



A	Puntos de contacto del Codex Puntos de contacto de las organizaciones internacionales con condición de observador en el Codex
DE	Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa conjunto de la FAO/OMS sobre normas alimentarias
ASUNTO	Solicitud de observaciones sobre la aplicación de niveles máximos a productos de varios ingredientes
FECHA LÍMITE	10 de mayo de 2025

ANTECEDENTES

1. En la 17.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), celebrada en 2024, durante el debate sobre los niveles máximos (NM) de micotoxinas en especias, se plantearon cuestiones sobre los NM para las mezclas de especias.
2. En dicha reunión, el CCCF examinó una propuesta preparada por las secretarías del Codex y del país anfitrión (CRD37) para incluir una nota en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) sobre la aplicación de NM individuales de ingredientes a toda la mezcla según sus proporciones relativas en el producto como punto de partida.
3. Se expresaron varias opiniones sobre la propuesta, y se destacó asimismo que la cuestión no se limitaba a las especias, sino que se refería también a otras mezclas, y que la norma general ya incluía orientaciones sobre cómo tratar las mezclas.
4. En dicha reunión, el CCCF señaló que la Secretaría del Codex podría emitir una carta circular¹ mediante la que se solicitaran observaciones sobre la necesidad y el contenido de una orientación más detallada para productos de varios ingredientes.²
5. Por conducto de la presente carta circular se solicitan observaciones sobre la necesidad y el contenido de una orientación más detallada para productos de varios ingredientes en el caso de que ya se haya establecido un NM o se vaya a establecer uno para las mezclas.
6. En el anexo de esta carta circular se proporciona información de antecedentes para respaldar la presentación de observaciones, incluidos dos posibles escenarios que implican NM para productos de varios ingredientes o para las mezclas de estos productos. Estos escenarios no son los únicos posibles, y puede que los miembros y observadores del Codex deseen proporcionar otros escenarios posibles y comentarlos de acuerdo con los temas planteados en el párrafo 7 que se detalla a continuación.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES SOBRE LA NECESIDAD Y EL CONTENIDO DE UNA ORIENTACIÓN MÁS DETALLADA PARA PRODUCTOS DE VARIOS INGREDIENTES

7. Teniendo en cuenta la información proporcionada en el anexo de esta carta circular, se invita cordialmente a los miembros y observadores del Codex a formular observaciones sobre:
 - (a) la necesidad de una orientación más detallada para productos de varios ingredientes y,
 - (b) en caso de que se necesite una orientación, la presentación de propuestas sobre si hace falta:
 - (i) una modificación (adición) de la orientación actual de la norma general (CXS 193-1995), Anexo I, sección sobre el establecimiento de niveles máximos considerando los escenarios

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-circular-letters/es/?committee=CCCF>
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

² REP24/CF17, párr. 29

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCCF&session=17>

indicados en el párrafo 5 del anexo y otros escenarios posibles que los miembros y observadores puedan identificar; o

- (ii) la adición de una nota al NM o a los NM en cuestión; o
- (iii) cualquier otra propuesta apropiada.

ORIENTACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

8. Las observaciones se deberán presentar a través de los puntos de contacto del Codex de los miembros y observadores del Codex utilizando el OCS.
9. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y acceder al documento abierto a las observaciones seleccionando “Acceder” en la página “Mis revisiones”, disponible una vez se haya iniciado sesión en el sistema.
10. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex deberán presentar las observaciones generales en el documento. En las preguntas frecuentes (FAQ) del OCS se puede encontrar una orientación adicional sobre las categorías y los tipos de observaciones del OCS.³
11. En la página web del Codex se pueden encontrar otros recursos del OCS, incluido el manual del usuario y una guía breve.⁴
12. Si tiene alguna pregunta sobre el OCS, póngase en contacto con Codex-OCS@fao.org

³ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/OCS/Codex_OCS_FAQs_2017-11-06.pdf

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/es/>

Anexo
(A título informativo)

1. Según los *Criterios para el establecimiento de niveles máximos en los alimentos y piensos* recogidos en el Anexo I de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), la sección relativa al establecimiento de niveles máximos señala que:

- Es conveniente que se proporcione orientación con respecto a la posible aplicación de NM establecidos para productos primarios a productos elaborados y productos de varios ingredientes. En el caso de los productos concentrados, deshidratados o diluidos, lo conveniente será, por lo general, utilizar el factor de concentración o dilución para poder obtener un juicio inicial sobre los niveles del contaminante en estos productos elaborados. Del mismo modo, la concentración máxima del contaminante en un alimento o pienso de varios ingredientes se podrá calcular a partir de la composición del alimento y el pienso. En todo caso, es conveniente que se proporcione una orientación más adecuada sobre el comportamiento del contaminante durante la elaboración (por ejemplo, lavado, pelado, extracción, cocción, secado, etc.). Si los niveles del contaminante en los productos elaborados difieren sistemáticamente de los detectados en los productos primarios de los que estos se derivan, y si se dispone de información suficiente sobre el patrón de la contaminación, puede ser apropiado establecer niveles máximos separados para estos productos elaborados. Esto también se aplica cuando puede producirse contaminación durante la elaboración. Sin embargo, en términos generales es preferible que los NM se establezcan para productos agrícolas primarios y puedan aplicarse a los alimentos y piensos elaborados, derivados y de varios ingredientes utilizando factores de conversión apropiados. Si estos factores se conocen lo suficientemente, deberán mencionarse con el nivel máximo siguiendo el formato de la lista de NM de acuerdo con la definición del Anexo II.

2. Sin embargo, durante la 17.^a reunión del CCCF se transmitió la preocupación de que a menudo se desconocía la composición de los productos de varios ingredientes, como las mezclas de especias. Por consiguiente, se propuso incluir una solución práctica para el supuesto de que se desconozcan las proporciones relativas de los ingredientes; así, el NM más bajo de los ingredientes individuales podría aplicarse a toda la mezcla.

3. Debe considerarse si la disposición actual en la norma CXS 193-1995 (según el punto anterior) es suficiente o si es necesario añadir un texto adicional a este punto y/o una nota a pie de página al NM.

4. En el caso de que la nota a pie de página sea una opción, y teniendo en cuenta el debate mantenido en la 17.^a reunión del CCCF, podría considerarse la siguiente propuesta para su aplicación a los NM para las mezclas de especias (u otras mezclas) en las que XXX es el contaminante pertinente:

Si se desconocen las proporciones relativas de los ingredientes de la mezcla, y si no se puede aplicar la orientación de la norma CXS 193-1995 sobre los NM para productos de varios ingredientes, los países o importadores pueden decidir aplicar el NM más bajo para los ingredientes de la mezcla a toda la mezcla. Si la concentración de XXX es inferior o igual a este NM, no se requerirán más pruebas y se considerará que la muestra cumple con el NM. Si la concentración de XXX es superior al NM más bajo, se realizarán investigaciones de seguimiento de las proporciones relativas de los ingredientes para determinar si la concentración de XXX es conforme.

5. Ejemplos de aplicación:

(i) Se prepara una mezcla de las especias A, B, C y D en proporciones relativas desconocidas. La especia A tiene un NM de 2 mg/kg, y las especias B, C y D no tienen NM. El NM de 2 mg/kg puede aplicarse a toda la mezcla. Si la concentración analizada es inferior a 2 mg/kg, la mezcla puede considerarse conforme. Si se supera el NM de 2 mg/kg, deben determinarse las proporciones relativas de los ingredientes. Dado que no hay que tener en cuenta otros NM, el NM que se deba aplicar dependerá de la proporción relativa de la especia A en toda la mezcla.

(a) Si la proporción relativa de la especia A es de 1/3 con respecto a la mezcla total, puede aplicarse un NM de $3 \times 2 = 6$ mg/kg a toda la mezcla.

(ii) Se prepara una mezcla de las especias A, B y C en proporciones relativas desconocidas. La especia A tiene un NM de 3 mg/kg, la especia B tiene un NM de 6 mg/kg, y la especia C tiene un NM de 9 mg/kg. El NM de 3 mg/kg puede aplicarse en la práctica a toda la mezcla. Si la concentración analizada es inferior a 3 mg/kg, la mezcla puede considerarse conforme. Si se supera el NM de 3 mg/kg, deben determinarse las proporciones relativas de los ingredientes. El NM que deba aplicarse dependerá de las proporciones relativas determinadas para las especias en la mezcla:

(b) Si las especias están presentes en proporciones iguales, el NM que debe aplicarse equivale a la suma de $(1/3 \times 3) + (1/3 \times 6) + (1/3 \times 9) = 6$ mg/kg.

- (c) Si la proporción relativa de la especia A es de $1/2$ de la mezcla total (dos cuartos), y si las otras especias tienen proporciones relativas de $1/4$ cada una, el NM que debe aplicarse equivale a la suma de $(1/2*3) + (1/4*6) + (1/4*9) = 5,25$ mg/kg.