

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CF12/CRD31

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

Twelfth Session  
Utrecht, The Netherlands, 12 - 16 March 2018

*Comment submitted by Ecuador on agenda items 2, 5, 6, 7, 9, 10 and 12*

### ECUADOR

#### Tema 2. CX/CF 18/12/02: Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y/u órganos auxiliares de la Comisión

##### Plaguicidas, fertilizantes y estimulantes biológicos

Ecuador apoya la propuesta presentada por Chile en la CAC40, sobre la solicitud de orientaciones en dicha reunión sobre de qué manera se debería abordarse la actual falta de definiciones y recomendaciones respecto de plaguicidas, fertilizantes y estimulantes biológicos, ya que para nuestro país es importante tratar esta temática, debido a que nos encontramos desarrollando una normativa nacional para poder cumplir con estándares mínimos aceptables para productos que se desean distribuir, comercializar y utilizar de una manera eficaz y segura.

Consideramos que lo principal será conocer con qué Comité del Codex se podría iniciar el trabajo de estos temas, ya que por ejemplo, desde nuestra perspectiva actualmente no es un tema del Comité de Etiquetado, ya que esta parte sería la última instancia una vez que se tengan definidos otros temas para luego continuar con que etiquetar y cómo hacerlo.

En el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas – CCPR, podrían tratarse los bioplaguicidas pero quizá no los biofertilizantes y en este Comité (CCCF) tendríamos que ver en base a una clasificación que contaminante o contaminantes se van a revisar en cada uno de los productos, teniendo en cuenta que estos temas son nuevos, que se necesitaría mucha investigación y que la innovación en la producción es muy amplia y varía constantemente.

#### Tema 5. CX/CF 18/12/5, CL 2018/1-CF: Anteproyecto y proyecto de niveles máximos para el plomo en otra selección de productos en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995) (en los trámites 7 y 4).

Ecuador agradece al Grupo de Trabajo por medios electrónicos liderado por Estados Unidos de América sobre el Ante proyecto y el proyecto de niveles máximos (NM) de plomo para algunos productos en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, por lo que apoyamos los NM de plomo propuestos en los siguientes alimentos:

Producto	NM - Ecuador apoya (mg/kg)
Zumo (jugo) de uva	0,04
Concentrados de tomates elaborados	0,08
Salsa picante de mango	0,3
Brasicáceas en conserva	0,1
Setas cultivadas frescas	0,2
Grasas para untar y mezclas de grasas para untar	0,04

**NM propuesto de plomo en vino**

En referencia a la propuesta de nivel máximo de plomo para el vino de 0,05 mg/kg, Ecuador considera que es muy restrictivo referente al establecido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) de 0,15 mg/kg, por lo que afectaría el comercio de este producto a nivel internacional.

Se debe considerar que el vino no tiene un consumo en todos los países y no es consumido por todas las categorías de consumidores en especial por los grupos vulnerables, mujeres embarazadas, niños pequeños.

**Tema 6. CX/CF 18/12/6, CL 2018/2-CF: Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao****(i) Comentario General:**

**Ecuador, agradece a la presidencia de este Grupo de Trabajo por medios electrónicos – GTe, así como a Brasil y Ghana en calidad de co-presidentes; al respecto desea expresar lo siguiente:**

En referencia al cuadro 1, “Propuesta de NM para el cadmio en chocolates”, nuestro país apoya los niveles propuestos, indicados en el cuadro siguiente y respalda el avance al trámite 5:

<b>Categoría</b>	<b>NM apoya Ecuador (mg/kg)</b>
Los productos de chocolate que contienen o declaran < 30% de sólidos totales de cacao en base a la materia seca	0,40
El chocolate y los productos de chocolate que contienen o declaran ≥ 30% al < 50% K2sólidos totales de cacao en base a la materia seca	0,50
El chocolate y los productos de chocolate que contienen o declaran ≥ 50% al < 70% de sólidos totales de cacao en base a la materia seca	0,80
El chocolate que contiene o declara ≥ 70% sólidos totales de cacao en base a la materia seca	1,00

De la misma manera, Ecuador apoya los NM propuestos de cadmio en el cacao en polvo, indicados en el cuadro 3, en la categoría de cacao en polvo (100% de sólidos totales de cacao en base a la materia seca) de 1,5 mg/Kg.

En lo referente a los NM propuestos de cadmio en mezclas secas de cacao y azúcares de venta para consumo final indicados en el cuadro 2 del documento CX/CF 18/12/6, Ecuador considera que la falta de declaración del porcentaje (%) de sólidos de cacao en este tipo de productos, no permitió al GTe, proponer niveles en base a un análisis de datos y se realizó a estimaciones, razón por la cual se sugiere que se debe realizar un llamado de datos a los países miembros y observadores, para que se realice un análisis ulterior y proponer nuevos niveles.

**(ii) Comentarios Específicos:**

Adicionalmente, Ecuador plantea los siguientes comentarios específicos para el documento CX/CF 18/12/6:

<b>Parte del documento</b>	<b>Texto del documento</b>	<b>Observación, pregunta o comentario por parte de Ecuador</b>
Párrafo 12	El cadmio está asociado con los sólidos no-grasos de cacao, por ende, durante el procesamiento del licor de cacao, más del 95% del cadmio se acumula en el cacao en polvo. Los niveles de cadmio en chocolates, puede estar relacionado con el porcentaje de los sólidos no-grasos de cacao presentes en los productos finales.	El cadmio está asociado con los <u>sólidos no-grasos de cacao</u> , por ende, durante el procesamiento del licor de cacao, más del 95% del cadmio se acumula en el cacao en polvo. Los niveles de cadmio en chocolates, puede estar relacionado con el porcentaje de los sólidos no-grasos de cacao presentes en los productos finales.

		Ecuador solicita citar de dónde se encontró esta información.
Párrafo 13	“Los niveles de cadmio en granos de cacao dependen en gran medida de la región del mundo en donde se cultivan...”	Ecuador cree necesario añadir en este párrafo mayores sustentos científicos (estudios recientes en Latinoamérica), para fortalecer la posición de que una mayor actividad volcánica puede aumentar la cantidad de cadmio en el suelo y por ende una mayor absorción del mismo en las plantas de cacao.
Párrafo 14	En el Cuadro 3 se resume el contenido de cadmio en granos de cacao clasificado por su origen utilizando los datos de los últimos 17 años (1998-2017). Se evidenciaron diferencias entre los principales productores de cacao alrededor del mundo. África presentó los niveles más bajos de cadmio en granos de cacao, mientras que en otras regiones, estos tienen inherentemente más contenido de cadmio.	En el Cuadro 3, del Apéndice II se resume el contenido de cadmio en granos de cacao clasificado por su origen utilizando los datos de los últimos 17 años (1998-2017). Se evidenciaron diferencias entre los principales productores de cacao alrededor del mundo. África presentó los niveles más bajos de cadmio en granos de cacao, mientras que en otras regiones, estos tienen inherentemente más contenido de cadmio.  En vista de que se señala que el Cuadro 3 toma en consideración los datos de los últimos 17 años, Ecuador ve pertinente realizar un cuadro comparativo en donde se muestre la variación del contenido de Cd a través de los años, para generar mayor impacto.
Párrafo 16 y el resto del documento	Sin embargo, la falta de un NM para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao podría comprometer el comercio justo de estos productos. Como se mencionó en el párrafo 14, la presencia de niveles altos de cadmio en granos de cacao está influenciado por la región en donde el grano de cacao es cultivado, y puede tener consecuencias en el comercio de productos derivados del cacao. Por consiguiente, este trabajo trata fundamentalmente de facilitar el comercio justo mediante la determinación de un NM para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao.	Ecuador quiere manifestar que el término “grano de cacao” se refiere a la almendra + la testa, por lo cual el término correcto a usarse es “almendra de cacao”.
Párrafo 36	“...Estos productos fueron clasificados inicialmente como: cacao en polvo (incluidos el cacao en polvo amargo, negro y premium que contienen 100% sólidos de cacao) y mezclas secas de cacao y azúcares (incluidas las preparaciones de cacao en polvo en bebidas, mezclas con azúcares y leche, y chocolate en polvo y polvo de chocolate con un 85% de sólidos de cacao totales).”	<b>Ecuador tiene la siguiente pregunta:</b>  ¿Se realizó la clasificación en los dos grupos (cacao en polvo, y mezclas secas de cacao y azúcares) después de no tener la posibilidad de hacer la clasificación basado en el porcentaje de sólidos totales de cacao, o antes? Párrafo 36
Párrafo 37	“...Durante el segundo paso en el análisis, los datos de las muestras	Ecuador solicita especificar cuáles fueron los dos valores atípicos.

	agregadas, así como los <u>dos valores atípicos</u> de las muestras de polvo de cacao fueron excluidos, con el fin de reducir la variabilidad de todos los datos analizados...”	
Todo el documento		Ecuador solicita revisar el uso de las siglas para Ingesta mensual tolerable provisional (IMPT), ya que en el documento se utiliza en ocasiones las siglas PTMI.

**Tema 7. CX/CF 18/12/7, CL 2018/3-CF: Anteproyecto de niveles máximos para el metilmercurio en el pescado incluidos los planes de muestreo asociados (en el trámite 4).**

Ecuador agradece al Grupo de Trabajo por medios electrónicos liderado por Países Bajos, Canadá y Nueva Zelanda sobre el Anteproyecto de niveles máximos para el metilmercurio en el pescado incluidos los planes de muestreo asociados y desea realizar los siguientes comentarios:

Debido a que en el mercado internacional se capturan y comercializan diferentes especies de atún, resulta conveniente desarrollar un solo Nivel Máximo (NM) genérico que se aplique a todas estas. Sin embargo, debido a que en otras especies de peces diferentes al atún la relación Metilmercurio/mercurio total podría tener una variación significativa es aconsejable realizar estudios específicos para desarrollar los NM correspondientes.

El NM propuesto de metilmercurio de 1,1 mg/kg basado en el P95 es alto. Si se considera que la proporción metilmercurio/mercurio total es de 0,85, el contenido de mercurio total equivaldría a 1,29 mg/kg lo cual no estaría acorde al nivel máximo permisible de mercurio total de 1,0 mg/kg, para peces como el atún, establecido en normas internacionales como la Unión Europea (Reglamento 1881/2006) y la FDA. Esta situación se acentúa más si se considera el NM de 1,3 mg/kg para especies de atún como Bigeye y Bluefin.

Es conveniente la inclusión de una “nota al pie” en casos de que el producto alcance el NM establecido para inducir a la toma de medidas adicionales de manejo de riesgos. La inclusión debería advertir también sobre los efectos adversos de la exposición al metilmercurio especialmente en infantes y mujeres embarazadas.

Adicionalmente, Ecuador está de acuerdo con enviar el plan de muestreo al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras – CCMAS, para que además de analizarlo, provea respuestas a las preguntas que se incluyen en el numeral 23.

Es menester considerar que la implementación de NM para metilmercurio podría implicar para el país, entre otros, lo siguiente:

- La infraestructura analítica de los laboratorios nacionales para analizar metilmercurio, es nula o casi nula, actualmente se determina las concentraciones de mercurio total.
- Los laboratorios públicos y privados interesados en proveer el servicio de análisis deberán adquirir equipos para el análisis del metilmercurio.
- La obligatoriedad de desarrollar métodos analíticos para determinar el contenido de metilmercurio, además de su validación y acreditación.
- Capacitación de los técnicos para el manejo de los nuevos equipos.

**Tema 9. CX/CF 18/12/9, CL 2018/5-CF: Anteproyecto de código de prácticas para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicidílicos (GE) en los aceites refinados y los productos de aceites refinados, especialmente en los preparados para lactantes (trámite 4).**

Ecuador agradece al Grupo de Trabajo por medios electrónicos liderado por Estados Unidos de América, la Unión Europea y Malasia sobre el Anteproyecto de código de prácticas para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicidílicos (GE) en los aceites refinados y los productos de aceites refinados, especialmente en los preparados para lactantes, y apoyamos el avance del mismo.

**Tema 10. CX/CF 18/12/10, CL 2018/6-CF: Anteproyecto de niveles máximos para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado (en el trámite 4).**

Ecuador agradece al Grupo de Trabajo por medios electrónicos liderado por India para la elaboración del Anteproyecto de niveles máximos para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado, para lo cual desea manifestar lo siguiente:

Nuestro país es un importador de maní listo para el consumo y velando por la seguridad y salud de nuestros consumidores y en vista de que las aflatoxinas son contaminantes de gran preocupación para la salud siendo el maní uno de los alimentos que contribuyen a la exposición al total de aflatoxinas ve la importancia de respaldar el NM de 10 µg/kg para las aflatoxinas en dicho producto.

El apoyo de nuestro país a este nivel se debe a que tiene relación con la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos específicamente para el establecimiento de un NM de acuerdo al principio de ALARA, de ser tan bajo como sea razonablemente posible.

**Tema 12. CX/CF 18/12/12, CL 2018/8-CF: Anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos inadvertidamente en niveles bajos (en el trámite 4).**

Ecuador agradece al Grupo de Trabajo por medios electrónicos liderado por Nueva Zelandia y los Países Bajos para la elaboración del Anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos inadvertidamente en niveles bajos, para lo cual desea manifestar lo siguiente:

Entendemos la importancia del desarrollo de directrices para el análisis de riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos inadvertidamente en niveles bajos, por lo cual se apoya el Anteproyecto, así como también las recomendaciones del GTe de tomar decisiones sobre la definición de contaminante emergente, el uso de un valor límite como un paso inicial de la gestión de riesgos, convenir en que se utilice una metodología acordada internacionalmente sobre la evaluación rápida y convenir en que los piensos se excluyan del mismo.

Así como también, estamos de acuerdo que este Comité solicite asesoramiento científico al JECFA en los criterios para establecer valores límite apropiados, con específicas preguntas elaboradas y plazos de tiempo y la función del JECFA en la identificación y examen de una metodología acordada internacionalmente sobre la evaluación rápida de los riesgos.