



**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 NIVELES MÁXIMOS PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS Y LA OCRATOXINA A
EN LA NUEZ MOSCADA, EL CHILE Y EL PIMENTÓN, EL JENGIBRE, LA PIMIENTA Y LA CÚRCUMA Y
PLANES DE MUESTREO ASOCIADOS**

(EN EL TRÁMITE 4)

Observaciones presentadas en el trámite 3 por Canadá, Colombia, Egipto, India, Japón, Kenya, República de Corea, Uruguay y Estados Unidos de América

CANADÁ

El Canadá quiere expresar su agradecimiento a la India por dirigir, una vez más, el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre el *Anteproyecto de niveles máximos para el total de aflatoxinas y la ocratoxina A en la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma, secos y deshidratados*.

El GTe propuso niveles máximos (NM) de 20 o 30 µg/kg para el total de aflatoxinas (AFT) y de 20 µg/kg para la ocratoxina A (OTA) en la nuez moscada, el chile, el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma a fin de abordar la inquietud inmediata del mercado sin comprometer aspectos de la seguridad alimentaria. El GTe indicó asimismo que los NM propuestos reflejan en gran medida los especificados por la mayoría de países productores y exportadores de especias.

Las tasas de viabilidad internacional con los NM propuestos para la nuez moscada, el chile y el pimentón, tanto para el total de AFT como para la OTA son inferiores al 95%, al igual que la tasa de viabilidad para la OTA en el jengibre. Otros GTe del Codex a los que se les ha encomendado la tarea de actualizar NM existentes (plomo en diversos alimentos) o de proponer NM nuevos (contenido de cadmio en los productos de cacao y chocolate) normalmente consideran tasas de viabilidad objetivo de en torno a un 95% o más para un alimento en concreto con un NM propuesto, cuando los NM se establecen a partir de concentraciones de contaminantes a niveles tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse (ALARA). Canadá propone adoptar un planteamiento similar en el caso del total de AFT y la OTA en las especias, ya que cada una de ellas por separado presenta concentraciones de AFT y OTA considerablemente distintas. Teniendo en cuenta que las especias no suelen representar una fuente alimentaria importante de exposición total a las micotoxinas, por lo que no cabría esperar que un NM más elevado para determinadas especias supusiera una preocupación para la salud humana, el Canadá propone estudiar más detenidamente la posibilidad de establecer NM de micotoxinas en las especias individuales cuya tasa de viabilidad objetivo sea de aproximadamente un 95 % o superior para todas las especias.

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar posición de acuerdo al ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS Y LA OCRATOXINA A EN LA NUEZ MOSCADA, EL CHILE Y EL PIMENTÓN, EL JENGIBRE, LA PIMIENTA Y LA CÚRCUMA Y PLANES DE MUESTREO ASOCIADOS, en el sentido de manifestar que no apoya los niveles máximos para aflatoxina y ocratoxina definidos en el proyecto. Considera que en concordancia con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* específicamente para el establecimiento de NM, el cual deber ser tan bajo como sea razonablemente posible, se tiene en cuenta que las aflatoxinas y ocratoxinas son contaminantes de gran preocupación para la salud pública, y el NM debe establecerse conforme a los principios de ALARA.

Por lo tanto, Colombia considera que se deben recopilar más datos en SIMUVIMA y solicitar evaluación de riesgos al JEFCA.

Lo anterior por consenso presentado en el subcomité de Contaminantes de los Alimentos en Colombia.

EGIPTO

Deseamos dar las gracias por este gran trabajo, y les informamos de que Egipto aplica el nivel máximo (10 µg/ kg) para la cantidad total de aflatoxinas en la nuez moscada, el chile, el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma.

Mientras se aplica el nivel máximo (15 µg/kg) para ocratoxina A en la nuez moscada, el chile, el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma.

INDIA

Observación: La India apoya un NM de 30 µg/kg de AFT y de 20 µg/kg de OTA en todas las especias (nuez moscada, chile y pimentón, jengibre, pimienta y cúrcuma).

Justificación:

1. La ausencia de unificación entre los NMs de aflatoxinas totales y de ocratoxina A en especias establecidos en los distintos países da origen a barreras comerciales. Resulta evidente del Cuadro 1 del informe del GTe que los NMs oscilan entre 5 µg/kg y 30 µg/kg; por lo tanto, existe una necesidad urgente de que el Codex fije NMs de micotoxinas en especias, es decir, de aflatoxinas totales y de ocratoxina A, para así abordar cuestiones comerciales inmediatas sin comprometer los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.
2. Puede observarse en los cuadros 4 y 5 del informe del GTe para chiles, que existen niveles altos de rechazos de chile, y que a su vez los rechazos se triplicaron al pasar el NM de aflatoxinas totales de 30 µg/kg (8,6%) a 10 µg/kg (25,11%). Del mismo modo, en el caso de la Nuez moscada, el porcentaje de rechazos se duplicó al pasar el NM de aflatoxinas totales de 30 µg/kg (33,77%) a 10 µg/kg (66,49%). Asimismo, en el caso de la ocratoxina A puede observarse una tendencia similar.
3. A partir de los datos del SIMUVIMA, puede observarse que la ingesta promedio de todas las especias es mucho menor, y por lo tanto, los NMs propuestos para las AFT y la OTA en especias tendrá poco impacto en la exposición alimentaria a las aflatoxinas.
4. En la legislación de India se estipula un NM de 30 µg/kg de AFT en especias.

JAPÓN

El Japón quiere expresar su agradecimiento por el trabajo realizado por la India, como presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre “Anteproyecto de niveles máximos para el total de aflatoxinas y la ocratoxina A en la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma, y planes de muestreo asociados”. El Japón desea hacer las siguientes observaciones en respuesta a la petición de observaciones de CL 2018/7-CF.

El Japón apoya plenamente la recomendación de que es necesario reducir los niveles de micotoxinas en las especias aplicando el *Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas* (CXC 78-2017), pero no está de acuerdo en establecer dos NM provisionales por grupo, uno para las AFT y el otro para la OTA, en todas las especias. Los motivos son los siguientes:

- ✓ No existe consenso general en el GTe sobre los proyectos de NM propuestos.
- ✓ Los criterios para establecer niveles máximos en los alimentos y piensos en la NCGTAP (CXS 193-1995) estipulan que, en la medida de lo posible, los NM se deben basar en consideraciones de BPF y/o BPA para fijar unos niveles tan bajos como sea razonablemente practicable y necesarios para proteger al consumidor. No obstante, los indicios no suficientes para demostrar las buenas prácticas en el documento de debate.
- ✓ La NCGTAP estipula que se pueden establecer NM para grupos de productos cuando se disponga de información suficiente acerca de las modalidades de la contaminación en todo el grupo. Sin embargo, no existen pruebas científicas para establecer los NM por grupo por lo limitado de los datos y la información de que se dispone.
- ✓ En el GTe no se han debatido los planes de muestreo para los NM. En lo referente a las micotoxinas, es preciso llegar a acuerdos internacionales sobre los planes de muestreo para aplicar los NM en los países miembros.

El Japón propone que el Comité mantenga por el momento el anteproyecto de NM y plan de muestreo en el Trámite 4 (o durante varios años) y que se vuelvan a reconsiderar estos NM una vez se disponga de datos suficientes sobre la presencia de micotoxinas en las especias, una vez aplicado el CDP (CXC 78-2017).

KENYA

OBSERVACIONES GENERALES

Kenya desea dar las gracias al GTe dirigido por la India por la preparación de este documento a fin de hacerlo circular a los miembros para su comentario

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS Y OCRATOXINA A EN LA NUEZ MOSCADA, EL CHILE Y EL PIMENTÓN, EL JENGIBRE, LA PIMIENTA Y LA CÚRCUMA

AFLATOXINAS, TOTAL (AFT)

Nombre del producto	Nivel máximo (ML) µg/kg	Porción del producto a la que se aplica el NM	Notas/Observaciones
Nuez moscada, chile y pimentón, jengibre, pimienta y cúrcuma	[20][20]		

OCRATOXINA (OTA)

Nombre del producto	Nivel máximo (ML) µg/kg	Porción del producto a la que se aplica el NM	Notas/Observaciones
Nuez moscada, chile y pimentón, jengibre, pimienta y cúrcuma	20		

OBSERVACIONES: Apoyamos la revisión de NM y el posible establecimiento de NM para especias específicas sobre la base de los nuevos datos de presencia disponibles después de tres años de implementación del código de prácticas.

Para la aflatoxina proponemos la adopción de 20 µg/kg para el total de aflatoxina en la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma.

Justificación: El código de prácticas se adoptó en 2017. Es prematuro establecer NM tras un año de adopción de un CDP. El análisis comparativo de datos de presencia generados antes y después de la implementación del CDP no solo será una evaluación de la eficacia del CDP, sino que también conducirá al establecimiento de mejores límites para la protección de la salud y el comercio.

REPÚBLICA DE COREA

La República de Corea apoya el establecimiento de NM para AFT y OTA para determinadas especias (nuez moscada, chile y pimentón, jengibre, pimienta y cúrcuma). Sin embargo, sería apropiado proponer NM para AFT y OTA basados en el principio ALARA (ej. tasa de rechazos del 5%) para ser coherente con los enfoques utilizados para establecer NM para otros contaminantes, como el plomo y el metilmercurio.

URUGUAY

Agradecemos la posibilidad de enviar nuestros comentarios.

Respecto al punto 3, Uruguay propone como NM para todas las especias: Total de aflatoxinas: 20 µg/kg

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos agradecen la labor realizada por la India en la elaboración de las recomendaciones sobre los niveles máximos (NM) para el total de aflatoxinas (AFT) y la ocratoxina A (OTA) en la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma.

Los Estados Unidos respaldan un NM de 20 µg/kg para las AFT en todas las especias (nuez moscada, chile y pimentón, jengibre, pimienta y cúrcuma).

Pese a ello, los Estados Unidos se cuestionan la idoneidad del NM propuesto de 20 µg/kg para la OTA en todas las especias, a la vista de la elevada tasa de rechazos con 20 µg/kg para la nuez moscada, el pimentón, el chile y el jengibre (56,06 % en el caso del pimentón, por ejemplo, Cuadro 5, Anexo II).

Como se sugiere en el párrafo 6 (página 2), los Estados Unidos recomiendan que el GTe vuelva a evaluar el NM para la OTA tras una nueva solicitud de datos sobre la OTA de SIMUVIMA, ya que los datos empleados para justificar el NM propuesto para la OTA en las especias no parecen estar actualizados (anteriores a 2015) por un número limitado de países. Habida cuenta de la elevada tasa de rechazos para las aflatoxinas en algunas especias, también sería conveniente una reevaluación de los datos sobre AFT.

Por otra parte, los Estados Unidos consideran prematuro recomendar la reevaluación del NM después de tres años de aplicación del *Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas* (CXS 78-2017), según se recomienda en el párrafo 9 (página 2), dado que no se han concluido los NM.

Antes de que los NM para AFT y la OTA sigan su curso en el proceso de trámites, los Estados Unidos proponen incluir un debate sobre los planes de muestreo adecuados en la próxima versión del documento para recibir observaciones.