



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

12.ª reunión

Utrecht, Países Bajos, 12-16 de marzo de 2018

**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ
(CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO
Y PLANES DE MUESTREO ASOCIADOS**

(Elaborado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por la India)

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre este Anteproyecto deberán hacerlo siguiendo las instrucciones descritas en el documento CL 2018/6-CF, disponibles en la página Web del Codex/cartas circulares:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>.

I. ANTECEDENTES

1. La India presentó una propuesta de nuevo trabajo para establecer niveles máximos (NM) para el total de aflatoxinas (AFT) en el maní (cacahuete) listo para el consumo en la 7.ª reunión del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF). El Comité creó un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) dirigido por la India a fin de elaborar un documento de debate para examinarlo en su 8.ª reunión en el que se definiera la cuestión, se concretaran los datos disponibles y se especificaran las necesidades de datos para establecer NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo. El CCCF, en su 8.ª reunión, estudió el documento de debate y acordó iniciar un nuevo trabajo, formando de nuevo el GTe dirigido por la India con el fin de preparar una propuesta de observaciones y consideraciones para su examen en la 9.ª reunión del CCCF. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó el nuevo trabajo en su 37.º período de sesiones. (REP14/CF, párrs. 119-120, Apéndice X; REP14/CAC, párr. 96, Apéndice VI)
2. Los miembros y observadores del GTe presentaron datos y comentarios para respaldar la consideración de posibles NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo. El GTe resumió el debate y recomendó una concentración de 10 µg/kg como NM, en consonancia con el correspondiente NM en las nueces de árbol ("listas para el consumo"), para someterlo a la consideración de la 9.ª reunión del CCCF. En este NM se debían emplear los métodos existentes de muestreo del Codex recogidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) que se sigue en la actualidad. Se propuso que el CCCF debía plantearse la posibilidad de solicitar al JECFA que llevara a cabo una evaluación de la exposición para determinar el impacto en la salud del NM propuesto de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo.
3. El CCCF, en su 9.ª reunión, aprobó presentar una solicitud al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para realizar una evaluación de la exposición para determinar el impacto en la salud y calcular la tasa potencial de infracción sobre la base de los NM hipotéticos de 4, 8, 10 y 15 µg/kg AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo. Por otra parte, también se acordó reanudar el trabajo sobre el NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo en cuanto estuviera disponible la evaluación del JECFA. (REP15/CF, párrs. 98-100)
4. El CCCF, en su 10.ª reunión, recordó esta decisión y aplazó la propuesta en espera del resultado de la evaluación del JECFA. Habida cuenta de que esta se trataría en la 83.ª reunión del JECFA, el Comité convino que la India, en calidad de líder del GTe, elaborase una propuesta para establecer un NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo que tuviera en cuenta el resultado de la evaluación de la 83.ª reunión del JECFA para someterla a la consideración del CCCF en su 11.ª reunión (REP16/CF, párr. 170)
5. La 83.ª reunión del JECFA llevó a cabo una evaluación de los NM hipotéticos de 4, 8, 10 y 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo y llegó a la conclusión de que la imposición de un NM de 10, 8 o 4 µg/kg en el maní (cacahuete) listo para el consumo apenas tendría incidencia en la reducción de la exposición alimentaria a las aflatoxinas para la población en general, en comparación con un NM de 15 µg/kg. Con un NM de 4µg/kg, la proporción en el mercado internacional de maní

- (cacahuete) listo para el consumo rechazado prácticamente duplicaría la cifra en caso de que el NM fuera de 15 µg/kg (en torno a un 20% frente a un 10%).
6. En vista del resultado de la 83.^a reunión del JECFA, el GTe propuso un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo para someterlo a consideración del CCCF en su 11.^a reunión. A pesar de no alcanzar un consenso, el Comité resolvió solicitar observaciones a los miembros y observadores para respaldar un NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo de 15 µg/kg o 10 µg/kg.
 7. El CCCF, en su 11.^a reunión, dejó [10 µg/kg o 15 µg/kg] entre corchetes y pidió comentarios a los miembros y observadores, junto con los motivos del NM y cualquier información adicional que justificara el NM propuesto. Se volvió a formar de nuevo el GTe dirigido por la India para preparar una propuesta revisada para recoger nuevas observaciones a fin de que se examinen en la 12.^a reunión del CCCF. (REP17/CF, párr. 108, Apéndice IV).
 8. Por consiguiente, en mayo de 2017 se emitió una carta circular (CL 2017/57-CF), por la que se solicitaban observaciones a través del Sistema de presentación de observaciones en línea del Codex (OCS) antes del 31 de agosto de 2017 y se formó de nuevo el GTe.
 9. Durante el período de recopilación del OCS, 16 países miembros y observadores presentaron observaciones. De los 16, siete de ellos (cinco países miembros y dos observadores) mostraron su apoyo al NM de 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo, otros seis (5 países miembros y una organización miembro) respaldaron el NM de 10 µg/kg, mientras que tres países miembros no se decantaron por ninguno de estos NM.
 10. Los que apoyaron el NM de 15 µg/kg lo justificaron a partir del resultado del informe de la 83.^a reunión del JECFA, cuyas conclusiones establecían que apenas se reduciría la exposición alimentaria a las AFT en caso de fijar un NM de 10 µg/kg en lugar de 15 µg/kg, mientras que la tasa de rechazos del maní (cacahuete) listo para el consumo sería más elevado con un NM de 10 µg/kg en comparación con un NM de 15 µg/kg. En consecuencia, establecer un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo supondría un beneficio para el comercio internacional sin que ello conllevara un riesgo mayor para la salud de los consumidores en comparación con un NM de 10 µg/kg.
 11. Los partidarios del NM de 10 µg/kg opinaban que era necesario establecer un NM conforme al principio ALARA (lo más bajo que pueda razonablemente alcanzarse) a los niveles necesarios para proteger al consumidor según se especifica en los "Criterios para el establecimiento de niveles máximos en los alimentos y piensos" de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
 12. De los restantes tres países miembros, uno manifestó ser de la opinión de que el NM de AFT en el maní listo para el consumo no debe superar el NM establecido para el maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración, a saber, 15 µg/kg. Otro país miembro declaró que el NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo debe ser más restrictivo que el de los pistachos listos para el consumo (10 µg/kg), puesto que la ingesta de aflatoxinas de los cacahuetes es superior a la de los pistachos, teniendo en cuenta los patrones de consumo de ambos productos. Por último, otra parte sugirió un NM de 4 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo, ya que, a su juicio, el NM propuesto es elevado. No obstante, la circular solicitaba expresamente observaciones acerca de los dos NM de 10 µg/kg o 15 µg/kg, tal y como se acordó en la 11.^a reunión del CCCF.

II. PRIMERA RONDA DE CONSULTAS

13. Posteriormente se formó un GTe. La lista de participantes figura en el Apéndice II. A partir de las observaciones recibidas por medio del OCS (CL 2017/57-CF) se elaboró un primer borrador de propuesta que se hizo llegar a todos los miembros del GTe para una primera ronda de consultas y considerar el establecimiento de un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo.
14. En el primer borrador de propuesta, se pidió a los miembros del GTe que estudiaran el siguiente párrafo del Anexo I de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), tercer punto del segundo párrafo, en el epígrafe "Establecimiento de NM":

"Se deberá asignar a los NM el valor más bajo que razonablemente pueda alcanzarse y a niveles necesarios para proteger al consumidor. Siempre y cuando ello sea aceptable desde el punto de vista toxicológico, los NM deberán establecerse a un nivel que sea (ligeramente) superior a la gama normal de variación de la concentración del contaminante en alimentos y piensos producidos con los métodos tecnológicos adecuados en uso, a fin de evitar trastornos indebidos de la producción y el comercio de alimentos y piensos. Cuando ello sea posible, los NM deberán basarse en consideraciones de BPF y/o BPA a las que se habrán incorporado criterios relacionados con la

salud, como principio guía para lograr que los niveles del contaminante sean tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse y sea necesario para proteger al consumidor. Los alimentos cuya contaminación a causa de situaciones o condiciones de elaboración locales es evidente y cuyo uso pueda evitarse con medios relativamente fáciles de aplicar se excluirán de esta evaluación, a menos que se pueda demostrar que un NM más alto resulta aceptable desde el punto de vista de la salud pública y que están en juego aspectos económicos significativos".

15. También se mencionó que la 83.^a reunión del JECFA llegó a la conclusión de que aplicar un NM de 10, 8 o 4 µg/kg para el maní (cacahuete) listo para el consumo apenas tendría incidencia en la exposición alimentaria a las AFT para la población en general, en comparación con un NM de 15 µg/kg, mientras que la tasa de rechazos del 9,7% a un NM de 15 µg/kg ascendería a un 12,6 % con un NM de 10 µg/kg (informe de la 83.^a reunión del JECFA).
16. En la primera ronda de consultas, se recibieron observaciones procedentes de 10 países miembros y dos organizaciones observadoras. De las 12 respuestas, cuatro países miembros y dos organizaciones observadoras abogaron por establecer un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo, mientras que seis países miembros se mostraron en contra de fijar un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo.

III. ANÁLISIS DE LAS OBSERVACIONES RECIBIDAS DE LOS MIEMBROS DEL GTe TRAS LA PRIMERA RONDA DE CONSULTAS

17. Los países miembros a favor de fijar un NM de 15 µg/kg AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo aportaron las siguientes justificaciones:
 - Tal y como concluía el informe de la 83.^a reunión del JECFA, apenas se reduciría la exposición alimentaria a las AFT en caso de fijar un NM de 10 µg/kg en lugar de 15 µg/kg, mientras que la tasa de rechazos del maní (cacahuete) listo para el consumo sería más elevado con un NM de 10 µg/kg en comparación con un NM de 15 µg/kg.
 - Un NM de 15 µg/kg reducía la tasa de rechazos frente al de 10 µg/kg en cerca de un 3 %. Un país apuntó que un incremento del 3 % en la tasa de rechazos acarrearía la pérdida en el comercio internacional de aproximadamente 100 000 toneladas métricas de maní (cacahuete) listo para el consumo, por un valor de mercado de en torno a 140 millones de USD (*Global Trade Information Services* para el año 2016, suscripción abonada).
 - Una menor tasa de rechazos aumenta el suministro para dar respuesta a la creciente demanda de maní listo para el consumo y se prevé una bajada de los precios en beneficio del consumidor.
 - Por el contrario, una tasa de rechazos más elevada contribuiría a un mayor desperdicio de alimentos e influiría negativamente sobre el comercio sin aportar ninguna contraprestación en beneficio de la salud pública.
18. Los países miembros a favor de fijar un NM de 10 µg/kg AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo aportaron las siguientes justificaciones:
 - Se debe establecer un NM para el maní (cacahuete) listo para el consumo inferior al NM de AFT en el maní destinado a elaboración ulterior, el cual se fijó en 15 µg/kg, mientras que las medidas de atenuación del nivel de aflatoxinas del maní destinado a elaboración ulterior se pueden adoptar según el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacañuetes) por aflatoxinas (CXC 55-2004)*.
 - El planteamiento para establecer NM de AFT en el maní destinado a elaboración ulterior y el listo para el consumo debe ir en consonancia con el seguido para fijar los NM del Codex para almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos. Todos los NM del Codex actuales de AFT en nueces de árbol listas para el consumo son inferiores a los fijados para las destinadas a elaboración ulterior.
 - El NM de aflatoxinas en el maní (cacahuete) se debe establecer lo más bajo posible teniendo en cuenta la genotoxicidad (carcinógenos) de las aflatoxinas y el hecho de que el maní puede ser uno de los productos que contribuya en mayor medida a la exposición total a las AFT en determinadas regiones del mundo.
 - A la hora de establecer los NM no sólo se debe tener en cuenta la evaluación de la exposición por parte del JECFA, sino también todos los criterios para fijar los NM de alimentos y piensos mencionados en el punto 1.3.3 presentados de forma más detallada en el Anexo I de CXS 193-1995. En este caso resulta especialmente importante considerar el impacto sobre los grupos de población particularmente vulnerables, las opciones de gestión de riesgos y las distintas posibilidades, incluyendo la de soluciones alternativas.

- SIMUVIMA/Alimentos no diferenció entre el maní (cacahuete) listo para el consumo y el destinado para elaboración ulterior. Además, los datos podrían estar sesgados debido a la prevalencia de datos de presencia de países desarrollados de cacahuets procedentes de distintas regiones del mundo. Pese al sesgo y la incertidumbre resultante, se sigue subestimando el potencial en materia de protección de la salud pública que podría suponer introducir un NM más bajo.

IV. SEGUNDA RONDA DE CONSULTAS

19. En el segundo borrador de propuesta, se pidió a los miembros del GTe que estudiaran un NM de 10µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo, con la vista puesta en intentar mantener la coherencia con respecto al planteamiento anterior seguido por el Codex para otras nueces de árbol. Durante la segunda ronda de consultas se recibieron observaciones de nueve países miembros y dos organizaciones observadoras.
20. La propuesta de establecer un NM de 10µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo cuenta con el respaldo general.
21. Dos países miembros y dos organizaciones miembro abogan por fijar un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní listo para el consumo conforme a la evaluación de la 83.^a reunión del JECFA. De los dos países miembros que apoyaron un NM de 15 µg/kg, uno de ellos defiende que se revise el NM de AFT en el maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración en caso de que se prevea fijar un NM de 15 µg/kg de AFT en el maní listo para el consumo, así como que se aborden los sesgos en la evaluación del JECFA (REP17/CF) acerca de la representación geográfica de los datos y la distinción entre los cacahuets destinados a ulterior elaboración y los listos para el consumo, todo ello antes de presentar un NM a la Comisión para que sea adoptado.
22. Otro país miembro sugirió asimismo que podría plantearse de forma consensuada un rango de 10 - 15 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo.

V. CONCLUSIÓN

23. A la vista de lo anteriormente expuesto, parece evidente el consenso general a favor de un NM de 10 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo, habida cuenta de la carcinogenicidad de las AFT y en coherencia con el planteamiento adoptado por el Codex a la hora de establecer el NM de AFT para otras nueces de árbol.
24. Con respecto a la observación a la que se hace referencia en el párrafo 21 anterior, cabe mencionar que, pese a constatar la intervención de la secretaría del JECFA en la 11.^a reunión del CCCF (REP17/CF, párr. 107) en este contexto, el Comité acordó solicitar observaciones acerca de los niveles de 10 µg/kg o 15 µg/kg en el paso 3
25. De acuerdo con la opinión de la mayoría, establecer un NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo de 10 µg/kg parece una conclusión viable que, por una parte, diluiría la inquietud inmediata del mercado y, por otra, abordaría la cuestión de la seguridad en cuanto a una mayor demora en el establecimiento de NM de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo.

VI. RECOMENDACIÓN

26. Considerando las conclusiones recogidas en los párrafos 23-25, y de conformidad con el mandato del GTe (REP17/CF, párr. 108), el GTe sugiere que el CCCF, en su 12.^a reunión, recomiende la adopción de un NM de 10 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo por parte de la CAC, como se expone en el Apéndice I.

APÉNDICE I**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ (CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO****AFLATOXINAS, TOTAL**

Producto/ Nombre del producto	Nivel máximo (NM) µg/kg	Parte del producto a la que se aplica el nivel máximo (NM)	Notas/observaciones
Maní (cacahuete)	10		El NM es aplicable al maní (cacahuete) "listo para el consumo"

APÉNDICE II**LISTA DE PARTICIPANTES****Presidencia del GTe**

Mr. Devendra Prasad

Deputy General Manager

APEDA, Ministry of Commerce and Industries Government of India

NCUI Building 3 Siri Institutional Area New Delhi 110016, India

dprasad@apeda.gov.in

	Miembros del Codex y organización miembro	Nombre, denominación y dirección del participante
1.	Argentina	Lic. Silvana Ruarte Jefe de Servicio Analítica de Alimentos a/c Departamento Control y Desarrollo Dirección de Fiscalización, Vigilancia y Gestión de Riesgo Instituto Nacional de Alimentos sruarte@anmat.gov.ar ; copia a codex@magyp.gov.ar
2.	Brasil	1. Lígia Lindner Schreiner (Oficial) Expert on Regulation and Health Surveillance Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA Correo electrónico: Ligia.Schreiner@anvisa.gov.br 2. Larissa Bertollo Gomes Porto Expert on Regulation and Health Surveillance Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA Correo electrónico: larissa.porto@anvisa.gov.br 3. Carolina Araújo Vieira Expert on Regulation and Health Surveillance Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA Correo electrónico: Carolina.Vieira@anvisa.gov.br
3.	Bulgaria	Dr. Svetlana Tcherkezova Chief expert Risk Assessment Center on Food Chain Ministry of Agriculture, Food and Forestry 136 Tzar Boris III, bulv. 1618 Sofia, Bulgaria Correo electrónico: STcherkezova@mzh.government.bg Tel.: 359 882 417 543
4.	Canadá	1. Ian Richard (Canadian Coordinator) Scientific Evaluator, Food Contaminants Section Bureau of Chemical Safety, Health Canada email: ian.richard@hc-sc.gc.ca 2. Elizabeth Elliott (Alternate) Head, Food Contaminants Section Bureau of Chemical Safety, Health Canada elizabeth.elliott@hc-sc.gc.ca
5.	República Dominicana	Fátima del Rosario Cabrera General Directorate of Medicines, Food and Health Products (DIGEMAPS) Ministry of Public Health and Social Assistance (MISPAS) codex.pccdor@msp.gob.do
6.	Ecuador	Elizabeth Freire AGROCALIDAD – Ecuador rocio.freire@agrocalidad.gob.ec
7.	Egipto	Noha Mohammed Atyia Food Standards Specialist Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS) Ministry of Trade and Industry

		nonaaatia@yahoo.com
8.	Unión Europea	Mr Frans Verstraete, Comisión Europea, Correo electrónico: frans.verstraete@ec.europa.eu EU Codex Contact point: sante-codex@ec.europa.eu
9.	India	Mr. P Karthikeyan Assistant Director Food Safety and Standards Authority of India Ministry of Health and Family Welfare FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi -110002 INDIA Tel: +91-11-23237439
10.	Indonesia	Tepy Usia Director of Food Product Standardization National Agency of Drug and Food Control codexbpom@yahoo.com
11.	Irán	Mansooreh Mazaheri Head of Biology research department and Iran Secretariat of CCCF & CCGP Faculty of Food & Agriculture- Standard Research Institute man2r2001@yahoo.com
12.	Japón	Tsuyoshi ARAI Food Standards and Evaluation Division Pharmaceutical Safety and Environmental Health Bureau Ministry of Health, Labour and Welfare codexj@mhlw.go.jp
13.	Nigeria	Mr Abba Bauchi Adamu Nigeria adamugalaje@gmail.com
14.	República de Macedonia	Mrs. Slada Drndar Food and Veterinary Agency of the Republic of Macedonia sdrndar@fva.gov.mk
15.	Rusia	Irina Sedova Scientific researcher Laboratory of Enzimology of Nutrition of Federal Research Center of food, biotechnology and food safety, 2/14 Ustinsky proezd, Moscú, Federación Rusa, Email: isedova@ion.ru
16.	Sudán	Pr.Gaafar Ibrahim Mohamed Ali gaafaribrahim80@gmail.com
17.	Suecia	1. Mrs. Karin Bäckström Principal Regulatory Officer National Food Agency Sweden Karin.backstrom@slv.se 2. Mrs. Monica Olsen Senior Risk Benefit Assessor National Food Agency Suecia Correo electrónico: monica.olsen@slv.se
18.	Tailandia	Mrs. Chutiwan Jatupornpong Standards officer, Office of Standard Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 Tailandia codex@acfs.go.th ; chutiwan9@hotmail.com
19.	República de Corea	Min Yoo Codex Researcher, Ministry of Food and Drug Safety República de Corea Codexkorea@korea.kr ; minyoo83@korea.kr
20.	Túnez	Mrs Maryem DAOU representante de Túnez

		e-mail: maryem.daou@ctaa.com.tn
21.	Uruguay	Macarena Simoens msimoens@latu.org.uy
22.	EE.UU.	1. Henry Kim En representación de Lauren Posnick Robin, U.S. Delegate to CCCF U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition henry.kim@fda.hhs.gov 2. Anthony Adeuya U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition anthony.adeuya@fda.hhs.gov

	Observadores del Codex	Nombre, denominación y dirección del participante
1.	Food Industry Asia (FIA)	Ms. Jiang Yifan Head of Science & Regulatory Affairs Food Industry Asia codex@foodindustry.asia
2.	FoodDrinkEurope	Eoin Keane Manager Food Policy, Science and R&D FoodDrinkEurope Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruselas e.keane@fooddrinkeurope.eu
3.	International Council of Groceries Manufacturers (ICGMA)	1. René Viñas, MS, PhD Sr. Regulatory Affairs Manager (Toxicologist) Grocery Manufacturers Association Scientific & Regulatory Affairs RVinas@gmaonline.org 2. Nicholas M. Gardner Director, Global Strategies Grocery Manufacturers Association NGardner@gmaonline.org
4.	International Nut and Dried Fruit Council	1. Mr. Giuseppe Calcagni, INC 2nd Vice chairman and Chairman of the Scientific and Government Affairs Committee , International Nut and Dried Fruit Council gludwig@almondboard.com 2. Ms. Irene Gironès, Scientific and Technical Projects Manager, International Nut and Dried Fruit Council irene.girones@nutfruit.org