

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 del programa

CX/CF 10/4/6-Add.1

Marzo de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

4ª reunión

Izmir (Turquía), 26 – 30 de abril de 2010

**ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS
EN LAS NUECES DEL BRASIL
(N11-2008)**

Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Argentina y Noruega

ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar los siguientes comentarios a este documento

Anexo III:

INFORMACION GENERAL - INTRODUCCION

Consideramos que los párrafos 2 al 5 deberían eliminarse ya que los mismos aportan información muy general que no corresponderían en un anteproyecto de niveles máximos.

Con respecto al párrafo 6 opinamos que podría quedar redactado de la siguiente manera:

6. En el caso de las nueces del Brasil en especial, las condiciones en el entorno del Amazonas y las características de la actividad extractiva (recolección y tratamiento primario) no se pueden controlar y ello tiene efectos directos o indirectos sobre el desarrollo de hongos toxicogénicos y producción de aflatoxinas.

PRESENCIA DE AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE BRASIL

En el párrafo 30, creemos que hay un problema de traducción y que debería quedar redactado de la siguiente manera:

30. En su evaluación de la ~~ingestión~~ *ingesta* a través de los alimentos en su 68^a reunión, el JECFA utilizó datos sobre la contaminación por aflatoxinas de países productores. La concentración mediana del contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil (sin cáscara) era de 20 µg/kg (FAO/OMS, 2008).

En el párrafo 38, también hay un problema de traducción y el mismo debería quedar redactado de esta forma:

38. Todas las muestras del proyecto Conforcast (con cáscara y los granos) fueron analizadas para el contenido de aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂ por HPLC-FL con derivatización post-columna utilizando una ~~electro~~ *celda* electroquímica, con criterios de rendimiento según la Norma de la Comisión Europea 401/2006.

NORUEGA

Noruega agradece a Brasil y a las delegaciones que colaboraron en la elaboración del documento del Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil.

Las aflatoxinas plantean un peligro considerable para la salud humana y animal dado que son genotóxicas y carcinogénicas. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) declaró que la ingesta se debería reducir a los niveles más bajos que sea razonable obtener, y que se debería dar prioridad a reducir el número de alimentos muy contaminados que llegan al mercado, independientemente del producto de que se trate. El JECFA también señaló que la reducción de la exposición a las aflatoxinas es un objetivo sanitario importante.

La gestión de riesgos respecto a la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil, por otra parte, parece ser un caso especial. Según entendemos, la nuez del Brasil sólo se produce en un entorno silvestre y las actividades extractivas son importantes para la población indígena, por motivos sociales y económicos. Sin embargo, las buenas prácticas son muy importantes y estamos de acuerdo con el trabajo que ya se debatió en el documento "Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de las aflatoxinas en las nueces de árbol (medidas adicionales para las nueces del Brasil)".

En este documento se recomiendan tres productos de nueces del Brasil que participan en el comercio internacional: sin cáscara, listas para el consumo 10 µg/kg; sin cáscara, para elaboración ulterior 15 µg/kg; y con cáscara 20 µg/kg. Noruega está de acuerdo con la propuesta de 10 µg/kg y 15 µg/kg para las nueces sin cáscara listas para el consumo y las nueces sin cáscara para elaboración ulterior, respectivamente.

No estamos de acuerdo con que haya un nivel máximo diferente para las nueces con cáscara. Otras nueces de árbol que tienen niveles máximos en el Codex (las almendras, las avellanas y los pistachos) también participan con cáscara en el comercio internacional, y sólo tienen dos niveles máximos: para elaboración ulterior y listas para el consumo. Ambos niveles máximos que se proponen para las nueces del Brasil también se deberían aplicar para estas nueces con cáscara, y no vemos la necesidad de este nivel máximo adicional para las nueces del Brasil. Mantener la congruencia legislativa con las demás nueces de árbol también contribuye al comercio internacional.

Además, si bien algunas nueces del Brasil en mal estado pueden (o no) ser excluidas por el consumidor, la tarea de seleccionar las nueces buenas no debería, por principio, dejarse al consumidor.

Esperamos proseguir el debate de este tema en la 4ª reunión del CCCF.