sólida que siguiera la línea de las recomendaciones y directrices de la OMS y la FAO, incluidas las consultas mixtas de expertos FAO/OMS. El representante de la OMS recordó a la Comisión que este trabajo se inició en 2005 en el seno del Codex como parte de sus esfuerzos por poner en práctica la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS, aprobada por la Asamblea Mundial de la Salud en 2004. El representante de la OMS subrayó que las enmiendas propuestas a las Directrices sobre etiquetado nutricional, que tienen por objeto incorporar los VRN-ENT, garantizarían la relevancia de las Directrices a la hora de abordar el creciente problema de salud pública de las ENT relativas al régimen alimentario. Además, la promoción del etiquetado nutricional en todos los alimentos preenvasados es una de las medidas de las políticas propuestas en el Plan de acción para las enfermedades no transmisibles de 2013-2020, que se aprobó en la 66.ª reunión de la AMS, celebrada en mayo de 2013, con el objetivo de promover un régimen alimentario saludable y evitar las ENT. La necesidad y la importancia de este trabajo han aumentado desde entonces, y resulta importante que tenga relevancia para los países, de modo que puedan proseguir con su trabajo y ejecuten los compromisos internacionales asumidos. Numerosas delegaciones respaldaron estas opiniones.

11. La Comisión aprobó los VRN en el trámite 8. Las delegaciones de Malasia y Filipinas expresaron sus reservas sobre el VRN para los ácidos grasos saturados. El presidente señaló que los VRN deberían revisarse cuando hubiera nueva evidencia científica disponible.

² Párrs. 49-52 y apéndice III de REP13/CAC

Anteproyecto de Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes (VRN-ENT) para la población general; y versión consolidada de los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes³

12. Una delegación comentó que el CCNFSDU no había examinado suficientemente la posibilidad de usar el enfoque GRADE (clasificación de las recomendaciones, valoración, elaboración y evaluación), por lo que se oponía a la aprobación del Anteproyecto de Principios generales.

13. La Comisión aprobó el Anteproyecto de Principios generales en el Trámite 5/8, así como el texto consolidado propuesto por el CCNFSDU, con las enmiendas introducidas por el CCFL, incluidas las enmiendas relacionadas (véanse los párrs. 38-41). La delegación de Malasia expresó sus reservas en relación con esta decisión.

Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional⁴

14. Una delegación y un observador no respaldaron la aprobación del anteproyecto de VRN y opinaron que, además del magnesio, debe examinarse la posibilidad de incluir el calcio. El observador opinó que los valores para la vitamina B no debían reducirse hasta unos niveles de subsistencia, sino aumentarse hasta unos niveles óptimos. Otro observador comentó que el CCNFSDU debía volver a examinar los VRN teniendo en cuenta la biodisponibilidad del calcio en la leche y los productos lácteos. Numerosas delegaciones respaldaron la aprobación de estos VRN.

15. En su condición de presidente del CCNFSDU, la delegación de Alemania recordó que la revisión suponía una tarea enorme y avanzaba de forma gradual en función de la evidencia científica. Además, se seguían llevando a cabo trabajos sobre otros VRN en relación con los cuales aún quedaban cuestiones por resolver.

16. La Comisión aprobó el anteproyecto de VRN en el trámite 5/8, tras añadir la palabra “únicamente” delante de “información de apoyo” y eliminar la última parte de la nota incluida al final de los factores de conversión, de modo que finalice con “aplicarse los VRN a nivel nacional”. La delegación de Benín expresó sus reservas en relación con esta decisión.

B. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS DEL CODEX Y QUE GUARDAN RELACIÓN CON EL TRABAJO DEL COMITÉ

68.³ REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO (CCEXEC)

Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) adicionales o revisados con fines de etiquetado⁵

17. El Comité tomó nota de que se habían enviado varios VRN nuevos o revisados para su aprobación, y animó al CCNFSDU a fijar un calendario realista para completar su trabajo en relación con el resto de VRN. Esta cuestión se tratará en el tema 3 del programa.

Anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981) para incluir una nueva parte B relativa a los niños con insuficiencia ponderal⁶

18. El Comité animó al CCNFSDU a fijar un calendario realista para completar su trabajo. Esta cuestión se tratará en el tema 5 del programa.

34.^A REUNIÓN DEL COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (CCMAS)

Métodos de análisis de los ácidos grasos trans (AGS)⁷

19. Una delegación comunicó al Comité que el trabajo del NUGAG para examinar la definición de los ácidos grasos trans estaba en marcha y sostuvo el punto de vista de que el Comité debería considerar este asunto una vez concluido el examen por el NUGAG.

³ Párrs. 53-54 y apéndice III de REP13/CAC

⁴ Párrs. 55-57 de REP13/CAC

⁵ Párr. 38 de REP13/EXEC

⁶ Párr. 39 de REP13/EXEC

⁷ Párrs. 10-13 de REP13/MAS

20. El observador de la IDF informó al Comité de que la IDF e ISO estaban elaborando un método para los ácidos grasos, incluidos los trans, destinado a los productos lácteos, a los preparados para lactantes y a los nutrientes para adultos. Se espera que el método se publique en 2014 y que también lo publique la AOAC.

21. El observador de la AOCS señaló que habían elaborado el método AOCS Ce 1J-07 para los ácidos grasos trans y que se estaba realizando un estudio conjunto del método para matrices complejas.

22. Teniendo en cuenta la información anterior, el Comité acordó no aprobar en esta reunión ningún nuevo método para los ácidos grasos trans.

Métodos de análisis para alimentos especiales y preparados para lactantes⁸

23. El Comité se mostró a favor de varias actualizaciones y correcciones, tal como se proponen en CX/MAS 13/34/3-Add. 2.

45.^A REUNIÓN DEL COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)

Cuestiones relacionadas con el tema 5a del programa: “Recomendaciones para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre los aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 con la función de «regulador de la acidez» y enfoque horizontal para las disposiciones de los cuadros 1 y 2 sobre los aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 con la función de «emulsionante, estabilizador y espesante»”

24. El Comité ratificó esta recomendación¹⁰ y convino en solicitar al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) que aclarara la aplicación de la nota 55, “Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto”, a las disposiciones pertinentes con dosis numéricas pero no a las disposiciones pertinentes según las BPF de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72-1981).

25. El Comité decidió además solicitar al CCNFSDU que aclarase si los límites para el sodio que son aplicables a determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma CODEX STAN 73-1981 (p. ej., ácido cítrico y sal de sodio) son también aplicables a las disposiciones pertinentes de la norma CODEX STAN 74-1981, ya que ambas normas especifican el contenido máximo de sodio (véase el anexo).

26. Estas cuestiones se tratarán en el tema 7 del programa.

41.^A REUNIÓN DEL COMITÉ SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL)

Aprobación de las disposiciones sobre etiquetado del Proyecto de Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños¹¹

27. Un observador propuso invertir el orden de las secciones 10.1 y 10.2 y volver a redactar la sección 10.3 para que diga: “Declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no serán permitidas para alimentos de bebés o para niños de corta edad a no ser que estén específicamente contempladas en Normas pertinentes del Codex o la legislación nacional. Además, los productos no deberían llevar ninguna imagen o texto idealizado”.

28. El Comité observó que el orden de los párrafos era más lógico de la manera en que ya estaban y que la intención de la propuesta estaba ya cubierta por la referencia a la *Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales* (CODEX STAN 146-1985).

29. El Comité aprobó las disposiciones sobre etiquetado en las Directrices tal y como se habían propuesto.

⁸ Párr. 44 y apéndice II, sección F de REP13/MAS

⁹ Párrs. 71 y 75 de REP13/FA

¹⁰ Recomendación 6: el GT recomienda que, en su 45.^a reunión, el CCFA solicite al CCNFSDU que aclare la aplicación de la nota 55 a las disposiciones relevantes con dosis numéricas, pero no a las disposiciones pertinentes con niveles máximos de BPF de la norma CODEX STAN 072-1981 (véase CRD 2 de CCFA45).

¹¹ Párrs. 27-29 de REP13/FL

Declaración de propiedades “libre de ácidos grasos trans” (AGS)¹²

30. El Comité recordó que durante su última reunión había solicitado al CCNFSDU que ofreciese asesoramiento sobre el establecimiento de la declaración de propiedades “libre de AGT” e indicó que el CCNFSDU respondió que consideraría las condiciones después de que el Comité hubiera concluido el establecimiento de la declaración de propiedades.

31. Algunas delegaciones apoyaron el establecimiento de la declaración de propiedades aunque pudiera ser tema de preocupación solo en algunos países. Una delegación recordó al Comité que el CCFL, en su 39.ª reunión, había apoyado establecer tales declaraciones de propiedades, pues sería de ayuda para los consumidores.

32. El representante de la OMS enfatizó que la virtual eliminación de los AGT y la reducción de los ácidos grasos saturados son importantes no solo para la puesta en marcha de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS, sino que son también indicadores importantes en el Marco mundial de vigilancia de las enfermedades no transmisibles (ENT) que se elaboró como parte de la ejecución de la Declaración política de la reunión de alto nivel de la Naciones Unidas sobre las ENT y son acciones prioritarias del Plan de acción para las ENT 2013-2020 actualizado. El representante de la OMS apoyó por lo tanto que se establezca la declaración de propiedades.

33. Varias delegaciones dijeron no estar convencidas de la utilidad de dicha declaración de propiedades, en particular con condiciones estrictas que pudieran limitar su uso, y que era una prioridad reducir la ingesta de grasas saturadas.

34. Un observador informó al Comité de que el CCMAS había acordado en su 34.ª reunión (REP13/MAS, párrs. 11-13) no ratificar ningún método nuevo para los AGT mientras se espera la finalización del trabajo que se está realizando.

35. Algunas delegaciones declararon que la disponibilidad de un método de análisis era esencial para asegurar el cumplimiento, particularmente en países en vías de desarrollo, y propusieron considerar este asunto cuando esté disponible un método de análisis.

36. Una delegación indicó que, si se iban a reducir los AGT, existía el riesgo de que los productores pudieran reemplazarlos en el producto con ácidos grasos saturados (AGS) y que estos deberían ser considerados de forma conjunta. Otra delegación opinó que los AGS y los AGT no deberían asociarse pues estos dos componentes no estaban relacionados entre sí y no eran comparables en cuanto a sus definiciones y sus efectos en la salud. El Comité convino en comunicar al CCNFSDU su intención de establecer declaraciones de propiedades “libre de AGT” en las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* una vez el CCNFSDU proporcione orientación sobre las condiciones y señaló que esto también dependerá de la recomendación del CCMAS concerniente al método de análisis.

37. El Comité acordó solicitar al CCNFSDU que establezca condiciones para declaraciones de propiedades “libre de AGS”.

Principios para la elaboración y la revisión de VRN con fines de etiquetado para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario¹³

38. El Comité se mostró de acuerdo con los cambios en la redacción de las secciones 3.2.1.2 (cambio de “relación de riesgo” por “riesgo”) y 3.2.2.1 (cambio de “CCNFSDU” por “Comisión del Codex Alimentarius”).

39. Dando seguimiento a una propuesta del representante de la OMS, el Comité acordó añadir la siguiente frase a la nota a pie de página número 3 para el sodio de la sección 3.4.4.2: “La directriz actualizada de la OMS referente a la ingesta de sodio para adultos y niños (OMS, 2012) también apoya la selección del sodio”. El representante de la OMS comentó que esto también se había propuesto en la 34.ª reunión del CCNFSDU, aunque la directriz aún no se había publicado oficialmente en ese momento.

40. El Comité acordó trasladar la enmienda propuesta por el CCNFSDU a la Comisión para su adopción. El Comité tomó nota de las reservas de Malasia y Filipinas.

¹² Párrs. 46-54 de REP13/FL

¹³ Párrs. 57-59 de REP13/FL

41. Este documento, junto con las enmiendas propuestas por el CCFL, se aprobó en la 36.^a reunión de la Comisión.

Etiquetado de alimentos derivados de cultivos bioenriquecidos mediante selección natural¹⁴

42. El Comité recordó que el CCFL, en su 40.^a reunión, había acordado que el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI) podría preparar un documento de debate sobre este tema para su examen durante la presente reunión.

43. El observador del IFPRI explicó que hay varias maneras de incrementar el contenido de nutrientes en productos alimentarios, especialmente el hierro, la vitamina A y el zinc, incluyendo métodos de mejora genética convencional, enriquecimiento agronómico mediante el uso de fertilizantes y la modificación genética. El observador también señaló que el contenido de zinc, hierro y provitamina A de todos los cultivos obtenidos en el programa HarvestPlus, como la batata naranja, el maíz, las habas y la mandioca, ha ido aumentando durante años de mejora genética convencional específica.

44. El Comité estuvo en general de acuerdo en que las directrices actuales del Codex proporcionan orientaciones adecuadas para las declaraciones de propiedades de los productos con mayores contenidos de micronutrientes. Sin embargo, pueden surgir problemas para que el etiquetado exprese la verdadera naturaleza del alimento cuando un producto procesado se bioenriquece o se basa en un ingrediente bioenriquecido, ya que no existe ninguna definición para el bioenriquecimiento.

45. También se mencionó que los cultivos derivados del bioenriquecimiento podrían ser normalizados por el comité de productos básicos pertinente.

46. Algunas delegaciones indicaron que los términos que incluyen el prefijo “bio” hacen referencia a la agricultura ecológica en sus respectivos países, por lo que quizá debería utilizarse un término distinto de “bioenriquecimiento”. Otras delegaciones opinaron que el término “bioenriquecimiento” podría interpretarse como una referencia a la biotecnología moderna.

47. El Comité recordó que el IFPRI presentará un documento de debate en la siguiente reunión del CCNFSDU.

48. El Comité acordó solicitar que el CCNFSDU examine la conveniencia de establecer una definición para los alimentos bioenriquecidos.

49. Esta cuestión se tratará en el tema 9 del programa.

¹⁴ Párrs. 121-127 de REP13/FL

Anexo

DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN SODIO**Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981)**

3.1.3 El contenido total de sodio de los productos no deberá exceder de 200 mgNa/100 g calculado en relación con el producto preparado para el consumo, de conformidad con las instrucciones de empleo. No se permitirá la adición de sal (NaCl) a los productos de fruta y los productos de postre a base de fruta.

4.3.5 Ácido cítrico y sal de sodio 0,5 g y dentro del límite para el sodio establecido en la sección 3.1.3

Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981)

3.6.1 El contenido de sodio de los productos descritos en las secciones 2.1.1 a 2.1.4 de esta norma no deberá ser superior a 24 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) del producto listo para el consumo.

Sección 4, “Aditivos alimentarios” (únicamente las columnas relevantes)

Reguladores del pH		
500 ii	Hidrógeno carbonato de sodio	BPF
262 i	Acetato de sodio	
325	Lactato de sodio (solución), únicamente la forma L(+)	
331 i	Citrato monosódico	
331 ii	Citrato trisódico	
524	Hidróxido de sodio	
334	Ácido L(+) tartárico, únicamente la forma L(+)	500 mg solos o combinados
335 i	Tartrato monosódico	
335 ii	Tartrato disódico	
336 i	Tartrato monopotásico, únicamente la forma L(+)	
336 ii	Tartrato dipotásico, únicamente la forma L(+)	
337	Tartrato de sodio y potasio, únicamente la forma L(+)	
338	Ácido ortofosfórico	Únicamente para regular la acidez
339 i	Ortofosfato monosódico	440 mg
339 ii	Ortofosfato disódico	solos o combinados
339 iii	Ortofosfato trisódico	como fósforo
340 i	Ortofosfato monopotásico	
340 ii	Ortofosfato dipotásico	
340 iii	Ortofosfato tripotásico	
341 i	Ortofosfato monocálcico	
341 ii	Ortofosfato dicálcico	
341 iii	Ortofosfato tricálcico	
Antioxidantes		
300	Ácido L-ascórbico	
301	Ascorbato de sodio	50 mg, expresado como ácido ascórbico
303	Ascorbato de potasio	
Gasificantes		
500 i	Carbonato de sodio	
500 ii	Hidrógeno carbonato de sodio	Limitada por las BPF
Espesantes		
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	5000 mg
1422	Adipato de dialmidón acetilado	solos o combinados
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1450	Octenil succinato sódico de almidón	
1451	Almidón oxidado acetilado	