

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 9 del programa

CX/CF 07/1/12
Febrero 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**

**PROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO EN LOS ALIMENTOS ENLATADOS
(DISTINTOS DE LAS BEBIDAS) Y EN LAS BEBIDAS ENLATADAS**

Observaciones en el trámite 6, en respuesta a la CL/2006/43-CF, presentadas por Brasil y la Comunidad Europea

BRASIL

Brasil apoya los niveles máximos para el estaño en los alimentos enlatados y las bebidas enlatadas.

COMUNIDAD EUROPEA

La Comisión del Codex Alimentarius ha adoptado, en el trámite 5, el anteproyecto de nivel máximo de 150 mg/kg en las bebidas enlatadas y de 250 mg/kg en los alimentos enlatados, distintos de las bebidas, y lo ha adelantado al trámite 6. La delegación de la Comunidad Europea ha expresado sus reservas en relación con esta decisión.

La CE mantiene sus reservas por las siguientes razones:

1) Evaluación de la exposición de lactantes y niños de corta edad

La Comisión Europea propone un nivel máximo de 200 mg/kg en «los alimentos enlatados, distintos de las bebidas» y de 100 mg/kg en las «bebidas enlatadas». La aceptación de un límite más elevado podría hacer que se superase la ingesta semanal tolerable provisional establecida por el JECFA para determinados grupos vulnerables de población (por ejemplo, lactantes y niños de corta edad).

2) Posibilidad de lograr niveles más bajos mediante la aplicación de buenas prácticas

Los datos disponibles ponen de manifiesto que los niveles propuestos por la Comunidad Europea ya pueden respetarse actualmente.

Por otra parte, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó en su 28ª sesión celebrada en 2005 (ALINORM 05/28/42, Apéndice V), el «Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño inorgánico en los alimentos enlatados» (CAC/RPC 60-2005).

Uno de los criterios mencionados en el preámbulo a la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos (CODEX STAN 193-1995 – rev 2-2005) que deben aplicarse en el establecimiento de niveles máximos (NM) a fin de mantener una política coherente en la materia es el siguiente:

«Se asignará a los NM el valor más bajo que razonablemente pueda alcanzarse. Siempre y cuando ello sea aceptable desde el punto de vista toxicológico, los NM se establecerán al nivel que sea (ligeramente) superior a la gama normal de variación de la concentración del contaminante en alimentos producidos con los métodos tecnológicos adecuados en uso, a fin de evitar trastornos indebidos de la producción y el comercio de alimentos. Cuando ello sea posible, los NM se basarán en consideraciones de BPF o BPA a las que se habrán incorporado criterios relacionados con la salud, como principio guía para lograr que los niveles de contaminante sean tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse.»

Por lo tanto, la Comunidad Europea opina que, antes de seguir adelante con el debate sobre los niveles máximos, es necesario disponer de datos relativos a la presencia de estaño inorgánico en las bebidas enlatadas y en los alimentos enlatados, distintos de las bebidas, obtenidos tras la aplicación de las medidas recomendadas para prevenir y reducir la presencia de estaño inorgánico en los alimentos enlatados, tal como se describe en el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño inorgánico en los alimentos enlatados (CAC/RCP 60-2005).

3) No es necesario establecer niveles elevados por razones tecnológicas

El estaño se utiliza para proteger la base de acero, externa e internamente, en contacto con los alimentos. El barnizado de las latas reduce considerablemente el riesgo de corrosión de la hojalata y evita la disolución del estaño.

El uso de envases de hojalata sin recubrir obedece a un propósito funcional o tecnológico. Se sabe desde hace tiempo que la disolución del estaño permite conservar las características de color y sabor deseadas en productos como los espárragos, los frutos claros y los productos a base de tomate. La presencia del estaño crea una atmósfera reductora en la lata que impide cambios oxidativos indeseables. De otro modo, estos productos presentarían manchas marronáceas y sabores inaceptables.

No obstante, el nivel de estaño que se necesita para cumplir este objetivo funcional o tecnológico es muy inferior a los niveles propuestos. El nivel máximo de cloruro de estaño que autoriza la legislación comunitaria en los espárragos blancos enlatados y en bote con este fin es de 25 mg/kg.

Por consiguiente, la necesidad tecnológica o funcional de utilizar estaño para determinados alimentos enlatados no justifica los niveles actualmente propuestos a la Comisión del Codex para su adopción en el trámite 8.