

# 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 6 del programa**

**CX/CF 08/2/6**  
diciembre de 2007

## **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**

### **PROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL 3-MCPD EN LOS CONDIMENTOS LÍQUIDOS QUE CONTIENEN PROTEÍNAS VEGETALES HIDROLIZADAS (PVH) MEDIANTE ÁCIDO (EXCLUIDA LA SALSA DE SOJA DE FERMENTACIÓN NATURAL) (N08-2004)**

*Observaciones en el Trámite 6, en respuesta a la circular CL 2007/29-CF, presentadas por Brasil, Cuba, Japón, Uruguay, EUVEPRO e IHPC*

#### **BRASIL**

De acuerdo con lo anterior, Brasil está de acuerdo con el anteproyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural).

#### **CUBA**

Cuba está de acuerdo con el NM recomendado por el CCCF en abril del 2007: 0,4 mg/kg.

#### **JAPÓN**

##### ***Observaciones***

1. El Gobierno de Japón apoya el adelanto del Proyecto de Nivel Máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los Condimentos Líquidos que contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido (Excluida la Salsa de Soja de Fermentación Natural) a la luz de los datos de que dispone el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).
2. No obstante, consideramos que es necesario y de utilidad para el CCCF y los países que producen condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido, finalizar e implementar, como asunto prioritario, el Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácidos y Productos que Contienen esas Proteínas en vista de las condiciones de producción en muchos países productores y la necesidad de datos que las reflejen.

**Motivo**

3. En la última reunión del CCCF le proporcionamos datos de vigilancia llevada a cabo en Japón sobre el 3-MCPD y las proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y salsas de soja que contienen esas proteínas. Aplicando el principio ALARA que se describe en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA) (el 2º punto grueso en la página 9, Anexo 1 de la NGCTA, Codex STAN 193-1995, Rev.2-2006) a los datos japoneses, indica que el proyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD es apropiado en los condimentos líquidos que contienen proteína vegetal hidrolizada (PVH) mediante ácido (CRD 9 de la 1ª reunión del CCCF).

El segundo punto grueso de la página 9 del Anexo 1 de la NGCTA dice lo 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 a un 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 y/o BPA a las que se habrán incorporado criterios relacionados con la salud como principio guía para lograr que los niveles del contaminante sean tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse.»

4. La NGCTA dice también: «Las propuestas de NM para productos se basarán en datos procedentes por lo menos de varios países y fuentes, que comprendan las principales zonas y procesos de producción de estos productos, en la medida en que participan en el comercio internacional.» Sin embargo, datos de otros principales países productores distintos a Japón pueden no parecer suficientes para establecer un nivel máximo aplicable internacionalmente.

5. Dado que en algunos de estos países productores parecen no haberse tomado eficientemente medidas tecnológicas adecuadas para reducir los niveles de PVH mediante ácido, los niveles de PVH mediante ácido pueden reducirse. Por consiguiente, preocupa que al establecer el NM en 0,4 mg/kg basado únicamente en un conjunto de datos limitados incluidos datos de Japón, sin tomar en cuenta datos de otros principales países productores, pueden producirse trastornos indebidos en el comercio internacional de alimentos. La primera sesión del CCCF examinó estas cuestiones y acordó que el Proyecto de Nivel Máximo para el 3-MCPD en los Condimentos Líquidos que Contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido debería examinarse más a la luz de la finalización e implementación del Código de Prácticas (ALINORM 07/30/41, párr. 88.).

Por tanto, si bien apoyamos el NM de 0,4 mg/kg, creemos que es preferible establecer el NM después de que el Código de Prácticas haya sido terminado e implementado en aquellos países que no han implementado medidas efectivas para reducir el 3-MCPD y se hayan recopilado datos.

**URUGUAY**

El Subcomité en Uruguay coincide con el límite máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD.

**EUVEPRO**

La Federación Europea de Proteínas Vegetales (EUVEPRO) no tiene ninguna observación al texto propuesto, que pasa al Trámite 6.

**IHPC**

El Consejo Internacional sobre Proteínas Hidrolizadas (IHPC) apoya plenamente el nivel máximo (NM) propuesto de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido, excluida la salsa de soja de fermentación natural. Creemos que el NM propuesto está garantizado por la reciente evaluación a fondo del JECFA de la ingestión diaria tolerable máxima provisional (IDTMP) para el 3-MCPD y la acción correctiva realizada por la PVH mediante ácido y los fabricantes de soja hasta la fecha.