

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFFICINA CONJUNTA, Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 15 A del Programa

CX/FAC 03/20

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 EL PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN
DE LA CONTAMINACIÓN POR PATULINA DEL ZUMO (JUGO) DE MANZANA E
INGREDIENTES DE ZUMO (JUGO) DE MANZANA EN OTRAS BEBIDAS, PRESENTADAS
EN RESPUESTA A LA CIRCULAR CL 2002/29-FAC**

Se han recibido las observaciones siguientes de la Comunidad Europea:

COMUNIDAD EUROPEA:

Con respecto al proyecto de Código de Prácticas para la Prevención de la Contaminación por Patulina en el Zumo (Jugo) de Manzana e Ingredientes de Zumo (Jugo) de Manzana en Otras Bebidas (ALINORM 03/12, Apéndice XI), la Comunidad Europea desea reiterar sus observaciones relativas a la presencia de patulina en los productos fermentados.

El párrafo 2 del proyecto de Código indica que la fermentación alcohólica de los zumos (jugos) de fruta destruye la patulina y por tanto los productos fermentados, como la sidra, no tendrán patulina. Sin embargo es importante mencionar que se ha observado patulina en la sidra de manzana en que se había añadido zumo (jugo) de manzana después de la fermentación.