

# 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 - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 11 and 13

CF/10 CRD 21  
ORIGINAL LANGUAGE ONLY

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

Tenth Session  
Rotterdam, The Netherlands, 4-8 April 2016

(Comments submitted by El Salvador)

### Tema 11: Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas.

El Salvador agradece el documento preparado por el Grupo de Trabajo electrónico bajo la presidencia de España y copresidencia de la India y los Países Bajos.

#### **Comentarios generales:**

Apoyamos:

-Nombre del Anteproyecto: Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias y **hierbas aromáticas** por micotoxinas.

-Inclusión de referencias a las tecnologías de embalaje que garantizan el mantenimiento de la humedad (vacío o atmósfera modificada)

-Inclusión del proceso de secado con humo, y que se amplíe la descripción del proceso, incluyendo por ejemplo: qué material se utiliza para la producción de humo.

-Recomendación que se tenga en cuenta el resultado de los debates de otros GTE del CCCF (priorización del trabajo sobre NM de micotoxinas en las especias, revisión del CDP sobre micotoxinas en los cereales) y de otros comités del Codex (el Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas enmendado recientemente en el CCFH, la agrupación de especias en el CCSC y la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos en el CCPR)

-Recomendación que, una vez que el CDP haya sido aprobado, las medidas preventivas para hongos que producen micotoxinas que figuran en el Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas se trasladen al CDP para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas.

-Que los anexos se separen por tipo de micotoxinas (Aflatoxinas totales y Ocratoxina); respondiendo al

Cuadro 2: Clases principales de hongos productores de micotoxinas del apéndice II, parte I, del Anteproyecto presentado por el GTE.

#### **Comentarios específicos:**

##### 2.3.6 Etiquetado y distribución/información a los consumidores

82. El fabricante debe indicar la fecha de ~~caducidad~~ **vencimiento** del producto. Esta fecha se justificará mediante la realización de estudios apropiados que tengan en cuenta las características de los envases, el examen de las condiciones desfavorables que pueden favorecer el crecimiento de moho y la verificación de la calidad del producto final con el fin de dar seguridad de que no se producirá contaminación por micotoxinas hasta el final de la viabilidad indicada para el consumo de ese producto.

84. El fabricante indicará los consejos para un buen uso por el consumidor a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminación por micotoxinas, que sin limitarse a ellas comprenderán: evitar el contacto con utensilios mojados y cucharas de madera, cerrar bien los recipientes inmediatamente después del uso, evitar una acumulación innecesaria y comprobar siempre las fechas de **vencimiento de consumo preferente**.

**Tema 13: Documento de debate sobre el desarrollo de niveles máximos de micotoxinas en las especias y posible priorización del trabajo**

El Salvador agradece el documento preparado por Indonesia y copresidido por la Unión Europea.

Apoyamos que se trabaje en el establecimiento de Niveles máximos de micotoxinas (total de aflatoxinas y ocratoxina A); propuestos para Grupo 1 y Grupo 2, así como la priorización por el Grupo 2 como un primer trabajo.

<b>Cuadro 15: Lista de prioridades de las especias</b>			
<b>Grupo</b>	<b>Especia</b>	<b>Formas</b>	<b>Tipo de micotoxinas</b>
Grupo 1	Chile y pimentón, jengibre, nuez moscada, pimienta, cúrcuma	Desecadas o deshidratadas para todas las especias enumeradas	Aflatoxinas B <sub>1</sub> , total aflatoxinas, ocratoxina A
Grupo 2	Alcaravea, semillas de apio, clavo, semillas de cilantro, ajo, fenogreco		