

# 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 08/2/9 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 LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) EN LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS POR PROCEDIMIENTOS DE AHUMADO Y SECADO DIRECTO**

(N07-2006)

*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) agradecen el Código de prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo. La ECMS es de la opinión que el código de prácticas proporcionará orientación de mucha utilidad a productores y apoya su avance en el procedimiento del Codex.

La legibilidad de algunas partes del código podría mejorarse. A continuación se indican algunas sugerencias a tal efecto:

#### Observaciones generales:

A fin de que el código de prácticas sea lo más breve y conciso posible, en las observaciones específicas se sugiere que se supriman algunos párrafos o partes.

Asimismo se debería evitar hacer una referencia específica al HACCP en todo el documento puesto que el código de prácticas también debería estar dirigido a productores que tienen capacidades limitadas para implementar un sistema HACCP completo.

Tal como se convino durante los debates sobre el código de prácticas del Codex sobre pescado ahumado que está en elaboración, que la palabra «madera» como material de combustión se cambiara por el término más general «material de origen vegetal» sería conveniente tenerlo en cuenta en este código haciendo referencia a «madera diferente al material de origen vegetal» en vez de «madera». Las cáscaras de cacao son un ejemplo de otro material de origen vegetal utilizado como material de combustión para el ahumado.

Observaciones específicas:

A fin de suprimir algunas redundancias en el texto del Anexo se propone lo siguiente:

- Los párrafos 47, 49, 53, 64 y 67 del Anexo I deberían suprimirse porque se repiten en los párrafos 68 a 72 (Código de prácticas para la producción de alimentos ahumados).
- Asimismo, el párrafo 78 (segunda parte con el título «secado al sol y puntos críticos de control»), 84 (segunda parte con el título «combustible utilizado en el procedimiento y algunos puntos críticos de control»), 85 (segunda parte con el título «Los gases de combustión que se desarrollan y se utilizan.....»), 87 (segunda parte con el título «Los alimentos secados y puntos críticos de control son») y 95 (segunda parte con el título «El procedimiento de secado y puntos críticos de control») deberían suprimirse porque se repiten en el código de prácticas para el secado directo en la página 14.

## Capítulo: «Información general»

Párrafo 3, segundo renglón: sustituir [*en inglés*] «and as some PAH are genotoxic» por «and that some PAH are genotoxic» [y que algunos son genotóxicos].

## Capítulo: «Introducción»

Párrafo 5, 4ª oración: insertar las palabras subrayadas: «En la Unión Europea, el benzo[a]pireno se utiliza como un marcador de la presencia y los efectos de HAP en los alimentos; sin bien la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria está estudiando actualmente la idoneidad del benzo[a]pireno como marcador.»

El párrafo 14 debería suprimirse porque es irrelevante para este código de prácticas.

Párrafos 29 y 30: véanse las observaciones generales con respecto a la referencia al HACCP.

El capítulo titulado «Recomendación de buenas prácticas de fabricación para el procedimiento de ahumado» en la página 7, podría cambiarse por «Buenas prácticas de fabricación para la producción de alimentos ahumados» puesto que se ha propuesto dar claras recomendaciones únicamente en el capítulo siguiente en el Código de prácticas para alimentos ahumados (pág. 10).

La información general de este capítulo debería abreviarse y los párrafos 47, 49, 53, 64 y 67 suprimirse tal como se ha propuesto en las observaciones generales.

Párrafo 37: Se proponen las modificaciones siguientes:

- cambiar el punto c por las siguientes modificaciones propuestas subrayadas. El término humo regenerado es el término que se utiliza también en el Código de prácticas sobre pescado ahumado que se encuentra en elaboración.

El procedimiento de generación de humo en relación con la temperatura de pirólisis y con el flujo de aire en caso de un generador de humo (fricción, fuego sin llama, autocombustión) o en relación con otros métodos tales como el humo regenerado (vaporización del humo líquido y ahumado directo)

- se podría añadir el punto j siguiente:

j. Diseño de la cámara de ahumado y del equipo utilizado para la mezcla de humo/aire (que influye en la densidad del humo en la cámara de ahumado)

Párrafo 45: se propone que la tercera oración «La madera utilizada para la producción de productos primarios» se cambie por «La madera utilizada para ahumar y la madera utilizada para la producción de productos primarios»

Párrafo 55: la nota 3 a pie de página que hace referencia a aromatizantes de humo como alternativa al ahumado debería suprimirse puesto que podría dar lugar a malentendidos. Los aromatizantes de humo se utilizan meramente para impartir aroma al alimento, pero en contraposición con el ahumado no tienen efecto conservante.

Párrafo 56, punto b: se propone cambiar «en torno a los 40° C» por «de 30° a 40 °C»

Párrafo 59: es conveniente verificar si la radiación ultravioleta es una técnica autorizada.

Párrafos 63, (67- se ha propuesto que se suprima), 72: cuando se refieren al lavado de productos ahumados se debería hacer referencia a la restricción con respecto al pescado y los productos pesqueros ahumados, que se menciona en el párrafo 66

Párrafo 69. Se propone que el punto a se cambie por las siguientes modificaciones subrayadas:

- a. La composición del humo depende, por ejemplo, del tipo de madera, la cantidad de oxígeno presente y la temperatura de pirolisis, y posiblemente el espacio de tiempo en que la madera se quema.

El capítulo titulado «Código de prácticas para la producción de alimentos ahumados, resumen de los puntos críticos de control» (página 10) podría cambiarse por «Código de prácticas para la producción de alimentos ahumados». Suprimir «resumen de los puntos críticos de control» puesto que este capítulo debería contener orientaciones prácticas y no solamente un resumen de los puntos críticos. Véase la referencia a observaciones generales a HACCP (la primera oración después del título).

El capítulo titulado «Recomendación de buenas prácticas de fabricación para el secado directo» en la página 11 podría cambiarse por «Buenas prácticas de fabricación para el secado directo» puesto que se ha propuesto que se den recomendaciones claras solamente en el capítulo siguiente en el código de prácticas para el secado directo (página 14).

El párrafo 78 (segunda parte), 84 (segunda parte), 85 (segunda parte), 87 (segunda parte) y 95 (segunda parte) deberían suprimirse tal como se ha propuesto en las observaciones generales.

Cambiar el título delante del párrafo 86 «Los alimentos secados» por «Secado de los alimentos».

Cambiar el título del código de prácticas para el secado directo (página 14) por «Código de prácticas para el secado directo, excepto el secado al sol».

Apéndice III, Cuadro 1: la desviación estándar indicada para el pescado ahumado debería verificarse.

#### Apéndice IV:

- En la casilla «ahumado, adicional» el punto c debería concordar con las modificaciones propuestas en el párrafo 37:

El procedimiento de generación de humo en relación con la temperatura de pirolisis y con el flujo de aire en caso de un generador de humo (fricción, fuego sin llama, autocombustión) o en relación con otros métodos tales como el humo regenerado (vaporización del humo líquido y ahumado directo)

- La siguiente oración podría añadirse al punto i o como nuevo punto j:

«limpieza y mantenimiento del equipo»

- En la casilla «procedimiento posterior al ahumado» debería mencionarse la excepción para el pescado y productos pesqueros (véase párrafo 66)