

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

S

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

Tema 20 del programa

CX/CF 13/7/20

Febrero 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

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE UN NIVEL MÁXIMO PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS EN CACAHUETES LISTOS PARA EL CONSUMO Y PLAN DE MUESTREO CORRESPONDIENTE

(Preparado por la India)

1. Propósito y ámbito de acción del proyecto

Este proyecto tiene por objeto establecer un nivel máximo para el total de aflatoxinas en los cacahuets listos para el consumo y el plan de muestreo.

2. Pertinencia y plazos

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) evaluó las aflatoxinas en sus reuniones 31ª, 46ª, 49ª y 56ª. En su 49ª reunión, celebrada en 1997, el JECFA examinó las estimaciones de la potencia carcinogénica de aflatoxinas y los riesgos potenciales asociados a su consumo.

A juzgar por los reglamentos de los países, no se han establecido niveles máximos para los cacahuets listos para el consumo ni para los que van a someterse a elaboración, salvo en la Unión Europea. El Codex estableció un nivel máximo de 15 µg/kg para el total de aflatoxinas en los cacahuets destinados a elaboración ulterior. Sin embargo, recientemente se ha observado un aumento del comercio de cacahuets listos para el consumo, lo que requiere el establecimiento de niveles máximos para las aflatoxinas en esos artículos. Los niveles máximos para el total de aflatoxinas fijados por algunos países para los cacahuets y para todos los productos alimentarios se indican a continuación:

Núm.	País	Producto	Aflatoxinas	Nivel máximo para las aflatoxinas (µg/kg)
1	China	Cacahuets	Total	10
2	Japón	Cacahuets	Total	10
3	Tailandia	Cacahuets	Total	10
4	Indonesia	Cacahuets	Total	15
5	Malasia	Cacahuets	Total	15

Fuente: Información de los gobiernos nacionales

Núm.	País	Producto	Aflatoxinas	Nivel máximo para las aflatoxinas (µg/kg)
1	Australia	Cacahuets	Total	15
2	Canadá	Nueces y productos de nueces	Total	15
3	Egipto	Cacahuets	Total	10
4	UE	Cacahuets	Total	*4 / **15
5	India	Todos los productos alimenticios	Total	30
6	Kenya	Cacahuets	Total	20

Núm.	País	Producto	Aflatoxinas	Nivel máximo para las aflatoxinas (µg/kg)
7	Filipinas	Nueces y productos de nueces	Total	20
8	Rusia	Cacahuetes	B1	5
9	Singapur	Nueces	Total	5
10	Taiwán, Provincia China	Cacahuetes	Total	15
11	Turquía	Cacahuetes	Total	10
12	EE UU	Todos los alimentos excepto la leche	Total	20
13	Viet Nam	Alimentos	Total	10

* Norma para los cacahuetes para consumo humano directo

** Norma para los cacahuetes para ulterior elaboración

Fuente: Reglamentos a nivel mundial para las micotoxinas en los alimentos y en las raciones en el año 2003 (FAO)

El comercio mundial de cacahuetes afronta dificultades debido a los diferentes niveles fijados para las aflatoxinas en los diversos países importadores, que se traducen en un obstáculo al comercio. Por lo tanto, hay una necesidad de una norma internacional, basada en información científica, que tenga por objetivo la protección de la salud humana con un mínimo de impacto económico en el comercio internacional. Por otra parte, varios países han fijado los niveles para las aflatoxinas con diferentes fines, a saber, (i) para su elaboración posterior; y (ii) listos para el consumo (consumo humano directo). Así pues, es necesario establecer niveles armonizados para las aflatoxinas en los cacahuetes listos para el consumo y un plan de muestreo para asegurar prácticas equitativas en el comercio de este producto.

3. Principales aspectos que deben cubrirse:

La evaluación toxicológica de las aflatoxinas en los cacahuetes listos para comer por el JECFA, que se basaba en el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del mani (cacahuetes) por aflatoxinas* (CAC/RCP 55-2004) y la recomendación de los niveles para el total de aflatoxinas en los cacahuetes listos para el consumo. Otro aspecto que debe tratarse es la elaboración de un plan de muestreo para los cacahuetes listos para el consumo.

4. Evaluación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

1. Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades señaladas de los países en desarrollo

El nuevo trabajo establecerá un nivel máximo para el total de aflatoxinas en los cacahuetes listos para el consumo y el plan de muestreo, lo que contribuirá a la protección directa de la salud de los consumidores. Este trabajo también garantizará prácticas leales en el comercio de cacahuetes listos para el consumo. Este trabajo también ayudará a los países en desarrollo, donde se producen en gran medida los cacahuetes.

2. Diversificación de las legislaciones nacionales y consiguientes o posibles obstáculos al comercio internacional

Meta 1: Promover marcos normativos racionales

El resultado de esta labor contribuirá a fomentar marcos de reglamentación racionales en el comercio internacional basados en conocimientos científicos. Con el fin de promover la máxima aplicación de las normas del Codex, este trabajo proporciona normas armonizadas para los países desarrollados y en desarrollo, con miras a lograr mejores prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Meta 2: Promover la aplicación más amplia y congruente de principios científicos y del análisis de riesgos

Este trabajo ayudará a establecer las opciones de gestión de riesgos en función de una evaluación científica.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

Ninguna

7. Determinación de necesidades de disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Será necesaria la evaluación científica de riesgos del JECFA.

8. Determinación de las necesidades de aportaciones técnicas a las normas por parte de órganos externos

Por ahora no se anticipa alguna.

9. Plazo propuesto para terminar el nuevo trabajo, con fecha de inicio, fecha propuesta para la aprobación en el Trámite 5 y fecha propuesta para la aprobación del Comité.

Sujeto a la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius, el anteproyecto de nivel máximo para el total de aflatoxinas en los cacahuets listos para el consumo será examinado en la séptima reunión del CCCF con miras a su aprobación en 2014 o 2015, de acuerdo con de la disponibilidad de asesoramiento científico.

Si la Comisión decidiera que se deberá establecer un nivel máximo para el total de aflatoxinas en los cacahuets listos para el consumo, se recomienda establecer también un plan de muestreo para determinar el total de aflatoxinas en los cacahuets listos para el consumo.