

PROGRAMA COORDINADO PARA EL CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
INFORMACIÓN SOBRE PROGRAMA A REALIZAR

AÑO: 2004

OBJETIVO: Evaluar la seguridad toxicológica de las especias

DENOMINACIÓN: Seguridad toxicológica de las especias

Comunidades Autónomas Participantes	
Andalucía	Aragón
Asturias	Baleares
Canarias	Cantabria
Castilla la Mancha	Castilla y León
Cataluña	Extremadura
Galicia	La Rioja
Madrid	Murcia
Navarra	País Vasco
Valenciana	Ceuta
Melilla	

Nº DE PRODUCTOS A CONTROLAR: 30

PARÁMETROS OBJETO DE CONTROL:

Niveles de aflatoxinas en los siguientes tipos de productos:

- Capsicum spp. (frutos desecados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)
- Piper spp. (frutos, con inclusión de la pimienta blanca y negra)
- Nuez moscada/jengibre/cúrcuma
- Otras especias y hierbas

Nota: Información elaborada en el seno de la Comisión de Cooperación de Consumo.