

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 10 (e) del programa

**CX/CF 07/1/13 Add.1
Abril de 2007**

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

1ª reunión

Beijing (China), 16 - 20 de abril de 2007

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE CLOROPROPANOLAS OBTENIDOS POR FABRICACIÓN DE PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS (PVH) MEDIANTE ÁCIDO Y PROCESADO TÉRMICO DE LOS ALIMENTOS

Observaciones sobre el documento de debate por la Comunidad Europea y Noruega

Este documento contiene las últimas observaciones presentadas recibidas después de la fecha límite, pero presentadas antes del 1 de abril de 2007.

COMUNIDAD EUROPEA

En la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), el Comité decidió mantener el anteproyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg¹ en el trámite 4.

La Comunidad Europea (CE) se remite a sus observaciones que se indican en CX/FAC 06/38/32 y CX/FAC 06/38/32 Add. 1.

La CE indica que actualmente en el CCCF está en debate un proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de 3-MCPD en la proteína vegetal hidrolizada (PVH) y productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido.

La CE ha aplicado un nivel máximo de 0,02 mg/kg¹ para el 3-MCPD en la PVH y la salsa de soja desde el mes de abril de 2002. Este nivel se estableció utilizando el principio ALARA (lo más bajo que razonablemente se pueda lograr) cuando al principio se consideraba que el 3-MCPD era un carcinógeno genotóxico. En exámenes de riesgos siguientes se concluyó que el 3-MCPD es carcinógeno, pero no genotóxico. El nivel máximo fue evaluado de nuevo. Sin embargo, actividades de implementación demostraron que los niveles de 3-MCPD superiores a este valor tienden a ser mucho más elevados y parecen ser resultado de malas prácticas.

En la 67ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS en Aditivos Alimentarios (JECFA 2006), el Comité retuvo la IDMTP establecida previamente de 2 µg/kg de peso corporal para 3-cloro-1,2-propanediol puesto que no se disponía de nuevos estudios toxicológicos esenciales. El Comité indicó que la reducción en la concentración de 3-MCPD en la salsa de soja y productos afines elaborados con PVH-ácido podía reducir considerablemente la ingestión de estos contaminantes por determinados consumidores de este condimento.

¹ Que se refiere al producto líquido que contiene 40% de sustancia seca.

Tomando en consideración las observaciones efectuadas por otros Estados miembros, el documento de debate sobre cloropropanoles (CX/CF 07/1/13) y los nuevos datos proporcionados por Japón sobre las PVH-ácido de procedimientos de producción bien controlados (CX/FAC 06/38/32 Add.1), la CE está en condiciones de **aceptar un nivel de 0,1 mg/kg¹** para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen PVH.

Este nivel máximo reducirá considerablemente la ingestión de salsa de soja y alimentos que contienen PVH-ácido y la exposición dietética de 3-MCPD para adultos y niños es muy inferior a la IDMTP de 2 µg/kg.

Se ha reconocido que pese a que técnicamente es posible reducir los niveles de 3-MCPD por debajo de **0,1 mg/kg**, se puede afectar adversamente a las propiedades organolépticas de tales productos y que implementar procedimientos de fabricación para reducir los niveles de 3-MCPD puede ser difícil técnicamente y costoso.

No obstante, para cualquier nivel **más alto de 0,1 mg/kg** para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen PVH que se plantee al CCCF para su consideración, la CE opina que es necesario demostrar que tal alto nivel es el más bajo que razonablemente se puede lograr aplicando buenas prácticas, sin comprometer indebidamente las propiedades organolépticas y con costes razonables.

Por razones expuestas en el documento CX/FAC 06/38/32, la cláusula de excepción “excluyendo la salsa de soja fermentada de forma natural” debería omitirse.

NORUEGA

A Noruega le gustaría presentar las observaciones siguientes con respecto a ALINORM 06/29/12, Párr. 177 y el apéndice XXVII, tema 10 del programa.

Noruega está a favor de un nivel máximo de 0,1 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen PVH. Información dada en el documento de debate (CX/CF 07/1/13) y observaciones de otros Estados miembros, así como la industria indican que tal nivel es viable técnicamente.

Aplicando un nivel máximo de 0,1 mg/kg se reduciría considerablemente la exposición de 3-MCPD de salsa de soja y productos afines que contienen PVH-ácido y la ingestión para adultos y niños sería muy inferior a la IDMTP de 2 µg/kg de peso corporal.