

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 2 del programa

CX/CF 10/4/2-Add.2

Abril de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

4ª reunión

Izmir (Turquía), 26 – 30 de abril de 2010

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/ U OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

62ª reunión del Comité Ejecutivo¹

1. La Secretaría recordó que, como resultado de la preparación de normas generales sobre grupos de frutas y hortalizas elaboradas, varias normas habían sido revocadas o se revocarían en el 32º período de sesiones de la Comisión, tras la aprobación del proyecto de Norma para las confituras, jaleas y mermeladas y del proyecto de Norma para algunas hortalizas en conserva. En las normas generales se incluía tan solo la declaración general sobre contaminantes prevista en el Manual de Procedimiento, mientras que en las normas específicas se incluían los niveles máximos de determinados contaminantes (plomo y estaño) que figuraban también en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos. Se invitó al Comité a considerar el modo de proceder en relación con esos niveles máximos fijados y si el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos y el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas deberían reconsiderarlos.
2. Un miembro señaló que los niveles máximos vigentes respecto del estaño en sólidos y líquidos podían no ser enteramente aplicables a algunos de los productos semilíquidos abarcados por los proyectos de normas y, en consecuencia, el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos debería abordar la cuestión.
3. En vista del carácter técnico de la cuestión, el Comité recomendó que la Comisión, al aprobar los proyectos de normas, remitiera al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos la revisión de los niveles máximos de contaminantes en las frutas y hortalizas elaboradas.
4. **Se invita** al Comité a revisar los niveles máximos para contaminantes (estaño y plomo) en frutas y hortalizas elaboradas que figuran en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (véase el Anexo II).² (En el Anexo I se ofrecen notas explicativas).

¹ ALINORM 09/32/3, párrs. 15-17

² Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos (CODEX STAN 193-1995), páginas 33, 34, 37

ANEXO I

Notas explicativas

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas ha actualizado las normas para frutas y hortalizas elaboradas haciéndolas más generales para regular una gama más amplia de productos similares. El desarrollo de normas más generales para frutas de hueso en conserva, frutos cítricos en conserva; confituras, jaleas y mermeladas; y hortalizas en conserva dio lugar a la ampliación del ámbito de aplicación en relación con las normas correspondientes que han sido suplantadas por las normas generales siguientes:

- La Norma para las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003) suplanta a las Normas para melocotones (duraznos) en conserva (CODEX STAN 14-1981), ciruelas en conserva (CODEX STAN 59-1981) y albaricoques (damascos) en conserva (CODEX STAN 130-1981) e incluye disposiciones adicionales para cerezas en conserva.
- La Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007) suplanta a las Normas para mandarinas en conserva (CODEX STAN 68-1981) y pomelos en conserva (CODEX STAN 15-1981) pero incorpora también disposiciones para pomelos en conserva y naranjas dulces en conserva.
- La Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009) regula confituras, jaleas y mermeladas elaboradas con todas las frutas y hortalizas, y suplanta a las Normas para mermelada de cítricos (CODEX STAN 80-1981), compotas (conservas de frutas) y jaleas (CODEX STAN 79-1981).
- La Norma para algunas hortalizas en conserva (CODEX TAN 297-1009) suplanta a todas las normas del Codex para hortalizas en conserva: espárragos (CODEX STAN 56-1981), zanahorias (CODEX STAN 116-1981), guisantes (arvejas) verdes (CODEX STAN 58-1981), frijoles verdes y frijolillos (CODEX STAN 16-1981), guisantes (arvejas) maduros elaborados (CODEX STAN 81-1981), palmito (CODEX STAN 144-1985) y maíz dulce (CODEX STAN 18-1981) e incluye un anexo adicional sobre el maíz tierno.

La sección sobre contaminantes de las nuevas normas generales incorpora la disposición estándar que se aplica a todas las normas para productos haciendo referencia a la Norma General para Contaminantes y Toxinas presentes en los alimentos y piensos. No obstante, los niveles máximos para plomo y estaño en la NGCTAP proceden de las normas que han sido revocadas.

1. Debido a la revocación de las normas para varias frutas y hortalizas en conserva y el alcance del ámbito de aplicación de las normas generales correspondientes es necesario clarificar (a) si los niveles para el plomo y el estaño en la NGCTAP todavía son aplicables y de ser así las referencias se cambiarán como se indica en el Anexo II y (b) si deberían ampliarse a los productos adicionales regulados por las normas generales.
2. Además, la Norma general proporciona un nivel máximo para el estaño en los alimentos en conserva (excluidas las bebidas) tal como fue desarrollado por el Comité sobre Contaminantes y Toxinas en los Alimentos. El Comité puede desear también considerar si el nivel máximo general para el estaño en alimentos en conserva (excluidas las bebidas) incluye las frutas de hueso en conserva, frutos cítricos en conserva, confituras, jaleas y mermeladas, frutos cítricos en conserva y hortalizas en conserva a fin de hacer referencia a ese nivel general.

ANEXO II

PLOMO

Referencia al JECFA:	10 (1966), 16 (1972), 22 (1978), 30 (1986), 41 (1993), 53 (1999)
Orientación toxicológica:	ISTP 0,025 mg/kg pc (1987 para lactantes y niños pequeños, ampliada a todos los grupos de edad en 1993, mantenida en 1999)
Definición del residuo:	Plomo total
Sinónimos:	Pb
Códigos de prácticas relacionados:	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CAC/RCP 56-2004) Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001)

Producto Código Nombre	Nivel mg/kg	Sufijo	Tipo	Referencia	Notas/observaciones para el Codex Alimentarius
Pomelos en conserva	1		NM	CS-15-1981 CX STAN 254-2007 ³	
Mandarinas en conserva	1		NM	CS 68-1981 CX STAN 254-2007 ³	
Compotas (conservas de frutas) y jaleas	1		NM	CS-79-1981 CX STAN 296-2009 ⁴	
Espárragos en conserva	1		NM	CS-56-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
Zanahorias en conserva	1		NM	CS-116-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
Frijoles verdes y frijolillos en conserva	1		NM	CS-16-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
Guisantes (arvejas) verdes en conserva	1		NM	CS-58-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva	1		NML	CS-81-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	

³ La Norma regula también los pomelos y mandarinas en conserva.

⁴ La Norma regula las confituras, jaleas y mermeladas elaboradas de todas las frutas y hortalizas.

⁵ La Norma regula también el maíz tierno.

Producto	Nivel	Sufijo	Tipo	Referencia	Notas/observaciones
Código	Nombre	mg/kg			para el Codex Alimentarius
	Palmito en conserva	1	NM	CS 144-1985 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Maíz dulce en conserva	1	NM	CS 18-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Melocotones (duraznos) en conserva ⁶	1	NM	CS 14-1981 CX STAN 242-2003 ⁷	
	Ciruelas en conserva ⁶	1	NM	CS 59-1981 CX STAN 242-2003 ⁷	
	Albaricoques (damascos) en conserva ⁶	1	NM	CS 130-1981 CX STAN 242-2003 ⁷	

⁶ Estos niveles se omitieron de la NGCTAP.

⁷ La Norma regula también las cerezas en conserva.

ESTAÑO

Referencia al JECFA:	10 (1966), 14 (1970), 15 (1971), 19 (1975), 22 (1978), 26(1982), 33(1988), 55 (2000), 64 (2005)
Orientación toxicológica:	ISTP 14 mg/kg pc (1988, expresado como Sn; incluye el estaño procedente del uso de aditivos alimentarios; se mantuvo en 2000.)
Definición del residuo:	Estaño total (Sn-tot) cuando no se menciona de otra forma; estaño inorgánico (Sn-in); o alguna otra especificación.
Sinónimos:	Sn
Códigos de prácticas relacionados:	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados (CAC/RCP 60-2005) Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CAC/RCP 49-2001)

Producto Código	Nombre	Nivel mg/kg	Sufijo	Tipo	Referencia	Notas/observaciones para el Codex Alimentarius
	Pomelo enlatado	250	C	NM	CS 15-1981 CX STAN 254-2007 ³	
	Mandarinas en conserva	250	C	NM	CS 68-1981 CX STAN 254-2007 ³	
	Compotas (conserva de frutas) y jaleas	250	C	NM	CS 79-1981 CX STAN 296-2009 ⁴	
	Espárragos en conserva	250	C	NM	CS 56-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Zanahorias en conserva	250	C	NM	CS 116-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Frijoles verdes y frijolillos en conserva	250	C	NM	CS 16-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	250	C	NM	CS 58-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva	250	C	NM	CS 81-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Palmito en conserva	250	C	NM	CS 144-1985 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Maíz dulce en conserva	250	C	NM	CS 18-1981 CX STAN 297-2009 ⁵	
	Melocotones (duraznos) en conserva ⁶	250		NM	CS 14-1981 CX STAN 242-	

Producto		Nivel mg/kg	Sufijo	Tipo	Referencia	Notas/observaciones para el Codex Alimentarius
Código	Nombre					
	Ciruelas en conserva ⁶	250		NM	CS 59-1981 2003 ⁷ CX STAN 242- 2003 ⁷	
	Albaricoques (damascos) en conserva ⁶	250		NM	CS 130-1981 2003 ⁷ CX STAN 242- 2003 ⁷	