



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima séptima reunión
15-19 de abril de 2024
Ciudad de Panamá (Panamá)

DEFINICIÓN DE MANÍ (CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO CON MIRAS AL ESTABLECIMIENTO DE UN NIVEL MÁXIMO DE AFLATOXINAS TOTALES EN ESTE PRODUCTO

(Elaborado por el grupo de trabajo electrónico presidido por la India)

Debido a la recepción tardía del documento, no se emitirá ninguna carta circular en este momento.

1.1 ANTECEDENTES

1. En la 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (celebrada en abril de 2023), la India presentó una propuesta para establecer niveles máximos (NM) para las aflatoxinas totales (AFT) en el maní (cacahuete) listo para el consumo (LPC), y el plan de muestreo asociado.
2. Hubo un acuerdo general sobre la necesidad de seguir trabajando en el establecimiento de NM para las AFT en el maní (cacahuete) LPC. Sin embargo, se formularon observaciones solicitando que se precisara el significado del maní (cacahuete) LPC en el contexto de este trabajo antes de proceder a establecer los NM, con el fin de aclarar qué datos debería considerar el grupo de trabajo electrónico (GTe).
3. El Comité tomó nota del ofrecimiento de algunos miembros —principalmente importadores de maní (cacahuete)— de presentar datos recientes sobre las AFT en el maní (cacahuete) LPC una vez que se hubiera formulado una definición clara para el maní (cacahuete) LPC, especificando también el país de origen, lo cual podría ser útil para que el GTe pueda examinar las diferencias regionales.
4. Por ello, el Comité consideró la propuesta de que el trabajo sobre los NM podría llevarse a cabo en dos fases a lo largo de dos años; la primera para abordar la definición del maní (cacahuete) LPC y, la segunda, para trabajar en el NM para el maní (cacahuete) LPC partiendo de una definición consensuada, y en los planes de muestreo correspondientes. También se señaló que ya existen definiciones para los higos secos y las nueces producidas por árboles LPC en la CXS 193-1995, y que si la definición para el maní (cacahuete) LPC fuera distinta de la definición actual en la CXS 193, debería proporcionarse un razonamiento o justificación claros.
5. Tras las deliberaciones, el Comité, en su 16.^a reunión, acordó lo siguiente:
 - (i) volver a constituir el GTe, presidido por la India, que trabajaría en inglés, para trabajar durante los próximos dos años en el NM para las AFT en el maní (cacahuete) LPC y el plan de muestreo asociado, de la siguiente manera:
 - a) elaborar una propuesta sobre una definición clara del maní (cacahuete) LPC para establecer un NM para las AFT en el maní (cacahuete) LPC y la categorización de los datos de presencia para su consideración por parte del CCCF, en su 17.^a reunión, en estrecha colaboración con el administrador de SIMUVIMA;
 - b) tras el debate y una vez alcanzado el consenso sobre la definición del maní (cacahuete) LPC en la 17.^a reunión de CCCF, y trabajando en estrecha colaboración con el GTe en el análisis de datos, proponer un NM para el maní (cacahuete) LPC y los planes de muestreo asociados para su consideración por parte del CCCF en su 18.^a reunión.
 - (ii) el GTe debería tener en cuenta la decisión adoptada por el CCCF en su 15.^a reunión, como se destaca en el REP22/CF15, párrafo 180(iii), en particular en relación con el análisis de datos y la necesidad de celebrar al menos dos rondas de observaciones cada año en el GTe (REP22/CF15, párrafos 170 y 177);

- (iii) informar al Comité Ejecutivo de la decisión y solicitar la ampliación del plazo de finalización del trabajo hasta 2025.

1.2 PROCESO DE TRABAJO

6. Se volvió a constituir el GTe invitando a los países miembros y, como resultado, 45 miembros de 24 países manifestaron su voluntad de formar parte del GTe. La lista de participantes figura en el Apéndice II. Sobre la base de los debates mantenidos en las anteriores reuniones del CCCF, la India elaboró el siguiente borrador de definición para el maní (cacahuete) listo para el consumo:

El maní (cacahuete) LPC incluye el maní (cacahuete) crudo descascarado, el maní (cacahuete) crudo con cáscara, el maní (cacahuete) tostado con cáscara, el maní (cacahuete) tostado/blanqueado sin cáscara, el maní (cacahuete) frito sin cáscara con piel o sin piel, el maní (cacahuete) recubierto, en todo tipo de envases (para el consumidor o a granel), y cualquier otro producto que tenga una preparación de más del 20 % de maní (cacahuete).

7. La definición propuesta se distribuyó entre los países miembros para recibir sus aportaciones. Se han recibido aportaciones de cuatro miembros, a saber, EE. UU., Canadá, Brasil y el International Nut and Dried Fruit Council (INC), que la India ha examinado detenidamente. Sobre la base de las aportaciones de los miembros, se ha revisado la definición, que pasa a incluir una amplia variedad de productos de maní (cacahuete) listos para el consumo. La definición revisada es la siguiente:

El maní (cacahuete) listo para el consumo es un producto destinado a su consumo humano directo, sin ser sometido a un procesamiento/tratamiento adicional que haya demostrado reducir los niveles de aflatoxinas antes de ser utilizado como ingrediente en productos alimenticios, procesado de otro modo, envasado en todo tipo de envases, como los envases para el consumidor o a granel, etiquetado como “Maní (cacahuete) LPC”. Incluye, pero sin limitarse a: i) el maní (cacahuete) crudo descascarado, ii) el maní (cacahuete) crudo con cáscara, iii) el maní (cacahuete) tostado con cáscara, iv) el maní (cacahuete) tostado/blanqueado sin cáscara, v) el maní (cacahuete) frito sin cáscara con piel o sin piel, vi) el maní (cacahuete) recubierto, vii) el maní (cacahuete) sazonado, viii) el maní (cacahuete) ahumado, ix) el maní (cacahuete) salado y cocido, x) la manteca de maní (cacahuete).

1.3 PUNTOS CLAVE DEL DEBATE

8. La definición propuesta se compartió con el administrador de SIMUVIMA/Alimentos para alcanzar un consenso y categorizar los datos de presencia disponibles. El análisis primario del administrador de SIMUVIMA/Alimentos indicó que, según la definición proporcionada, todo el maní (cacahuete), partiendo del maní (cacahuete) crudo con cáscara, se considera listo para el consumo.
9. El administrador de SIMUVIMA/Alimentos también indicó que, por consiguiente, a raíz de la decisión del GTe, en la base de datos ya no existe el estado “Desconocido” para el maní (cacahuete) destinado a su posterior procesamiento.
10. Por otra parte, no existe ningún nombre de alimento local que indique “destinado a su posterior procesamiento”.

	AFT (LPC)		AFB1 (LPC)	
Recuento	77 383		17 231	
ug/kg	LB	UB	LB	UB
Mediana	2,0	3,3	0,0	1,0
Media	8,7	9,0	4,2	4,6
P95	29,7	29,7	7,8	8,0

11. Para concluir, no es posible comparar, sobre la base de este análisis, las concentraciones de AFT/AFB1 i) entre el maní (cacahuete) LPC y ii) el maní (cacahuete) destinado a su posterior procesamiento.

1.4 CONCLUSIONES

12. Puesto que una definición del maní (cacahuete) LPC es importante para el desglose de los datos, la definición propuesta debe ser considerada y acordada por el CCCF para proceder al establecimiento de NM para las AFT en el maní (cacahuete) LPC. El GTe requiere disponer de datos específicos para realizar análisis conforme a la definición y, por consiguiente, el CCCF, en su 17.ª reunión, debería solicitar al administrador de SIMUVIMA/Alimentos que emita una “Petición de datos” tanto de i) los países productores como de ii) los países importadores sobre la presencia de AFT en el maní (cacahuete) LPC definido. Se recuerda que los miembros pueden presentar datos de presencia de AFT en el maní (cacahuete) LPC asegurándose de aplicar el *Código de*

prácticas (CdP) para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas (CXC 55-2004), tal como concluyó el CCCF en su 18.ª reunión, párrafo 115, REP18/CF.

1.5 RECOMENDACIONES

13. Se invita al CCCF a:

- considerar y acordar la definición propuesta para el maní (cacahuete) LPC (Apéndice I) teniendo en cuenta los debates y la justificación del GTe;
- solicitar al administrador de SIMUVIMA/Alimentos que emita una petición de datos sobre la presencia de AFT en el maní (cacahuete) LPC, y
- volver a constituir el GTe, presidido por la India, para seguir trabajando en el NM para las AFT en el maní (cacahuete) LPC según lo definido (de acuerdo con la fase 2 del trabajo sobre los NM para las AFT en el maní (cacahuete) LPC).

APÉNDICE I**(para recabar observaciones mediante la carta circular CL 2024/4-CF)**

El maní (cacahuete) listo para el consumo es un producto destinado a su consumo humano directo, no destinado a ser sometido a un procesamiento/tratamiento adicional que haya demostrado reducir los niveles de aflatoxinas antes de ser utilizado como ingrediente en productos alimenticios, procesado de otro modo, envasado en todo tipo de envases, como los envases para el consumidor o a granel, etiquetado como "Maní (cacahuete) LPC". Incluye, pero sin limitarse a: i) el maní (cacahuete) crudo descascarado, ii) el maní (cacahuete) crudo con cáscara, iii) el maní (cacahuete) tostado con cáscara, iv) el maní (cacahuete) tostado/blanqueado sin cáscara, v) el maní (cacahuete) frito sin cáscara con piel o sin piel, vi) el maní (cacahuete) recubierto, vii) el maní (cacahuete) sazonado, viii) el maní (cacahuete) ahumado, ix) el maní (cacahuete) salado y cocido, x) la manteca de maní (cacahuete).

APÉNDICE II**Lista de participantes****Presidencia**

Reeba Abraham
Deputy General Manager
Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA)
Ministry of Commerce & Industry, Government of India

CANADÁ

Carla Hilts
Scientific Evaluator
Food Contaminants Section
Bureau of Chemical Safety, Health, Canadá

CHILE

Lorena Delgado Rivera
National and Reference Department in Environmental Health,
Food Chemistry Section Public Health Institute

Natalia Valeiro
National and Reference Department in Environmental Health,
Food Chemistry Section Public Health Institute

CHINA

Wu Yongning
Professor, Chief Scientist, NHC Key Laboratory of Food Safety
Risk Assessment, China National Centre of Food Safety Risk
Assessment (CFSA)

Yi Shao (official representative)
Professor, NHC Key Laboratory of Food Safety Risk
Assessment, China National Centre of Food Safety Risk
Assessment (CFSA)

Shuang Zhou
Professor, NHC Key Laboratory of Food Safety Risk
Assessment, China National Centre of Food Safety Risk
Assessment (CFSA)

UNIÓN EUROPEA

Frans VERSTRAETE
Deputy Head of Unit
European Commission / Directorate General for Health and
Food Safety

GHANA

Abdul-Malik Adongo Ayamba
Quality and Safety Coordinator
Ghana Standards Authority

HUNGRÍA

Attila Nagy (Official representative)
Director
National Food Chain Safety Office

INDONESIA

Yeni Restiani
Coordinator of Raw Material, Food Category, Food Labelling,
and Food Standard Harmonization
Indonesian Food and Drug Authority

JAPÓN

Naofumi IIZUKA (official representative)
Deputy Director

Tomoaki Miura
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japón

MALASIA

Shazlina Mohd Zaini
Principle Assistant Director
Ministry of Health

Rodiyah Mohamed
Senior Assistant Director
Ministry of Health

PAÍSES BAJOS

Nikki Emmerik (Dutch representative)
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport

Weiluan Chen
Science Officer (member)
National Institute for Public Health and the Environment,
Bilthoven

NUEVA ZELANDIA

Jeane Nicolas (official representative)
Senior Adviser Toxicology
New Zealand Food Safety

Fiapaipai Auapaau
Adviser Risk Assessment
New Zealand Food Safety

FILIPINAS

Phelan Apostol
Food and Drug Regulation Officer III
Chairperson, Sub-Committee on Contaminants in Food

REPÚBLICA DE COREA

Jooyeon Kim
Researcher
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug Safety
(MFDS)

ARABIA SAUDITA

Mohammed A. Ben Eid
Head of Chemical Risks, Food
Saudi Food and Drug Authority, Reino de Arabia Saudita

Yasir A. AlAqil
Senior Specifications and Regulations Specialist
Saudi Food and Drug Authority, Reino de Arabia Saudita

Nimah M. Baqadir
Standards and Regulations Specialist I, Food Sector
Saudi Food and Drug Authority, Reino de Arabia Saudita

Lama A. Almainan
Risk Assessment Expert, Food Sector
Saudi Food and Drug Authority, Reino de Arabia Saudita

Mohammed M. Al-Shehri
Risk Assessment Expert, Food Sector
Saudi Food and Drug Authority, Reino de Arabia Saudita

SENEGAL

Serigne Omar Sarr
Professeur titulaire de Chimie analytique et Bromatologie
Université Cheikh Anta DIOP / SAINT-LOUIS

Aita SYLLA
Unité de Toxicologie
Centre Anti Poison

Amadou DIOP
Professeur
Université Cheikh Anta DIOP / DAKAR

Madame Sokhna NDAO
Ingénieur en industrie agroalimentaire
Université Cheikh Anta DIOP / DAKAR

Aminata TOURE
Chef d'Unité
Centre Anti Poison

SINGAPUR

Joachim Chua (Official)
Specialist Team Lead (Foodborne & Natural Toxins)
Singapore Food Agency

Er Jun Cheng
Specialist Team Lead (Exposure Assessment)
Singapore Food Agency

Wesley Yu (Official)
Acting Specialist Team Lead (Organic Contaminants)
Singapore Food Agency

Leyau Yu Lee
Senior Scientist
Singapore Food Agency

SUIZA

Judit Valentini
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO

TAILANDIA

Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer
Office of Standard Development, National Bureau of
Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)

TÜRKIYE

Mr. Sinan ARSLAN
Expert
The Ministry of Agriculture and Forestry

Ms. Bengi AKBULUT PINAR
Food Engineer
The Ministry of Agriculture and Forestry

REINO UNIDO

Craig Jones
Senior Policy Advisor
Food Standards Agency

Holly Howell-Jones
Policy Advisor
Food Standards Agency

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Anthony Adeuya
Chemist
FDA

Lauren Robin
Branch Chief
FDA

Quynh-Anh Nguyen
Biologist
FDA

URUGUAY

Chiemi Moriyama
LATU
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

FOODDRINKEUROPE

Alejandro Rodarte
Senior Manager Food Safety, Research & Innovation
FoodDrinkEurope

INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT COUNCIL

Irene Girones
Statistics and Technical Projects Manager
International Nut and Dried Fruit Council