

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CF12/CRD27

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

Twelfth Session  
Utrecht, The Netherlands, 12 - 16 March 2018

*Comment submitted by Nicaragua on agenda item 10*

### NICARAGUA

#### NICARAGUA

Tema de Agenda 10: **Anteproyecto de Nivel Máximo para el Contenido Total de Aflatoxinas en el Maní (cacahuete) listo para el consumo y el Planes de Muestreo Asociados.**

#### (i) Comentarios generales

CODEX Nicaragua agradece al GTE por la elaboración del documento y por brindarnos la oportunidad de presentar observaciones.

#### (ii) Comentarios específicos

Una vez que el maní se ha descascarado, con o sin cutícula y seleccionado (listo para ulterior procesamiento), no existe un método de transformación "a listo para consumo" que reduzca los niveles de aflatoxina, por lo tanto la minimización de los niveles depende de BPA en gran medida; desde este punto de vista es indistinto establecer NM para el maní para procesamiento ulterior y el maní listo para el consumo.

Los resultados de la evaluación del JECFA determinaron que con la reducción del NM de AFT no existe mayor incidencia en la reducción de la exposición alimentaria, y a su vez el informe del GTe refleja que la reducción del NM tendría un impacto negativo cuantificable en materia comercial.

Nicaragua considera necesario continuar analizando la pertinencia de establecer un límite más estricto de lo necesario para proteger la salud humana, especialmente cuando la principal preocupación a nivel de salud pública se relaciona con la AF B<sub>1</sub>; se sugiere ampliar los estudios en aras de valorar una tipificación de este contaminante y procurar que este trabajo responda a las necesidades de salud pública y se minimice el impacto negativo al comercio.