

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 8 del programa

CX/CF 08/2/8 Add.2

marzo de 2008

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

Segunda reunión

La Haya, Países Bajos, 31 de marzo - 4 de abril de 2008

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE ACRILAMIDA EN LOS ALIMENTOS (N06-2006)

Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Cuba y la Comisión Europea

CUBA

Cuba considera que es un documento muy útil y no tiene otros comentarios.

COMISIÓN EUROPEA

La Comunidad Europea y sus Estados miembros (ECMS) apoyan plenamente la elaboración de este Código de Prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos. El Proyecto de Código de Prácticas se elabora como un medio para difundir estrategias que faciliten la reducción del contenido de acrilamida en los alimentos que son objeto de comercio internacional.

En 2007 quedó disponible nueva información que ya se ha incluido en el Código de Prácticas. A fin de tener en cuenta desarrollos muy recientes, se proponen los cambios siguientes:

Párrafo 13: Incluir una nueva oración detrás de la segunda oración en el párrafo 13 (la oración que termina con «...y el cáncer renal o el cáncer de mama, respectivamente»^{30,31}): «Un estudio reveló un mayor riesgo de cáncer de endometrio y ovárico, pero no de cáncer de mama, con el aumento de la ingestión de acrilamida a través de los alimentos¹, y otro estudio reveló una correlación positiva entre los aductos de acrilamida en la hemoglobina y cáncer de mama con receptores de estrógenos positivos.»^{II}

Párrafo 14: Modificar el texto aquí propuesto (las modificaciones están subrayadas): «Otros grupos están continuando también el trabajo sobre la toxicología de la acrilamida, incluido el trabajo reciente sobre aductos y metabolitos en la orina.^{35,36} Un estudio de 2007 reveló que las estimaciones de la ingesta de acrilamida de los cuestionarios sobre la frecuencia de alimentos no estaban correlacionadas con los aductos de acrilamida o glicidamida en la hemoglobina (Hb),³⁷ mientras que un estudio aparte de 2007 reveló correlaciones entre la ingesta alimentaria y los aductos en la Hb en hombres fumadores y no fumadores, pero no en las mujeres no fumadoras.³⁸ Los autores concluyeron que las estimaciones de la exposición basadas en mediciones de biomarcadores, p.ej. aductos en la hemoglobina, son necesarias para obtener resultados decisivos. Otro estudio reciente indicó que los metabolitos en la orina no estaban correlacionados con la ingesta alimentaria total calculada a partir de cuestionarios sobre la frecuencia de alimentos, si bien los metabolitos aumentan después de ingerir patatas (papas) fritas.»³⁹

Insertar un nuevo segundo párrafo en el párrafo 14, que diga lo siguiente: «La evaluación de la exposición de la ingestión de acrilamida a través de los alimentos utilizando cuestionarios sobre la frecuencia de alimentos ha revelado que es inexacta como una medida de la exposición, probablemente debido a la gran variación en el contenido de acrilamida entre los alimentos y en los mismos alimentos. Esta inexactitud es corroborada por la falta de correlación ente los niveles de aductos en la hemoglobina AA y la ingestión alimentaria estimada ^{37, 38, III, IV, V}. No obstante, se ha demostrado que los niveles de aductos en la hemoglobina AA guardan una fuerte correlación con el total de la exposición a la acrilamida.» ^{24,35, VI, VII}

Párrafo 16: Se hace referencia a la evaluación del JECFA en su 68^a reunión en junio de 2007 de la enzima asparaginasa de *Aspergillus oryzae* de uso como aditivo alimentario. A fin de que sea completo, sería conveniente hacer también referencia a la evaluación prevista por el JECFA en su 69^a reunión en junio de 2008 de la enzima asparaginasa de *Aspergillus niger*.

Pese a que en el curso de 2008 se espera todavía información adicional, la ECMS apoya el adelanto de este Código de Prácticas en el procedimiento de elaboración del Codex.

^I J.G.Hogervorst, L.J.Schouten, E.J.Konings, R.A.Goldbohm, and P.A.van den Brandt, (2007). A prospective study of dietary acrylamide intake and the risk of endometrial, ovarian, and breast cancer. *Cancer Epidemiol. Biomarkers Prev.*, 16(11), 2304-2313.

^{II} P.T.Olesen, A.Olsen, H.Frandsen, K.Frederiksen, K.Overvad, and A.Tjonneland, (2008). Acrylamide exposure and incidence of breast cancer among postmenopausal women in the Danish diet, cancer and health study. *Int.J.Cancer*, available on-line (DOI 10.1002/ijc.23359).

^{III} Hagmar L, Wirfält E, Paulsson B, Törnqvist M. Differences in hemoglobin adduct levels of acrylamide in the general population with respect to dietary intake, smoking habits and gender. *Mutat Res* 2005;580:157-65.

^{IV} Kütting B, Schettgen T, Beckmann MW, Angerer J, Drexler H. Influence of Diet on Exposure to Acrylamide - Reflections on the Validity of a Questionnaire. *Ann Nutr Metab* 2005;49:173-7.

^V Kütting B, Uter W, Hans Drexler. The association between self-reported acrylamide intake and hemoglobin adducts as biomarkers of exposure. *Cancer Causes & Control*. In press 2007.

^{VI} Urban M, Kavvadias D, Riedel K, Scherer G, Tricker AR. Urinary mercapturic acids and a hemoglobin adduct for the dosimetry of acrylamide exposure in smokers and nonsmokers. *Inhal Toxicol* 2006;18:831-9.

^{VII} Bergmark E. Hemoglobin adducts of acrylamide and acrylonitrile in laboratory workers, smokers and nonsmokers. *Chem Res Toxicol* 1997;10:78-84.