

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA, Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5703 4393

Tema 16 E del programa

CX/FAC 03/30

Febrero de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

35ª Reunión

Arusha, República Unida de Tanzania, 17 - 21 de marzo de 2003

OBSERVACIONES SOBRE ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2002/10-FAC

Se han recibido las observaciones siguientes de Dinamarca y la Comunidad Europea:

DINAMARCA:

El estaño se utiliza con frecuencia como parte de la aleación en las latas. La migración de los metales puede reducirse utilizando latas lacadas y posiblemente por otros medios. Sin embargo, el estaño tiene también una función apropiada para prevenir la decoloración de las hortalizas y frutas enlatadas. En algunos países las sales de estaño se han utilizado y se utilizan como un aditivo directo. Desde el punto de vista de los productores de alimentos, en algunos casos se prefiere la función tecnológica y los productores de latas pueden intentar conseguir latas con una migración mayor de estaño. Tales materiales que están en contacto con los alimentos se conocen como envasado activo. La adición de estaño a los alimentos estaría bajo la definición de aditivos alimentarios directos, y en el Codex debería incluirse en la NGAA. Nosotros creemos que los elevados niveles de estaño se deben a la adición intencional a través del envase. En la mayoría de los casos esta forma de añadir estaño no figura en la lista de ingredientes de la etiqueta.

En base a este punto de vista, el anteproyecto de niveles máximos para el estaño en el trámite 3 de 200 mg/kg en los alimentos líquidos enlatados y 250 mg/kg en los alimentos sólidos enlatados, a Dinamarca le parece demasiado elevado.

La 55ª reunión del JECFA mantuvo la ISTP (Ingestión Semanal Tolerable Provisional) de 14 mg/kg. El JECFA reiteró la conclusión de 1989 de que los limitados datos humanos disponibles indicaban que en determinados individuos concentraciones de 150 mg/kg en bebidas en lata y 250 mg/kg en otros alimentos enlatados podían producir manifestaciones agudas de irritación gástrica.

Nosotros cuestionamos la necesidad de límites tan altos como los 200 mg/kg propuestos en los alimentos líquidos enlatados y 250 mg/kg en los alimentos sólidos enlatados.

En Dinamarca tenemos normas para el estaño desde la década de los ochenta con los límites que se indican a continuación:

	Maximum limit (mg/kg)	Guideline limit (mg/kg)
Children food	50	-
Beverages, incl. Fruit and vegetable juice	50	-
Foodstuffs in cans	150	-
Other foodstuffs	-	50

Dinamarca considera importante que se reconozca el hecho de que varios productos enlatados tienen con frecuencia altas cantidades de estaño, debido posiblemente a la migración intencional citada. Sin embargo, si se tiene en cuenta la evaluación del JECFA estos productos no son apropiados para el consumo humano. Este problema podría solucionarse

- Utilizando técnicas diferentes a las técnicas de enlatado de estos productos. En Dinamarca los espárragos se venden en cristal y en lata.
- que los productos que causan problemas tengan una caducidad reducida (1-1½ años en vez de 2½ años para la fruta, los tomates y espárragos).
- Utilizar latas lacadas y añadir un antioxidante al alimento que cumpla las especificaciones de los aditivos alimentarios.

Adjuntamos algunos datos daneses sobre el estaño en alimentos enlatados. Los datos proceden de una de las empresas minoristas más grandes de Dinamarca. El laboratorio que llevó a cabo el análisis es un laboratorio acreditado para hacer análisis de estaño.

Esta empresa minorista en particular ha realizado controles internos de los límites de estaño en el momento de la importación. Utilizan un límite general de 100 mg/kg para el alimento enlatado – pero un límite de 120 mg/kg para la piña, y una caducidad de 15 meses.

Para la piña han dado datos de 247 lotes de los que han analizado 5 latas de cada lote –1235 muestras en total – desde enero de 1998.

En 1998-99 rechazaron 18 lotes de piña que contenían más de 120 mg/kg. Sin embargo, antes o después no ha habido problemas. La explicación que se les dio fue que un huracán había provocado un incremento del contenido de nitrato. La empresa no ha podido encontrar una relación entre el contenido de nitrato y el estaño. Han encontrado una relación entre el contenido de estaño y la calidad de la lata. Desde 1999 no han rechazado ningún lote de piña.

Datos daneses de 2000 y 2001:

Product	Country of origin	Number of samples	% < 20 mg/kg	% < 50 mg/kg	% < 100 mg/kg	% < 150 mg/kg	% < 200 mg/kg	% > 250 mg/kg
Peach	Greece	2			100			
Mandarin	Spain	1		100				
Pear	Australia	1		100				
Apricot**	South Africa	7	0	?	100			
Pineapple*	Thailand, Indonesia, Kenya, China	248	1	46	93	99	100	
Fruit cocktail**	South Africa	15	0	?	100			
Tropical fruit cocktail**	Indonesia	5	0		100			
Asparagus	China	9	100					
Bamboo shoot	Thailand	4	100					
Beans in sauce	UK and Italy	16	100					
Sprouts	Thailand	12	0	?	42	92	100	
Sprouts**	Thailand	10	10	?	80	90	100	
Corn of maize	USA	8	100					
Mini-maize	Thailand	3		?	100			
Oriental vegetables	Thailand	2	100					
Artichoke bottom		8		?	100			
Tomatoes in <u>un</u> -lacquered** cans	Italy	64	34	?	92	98	100	
Tomatoes in lacquered cans	Italy	15	100					

*Cada muestra representa la media de 5 muestras individuales del mismo lote.

** Cada muestra representa una muestra acumulada de 5 latas del mismo lote.

COMUNIDAD EUROPEA:

La Comunidad Europea presentó observaciones a este tema para la 34^a Reunión del CCFAC, pero no se tuvieron en cuenta. Por tanto reiteramos las observaciones en esta ocasión. Es probable que con antelación a la 35^a Reunión del CCFAC sigan observaciones más específicas sobre valores límite.

La Comunidad Europea ha examinado los niveles máximos propuestos para el estaño en los alimentos y está de acuerdo en que deberían establecerse niveles máximos. El JECFA llegó a la conclusión (en junio de 2000) que en algunas personas el estaño podía producir irritación gástrica cuando estaba presente en las bebidas a 150 mg/kg y cuando estaba presente en otros alimentos enlatados a 250 mg/kg. El Comité Científico para los Alimentos de la Unión Europea (diciembre de 2001) se unió a este punto de vista.

La Comunidad Europea desea evaluar toda la información disponible sobre los niveles de estaño en los alimentos antes de decidir sobre los niveles máximos más apropiados. No obstante, en estos momentos ha sido posible decidir en torno a los puntos siguientes para garantizar la seguridad de los consumidores:

1. El nivel máximo propuesto de 250 mg/kg en los alimentos sólidos enlatados es demasiado elevado; un nivel máximo aparte de 200 mg/kg en alimentos líquidos enlatados/bebidas sería demasiado elevado.
2. Si se establecen niveles máximos para alimentos líquidos y sólidos, las categorías deben ser “bebidas enlatadas” y “alimentos enlatados diferentes a las bebidas”. La propuesta de incluir “alimentos líquidos enlatados” es demasiado vaga. Podría producirse confusión, por ejemplo para alimentos relevantes, como frutas enlatadas en zumo (jugo).
3. Deberían establecerse niveles máximos de acuerdo con el consejo científico para proteger la seguridad de los consumidores y en especial de las personas que pueden ser sensibles al estaño.
4. En los alimentos enlatados para lactantes podría ser necesario un nivel máximo aparte para el estaño.