

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

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

Agenda Item 2

CRD15

## PROGRAMA CONJUNTO FAO / OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima séptima reunión

Virtual

18-22 y 26 de octubre de 2021

### ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS SUBSIDIARIOS

*Preparado por Canadá*

**Contexto adicional relacionado con la solicitud del CCNFSDU41 al CCFO de considerar el trabajo en el CCFO sobre posibles formas de reducir los AGT o eliminar los PHO.**

Proporcionar contexto adicional a la solicitud del CCNFSDU en relación con las cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos subsidiarios.

Canadá desea llamar la atención del Comité sobre el asunto remitido en la 41ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) con respecto a las acciones que podrían tomarse para reducir la ingesta de ácidos grasos trans (AGT) mediante una prohibición, sobre los PHO o desarrollando límites para los niveles de AGT en los alimentos procesados, p. ej. enmendar la Norma para grasas para untar y mezclas para untar (CXS 256-2007) y la Norma para grasas y aceites comestibles no cubiertos por normas individuales (CXS19-1981).

#### Fondo

La ingesta de ácidos grasos trans está fuertemente asociada con un mayor riesgo de enfermedad coronaria y la mortalidad relacionada. Los efectos perjudiciales de los AGT sobre los lípidos sanguíneos tienen una relación dosis-respuesta continua; por lo tanto, cualquier reducción en la ingesta de AGT puede ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad coronaria. Los ácidos grasos trans provienen de fuentes naturales o industriales. Los AGT de origen natural provienen de rumiantes (vacas y ovejas). Los AGT producidos industrialmente se forman en un proceso industrial que da como resultado un aceite parcialmente hidrogenado (PHO). La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que la ingesta de AGT de todas las fuentes se limite a menos del 1% de la energía total para la gran mayoría de la población. Con ese fin, en 2018, la OMS publicó REPLACE, una guía paso a paso para la eliminación de los AGT producidos industrialmente del suministro mundial de alimentos para 2023.

El CCNFSDU ha estado involucrado desde su 35ª reunión en diferentes corrientes de trabajo para apoyar la reducción de la ingesta de AGT. Con ese fin, Canadá presentó un documento de debate en el CCNFSDU41 que identifica las opciones de gestión de riesgos para la reducción de la ingesta de AGT que se encuentran dentro del mandato de los Comités de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el Apéndice). Durante el debate en el CCNFSDU41, el Comité destacó el apoyo al desarrollo de límites para los niveles de AGT en los alimentos procesados (opción A o B, Apéndice), así como el apoyo a la prohibición del uso de PHO en los alimentos procesados (Opción C, Apéndice).

El CCNFSDU acordó informar al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) de los debates del CCNFSDU41 y considerar el trabajo en el CCFO sobre posibles formas de reducir los AGT o eliminar los PHO. Además, en CCFL46 se acordó que Canadá preparará un documento de debate para esbozar un posible trabajo nuevo relacionado con la reducción de la ingesta de AGT para que lo considere el CCFL.

**Solicitud del CCNFSDU**

Con respecto al tema 2 del programa del CCFO27, la remisión del CCNFSDU al CCFO busca obtener información sobre si las normas específicas para grasas y aceites podrían enmendarse para apoyar la reducción de la ingesta de AGT mediante la prohibición de los PHO o la elaboración de límites para los niveles de AGT en productos procesados. alimentos, p. ej. enmendar la Norma para grasas para untar y mezclas para untar (CXS 256-2007) y la Norma para grasas y aceites comestibles no cubiertos por normas individuales (CXS19-1981). La respuesta ayudará a informar al CCNFSDU sobre cómo se podrían perseguir estas opciones de gestión de riesgos y ayudará en el desarrollo de un documento de discusión para CCFL47.

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud



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

**Tema 6b del programa**

**CX/NFSDU 19/41/7-REV**

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

**41.º reunión Düsseldorf (Alemania)**

**24-29 de noviembre de 2019**

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS POSIBILIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS**

*(Preparado por Canadá)*

#### **Introducción**

En su 40.ª reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) decidió suspender el debate sobre las condiciones para una declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans*» (AGT) y solicitó a Canadá que preparara un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT dentro del mandato del Codex. En consecuencia, este documento presenta posibles actividades de gestión de riesgos en el Codex en el contexto de varias posibilidades para reducir la ingesta de AGT en la población. El documento también señala las ventajas y los inconvenientes de cada posibilidad.

#### **Antecedentes**

En su 41.ª reunión, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) acordó solicitar al CCNFSDU que elaborara una propuesta de condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT». Posteriormente, en la 35.ª reunión del CCNFSDU, se asignó a Canadá la responsabilidad de elaborar dicha propuesta. A continuación, se incluye un resumen cronológico del trabajo realizado hasta la fecha sobre este asunto.

36.ª reunión del CCNFSDU: Canadá presentó una propuesta de condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» (CX/NFSDU 14/36/10). El debate sobre este tema del programa concluyó con una solicitud a Canadá para que recabara y tuviera en cuenta el asesoramiento del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). En concreto, debía solicitarse asesoramiento al CCMAS sobre el nivel inferior de AGT que pueden detectar con precisión y reproducir de manera sistemática los métodos analíticos actuales. Además, se aplazaron los debates subsiguientes a la espera de los resultados de las revisiones de la evidencia sobre los ácidos grasos saturados (AGS) y los AGT llevadas a cabo por el grupo asesor de expertos sobre directrices de nutrición de la OMS (NUGAG).

37.ª reunión del CCNFSDU: El Comité decidió aplazar el debate sobre las condiciones propuestas para la declaración de propiedades «libre de AGT» hasta que hubiera recibido la información del CCMAS y estuvieran disponibles los resultados de la 6.ª reunión del NUGAG.

38.ª reunión del CCNFSDU: La delegación de Canadá presentó una nueva propuesta de condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» (CX/NFSDU 16/38/10). Esta propuesta tuvo en cuenta la información proporcionada por el CCMAS y el resultado de las revisiones sistemáticas del NUGAG. Reconociendo la importancia de los métodos de análisis al establecer criterios cuantitativos para esta declaración de propiedades, el Comité acordó postergar los debates posteriores a fin de que el CCMAS verificara si los nuevos niveles de AGT propuestos podían medirse con los métodos de análisis identificados en la propuesta.

39.ª reunión del CCNFSDU: El Comité examinó una propuesta actualizada de Canadá (CX/NFSDU 17/39/9) en la que se tuvo en cuenta la información derivada de una revisión más detallada de la metodología analítica del CCMAS. Se decidió que la propuesta se trasladaría al trámite 3 a fin de que se presentaran observaciones sobre la misma y que se examinaría en la siguiente reunión del CCNFSDU.

40.ª reunión del CCNFSDU: Teniendo en cuenta las observaciones recibidas en las reuniones anteriores, Canadá presentó dos opciones al objeto de que el Comité las examinara: establecer unas

condiciones cuantitativas para la declaración de propiedades «libre de AGT» (tal como se propuso en el documento CX/NFSDU 17/39/9) o abandonar el trabajo y no fijar ninguna condición para esta declaración de propiedades. Esta última opción se planteó para reflejar las preocupaciones de algunos miembros en relación con el uso de los métodos disponibles para evaluar de manera precisa el contenido de AGT en los alimentos en los niveles propuestos. Un número de miembros prácticamente idéntico al que se mostró a favor de continuar con el trabajo sobre esta nueva declaración de propiedades respaldó la interrupción del trabajo. El Comité acordó suspender los debates subsiguientes sobre el desarrollo de las condiciones propuestas para la declaración de propiedades y solicitó a Canadá que preparara un documento de debate sobre otras posibilidades de gestión de riesgos con la finalidad de reducir la ingesta de AGT en la población.

### **Posibilidades de gestión de riesgos**

Tal como se solicitó en la 40.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU, Canadá ha preparado un cuadro (anexo A), que incluye posibles acciones para reducir la ingesta de AGT y donde también se exponen las ventajas y los inconvenientes de cada opción. Las posibles actividades en el Codex se incorporan afin de que sean objeto de debate. Aunque se presentan de manera independiente, los miembros pueden combinar dos o varias de las posibilidades expuestas y adoptar así un enfoque multidimensional sobre la reducción de la ingesta de AGT.

### **Recomendación sobre las acciones en el Codex**

Canadá recomienda que, al reflexionar sobre las acciones en el Codex, el CCNFSDU tenga en cuenta las diferentes posibilidades de gestión de riesgos que se presentan en el anexo A según su grado de prioridad.

### **Justificación**

Al seleccionar las acciones que deben llevarse a cabo con carácter prioritario en el Codex, Canadá tuvo en cuenta lo siguiente: su capacidad para contribuir a una reducción significativa de la ingesta de AGT y la complejidad del trabajo necesario. Por este motivo, Canadá propone que el Comité examine, en primer lugar, las actividades asociadas a las opciones C (prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados), E (declaración obligatoria de los AGT en las etiquetas de los alimentos) y G (declaración obligatoria y clara de los aceites parcialmente hidrogenados y los aceites totalmente hidrogenados en la lista de ingredientes), puesto que conllevan pequeñas modificaciones en las normas existentes y podrían completarse en los plazos previstos. Además, el Comité podría recabar el asesoramiento del CCMAS sobre el uso de los métodos de análisis de AGT adecuados en las distintas matrices, que podría servir de referencia para las actividades de control y encaminadas al cumplimiento normativo.

Canadá considera menos prioritario el examen de las actividades relacionadas con las opciones A (límites voluntarios para los niveles de AGT), B (límites obligatorios para los niveles de TFA), D (reducción de los AGT derivados del proceso de elaboración) y F (declaraciones de propiedades sobre los AGT en las etiquetas de los alimentos preenvasados). La complejidad del trabajo necesario para llevar a la práctica las opciones A y B es un factor que debe tenerse en cuenta al elegir qué actividades deben realizarse con carácter prioritario. Otro aspecto que debe tenerse en cuenta es el impacto de la medida. Por ejemplo, puesto que los AGT derivados del proceso de elaboración (en los que se centra la opción D) normalmente no se consideran una fuente significativa de AGT, el desarrollo de recursos que contribuyan a reducir la ingesta de esta fuente de AGT se considera menos prioritario. Además, algunos miembros del CCNFSDU ya han llamado la atención previamente sobre la falta de estudios de validación en lo que respecta a la detección de bajos niveles de AGT en los alimentos, en concreto, en los niveles propuestos en el contexto de la declaración de propiedades «libre de AGT» (en la que se centra la opción F).

### **Conclusión**

En relación con las distintas opciones de gestión de riesgos del anexo A, y teniendo en cuenta las dificultades para establecer las condiciones de una declaración de propiedades «libre de AGT», deberían realizarse las acciones que contribuyan a alcanzar las opciones más específicas. Canadá recomienda que el CCNFSDU opte por estas acciones en el Codex, de modo que ayude a los miembros a reducir la ingesta de AGT en la población:

Solicitar al CCFL que examine:

- E. si debe modificar la disposición 3.2.1 de las *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) a fin de exigir la declaración del contenido de AGT cuando se exija la declaración de

nutrientes y si debe modificar la disposición 3.2.5 de estas *Directrices* (CXG 2-1985) al objeto de exigir la declaración del contenido de AGT cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol.

- G. si debe modificar la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) al objeto de incluir la obligación de declarar siempre por sus nombres específicos los aceites parcialmente hidrogenados y los aceites totalmente hidrogenados (de manera similar al punto 4.2.3.2 en relación con la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino) y al objeto de definir estos términos.

Solicitar al CCFO que examine:

- C. cómo podría contribuir el Comité a reducir o eliminar los AGT; p. ej., modificando la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007) para que incluya una prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados y la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) para que también incluya una prohibición del uso de los aceites parcialmente hidrogenados.

## ANEXO A

Cuadro 1. Actividades de gestión de riesgos en el Codex para reducir la ingesta de ácidos grasos *trans* en la población<sup>1</sup>

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
A. Establecer unos límites voluntarios para los niveles de AGT en los alimentos elaborados <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No requiere ningún marco normativo.</li> <li>Es una medida poco coercitiva.</li> <li>El alcance de la respuesta del sector podría contribuir a dilucidarse si debe adoptarse una medida normativa, en caso de que los límites se combinen con un programa de seguimiento e información estructurado.</li> <li>No presenta ninguna implicación para el comercio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No incentiva suficientemente la participación del sector, en especial si los límites de AGT no se combinan con un programa de seguimiento e información estructurado.</li> <li>Puede provocar un aumento indeseado del contenido de AGS en los alimentos elaborados, en especial si no se establecen límites concurrentes para los AGT.</li> <li>El grado de beneficio para la salud pública dependería del nivel de participación del sector.</li> <li>Requiere que se comunique a los consumidores qué alimentos elaborados contienen un menor contenido de AGT, por ejemplo, mediante el etiquetado nutricional.</li> <li>Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados con un menor contenido de AGT.</li> </ul>	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modificar la <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> (CXS 256-2007) para que incluya unos niveles de AGT que no deban superarse</li> <li>Modificar la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CXS 19-1981) para que incluya unos niveles de AGT que no deban superarse en las grasas y aceites transesterificados o interesterificados</li> </ul> <p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ofrecer asesoramiento sobre los métodos de referencia adecuados para el análisis y la toma de muestras en relación con los AGT</li> </ul> <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coordinar la solicitud al CCFO</li> </ul>

<sup>1</sup> El alcance de las distintas posibilidades que se presentan no pretende ser exhaustivo. Así, no se incluyen, por ejemplo, las acciones que impliquen herramientas fiscales, como los tributos o las subvenciones; la inversión en investigación y desarrollo agrícola; las campañas de sensibilización o educación pública; o el etiquetado de los menús.

<sup>2</sup> A menos que se indique lo contrario, la referencia a «alimentos elaborados» abarca en este documento los alimentos elaborados preenvasados (p. ej., los comercializados en tiendas de alimentación) y los alimentos elaborados que no se encuentren preenvasados (p. ej., los vendidos en establecimientos de restauración).

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
B. Adoptar normas que limiten los niveles de AGT en los alimentos elaborados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector.</li> <li>• Promovería una reformulación generalizada para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados.</li> <li>• El beneficio para la salud pública alcanzaría a un amplio abanico de consumidores, no solo a quienes tuvieran conocimientos sobre los AGT o el etiquetado nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución.</li> <li>• Podría acarrear implicaciones para el comercio.</li> </ul>	Idénticas a la posibilidad A.
C. Adoptar normas que prohíban el uso de aceites parcialmente hidrogenados en los alimentos elaborados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector.</li> <li>• Promovería una reformulación generalizada para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados.</li> <li>• El beneficio para la salud pública alcanzaría a un amplio abanico de consumidores, no solo a quienes tuvieran conocimientos sobre los AGT o el etiquetado nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución.</li> <li>• Podría acarrear implicaciones para el comercio.</li> <li>• No existen métodos analíticos para diferenciar los AGT presentes en los aceites parcialmente hidrogenados de los AGT de otras fuentes.</li> </ul>	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modificar la <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007)</i> para que incluya una prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados</li> <li>• Modificar la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)</i> para que incluya una prohibición del uso de aceites parcialmente hidrogenados</li> </ul> <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinar la solicitud al CCFO</li> </ul>

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
D. Desarrollar recursos que contribuyan a reducir los AGT derivados del proceso de elaboración en los alimentos elaborados	<ul style="list-style-type: none"> <li>No requiere ningún marco normativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No incentiva suficientemente la participación del sector, en especial si los recursos no se combinan con un programa de seguimiento e información estructurado.</li> <li>El grado de beneficio para la salud pública dependería de la participación del sector.</li> <li>Su efecto puede ser limitado, ya que es posible que, en muchos países, los AGT derivados del proceso de elaboración no sean una fuente importante de AGT.</li> </ul>	<p>CCCF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar un código de prácticas para reducir el contenido de AGT derivados del proceso de elaboración en los alimentos</li> </ul>
E. Adoptar normas relacionadas con la declaración obligatoria de AGT en las etiquetas de los alimentos elaborados preenvasados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector.</li> <li>Podría promover una reformulación para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución.</li> <li>Podría acarrear implicaciones para el comercio.</li> <li>No tendría mucho efecto en aquellos países en los que los alimentos elaborados preenvasados no sean la fuente principal de AGT.</li> <li>Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados con un menor contenido de AGT.</li> </ul>	<p>CCFL/CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modificar las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CXG 2-1985) para exigir la declaración de la cantidad de AGT cuando se requiera la declaración de nutrientes</li> <li>Modificar las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CXG 2-1985) para exigir la declaración de la cantidad de AGT cuando se realice una declaración de propiedades en relación con la cantidad o el tipo de ácidos grasos, o en relación con la cantidad de colesterol</li> </ul>



Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
F. Adoptar normas que permitan las declaraciones de propiedades sobre los AGT en las etiquetas de los alimentos elaborados preenvasados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podría promover cierta reformulación para reducir el contenido de AGT en los alimentos elaborados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución.</li> <li>No tendría mucho efecto en aquellos países en los que los alimentos elaborados preenvasados no sean la fuente principal de AGT.</li> <li>Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados con un menor contenido de AGT.</li> <li>En algunos países, es posible que los laboratorios no puedan detectar unos niveles bajos de AGT con un alto grado de reproducibilidad.</li> </ul>	<p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ofrecer asesoramiento sobre los métodos de referencia adecuados para el análisis y la toma de muestras en relación con los AGT</li> </ul> <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Retomar el trabajo sobre el establecimiento de condiciones para una nueva declaración de propiedades «libre de AGT»</li> </ul> <p>CCFL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modificar las <i>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables</i> (CXG 23-1997) a fin de incluir condiciones para una nueva declaración de propiedades «libre de AGT»</li> </ul>

Autoridades nacionales/regionales			Codex
Posibilidades de gestión de riesgos	Ventajas	Inconvenientes	Posibles actividades de gestión de riesgos
G. Adoptar normas que requieran la declaración de los aceites parcialmente hidrogenados y los aceites totalmente hidrogenados en la lista de ingredientes de los alimentos elaborados preenvasados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incentiva en gran medida el cumplimiento de los límites en el sector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Requiere capacidad y recursos para el desarrollo normativo y las actividades de cumplimiento y ejecución.</li> <li>Podría acarrear implicaciones para el comercio.</li> <li>No tendría mucho efecto en aquellos países en los que los alimentos elaborados preenvasados no sean la fuente principal de AGT.</li> <li>Los consumidores con un menor conocimiento acerca de los aceites parcialmente hidrogenados, los AGT y el etiquetado nutricional pueden encontrarse en una situación de desventaja a la hora de identificar los alimentos elaborados preenvasados que no contengan aceites parcialmente hidrogenados.</li> </ul>	CCFL <ul style="list-style-type: none"> <li>Modificar la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985) al objeto de incluir la obligación de declarar siempre por sus nombres específicos los aceites parcialmente hidrogenados y los aceites totalmente hidrogenados (de manera similar al punto 4.2.3.2 en relación con la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino) y al objeto de definir estos términos</li> </ul>