

# 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 7 del programa**

**CX/CF 08/2/7**  
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 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS 3- MONOCLOROPROPANOS- 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 6, en respuesta a la circular CL2007/30-CF, presentadas por Cuba, la  
Comisión Europea, Japón, Uruguay, AIIBP/FAIBP e IHPC*

#### **CUBA**

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

#### **COMISIÓN EUROPEA**

Tal como se indicó en las observaciones a las versiones anteriores del Código de Prácticas (CX/FAC 06/38/31 y CX/CF 07/1/14 Add. 3), la Comunidad Europea y sus Estados miembros apoyan plenamente la elaboración de este Código de Prácticas para la reducción de 3-MCPD durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas, ya que la presencia de 3-MCPD en los alimentos es motivo de preocupación por sus propiedades toxicológicas.

El sector ha proporcionado cierta información adicional, si bien de carácter general, sobre los métodos de reducción de 3-MCPD en las PVH-ácido. Por consiguiente, no ha sido posible describir con más detalle las tres alternativas para la reducción de los niveles de 3-MCPD en las PVH-ácido descritas en los párrafos 15-17. Sin embargo, la Comunidad Europea y sus Estados miembros opinan que el Código de Prácticas proporciona recomendaciones generales útiles para los fabricantes. Estas recomendaciones deben ser adaptadas por los fabricantes a sus respectivos procesos de producción.

La Comunidad Europea y sus Estados miembros no desean realizar observaciones concretas sobre el Anteproyecto de Código y apoyan el progreso del mismo en el procedimiento para la elaboración de normas del Codex.

#### **JAPÓN**

##### ***Observación general***

1. El Gobierno de Japón apoya el adelanto al Trámite 8 del Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteína Vegetal Hidrolizada (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas tras efectuar la modificación necesaria.

**Motivo**

2. La primera reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) acordó que el Proyecto de Nivel Máximo para los 3-MCPD en Condimentos Líquidos que Contienen Proteína Vegetal Hidrolizada (PVH) mediante Ácido debería examinarse todavía a la luz de la finalización e implementación del Código de Prácticas (ALINORM 07/30/41, párr. 88.).

3. Los datos de vigilancia de Japón proporcionados a la última sesión demuestran que un código de prácticas que incluya un control detenido y a fondo de la hidrólisis ácida y los subsiguientes procesos de hidrólisis alcalina es la medida más efectiva para reducir los niveles de 3-MCPD en las PVH ácido. (CRD 9 en la 1ª reunión del CCCF)

**Observaciones de redacción**

4. Proponemos que en el proyecto de código se corrija un error de hecho. En los renglones 15 a 16 del párrafo 16 dice: «Se ha demostrado que la utilización de un tratamiento alcalino al fabricar PVH-ácido da un producto final con niveles de 3-MCPD inferiores a 0,01 mg/kg.<sup>23</sup>» Sin embargo, la información del EJEMPLO 1 (renglones 48 a 49, columna derecha, página 7) de la Patente EP 0505800 (referencia N°. 23) describe que el producto final tiene un contenido de clorhidrina inferior a 1 ppm y el EJEMPLO 2 (renglones 13 a 14, columna izquierda, página 8) que el producto final tiene un contenido de clorhidrina inferior a 100 ppb. Habida cuenta de dichas afirmaciones, la oración del proyecto de código debería enmendarse del modo siguiente:

«Se ha demostrado que la utilización de un tratamiento alcalino al fabricar PVH-ácido da un producto final con niveles de 3-MCPD inferiores a ~~10,01~~ mg/kg. ...»

*Referencia: Societe des Produits Nestle S.A.: Process for reducing hydrolysed protein chlorohydrin content. EP 0505800 (1992)*

5. Asimismo, proponemos también las siguientes enmiendas adicionales de redacción (el texto insertado aparece subrayado y el suprimido tachado):

3ª oración en el párr. 6:

«... De hecho, de un reciente estudio japonés de 104 muestras de salsa de soja fermentada naturalmente se desprende que los niveles de 3-MCPD en 93 de las muestras eran inferiores al límite de cuantificación (0,004 mg/kg). ...»

2ª oración en el párr. 7:

«... Otros cloropropanoles que pueden darse, aunque generalmente en cantidades más pequeñas, son 2-monocloropropano-1,3-diol (2-MCPD), 1,3-dicloro-2-propanol (1,3-DCP) y 2,3-dicloro-~~12~~-propanol (2,3-DCP).»

3ª oración en el párr. 17:

«... Las propiedades organolépticas disminuidas de la PVH-ácido sulfúrico se mejoran mediante la combinación del producto final con aromatizantes, (p.ej., glutamato monosódico, caramelo, inosinato, guanilato disódico y ácido láctico).»

Párr. 19: Proponemos que se aplique el sangrado para que esté en consonancia con los demás párrafos.

**URUGUAY**

El Subcomité en Uruguay no tiene observaciones al Código de Prácticas.

**AIIBP/FAIBP**

*Observaciones al apéndice XI de la circular CL 2007-30-CF, página 65*

**El número 6** dice: «Son los productos que utilizan PVH-ácido como ingrediente, los que pueden contener cloropropanoles.» Esta afirmación no ha sido probada ni es correcta debido al hecho de que el 3-MCPD se ha detectado también en alimentos que no contienen PVH-ácido (véase el número 11 del mismo documento).

**El número 19** dice: «Las salsas de soja que se producen únicamente por fermentación contienen niveles no cuantificables o, en ocasiones muy esporádicas, muy bajos de 3-MCPD.» Para hacer una clara afirmación sobre la calidad de la proteína vegetal hidrolizada mediante ácido, esta oración debería decir: Las salsas de soja que se producen únicamente por fermentación **y proteínas vegetales hidrolizadas (mediante ácido) producidas en Europa** contienen niveles no cuantificables o, en ocasiones muy esporádicas, muy bajos de 3-MCPD.»

**Número 21:** Proponemos que se suprima la parte de la oración 3 que está entre paréntesis: (conocidos comúnmente como salsas de soja semiquímicas).

El **organigrama** en la **página 69** indica que el 3-MCPD da lugar a «< 0,1 mg/kg en el producto final». Debería añadirse que la fabricación europea de PVH-ácido a escala comercial da lugar a valores < 0,02 mg/kg. Esto debería añadirse para dejar claro lo que se puede lograr en la producción de proteína vegetal hidrolizada mediante ácido.

## **IHPC**

El Consejo Internacional sobre Proteínas Hidrolizadas (IHPC) desea expresar su agradecimiento al Reino Unido por su dirección en los esfuerzos para revisar el Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas. Creemos que el anteproyecto de código de prácticas refleja adecuadamente las distintas estrategias disponibles para controlar los niveles de 3-MCPD. En el fondo estas estrategias incluyen combinaciones variables y exclusivas de tiempo, temperatura y parámetros de concentración de ácido que los fabricantes individuales deben considerar cuando producen PVH-ácido con propiedades organolépticas específicas.