

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda Item 6

CRD29

ORIGINAL LANGUAGE

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

13<sup>th</sup> Session

Yogyakarta, Indonesia, 29 April – 3 May 2019

Comments of Cuba

### TEMA 6 : ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO EN EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO

Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre el Proyecto de Código de prácticas para la reducción de los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres de glicidilo (GE) en los aceites refinados y productos elaborados con aceites refinados. (CL 2019/09-CF)

- En el documento CX/CF 19/13/7, página 5, párrafo 1 colocar un guión (-) entre los números 180 y 270°C, quedando 180-270°C, ya que en el documento aparece 180270°C, lo cual indica una temperatura muy elevada para la desodorización de los aceites comestibles.
  - En el documento CX/CF 19/13/7, Anexo I, en el recuadro sobre la Producción de aceite crudo y tratamiento se plantea; Esterilizar el fruto de palma a temperaturas de 140°C o inferiores, lo que es igual a  $\leq 140^\circ\text{C}$ . Se propone emplear un rango de valores para establecer valores mínimos y máximos, lo que ayudaría en una mejor gestión en el proceso, teniéndose en cuenta que la lipasa se inactiva a una temperatura aproximada de 60°C, por lo que sería; **Esterilizar el fruto de palma a temperaturas entre 60°C-140°C.**
-