

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 4/35.2

CL 2016/21-CF
Julio de 2016

A: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO
Correo electrónico: codex@fao.org

ASUNTO: **Solicitud de información sobre prácticas de gestión para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas**

PLAZO: **31 de octubre de 2016**

COMENTARIOS:

A:	Con copia a:
Punto de Contacto Codex para España	Secretaría Comisión del Codex Alimentarius Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias FAO
Correo electrónico: cioa@msssi.es	Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. La 10.^a sesión del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos¹ (CCCF) (2016) acordó las siguientes recomendaciones relacionadas con el desarrollo del Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas:
 - 1.1 **Recomendaciones sobre el CDP general**
 - Limitar el ámbito de aplicación de los trabajos al de las especias solo, señalando que las prácticas de producción y elaboración son diferentes entre las especias y las hierbas culinarias.
 - Incluir tecnologías de embalaje que garanticen el mantenimiento de la humedad, como el envasado al vacío o en atmósfera modificada como tecnologías útiles, aunque reconociendo que estas tecnologías son costosas y su uso por parte de todos los países no siempre resulta práctico, pero pueden considerarse como opciones para su uso. El comité acordó también incluir los procesos de secado por humo ya ampliamente utilizados por los países.
 - El Comité convino en que era necesario examinar la labor en curso en el Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) con respecto a la clasificación de las especias, así como la labor realizada por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas en la revisión de la [Clasificación de Alimentos y Piensos](#) (CAC/MISC 4-1989) (revisión de los grupos de productos y establecimiento de un límite máximo de residuos por plaguicidas para las especias).
 - Incluir una referencia al [Código de Prácticas de Higiene para Alimentos con Bajo Contenido de Humedad](#) (CAC/RCP 75-2015) y su anexo sobre especias y hierbas culinarias, y no repetir la orientación general del presente anexo, sino solo en aquellos casos en que sea necesario desarrollar las medidas ya incluidas en este anexo.

¹ [REP16/CF](#), apartados 129-137.

1.2 Anexos específicos del CDP

- Es necesario un examen más detenido sobre el enfoque que deben adoptar los anexos, aunque las siguientes categorías son un punto de partida útil. Podría no haber una correlación directa de la agrupación de especias para los anexos con las especias con prioridad para el desarrollo de niveles máximos, ya que la intención del trabajo sobre los anexos era examinar si podían aplicarse las mismas medidas agrícolas, de producción y manipulación a grupos de especias.
 - Frutos secos y bayas (p.ej. pimienta, chile, pimienta blanca/negra)
 - Raíces secas, rizomas, bulbos (p.ej. jengibre seco)
 - Semillas secas (p.ej. anís verde, mostaza)
 - Partes secas de flores (p.ej. clavo, azafrán)
 - Hojas secas (p.ej. laurel, hojas de curry)
 - Corteza seca (p.ej. canela china, canela)
 - Otros (p.ej. carambola, macis)

2. En consecuencia, el Comité convino en:

- continuar trabajando en el CDP y sus anexos (para el contenido total de aflatoxinas y de ocratoxina A (OTA)) y utilizar las categorías de especias como punto de partida
- emitir una carta circular para solicitar información sobre todas las medidas probadas disponibles utilizadas en la práctica para reducir la contaminación por micotoxinas en especias, que ayudarían a orientar el desarrollo de los posibles anexos del CDP
- establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por España y copresidido por los Países Bajos y la India, para continuar con la preparación del CDP y sus anexos, teniendo en cuenta el debate en la CCCF10, las observaciones por escrito presentadas en esta reunión y la información a proporcionar por la mencionada CL.

Solicitud de información

3. Por consiguiente, solicitamos por la presente información sobre prácticas de gestión de eficacia probada para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas (como OTA y aflatoxinas), tanto en especias individuales como según las categorías de especias (lista no exhaustiva) especificadas en el apartado 1.2.

Partiendo de la información recibida, el GTE podrá ver si es posible distinguir prácticas de gestión diferentes para especias individuales o grupos de especias y si es necesario adaptar los grupos utilizados como punto de partida.

4. Animamos a los miembros y observadores de Codex a que presenten datos disponibles, tal y como se indica en el apartado 3 para la presidencia del GTE, con el fin de avanzar en el desarrollo del CDP y sus anexos y facilitar su discusión en la CCCF11 (2017).