

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 10 del programa

CX/CF 13/7/10 Add.1
Marzo de 2013

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

Séptima reunión

Moscú, Federación Rusa, 8 - 12 de abril de 2013

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ÁCIDO CIANHÍDRICO EN LA YUCA Y PRODUCTOS DE YUCA

Observaciones presentadas en el Trámite 3 por Costa Rica, la Unión Europea, Ghana, la India, Kenia, las Filipinas, la Federación Rusa y la Unión Africana

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar los comentarios al documento CX/CF13/7/10 Anteproyecto de niveles máximos para el ácido cianhídrico en la yuca y productos de yuca.

Comentario:

Costa Rica no tiene observaciones al documento. De acuerdo con la conclusión del grupo de trabajo respecto a que no se justifica por ahora la elaboración de niveles máximos para el ácido cianhídrico en la yuca y productos de la yuca

Apoyaría la elaboración de un código de prácticas conducente a una reducción de la exposición al HCN como una buena medida de gestión de riesgos.

LA UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea (UE) acoge con beneplácito y agradece el buen trabajo realizado por el grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Australia y copresidido por Nigeria en la elaboración de proyectos de niveles máximos para el ácido cianhídrico en la yuca y los productos de yuca.

La UE está de acuerdo con las conclusiones y desea hacer las siguientes observaciones sobre las recomendaciones:

- La UE es de la opinión que es necesario utilizar un enfoque común para expresar los NM relacionados con el ácido cianhídrico producido por la presencia natural de glucósidos cianogénicos. La UE está a favor de que se modifique el NM del *gari* para que se exprese como total de ácido cianhídrico, mediante la conversión del actual NM de 2 mg/kg de ácido cianhídrico libre en un valor que refleje el total de ácido cianhídrico.

- La UE insiste en la importancia de un adecuado análisis técnico a través del cual se determine el total de ácido cianhídrico mediante la conversión de todos los compuestos que contribuyen al ácido cianhídrico (ácido o hidrólisis enzimática). Por tanto, la UE invita a que se siga trabajando en la validación de los métodos analíticos utilizados para medir el total de ácido cianhídrico.

- La UE considera que sería apropiado integrar los niveles máximos del ácido cianhídrico establecidos en las normas del Codex para la yuca dulce (CODEX STAN 238-2003), la harina de yuca comestible (CODEX STAN 176-1989) y el *gari* (CODEX STAN 151-1989) en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y los Piensos (CODEX STAN 193-1995).

GHANA

Observación: Ghana no apoya la propuesta de enmienda de los NM vigentes para:

- yuca dulce < 50 mg/kg;
- harina de yuca comestible, no más de 10 mg/kg; y
- *gari*, no más de 2 mg/kg, expresado como HCN libre

Apoyamos la recomendación que debe darse prioridad al desarrollo y la aplicación de un código de prácticas. Adicionalmente, se deben recopilar más datos después de que se disponga del código de prácticas y su efectividad se debe evaluar antes de considerar establecer nuevos NM.

Razón: utilizando las normas vigentes del Codex para la harina de yuca, no se dispone de estimaciones de la exposición alimentaria que excedan la DRA (para los equivalentes de cianuro derivados de glucósidos cianogénicos de 0,9 mg/kg de peso corporal (equivalente a 0,09 mg/kg de peso corporal como cianuro) o la IDTMP (IDTMP de 0,02 mg/kg de pc de cianuro) (JECFA, 2012). Por tanto no hay justificación para revisar los NM vigentes en este estadio.

LA INDIA

La India apoya la recomendación del GTe de desarrollar y aplicar un código de prácticas para reducir el HCN en este estadio porque apresurarse a establecer NM sin suficientes datos sobre las concentraciones de HCN en la yuca y los productos a base de yuca, los efectos del procesado y el modelo de consumo, puede no ser un criterio científico y tampoco ser viable.

KENYA

OBSERVACIÓN:

Para productos listos para el consumo podemos mantener **10mg/kg** y para la yuca dulce sin elaborar aceptamos los **niveles <50mg/kg**, que la OMS y la FAO recomiendan a efectos de inocuidad.

LAS FILIPINAS

En calidad de miembro del GTe bajo la dirección de Australia, Filipinas está de acuerdo con las recomendaciones del GTe sobre los aspectos específicos siguientes:

1. Dar prioridad al desarrollo y puesta en práctica de un código de prácticas, y recopilar más datos antes de someter a consideración el establecimiento de nuevos NM;
2. Animar a los países a recopilar datos sobre las concentraciones del total de HCN en la yuca y los productos de yuca, métodos de preparación y consumo; y
3. Recopilar métodos analíticos utilizados para el HCN en países miembros del Codex y solicitar al CCMAS que apruebe los métodos propuestos. Se puede utilizar una variedad de métodos analíticos aptos para esta finalidad a fin de determinar los niveles de presencia del total de HCN en la yuca y los productos de yuca hasta que se haya establecido un método analítico validado para medir el total de HCN.

LA FEDERACIÓN RUSA

Posición:

Consideramos posible estar de acuerdo con el anteproyecto de NM de 10 mg/kg para el ácido cianhídrico en la harina de yuca y de 2 mg/kg en los productos de yuca.

Sin embargo, nos parece necesario aplicar las medidas (enfoques) propuestos en el documento CX/CF 13/7/11 también a las actividades domésticas. Consideramos apropiada la elaboración de un programa nacional para informar a la población sobre la prevención y reducción del nivel de ácido cianhídrico en la yuca y los productos de yuca.

Pensamos que el método de análisis propuesto, la HPLC, para determinar el contenido de ácido cianhídrico derivado de los glucósidos cianogénicos, es específico y tiene un límite de cuantificación satisfactorio. Por lo tanto también sería razonable especificar el límite de detección del método de selección, la cromatografía en capa fina.

LA UNIÓN AFRICANA

<p>La Unión Africana apoya la recomendación que no existe justificación para enmendar los NM vigentes (para yuca dulce < 50mg/kg; harina de yuca comestible, no más de 10mg/kg y <i>gari</i>, no más de 2mg/kg, expresado como HCN "libre").</p> <p>También apoyamos la recomendación que en este estadio se debe dar prioridad al desarrollo de un código de prácticas.</p>	<p>Utilizando las normas vigentes del Codex para la harina de yuca, no se dispone de estimaciones de la exposición alimentaria que exceda la DRA (para los equivalentes de cianuro derivados de glucósidos cianogénicos de 0,9 mg/kg de peso corporal (equivalente a 0,09 mg/kg de peso corporal como cianuro) o la IDTMP (IDTMP de 0,02 mg/kg de pc de cianuro) (JECFA, 2012), por tanto no es necesario enmendar el NM actual.</p>
--	--