

comisión del codex alimentarius

S



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 5705 4593

Tema 13 (c) del programa

CX/FAC 06/38/22

Marzo de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

38ª reunión

La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006

PROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS SIN ELABORAR Y ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS

Observaciones en el Trámite 6 y el Trámite 3 (en respuesta a la carta circular CL 2005/36-FAC y la
carta circular CL 2005/22-FAC) de Argentina, Brasil y Canadá

1. PROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN
ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS SIN ELABORAR (Apéndice XXII de ALINORM 05/28/12)

BRASIL

Brasil apoya el nivel máximo propuesto de 15 ppb para el contenido de aflatoxinas en las nueces de árbol sin elaborar (almendras, avellanas y pistachos) en el Trámite 5 y espera el documento de debate con una propuesta y justificaciones para el nivel máximo de aflatoxinas en las nueces de árbol elaboradas, que será preparado por Irán y la Comunidad Europea.

CANADÁ

Observamos que el Límite Máximo (LM) propuesto del Codex de 15 µg/kg en almendras, avellanas y pistachos *sin elaborar* se encuentra ahora en el Trámite 6 del procedimiento del Codex.

Canadá apoya el establecimiento de un LM del Codex de 15 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en almendras, pistachos y avellanas sin elaborar por las razones siguientes:

- En base a nuestra evaluación de riesgos, el LM propuesto se considera adecuado para proteger la salud humana.
- La 49ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)¹ evaluó el efecto de la exposición a las aflatoxinas de varios LM para *maíz* y *maní*. El JECFA comprobó que pasando de ningún LM a un LM de 20 µg/kg se lograría el mayor impacto en los niveles medios estimados de aflatoxinas. Comprobó también que los riesgos de cáncer de hígado asociados a los LM de 20, 15 y 10 µg/kg para maíz y maní eran prácticamente los mismos. La aplicación de LM más estrictos podría dar lugar a detectar tasas de cáncer de hígado más bajas en los casos en que el suministro de alimentos esté “fuertemente contaminado” con aflatoxinas y en que hay una frecuencia relativamente alta de hepatitis B (que parece estar asociada con mayor susceptibilidad a las aflatoxinas).

¹ Evaluación de la Seguridad de Determinados Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Serie sobre Aditivos Alimentarios de la OMS 40: Aflatoxinas; Programa Internacional sobre Seguridad Química,

- La evaluación del JECFA del resultado de aplicar un LM al maní podría utilizarse como contexto para examinar la aplicación propuesta de un LM para almendras, avellanas y pistachos. La contaminación por aflatoxinas parece ser más baja en avellanas y almendras que en el maní y el consumo medio per cápita de avellanas y almendras es comparable o más bajo que el del maní.² Por tanto de las avellanas y almendras se podría esperar que fueran comparativamente una fuente más pequeña de exposición a las aflatoxinas que el maní. La contaminación por aflatoxinas de pistachos es algo similar a la del maní. El consumo de pistachos per capita por término medio es muy inferior al de maní en los trece Grupos de Dietas de SIMUVIMA excepto en uno. En dicho Grupo, el consumo medio per cápita es ligeramente superior al consumo de maní. Salvo en caso de que la distribución de las concentraciones de aflatoxinas en pistachos sea muy diferente a la del maní, se podría esperar que un LM de 15 µg/kg para pistachos no daría lugar a un riesgo inaceptable para la salud.
- Toda propuesta de revisar la propuesta actual a la baja no debería tenerse en cuenta salvo si se garantiza que se basa en nuevos datos sobre los cuales el JECFA podría realizar un nuevo examen.

Observaciones adicionales:

Pese a que se supone que “elaborado” se refiere a la nuez descascarada, creemos que es esencial que los términos “sin elaborar” y “elaborados” se definan para que esté muy claro en relación con la aplicación del LM propuesto. Por ejemplo, hemos observado que en algunos foros, el acto de descascarar una nuez (para las nueces que se recogen en sus cáscaras) se ha considerado un paso de “elaboración”, en cuyo caso, una nuez descascarada se podría considerar “elaborada”.

También es importante que se exprese claramente si el LM propuesto es aplicable a la parte comestible de la almendra, avellana o pistacho “sin elaborar” o bien si el LM sería aplicable al producto entero "sin elaborar", incluida la cáscara (en el caso de que "sin elaborar" se defina como nuez en la cáscara sin su envoltorio).

Definir claramente la forma en que el LM debe aplicarse es importante para el desarrollo continuado del proyecto de plan de muestreo para la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol.

2. ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS ELABORADOS (Apéndice XXII de ALINORM 05/28/12)

ARGENTINA

Argentina sugiere adoptar el mismo nivel máximo de 15 mg/kg (aflatoxinas totales) teniendo en cuenta la evaluación técnico científica realizada por JECFA (1988).

BRASIL

Brasil apoya el nivel máximo propuesto de 15 ppb para el contenido de aflatoxinas en las nueces de árbol sin elaborar (almendras, avellanas y pistachos) en el Trámite 5 y espera el documento de debate con una propuesta y justificaciones para el nivel máximo de aflatoxinas en las nueces de árbol elaboradas, que será preparado por Irán y la Comunidad Europea.

CANADÁ

Canadá apoya el Nivel Máximo de 15µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados.

Organización Mundial de la Salud, Ginebra 1998. Preparado por la 49ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios FAO/OMS (JECFA). Disponible en Internet:

<http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v040je16.htm>

² Dietas por Grupos de Consumo de Alimentos de SIMUVIMA (enero de 2006). Disponibles en Internet: <http://www.who.int/foodsafety/chem/ClusterDietsJan06.xls>