

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 5, 7, 8, 9, 10, 13 and 14

**CF/10 CRD 29
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 Peru)

Agenda item 5

Posición país: Propuesta de niveles máximos de arsénico inorgánico en arroz descascarillado.

NOMBRE DEL DOCUMENTO: Propuesta de niveles máximos de arsénico inorgánico en arroz descascarillado.

SIGNATURA DEL DOCUMENTO: CX/CF 16/10/5

FECHA: 08 de marzo de 2016

OBSERVACIONES GENERALES:

La superficie de arroz sembrada en Perú entre Agosto 2011 a Julio 2012 (campaña agrícola 2011 – 2012) fue de 387,677 hectáreas. Las siembras a nivel nacional se dan entre enero a marzo (40%) y la concentración de cosecha entre abril a julio (61.1%). El año 2012 la producción de arroz fue de 2' 999,141 T.M. con un rendimiento promedio nacional durante el año 2011 de 7,292 kg/Ha. El cultivo de arroz es **bajo condiciones de riego de inundación** y consume entre 12,000 y 14,000 m³ de agua en la costa y entre 16,000 y 18,000 m³ en la selva. Los productores de arroz son aproximadamente 100,00 a nivel nacional. El 26.2 % del cultivo proviene de unidades agropecuarias (UA) con superficies menores de 5 Has., el 42.7% de UA entre 5 y 20 Has. y el 31.1 % de grandes UA mayores de 20 Has. Del 67 al 72 % del arroz en cáscara termina siendo pilado y consumido así directamente, con un consumo per cápita año de 63.5 Kg/persona.

Respecto a la propuesta de NM de arsénico inorgánico en arroz descascarillado, se requiere mayor información representativa de áreas geográficas de alta producción de arroz para considerar el nivel máximo de 0.35 mg/Kg. para arsénico inorgánico en arroz descascarillado, a pesar: (1) de los resultados de los análisis basados en datos adicionales con los que se apoyó el grupo de trabajo electrónico, (2) de la aptitud de los métodos analíticos disponibles para ensayos de arsénico inorgánico en arroz, incluso demostrando su capacidad para detectar una diferencia de concentración de 0.01 mg/kg a 0.35 mg/kg.

ESPECÍFICAS:

Al momento no se cuenta con datos que permitan tomar una posición al respecto, por lo cual nos abstenemos de emitir valores cuantitativos. Se viene investigando sobre el tema para tal fin.

Agenda item 7

Posición país: Anteproyecto de Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del arroz por arsénico.

NOMBRE DEL DOCUMENTO: Anteproyecto Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación del arroz por arsénico.

SIGNATURA DEL DOCUMENTO: CX/CF 16/10/8

FECHA: 08 de marzo de 2016

OBSERVACIONES GENERALES:

En el país el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) del Ministerio de Agricultura y Riego viene realizando estudios con el fin de determinar métodos que permitan reducir los niveles de arsénico en el arroz, los cuales aún no están concluidos. Consideramos que el CoP debe incluir todas las metodologías posibles recomendadas al respecto; no obstante, teniendo en cuenta que se cuenta con NM para arsénico en arroz pulido y estamos a portas de establecer NM para el arroz descascarillado, es importante contar con este código, el mismo que posteriormente podremos actualizar a la luz de nueva información resultante de la conclusión de los estudios que al día de hoy se encuentran en proceso de análisis.

Dichos estudios deben permitir identificar las medidas factibles y eficaces para condiciones locales y regionales; como por ejemplo, donde no debería sembrarse arroz. Además, estos estudios deben incluir el uso de cultivares que acumulen menos arsénico, la tasa de aplicación para controlar el agua de riego.

ESPECÍFICAS:

No aceptar la postergación del Código de Practicas, debiéndose sistematizar la información científica que se tiene al momento y la que se pueda obtener de los trabajos que vienen realizando los países previa demostración de su eficacia en la prevención y reducción de arsénico en el arroz para que durante la XI Reunión sea examinado dicho Anteproyecto por el CCCF (Comité sobre Contaminantes de los Alimentos).

Agenda item 8

Posición país. Anteproyecto de niveles máximos de cadmio en el cacao y derivados del cacao.

NOMBRE DEL DOCUMENTO: Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el cacao y productos derivados del cacao.

SIGNATURA DEL DOCUMENTO: CX/CF 16/10/9

FECHA: 28 de marzo de 2016

OBSERVACIONES GENERALES:

La producción de cacao en el Perú se promueve como una alternativa al cultivo de la coca, como parte del Programa de Reconversión Productiva de La Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA). Se tiene 150 mil hectáreas instaladas con dicho cultivo y el año 2014 su producción nacional ascendió a 81.300 toneladas y como cultivo alternativo promueve fuentes de ingresos para 90,000 familias muchas de ellas en la región del VRAEM, Cusco, San Martín, Ayacucho, anteriormente dedicadas a cultivos ilícitos. El Perú es miembro oficial de la Organización Internacional del Cacao desde el 1° de Octubre 2013. Información de campo en el país respecto a niveles de compradores y vendedores de grano de cacao indican que los niveles máximos de cadmio llegan a 5 ppm y el aceptar valores inferiores puede generar barreras de venta a los productores.

Del documento elaborado por el grupo de trabajo electrónico liderado por Ecuador, Brasil y Ghana respecto del tema "Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el cacao y productos derivados del cacao", se precisa que en el Perú se cuenta con estudios que han concluido que gran parte del cadmio se encuentra acumulada en la cáscara del grano de cacao y solo una pequeña parte queda en la almendra, es importante destacar que la almendra de cacao no es un alimento que se consume directo, pero su presencia en el grano influye directamente en el producto terminado que va directo al consumidor final.

Por ello, se vienen efectuando otros estudios respecto al contenido de cadmio en cacao y derivados del cacao, así como la proporción de cadmio que llega al producto de consumo final (chocolate en sus diferentes presentaciones). Considerando como prioridad la salud humana, se debe garantizar que la ingesta promedio de cadmio no supere los límites establecidos como ingesta mensual tolerable (IMT).

En ausencia de evidencia científica respecto de la proporción de cadmio que pasa del cacao o sus derivados hasta el producto de consumo final (chocolate en sus diferentes presentaciones) se propone

postergar el establecimiento de los límites en estos derivados hasta contar con evidencia científica sólida y valores de referencia, que permitan establecerlos; garantizando así, la salud del consumidor pero también disminuyendo al mínimo posible el impacto hacia los productores y vendedores de grano y derivados de cacao.

ESPECÍFICAS:

En relación al citado Anteproyecto, consideramos que es importante que se elabore un código de buenas prácticas y aplicación de tecnologías orientadas a minimizar el contenido de cadmio en el producto terminado que va directo al consumidor final.

Por otro lado, es importante que se elabore un código de buenas prácticas tendientes a la bioremediación para el manejo de los límites máximos de residuo de cadmio y otros metales en el cultivo del cacao.

Agenda item 9

Posición país: Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en los cereales.

NOMBRE DEL DOCUMENTO: Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en los cereales.

SIGNATURA DEL DOCUMENTO: CX/CF 16/10/10. CL2015/24-CF. CX 4/35.2. CAC/RCP 51-2003 (REP15/CF, Appendix VII)

FECHA: 08 de marzo de 2016

OBSERVACIONES GENERALES:

En la actualidad las micotoxinas representan un tema de gran importancia por su correlación negativa con la inocuidad de los alimentos y el daño que puedan causar a las personas. En los países en desarrollo está muy extendida la opinión de que su efecto más importante es la capacidad de algunas de ellas de obstaculizar la respuesta inmunitaria y, por consiguiente, de reducir la resistencia a enfermedades infecciosas. Las micotoxinas más frecuentes son las Aflatoxinas y la Ocratoxina A (OTA) siendo esta última la más tóxica.

ESPECÍFICAS:

Posición país:

“Para prevenir y reducir la contaminación de micotoxinas en cereales se debe actuar en su origen, esto es, en la fase de cultivo y para ello es importante el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas ajustadas a diferentes zonas del cultivo, permitiendo que su aplicación reduzca su contenido en forma exponencial a lo largo de los años, basados en: (a) La mejora de la salud del suelo, (b) Cambios en nutrición y (c) Propiciar la resistencia en las plantas ante efectos adversos.

Se recomienda investigar planes de muestreo para cargamentos de cereales (transportados por vía marítima a granel), que pueden suponer una amenaza para la salud de las personas y de los animales.”

Agenda item 13

-Posición: Documento de debate sobre niveles máximos de micotoxinas en especias.

NOMBRE DEL DOCUMENTO: Documento de debate sobre niveles máximos de micotoxinas en especias.

SIGNATURA DEL DOCUMENTO: CX/CF 16/10/14

FECHA: 08 de marzo de 2016

OBSERVACIONES GENERALES:

Es importante diferenciar a las especias de los Capsicum: Al respecto en el documento : La clasificación del Codex de Alimentos y Piensos (FAO-WHO) Roma 1993 define a las siguientes **Especias como Alimentos de la Clase A (Alimentos Primarios de Origen Vegetal), Tipo 05 (hierbas y especias) Grupo N° 028 ESPECIAS – Código de letra HS:** Pimienta de Jamaica, semilla de anís, raíz de cálamó, brotes de alcaparra, semilla de comino, ajo, cardamomo, semilla de apio, corteza de canela, brotes de clavo de olor, semilla de cilantro, semilla de eneldo, raíces de helenio, semilla de hinojo, fenogreco, rizomas de jengibre seco rojo o azul, raíz de jengibre, pimienta de guinea, rábano rusticano, bayas de enebro, regaliz, raíz de regaliz, levístico o apio de monte, macis, vaina de capuchina, nuez moscada, pimienta negra, blanca, pimiento largo de rúes, pimienta dioica, semilla de amapola (adormidera), semilla de ajonjolí, tamarindo, frijol de tonka, raíz de cúrcuma y vainas de vainilla. **Debe notarse que en dicho grupo no se menciona a los alimentos primarios de origen vegetal del género *Capsicum*, mientras que esto si se reportan en los Alimentos de la clase A (alimentos primarios de origen vegetal), Tipo 02 (hortalizas) Grupo N° 012 – Hortalizas de frutos distintos a las cucurbitáceas – Código de letra VO,** enumerándose entre otros: **Paprika**, peppers chili, long, sweet, y pimiento o pimienta

ESPECÍFICAS:

En la estructura general a seguir se debe incluir las Prácticas después del secado: selección y envasado (párrafos 46 y 47).

Agenda item 14

Posición país: Documento de debate sobre el desarrollo de niveles máximos de metilmercurio en el pescado.

NOMBRE DEL DOCUMENTO: Documento de debate sobre el desarrollo de niveles máximos de metilmercurio en el pescado.

SIGNATURA DEL DOCUMENTO: CX/CF 16/10/15

FECHA: 28 de marzo de 2016

OBSERVACIONES GENERALES:

La Comisión Técnica Nacional de Contaminantes del Codex de Perú, agradece el trabajo realizado por Japón y Nueva Zelanda.

El pescado es una fuente importante en la nutrición y salud humana en muchas partes del mundo; sin embargo, algunos pescados contienen ciertos niveles de contaminantes tales como el mercurio y metilmercurio cuya toxicidad es mayor. Ello obliga a poner en marcha acciones internacionales con el fin de reducir el riesgo que supone para grupos vulnerables de la población humana y para el medio ambiente. Se debe tomar en cuenta los resultados de la Consulta Mixta FAO/OMS de expertos sobre riesgos y beneficios del consumo de pescado.

Respecto al documento de debate sobre niveles máximos para el metilmercurio en el pescado, resulta necesario conocer que especies de pescado tienen mayor y menor contenido de metilmercurio.

Por otro lado, se debe evaluar cuáles son las fuentes de contaminación del pescado con metilmercurio en aguas marinas y continentales, toda vez que la producción pesquera contribuye significativamente al Producto Bruto Interno de los países y esta producción podría verse afectada de no tomarse las medidas correctivas del caso. Sobre el tema, la Comisión Nacional del Codex Perú propicia que los diferentes sectores involucrados en la contaminación den a conocer las medidas correctivas que vienen tomando al respecto.

ESPECÍFICAS:

“Se debe contar con niveles máximos de metilmercurio en el pescado para la protección de la salud de los consumidores sin afectar el comercio internacional. Simultáneamente reducir la exposición alimentaria dando asesoramiento a los consumidores de los sectores más vulnerables: madres gestantes y niños.

El Perú considera de vital importancia participar activamente en el Grupo electrónico de trabajo de metilmercurio en pescado y realizar estudios de evaluación del contenido de metilmercurio en diferentes

especies de pescados (diferentes edades y tamaños) a fin de contar en el 2017 con un documento con sólida información técnico-científica.

Desarrollar y validar métodos de ensayo para la cuantificación de metilmercurio. Se recomienda la metodología GC-ICP-ID-MS empleada por el Instituto Nacional de Investigación de la Alimentación y el Pescado y Marisco de Noruega.

Para el análisis de muestras de pescado, se recomienda utilizar en primera instancia la determinación de mercurio total. Si los niveles de mercurio total sobrepasan cierto nivel en la muestra analizada, entonces se debe realizar el análisis del metilmercurio.