



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

12.<sup>a</sup> reunión

Utrecht, Países Bajos, 12-16 de marzo de 2018

**ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ  
(CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO Y PLANES DE MUESTREO ASOCIADOS**

**(EN EL TRÁMITE 4)**

*Observaciones presentadas en el trámite 3 por Canadá, Colombia, Costa Rica, Egipto, India, Kenya, Malasia, Paraguay, Filipinas, Estados Unidos de América e ICGMA*

## CANADÁ

El Canadá quiere expresar su agradecimiento a la India por dirigir, una vez más, el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre el *Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado*.

El GTe propuso un nivel máximo (NM) de 10 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas (AFT) en el maní (cacahuete) listo para el consumo basándose en los siguientes factores: i) la opinión de la mayoría de los miembros del GTe; ii) el planteamiento adoptado para establecer los NM del Codex de AFT en las nueces de árbol; iii) la armonización comercial; y iv) la seguridad pública.

El Canadá sigue siendo de la opinión de que, antes de presentar un NM para las AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo a la Comisión para su adopción, se deberían abordar antes los sesgos en la evaluación del JECFA (REP17/CF) acerca de la representación geográfica de los datos y la distinción entre los cacahuetes destinados a ulterior elaboración y los listos para el consumo. Resolver dichos sesgos podría facilitar una representación más precisa de las ventajas potenciales para la protección de la salud pública que podría conllevar un NM más bajo. Si se estableciera un NM de 15 µg/kg para las AFT en el maní listo para el consumo, debería revisarse el NM actual para los cacahuetes destinados a ulterior elaboración.

El Canadá tiene actualmente en vigor un NM reglamentario de 15 µg/kg para las AFT en frutos secos y productos derivados de ellos, calculado sobre la parte de la carne del fruto seco.

Al no tratarse los cacahuetes de una nuez de árbol, el Canadá sugiere modificar como sigue el Párr. 23: "A la vista de lo anteriormente expuesto, parece evidente el consenso general a favor de un NM de 10 µg/kg de AFT en el maní listo para el consumo, habida cuenta de la carcinogenicidad de las AFT y en coherencia con el planteamiento adoptado por el Codex a la hora de establecer el NM depara AFT enpara otras nueces de árbol".

## COLOMBIA

A Colombia le complace declarar su acuerdo con el ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ (CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO Y EL PLAN DE MUESTREO ASOCIADO, en el sentido de manifestar su respaldo a la adopción del nivel máximo de 10 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo. Lo anterior en concordancia con la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos específicamente para el establecimiento de NM, el cual deber ser tan bajo como sea razonablemente posible. Se tiene en cuenta que las aflatoxinas son contaminantes de gran preocupación para la salud pública y el maní es uno de los principales contaminantes alimentos que contribuyen a la exposición al total de aflatoxinas.

Por lo tanto Colombia apoya el Nivel Máximo de 10 µg/kg, acorde a las consideraciones del anteproyecto.

Lo anterior por consenso presentado en el subcomité de Contaminantes de los Alimentos en Colombia.

**COSTA RICA**

Costa Rica agradece al grupo de trabajo la labor realizada y la oportunidad de emitir comentarios. En ese sentido, externa su apoyo a la propuesta de NM de 10 µg/kg para el contenido de aflatoxinas en el maní listo para el consumo.

**EGIPTO**

Nos gustaría dar las gracias al Comité por su gran trabajo, y le informamos de que, cuando el maní se somete a clasificación, o a otro tratamiento físico previo al consumo humano, Egipto aplica el nivel máximo (15 µg/kg) para la cantidad total de aflatoxinas, cuando se trata de maní y productos procesados para el consumo humano directo o el uso como ingrediente en productos alimenticios. En relación con la toxicidad carcinógena de las aflatoxinas, Egipto aplica el nivel máximo (4 µg/kg) para el total de aflatoxinas teniendo en cuenta la genotoxicidad (carcinógenos) de las aflatoxinas y el hecho de que el maní puede ser uno de los productos que contribuya en mayor medida a la exposición total a las AFT.

**INDIA**

**Observación General:** La India apoya la recomendación de establecer un NM de 10µg/kg de AFT en el maní LPC.

**Justificación:** El nivel propuesto sería coherente con el criterio previamente adoptado por el Codex para establecer el NM de AFT para otras frutas secas.

**KENYA****OBSERVACIONES GENERALES**

*Kenya desea dar las gracias al GTe dirigido por la India por la preparación de este documento a fin de hacerlo circular a los miembros para su comentario*

**OBSERVACIONES ESPECÍFICAS**

**OBSERVACIONES:** Apoyamos la recomendación propuesta por el GTe de 10 µg/kg como NM para el maní (cacahuete) listo para el consumo. También tenemos en cuenta que la aflatoxina puede reducirse mediante el descascarado del maní, el blanqueado seguido de la clasificación por colores, la clasificación por gravedad específica y la eliminación de los frutos dañados. También recomendamos que la revisión del plan de muestreo para el total de aflatoxina en el maní para su posterior procesamiento sea aplicable al maní listo para el consumo, no solo para los que se comercializan en paquetes, sino también a granel

**MALASIA**

Malasia desea felicitar al Grupo de trabajo por medios electrónicos liderado por la India por los avances del documento.

Malasia considera que el nivel máximo (NM) de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo (LPC) debe estar regido por el principio del nivel mínimo razonablemente alcanzable (ALARA), dado que la aflatoxina es conocida por su potencia carcinogénica.

Por consiguiente, Malasia apoya el NM de 10 µg/kg para la aflatoxina en el maní LPC.

**PARAGUAY**

Paraguay agradece la oportunidad de expresar comentarios sobre el presente tema. Considerando las conclusiones recogidas en el documento CX/CF 18/12/10 y conforme al mandato del GTe, Paraguay recomienda la adopción de un nivel máximo de 10 µg/kg de AFT en el maní (cacahuete) listo para el consumo.

**FILIPINAS**

Filipinas apoya los NM propuestos para el total de total AF en 10 µg/kg en el maní (cacahuete) listo para el consumo y los planes de muestreo asociados.

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Los EE. UU. agradecen el trabajo realizado por la India para la preparación de las recomendaciones sobre un máximo nivel (NM) para el contenido total de aflatoxinas (ATF) en el maní listo para el consumo y presenta respetuosamente los siguientes comentarios:

- Los EE. UU. apoyan un NM de 15 µg/kg para AFT en el maní listo para el consumo, sobre la base de la evaluación de impacto en noviembre de 2016 por el JECFA, el organismo de evaluación de riesgos para el CCCF.
- Los EE. UU. no se muestran de acuerdo con la afirmación del párrafo 23 de CX/CF 18/12/10 acerca de que existe consenso general para un NM de 10 µg/kg para AFT en el maní listo para el consumo. De hecho, hubo números significativos de partidarios de 15 µg/kg o una posición de compromiso.
  - En el primer borrador del GTe, la India indicó que, en respuesta a CL 2017/57-CF (mayo de 2017), siete encuestados (cinco países miembros y dos observadores) apoyaron el nivel de 15 µg/kg, seis (cinco países miembros y una organización miembro) apoyaron el nivel de 10 µg/kg, y tres países miembros no apoyaron ninguno de los niveles.
  - En el segundo borrador del GTe, la India indicó que, en respuesta al primer borrador del GTe, seis encuestados (cuatro países miembros y dos observadores) apoyaron los 15 µg/kg y seis países miembros no apoyaron los 15 µg/kg.
  - En el documento final, la India indicó que, en respuesta al segundo borrador del GTe, cuatro de los 11 encuestados apoyaron los 15 µg/kg y uno sugirió un rango de 10-15 µg/kg.
- Los EE. UU. no están de acuerdo con la afirmación del párrafo 25 de que «De acuerdo con la opinión de la mayoría, establecer un NM de AFT en el maní listo para el consumo de 10 µg/kg parece una conclusión viable que diluiría la inquietud inmediata del mercado», ya que el NM propuesto incrementaría la inquietud para los exportadores para países que tienen en la actualidad NM mayores de 10 µg/kg.
- La evaluación de impacto de la JECFA83 (noviembre de 2016) concluyó que:
  - no habría reducción en la exposición alimentaria a las AFT en caso de fijar un NM de 10 µg/kg en lugar de 15 µg/kg.
  - la exposición media a las AFT para esos grupos de alimentación del SIMUVIMA/Alimentos fue de 5,0-8,0 (nivel inferior-nivel superior, ng/kg pc/día) a NM de 15 µg/kg y 10 µg/kg.
- Sin embargo, la tasa de rechazos del maní listo para el consumo sería significativamente superior con un NM de 10 µg/kg frente a un NM de 15 µg/kg.
  - La tasa de rechazos del 9,7% a un NM de 15 µg/kg se incrementó al 12,6% a un NM de 10 µg/kg.
  - De acuerdo con el sector del maní de EE. UU., un incremento en la tasa de rechazos del 9,7% al 12,6% acarrearía la pérdida en el comercio internacional de aproximadamente 100 000 toneladas métricas de maní listo para el consumo, por un valor de mercado de en torno a 140 millones de dólares (Global Trade Information Services para el año 2016).
- La evaluación de impacto de la JECFA83 no ofrece una justificación para el establecimiento de un límite de 10 µg/kg frente a 15 µg/kg. EE. UU. discrepa de la recomendación de un NM de 10 µg/kg que tendría como resultado una barrera comercial para los países exportadores sin un beneficio probado de la salud pública para los países importadores, sobre la base de un deseo de coherencia con respecto a los NM de maní listo para el consumo.
- **Los EE. UU. recomiendan que el debate acerca de un plan de muestreo adecuado se incluya en la próxima versión del documento para su comentario.**
  - En respuesta a una discusión sobre los planes de muestreo en el párrafo 7 de CL 2017/26-CF (marzo 2017), los Estados Unidos comentan lo siguiente:

- El Comité necesita aclarar si se pretende aplicar el NM al maní enviado en paquetes a los consumidores. En ese caso, los EE. UU. están de acuerdo con que el plan de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en maní listo para el consumo empaquetado se debería desarrollar antes de continuar con un NM propuesto en el procedimiento de trámites. Observamos que no consideramos el maní crudo descascarado y el maní crudo con cáscara como listo para el consumo.
- Los EE. UU. recomiendan el uso del «Plan de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración» existente en el Apéndice 1, Anexo 1 de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (NGCTA) (CODEX STAN 193-1995) para el maní a granel listo para el consumo.

#### INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Amparándose en la evaluación realizada como parte de la 83ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, noviembre de 2016)<sup>1</sup>, el ICGMA aboga por establecer el NM para el total de aflatoxinas (AFT) en el maní (cacahuete) listo para el consumo en 15 µg/kg. Nuestro respaldo del NM de 15 µg/kg coincide con las conclusiones de la evaluación del impacto del JECFA, incluidas en la página 34 del informe:

*“El Comité llegó a la conclusión de que **la imposición de un NM de 10, 8 o 4 µg/kg en el maní listo para el consumo apenas tendría incidencia en la exposición alimentaria a las aflatoxinas para la población en general**, en comparación con un NM de 15 µg/kg. Con un NM de 4 µg/kg, la proporción en el mercado internacional de maní listo para el consumo rechazado prácticamente duplicaría la cifra en caso de que el NM fuera de 15 µg/kg (en torno a un 20% frente a un 10%)”.*

Basándose en la evaluación del JECFA, ICGMA es de la opinión de que el NM más bajo de 10 µg/kg apenas acarrearía beneficios para la salud pública, mientras que incrementaría notablemente la tasa de rechazos del maní listo para el consumo. Esta tasa de rechazos más elevada contribuiría a un mayor desperdicio de alimentos e influiría negativamente sobre el comercio sin aportar ninguna contraprestación en beneficio de la salud pública.

El ICGMA quiere agradecer al Comité que tenga en cuenta estas observaciones y está a su disposición para aportar más datos, si así se lo solicita. Asimismo, el ICGMA quiere agradecer a la presidencia del grupo de trabajo por medios electrónicos su exhaustiva labor para elaborar el borrador de los documentos de debate. Esperamos seguir debatiendo esta cuestión en la 12.ª reunión del CCCF.

---

<sup>1</sup> Serie de Informes Técnicos de la OMS. Informe de la 83ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Evaluación de ciertos contaminantes de los alimentos. 2017. 1002 (1-182). ISBN 978-92-4-121002-7. En: <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/254893/1/9789241210027-eng.pdf?ua=1>