

# 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)

Agenda Items 5, 6 and 10(a)

CRD14

ORIGINAL LANGUAGE

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

14<sup>th</sup> Session

(virtual)

3-7 and 13 May 2021

Comments of El Salvador

---

Documentos a los que se hace referencia: CL 2021/11/OCS-CF, CX/CF 21/14/6 y REP19/CF, Apéndice III y CX/CF 21/14/10-Parte I

**Antecedentes:** La Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para La Calidad, faculta al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-OSARTEC, a actuar como el Punto de Contacto del Codex Alimentarius en El Salvador a partir del mes de septiembre del año 2011.

## **Tema 5: Nivel máximo de cadmio para los chocolates que contienen o declaran <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca**

**El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaría del Codex Alimentarius, preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Ecuador y copresidido por Ghana.**

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el subcomité técnico nacional y presenta los siguientes comentarios:

- i) El proyecto de NM garantiza la protección a la salud del consumidor tomando en cuenta que de acuerdo al informe resumen del JECFA 91, los productos derivados del cacao contribuyen entre el 0,2% y el 9% a la exposición dietética al cadmio.
- ii) El NM propuesto cumple con el principio de proporcionalidad y que la tasa de rechazo para esta categoría de chocolate es de 3.2% en el escenario mundial bajo el NM propuesto;
- iii) Los resultados del estudio "Determinación de niveles de cadmio en almendras de cacao (*Theobroma cacao*), en Centro América y República Dominicana" llevado a cabo por el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), donde se estima que la media de concentración de Cd en cacao Salvadoreño es de 0.01mg/kg y que en el 75% de las muestras no se determinó presencia de dicho contaminante; y
- iv) Contar con un NM a nivel de Codex favorecerá el comercio internacional de este producto, evitando posibles barreras innecesarias al comercio

Por lo tanto, El Salvador insta al CCCF recomendar a la CAC, la adopción definitiva del NM de 0.3 mg/kg para los chocolates que contienen o declaran <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.

## **Tema 6: Niveles máximos de cadmio para los chocolates que contienen o declaran entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca)**

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaría del Codex Alimentarius, preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Ecuador y copresidido por Ghana.

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el subcomité técnico nacional y presenta los siguientes comentarios:

Se agradece la extensa labor del presidente y copresidentes del GTe a fin de establecer NM de cadmio y se reconoce la importancia de velar por la inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores de productos derivados de cacao

En ese sentido se expresa que:

- i) A la luz de las recomendaciones y conclusiones que figuran en el documento CX/CF 21/14/6 respecto a la tasa de rechazo para los NM de cadmio en chocolates que contienen o declaran entre  $\geq 30\%$  y  $< 50\%$  de STC propuestos;
- ii) Reconociendo los resultados de la evaluación de la exposición alimentaria al Cadmio de todas las fuentes de alimentos, los productos derivados del cacao representan entre el 0,2% y el 9% según informe del JECFA, la cual puede considerarse mínima respecto a otros alimentos; y
- iii) Tomando en cuenta los resultados del estudio "Determinación de niveles de cadmio en almendras de cacao (Theobroma cacao), en Centro América y República Dominicana" llevado a cabo por el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), donde se estima que la media de concentración de Cd en cacao Salvadoreño es de 0.01mg/kg y que en el 75% de las muestras no se determinó presencia de dicho contaminante.

El Salvador apoya el NM de 0,5 - 0,6 mg/kg para Chocolate que contiene o declara entre  $\geq 30\%$  y  $< 50\%$  del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y el NM de 1,3 - 1,5 mg/kg para el cacao en polvo (100% de sólidos totales de cacao sobre la base de materia seca) en concordancia con lo dictaminado por el CCCF13 de aplicar un enfoque de proporcionalidad respecto de los NM ya establecidos.

**Tema 10a: Niveles máximos para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos alimentos para lactantes y niños pequeños (en el trámite 4).**

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaría del Codex Alimentarius, preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por el Brasil y copresidido por la India.

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el Comité Espejo del Codex sobre Contaminante de los Alimentos y presenta los siguientes comentarios:

- Tomando en consideración que las aflatoxinas son consideradas el grupo más importante de las micotoxinas en el suministro mundial de alimentos se considera importante que el Codex establezca un NM adecuado para minimizar el riesgo de exposición de los consumidores al consumir cereales y productos a base de cereales.
- Sobre la categoría alimentaria de **maíz en grano, destinado a su posterior procesamiento** se considera adecuado el NM propuesto en propuesta 1 que favorece la reducción de la ingesta AF y el rechazo de muestras es aproximadamente menor al 5%, así también analizando los datos obtenidos en estudio realizado por la autoridad nacional MAG respecto al porcentaje de Aflatoxinas en Maíz en grano de diferentes muestras en el país en el que un 100% de las muestras se encuentran conformes para un límite de 20  $\mu\text{g}/\text{Kg}$  consideramos adecuado establecer un NM para:

**Maíz en grano, destinado a su posterior procesamiento** según establece la propuesta 1: NM 20  $\mu\text{g}/\text{Kg}$

**Harina, sémola, semolina y hojuelas de maíz** propuesta 1: NM 15  $\mu\text{g}/\text{Kg}$

- Sobre las categorías alimentarias de arroz descascarillado, arroz pulido, sorgo en grano destinado a su posterior procesamiento se apoya la propuesta 1 para todas las categorías por las razones presentadas en el establecimiento de estos NM respecto a que favorecen la reducción de la ingesta de % de AF como el rechazo de muestras (menos del 5%).

**arroz descascarillado:** propuesta 1: NM 20  $\mu\text{g}/\text{Kg}$

**arroz pulido:** propuesta 1: NM 8  $\mu\text{g}/\text{Kg}$

**sorgo en grano destinado a su posterior procesamiento:** propuesta 1: NM 10  $\mu\text{g}/\text{Kg}$

- Así también nos preocupa que las propuestas de NM presentados en el documento han sido establecidas con datos de algunos países y que a pesar que es un alto volumen de datos, no cumple el criterio de representatividad geográfica mundial y este desconocimiento del panorama mundial real afecte los NM que actualmente se están proponiendo. Consideramos adecuado una nueva solicitud de datos sobre estas categorías antes de establecer NM para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales.

**Sobre las interrogantes planteadas por el documento a continuación mencionamos:**

- a. ¿Debería el CCCF solicitar al JECFA que realice una evaluación de la exposición alimentaria teniendo en cuenta los NM propuestos en este documento? R/ El Salvador considera oportuno hacer esta solicitud al JECFA sobre los NM propuestos.