



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

9.<sup>a</sup> reunión

Nueva Delhi, India, 16 – 20 de marzo de 2015

**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ  
(CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO Y PLAN DE MUESTREO ASOCIADO**

**(Preparado por el Grupo de trabajo Electrónico dirigido por la India)**

*Observaciones presentadas por Chile, Egipto y El Salvador, Ghana y Nicaragua, Tailandia,  
los Estados Unidos de América y la Unión Africana*

## CHILE

Chile ha revisado el documento y acepta las recomendaciones de éste, en particular, el nivel máximo de 10 µg/kg para el contenido total aflatoxinas en el maní listo para el consumo propuesto en el apartado 5.

## EGIPTO

Egipto apoya el bajo nivel para proteger la salud de los consumidores, por tanto proponemos los siguientes niveles máximos: -NM de 2 µg/kg de B<sub>1</sub> en el maní listo para el consumo y NM de 4 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en el maní listo para el consumo.

## EL SALVADOR

El Salvador apoya la adopción del proyecto de Nivel Máximo (NM) de 10 µg/kg para el contenido total de AFS en el maní listo para el consumo ya que están de acuerdo con los NM de AFS en las nueces de árbol de CODEX STAN 193-1995, permitiendo así el comercio de maní listo para el consumo, así como proporcionar oportunidad para recopilar datos que confirmen la adopción del NM de AFS en el maní listo para el consumo por el Comité de Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.

## GHANA

### OBSERVACIÓN

Ghana apoya el establecimiento del NM de 10 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en el maní LPC. También apoyamos la convocatoria para una evaluación de la exposición del impacto en la salud basada en los NM propuestos por el JECFA.

### RAZÓN

La mayoría de los países han establecido NM para AFB<sub>1</sub>, contenido total de aflatoxinas, o ambos. Sin embargo, estos niveles no están armonizados y existe una gama muy amplia (para el contenido total de aflatoxinas entre 4 µg/kg en la UE y 30 µg/kg en la India). El Codex ha establecido un NM de 15 µg/kg para el maní para elaboración ulterior. Hay datos considerables de la evaluación de riesgos que demuestran que eliminar los lotes muy contaminados da lugar a la máxima reducción de riesgos. En comparación, NM de 10 µg/kg o 20 µg/kg producen una diferencia limitada en el riesgo de cáncer de hígado.

La aceptación de nuevos NM por el Codex requerirá la aceptación de un plan de muestreo que aborde específicamente el NM final acordado por consenso. Además, el comercio de maní LPC preenvasado deberá adaptarse.

**NICARAGUA**

Nicaragua agradece a India el trabajo realizado por el Grupo Técnico Electrónico (GTE), en el cual se revisaron las conclusiones y recomendaciones del documento y se propone lo siguiente:

Se apoya el trabajo realizado por el GTE para un NM del total de AF ( $B_1+B_2+G_1+G_2$ ) de  $10\mu\text{g}/\text{kg}$  siempre y cuando el NM de  $\text{AFB}_1$  sea menor o igual a  $6\mu\text{g}/\text{kg}$ .

Considerando que no existe un método de muestreo definido para producto listo para consumo, y el recomendado por el grupo de trabajo incurriría en altos costos para la empresa debido al valor agregado; sería recomendable realizar un muestreo representativo a la materia prima previo a la elaboración del producto, tomando en consideración lo establecido por el CODEX.

Una vez obtenido el producto listo para consumo, se debe realizar un control con procedimiento de muestro aleatorio por lote para garantizar la calidad e inocuidad.

Solicitar al Comité de Métodos de Análisis y Muestreo que realice una propuesta sobre procedimiento de muestreo para consumo en sus diferentes presentaciones.

**TAILANDIA**

Tailandia agradece el trabajo del grupo de trabajo electrónico dirigido por la India para preparar una propuesta de NM para el contenido total de aflatoxinas en el maní listo para el consumo.

Sin embargo, creemos que antes de poder convenir el NM aparte para el "maní listo para el consumo", debe haber una definición más clara de "maní listo para el consumo" para distinguirlo claramente de "maní destinado a ulterior elaboración". Si bien la definición modificada por la 8.º reunión del CCCF de "listos para el consumo" significa que "no está destinado a que se someta a una elaboración/tratamiento adicional que se ha demostrado que reduce los niveles de aflatoxinas antes de ser utilizado como ingrediente de productos alimenticios, procesados o destinados de otra forma al consumo humano", la descripción de maní listo para el consumo en el documento de proyecto puede incluir maní sin cáscara crudo y maní con cáscara crudo. Estos cacahuates son difíciles de identificar físicamente como "listos para el consumo" o "destinados a ulterior elaboración". La única forma de distinguir entre estos 2 tipos de maní es que los identifiquen los socios comerciales. Sugerimos que los cacahuates crudos destinados al comercio internacional deben ser identificados claramente como "destinados a ulterior elaboración" o "listos para el consumo".

Para los NM propuestos, sugerimos que se deben recopilar más datos sobre la presencia a través de SIMUVIMA/Alimentos para un examen ulterior.

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (EE.UU.)**

- Los EE.UU. cree que el documento no proporciona pruebas suficientes que fundamenten que el establecimiento de un NM de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo (LPC) protegería más la salud del consumidor en comparación con el NM existente para el maní para elaboración ulterior. Como se observa en el párrafo 4 de la sección "Recomendaciones", el GTe recomienda que el CCCF considere solicitar al JECFA que realice una evaluación de la exposición para averiguar el impacto en la salud, sobre la base del NM propuesto para el contenido total de AFS en el maní LPC.
- Los EE.UU. cree que los datos presentados en el documento no muestran ninguna diferencia significativa desde una perspectiva de la seguridad alimentaria, por ejemplo, entre un nivel de  $20\mu\text{g}/\text{kg}$  y las soluciones a niveles inferiores. Parte de la recomendación de un NM de  $10\mu\text{g}/\text{kg}$  parece ser un deseo de que esté en consonancia con el NM para las nueces de árbol.
- Los EE.UU. cree que, antes de avanzar en este tema del programa, es importante que el JECFA realice una actualización de sus evaluaciones de riesgos anteriores, que debe incluir un enfoque específico sobre la exposición alimentaria a las aflatoxinas del maní LPC. Observamos que en la lista de prioridades del JECFA hay una actualización de la evaluación de riesgos para las aflatoxinas.
- Los EE.UU. cree que, hasta que el JECFA haya concluido la evaluación de riesgos, como se ha señalado anteriormente, es prematuro adoptar un proyecto de NM para el total de aflatoxinas en el maní LPC.

- Los EE.UU. presenta las siguientes observaciones sobre los párrafos 1 y 2 del Apéndice I del documento:
  - No tenemos conocimiento de ningún término o definición de maní LPC en la NGCTAP.
  - Párr. 2: No estamos de acuerdo con que maní con cáscara o descascarado crudo sea maní LPC.
  - Para que sea consistente con la definición de nueces de árbol LPC e higos secos LPC en la NGCTAP, recomendamos la siguiente definición de maní LPC: "maní que no está destinado a una elaboración/tratamiento adicional que se ha demostrado que reduce los niveles de aflatoxinas."

#### UNIÓN AFRICANA (UA)

POSICIÓN RECOMENDADA POR ÁFRICA	RAZÓN
<p><b>La UA apoya el NM de 10 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en cacahuetes LPC.</b></p> <p><b>La UA apoya la convocatoria de una evaluación de la exposición del impacto en la salud basada en los NM propuestos por el JECFA.</b></p>	<p>La UA apoya el trabajo sobre el desarrollo de un NM armonizado para el total de aflatoxinas en el maní listo para el consumo (LPC).</p> <p>El control y gestión de aflatoxinas en el maní es un importante problema de salud. Por consiguiente, la mayoría de los países han establecido NM para AFB<sub>1</sub>, contenido total de aflatoxinas, o ambos. Sin embargo, estos niveles no están armonizados y existe una gama muy amplia (para el contenido total de aflatoxinas entre 4 µg/kg en la UE y 30 µg/kg en la India). El Codex ha establecido un NM de 15 µg/kg para el maní para elaboración ulterior. La amplia gama de NM es perjudicial para el comercio y un NM armonizado sería ventajoso.</p> <p>El establecimiento de un NM apropiado es de considerable importancia para los países africanos, especialmente los que actualmente exportan a los mercados con NM extremadamente bajos, como la UE. Varios países africanos han dejado de exportar o luchan para conseguir entrar en estos mercados.</p> <p>Hay datos considerables de la evaluación de riesgos que demuestran la necesidad de establecer NM para las aflatoxinas y que demuestran que la eliminación de los lotes altamente contaminados da lugar a la máxima reducción de riesgos. En comparación, NM de 10 µg/kg o 20 µg/kg producen una diferencia limitada en el riesgo de cáncer de hígado.</p> <p>El NM propuesto de 10 µg/kg para el contenido total de AF está en línea con el NM del Codex de 15µg/kg ya acordado para el contenido total de AF en el maní para elaboración ulterior. Por otra parte, concuerda con los NM vigentes para el contenido total de AF establecidos en una serie de países africanos (Egipto, Mauricio, Mozambique, Sudáfrica, Sudán, Tanzania y Uganda).</p>
<p>La UA también está de acuerdo con la recomendación del GTE que los métodos vigentes del Codex de toma de muestras y análisis (para el maní sin elaborar) que se utilizan actualmente pueden continuar de momento, incluso para el maní LPC, sin embargo, se necesitaría trabajar más sobre el plan de toma de muestras apropiado específico para el contenido total de aflatoxinas en el maní LPC. Esto es particularmente pertinente para el maní LPC comercializado en paquetes.</p>	<p>La aceptación de nuevos NM por el Codex requerirá la aceptación de un plan de muestreo que aborde específicamente el NM final acordado por consenso. Además, el comercio de maní LPC preenvasado deberá adaptarse.</p>