

# 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 11 del programa**

**CX/CF 07/1/14 Add.1**

Marzo de 2007

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

**1ª reunión**

**Beijing (China), 16 al 20 de abril de 2007**

### **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE 3- MONOCLOROPROPANO-1,2-DIOL (-3-MCPD) DURANTE LA PRODUCCIÓN DE PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS (PVH) MEDIANTE ÁCIDO Y PRODUCTOS QUE CONTIENEN ESAS PROTEÍNAS (N09-2005)**

Observaciones en el trámite 3 presentadas por Japan and AIIBP/FAIBP

#### **JAPAN**

Japón agradece mucho los esfuerzos realizados por el Reino Unido en la preparación del anteproyecto de código de prácticas. Como miembro del grupo de trabajo, Japón presentó observaciones e información y desea ofrecer algunas observaciones que quisiera que se reflejaran en el proyecto de código de prácticas.

#### Apartado 7, subapartado i)

La última oración puede dar lugar a que entre los lectores se dé el malentendido de que la no detección de 3-MCPD refleja la aplicación de medidas de reducción. Por tanto, consideramos que en este estadio debería omitirse.

Dado que creemos que es prematuro llegar a un acuerdo sobre la conclusión, se debería prestar atención a los puntos siguientes:

- Los datos de la tarea de cooperación científica de la Comunidad Europea constan de muchos análisis en que el límite de cuantificación (0,006 – 5 mg/kg) varía, siendo la mayoría de ellos 0,02 mg/kg o más altos. El límite de cuantificación debería haber sido más bajo para examinar la concentración real de 3-MCPD en los productos.
- Las materias primas y métodos de producción de los productos sometidos a prueba no se tienen en cuenta. Estos factores deberían tenerse también en cuenta para considerar el código de prácticas apropiado.
- Los datos de vigilancia japoneses muestran que mientras las concentraciones de 3-MCPD en 93 de 104 muestras de salsa de soja fermentada de forma tradicional eran inferiores al límite de cuantificación (0,004 mg/kg), las concentraciones en 119 muestras de 120 muestras de salsa de soja preparada utilizando PVH-ácido de procesos de producción bien controlados para reducir al mínimo el 3-MCPD u otros procesos superaban los 0,004 mg/kg. Los datos japoneses muestran claramente que casi todas las salsas de soja elaboradas con PVH-ácido pueden contener concentraciones cuantificables de 3-MCPD, pese a los esfuerzos para reducir al mínimo el 3-MCPD.

Anexo, apartado 12

Nos gustaría ofrecer la siguiente nueva información sobre los métodos de producción de PVH-ácido, para su consideración:

- El tiempo de hidrolización puede ser hasta 35 horas.
- El tiempo de neutralización del hidrolizado puede ser hasta 900 minutos; y
- Los productos pueden almacenarse como un líquido con 30% a 50% de materia seca.

Anexo, apartado 14

Japón presentó alguna información pormenorizada sobre las medidas a escala comercial para la reducción de 3-MCPD que han sido adoptadas en Japón. Sin embargo, este código de prácticas sólo aborda la información disponible de dominio público y algunos parámetros (como el pH, la temperatura y el tiempo), que se especifican en el apartado 15 y 16, son diferentes a los de Japón. A fin de evitar confusiones, proponemos que en el código de prácticas se subraye que la información de los apartados 15 y 16 es información consultiva de carácter general.

Anexo, apartado 21

La frase “un estudio internacional” de la última oración debería sustituirse por “un estudio japonés” porque dicho estudio fue realizado en productos nacionales en Japón.

**AIIBP/FABP**

AIIBP fue incluida como miembro del grupo de trabajo por medios electrónicos en la última reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos en La Haya, del 24 al 28 de abril de 2006, pero en el documento CX/CF 07/1/14 no se menciona como miembro del grupo de trabajo, pese a haber enviado observaciones por correo electrónico el 20 de noviembre de 2006. Esas observaciones reflejan la experiencia de los productores europeos de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido con respecto a la reducción de 3-MCPD en el producto. En general, nos gustaría señalar que sería justo indicar que en Europa los productores controlan la formación y reducción de 3-MCPD haciendo sus productos completamente inocuos para la alimentación y que sus conocimientos forman parte de este documento. Además, sería interesante mencionar ya en la introducción (rev. 2) que en la leche materna se encuentran también altos niveles de 3-MCPD (de forma natural o formados en el estómago según el Prof. Velisek que descubrió en primer lugar los coloropropanoles en la PVH-ácido) y que la PVH, producida enzimáticamente, puede formar 3-MCPD durante el almacenamiento.

Otras observaciones:

- Algunas partes del apartado **14** son más puntos de vista u opiniones personales del autor y dan la impresión que debería publicarse más información. Esto no forma parte del código de prácticas que llega ya a la conclusión de que no existe solamente una vía para reducir 3-MCPD. Nosotros proponemos el siguiente texto:

Apartado 14

Los fabricantes deberían considerar las tres opciones y decidir cuál de ellas es la más apropiada para su método de producción de PVH-ácido. Los tres métodos se describen en los párrafos siguientes, dando ejemplos específicos. [Estos métodos se basan en una cantidad limitada de información que es de dominio público; por eso no ha sido posible ofrecer una relación completa de cómo fabricar PVH-ácido baja en 3-MCPD]. La información que aparece a continuación es un consejo general que [puede ser necesario] es necesario modificar para adaptarlo a las necesidades individuales de los fabricantes. [Se agradecería en gran medida cualquier información adicional sobre la producción de PVH-ácido baja en 3-MCPD.]

- En el apartado **16** no debería mencionarse el carbonato sódico, puesto que no puede utilizarse debido a su impacto de neutralización más bajo y su solubilidad en el pH de 9 y 13 indicado.

Agradeceríamos enormemente que tomara en consideración estas observaciones que están basadas en los conocimientos de los productores europeos de PVH, que cuentan ya con todos los conocimientos que ofrecerá el proyecto de código de prácticas.