

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 7 del programa

CX/CF 10/4/7
Noviembre de 2009

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

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA AFLATOXINA EN LAS NUECES DE BRASIL (MEDIDAS ADICIONALES PARA LAS MESES DE BRASIL) (N12-2009)

(Preparado por el Brasil)

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el trámite 3 de este tema, incluidas las posibles consecuencias para sus intereses económicos, deberán hacerlo de conformidad con el "Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines" (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de febrero de 2010**. Las observaciones deberán dirigirse a:

Sra. Tanja Åkesson
Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 378.4045
Fax.: +31 70 378.6141

de preferencia a: t.z.j.akesson@minlnv.nl

con copia para:

Secretario de la Comisión del Codex
Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593

de preferencia a: codex@fao.org

INFORMACIÓN GENERAL

1. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó, en su 28º período de sesiones, un Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas. Se incluyó en el Código de Prácticas un apéndice específico sobre buenas prácticas de extracción para las nueces del Brasil, adoptado por la CAC en su 29º período de sesiones.

2. Recientemente se terminó en el Fondo para la aplicación de normas y el fomento del comercio (STDF)¹ una validación de buenas prácticas, de los factores que producen la contaminación por aflatoxinas en la cadena de producción de las nueces del Brasil y en los métodos de control disponibles, en el proyecto SafeNut.² Los resultados de este proyecto indican la necesidad de poner al día del código de prácticas actual para la prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol. El informe final del proyecto SafeNut se puede consultar en el portal del STDF.¹
3. En su 3ª reunión el CCFC decidió iniciar un nuevo trabajo de revisión del Apéndice sobre medidas adicionales para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, en el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, sujeto a la aprobación del 32º período de sesiones de la Comisión. La CAC aprobó este trabajo nuevo en su 32º período de sesiones.
4. El anteproyecto de revisión del Apéndice sobre medidas adicionales para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, en el Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas, se presenta en el Anexo I, con los principales cambios subrayados para facilitar la referencia.
5. La justificación de algunos de los cambios al texto se presenta en el Anexo II.

¹ El Fondo para la aplicación de normas y el fomento del comercio (STDF) es un programa mundial de creación de capacidad y cooperación técnica, establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), el Banco Mundial, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial del Comercio (OMC).

² <http://stdf-safenutproject.com/> (Proyecto 114 del STDF).

APÉNDICE

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS MEDIDAS AIDICONALES PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DEL BRASIL POR AFLATOXINAS

INTRODUCCIÓN

1. La formulación y aceptación de un apéndice al Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas ofrecerá directrices uniformes para que las examinen los países productores con miras al control y la gestión de la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil. Con el fin de que estas medidas sean efectivas será necesario que los recolectores, elaboradores y otros miembros de la cadena de producción, examinen los principios generales establecidos por el Código y tengan en cuenta a la vez que el árbol de las nueces del Brasil (*Bertholletia excelsa*) no se cultiva. Es una especie que existe en toda la región del Amazonas, si bien las concentraciones más grandes de árboles están en la región amazónica del Brasil.

2. Este apéndice sólo se aplica a las nueces del Brasil, dadas las condiciones muy específicas de su recolección y elaboración.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS BASADAS EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE EXTRACCIÓN (BPE)

ANTES DE LA RECOLECCIÓN

3. **Los recolectores deberán limpiar la superficie que está debajo de los árboles de nueces del Brasil, eliminar las vainas y nueces que hayan quedado de la cosecha previa.** Las vainas restantes de la temporada anterior de cosecha nunca deberán mezclarse con las vainas de la temporada en curso porque representan una fuente potencial de contaminación de *Aspergillus*.

RECOLECCIÓN

4. **La recolección deberá proceder sin interrupción lo antes posible, a partir de cuanto las vainas caigan de los árboles.** Se prevé cierta demora en la recolección porque durante la temporada agrícola pueden caer algunas vainas restantes, lo que representa un riesgo para la vida de los recolectores.

5. **Las vainas deberán clasificarse para eliminar las que estén dañadas, y colocarse en capas, de ser posible delgadas, sólo durante un período breve de tiempo (de preferencia menos de cinco días).**

DESPUÉS DE LA RECOLECCIÓN

6. Las vainas deberán abrirse lo antes posible una vez recogidas, y extraerse las nueces, separarlas de las vainas y colocarlas en un piso limpio y seco o en una lona de plástico en buenas condiciones para evitar el contacto con el suelo. Mientras se abren las vainas es necesario evitar en la medida de lo posible dañar las nueces. **Es necesario clasificar las nueces para eliminar las que estén dañadas o vacías.**

7. El transporte inicial de las nueces, desde el bosque hasta el lugar de almacenamiento, deberá realizarse cuanto antes, en contenedores limpios, secos y protegidos de la lluvia y los insectos, en la medida máxima posible.

8. **Para evitar la formación de aflatoxinas las nueces deberán secarse hasta alcanzar un nivel de humedad seguro, de preferencia en un plazo máximo de 10 días después de la recolección. Normalmente no es suficiente secar las nueces al sol para obtener el nivel de humedad seguro, debido a la elevada humedad relativa del medio ambiente de los bosques lluviosos. Esta recomendación es de particular importancia en la producción de nueces del Brasil destinadas a comerciarse "con cáscara", donde las nueces contaminadas son difíciles de distinguir de las nueces sanas sin abrirlas. Las nueces deberán protegerse de la lluvia y las plagas, como las aves, los roedores e insectos y de cualquier otra fuente de contaminación.**

9. Después de secarlas, hay que poner las nueces en un almacén donde el suelo esté por lo menos 50 cm por encima del terreno; protegido de la lluvia y las plagas, y que tenga una buena circulación del aire. Con fines de reconocimiento y trazabilidad, las nueces, a granel o en bolsas, de orígenes o días de recolección diferentes deberán manipularse por separado, de preferencia, y mantenerse separadas hasta la elaboración final y el envasado. Esta recomendación se aplica especialmente al ámbito de la elaboración, dado que es muy difícil que se produzca en la comunidad.

10. Durante el transporte de las nueces desde el lugar de almacenamiento primario, a granel o en bolsas, ya sea hacia un lugar intermedio o a las instalaciones de elaboración, deberán separarse las nueces de otros productos, en envases limpios, secos, protegidos de la humedad y libres de insectos y de hongos visibles. Los contenedores para transportar las nueces deberán estar hechos de materiales que permitan limpiarlos a fondo y mantenerlos para que no constituyan una fuente potencial de contaminación para las nueces del Brasil.

11. Si se almacenan las nueces en un lugar intermedio, antes de llegar al lugar donde se vayan a elaborar, ese lugar de almacenamiento deberá tener lo siguiente:

- a) protección contra la lluvia y las plagas;
- b) un piso impermeable y que se pueda lavar;
- c) drenaje para el agua del suelo;
- d) buena circulación del aire;
- e) una superficie suficiente con divisiones adecuadas para facilitar la separación de los lotes.

Este almacén intermedio sólo se recomienda si el contenido de humedad de las nueces corresponde a una actividad del agua inferior a 0,70. De otra manera, no se recomienda que haya almacenamiento intermedio, especialmente para las nueces destinadas a comerciarse con cáscara.

RECOMENDACIONES GENERALES

12. Los gobiernos nacionales, estatales y locales, así como las organizaciones no gubernamentales –ONG, asociaciones comerciales y cooperativas– deberán proporcionar su propia formación básica y actualizar la información sobre los peligros asociados a la contaminación por aflatoxinas a los agentes que participan en la cadena de producción de las nueces del Brasil.

13. La población local (extractores) que participa en la recolección de nueces del Brasil deberá recibir con regularidad capacitación en materia de prácticas sanitarias y de higiene personal, que deberán aplicarse en todas las etapas de la producción, incluida la previa a la recolección, la recolección, después de la recolección y la elaboración.

14. Se recomienda perfeccionar y validar el sistema de control de calidad vigente, utilizado casi en todas las instalaciones de elaboración, mediante la verificación del porcentaje de nueces "malas" de los lotes que se reciben. Este método puede usarse como instrumento para decidir si un lote se puede comercializar como nueces "con cáscara" o si deberán eliminarse las cáscaras de las nueces y clasificarse éstas para retirar las nueces malas.

Anexo II**Justificación de los cambios propuestos****Prácticas recomendadas basadas en buenas prácticas de extracción (BPE)****Antes de la recolección**

Párrafo 3: Justificación: este paso se da al mismo tiempo que la recolección. Es importante que algunas vainas queden en el bosque para propiciar la propagación de la especie.

Recolección

Párrafo 4: El tiempo que tardan en caer todas las vainas de los árboles pueden ser varias semanas y, por lo tanto, las primeras vainas pueden quedarse en el bosque demasiado tiempo.

Después de la recolección

Párrafo 6: En esta etapa es difícil distinguir las nueces podridas y las rancias. Además, las nueces dañadas incluyen estas nueces.

Párrafo 8: El secado al sol, como se realiza actualmente, no reduce el contenido inicial de humedad de las nueces hasta un nivel de humedad seguro para permitir el almacenamiento primario, es decir, en la zona del bosque lluvioso. Los resultados del proyecto SafeNut revelan que los hongos que producen aflatoxinas infectan las nueces pronto, en el bosque. Es más, los resultados indican que la principal producción de aflatoxinas sucede en el almacenamiento primario y que el secado al sol, como se practica actualmente, no basta para obtener los niveles seguros de humedad (que corresponden a una actividad del agua inferior a 0,70).

Párrafo 14 - Las nueces malas, de grano amarillento, es probable que contengan niveles muy elevados de aflatoxinas, según los resultados de los proyectos SafeNut del STDF y ConforCast.