

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

# S



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 9 del programa

CX/CF 13/7/9 Add.1  
Marzo de 2013

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

Séptima reunión  
Moscú, Federación Rusa, 8 - 12 de abril de 2013

### ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DEL CACAO POR OCRATOXINA A

*Observaciones presentadas en el Trámite 3 por Brasil, Costa Rica, la Unión Europea, Ghana, la India, las Filipinas,  
la Federación Rusa y la Unión Africana*

#### BRASIL

El Brasil agradece a Ghana por su excelente trabajo y apoya de antemano la aprobación del CP por la Comisión.

#### COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar los comentarios al documento CX/CF13/7/9 Anteproyecto de código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A.

#### Comentario:

Costa Rica es un productor pequeño de cacao y comprende que este tema es de mucha importancia para proteger la salud de la población, especialmente por el hecho que muchos de los productos derivados del cacao tiene como población meta niños y adolescentes. Por lo tanto apoyan la elaboración del código de prácticas. No tiene observaciones al documento.

#### LA UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados miembros (EUMS) agradecen y aprecian el buen trabajo realizado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Ghana en la elaboración de un proyecto de Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación del Cacao por Ocratoxina A.

La EUMS no tiene observaciones y estaría de acuerdo en remitir el anteproyecto de Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación del Cacao por Ocratoxina A al 36º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el trámite 5/8 (con omisión de los trámite 6 y 7), si se considera conveniente.

#### GHANA

Ghana ha dirigido con apoyo de otros países miembros el desarrollo de este código de prácticas. Se han identificado las siguientes omisiones y, por consiguiente, deseamos presentarlas.

#### Observación 1: figura 1b - Sección longitudinal de la vaina de cacao

Cambiar "raicilla" por "radícula"

**Razón:** "raicilla" implica una parte que germina, lo cual normalmente no es el caso de una semilla de cacao.

#### Observación 2: gráfico 2 - Cadena de valor del cacao

- Cambiar "Gráfico 2.2" por "Gráfico 2.0"
- Hemos observado que en la penúltima actividad/proceso falta la palabra "procesado" y proponemos que se coloque al lado de la palabra "cacao". La frase "Reventa a la industria del cacao" debe ser "Reventa a la industria de **procesado** del cacao".
- En la última actividad/proceso [de la versión en inglés] se debe dejar un espacio entre el símbolo "&" y la palabra "processing".

## LA INDIA

### Sección 4.5: Procedimiento de secado

**Párrafo 32:** el texto debe modificarse del modo siguiente:

El proceso de secado se puede hacer con la luz directa del sol o mediante secado artificial o una combinación de ambos. Un contenido de humedad ~~de 6% inferior a 8%~~ en los granos de cacao se considera óptimo a fin de impedir la proliferación de microorganismos y para un buen almacenamiento.

**Razón:** el código de prácticas recomendado no debe ser demasiado prescriptivo en su enfoque. Por consiguiente, si el margen del contenido de humedad especificado es muy limitado puede hacer que el documento no sea viable en el campo, en especial en los países en desarrollo.

**Párrafo 35:** La capa de granos de cacao que se estén secando no debe exceder los 6 cm de espesor, que corresponden a 40 kg de cacao en grano húmedo por metro cuadrado de la zona de secado, a fin de evitar un secado lento o deficiente, que puede dar lugar a la formación de moho.

El texto anterior se puede cambiar del modo siguiente:

**"El espesor de las capas de granos de cacao debe ser tal que evite un secado lento o deficiente, que puede dar lugar a la formación de moho. En general se recomiendan capas de cacao en grano que tengan un espesor de menos de 6 cm (que corresponden aproximadamente a 40 kg de cacao en grano húmedo por metro cuadrado de la zona de secado)."**

**Razón:** el texto modificado proporciona un principio y un ejemplo para aplicar el principio. Esto hace que el código de prácticas sea menos prescriptivo en su enfoque y su base más amplia.

### Sección 4.6: ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIO DE GRANOS SECOS DE CACAO

**Párrafo 44:** el texto debe modificarse del modo siguiente:

Los granos secos de cacao que se van a almacenar deben identificarse correctamente por lotes en la finca o en los almacenes fuera de la finca, a granel o en sacos limpios bajo condiciones adecuadas de conservación conforme a lo indicado en el párrafo 43. **Los sacos utilizados en el almacenamiento y el transporte del cacao en grano deben estar exentos de sustancias nocivas, como aceites minerales.**

**Razón:** esto aportará mayor claridad sobre las condiciones de almacenamiento de los granos de cacao.

**Párrafo 47:** el texto debe modificarse del modo siguiente:

Durante todo el proceso, los granos de cacao también se protegerán de volver a humedecerse, descomponerse y de la contaminación cruzada. En condiciones de almacenamiento a largo plazo la humedad debe mantenerse **por debajo del 70% de la humedad relativa** estrictamente bajo control (~~menos del 70% de humedad relativa~~). Unas instalaciones apropiadas de almacenamiento aplicarán buenas prácticas de almacenamiento y una supervisión periódica a fin de prevenir o reducir la formación de moho.

**Razón:** el uso de las palabras "estrictamente bajo control" puede dar la impresión que se espera que se utilicen sistemas automatizados muy sofisticados. Esto no sería viable, especialmente en las operaciones en la finca en los países en desarrollo.

## LA FEDERACIÓN RUSA

### Posición:

Estamos de acuerdo con el enfoque propuesto en el documento CX/CF 13/7/9 para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el cacao.

## LAS FILIPINAS

Filipinas felicita al Grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Ghana sobre el último anteproyecto de código. Como miembro del Grupo de trabajo por medios electrónicos, Filipinas presentó sus observaciones durante la redacción inicial del código, basadas en el Código de Prácticas para Cacao en Grano de Filipinas. Por tanto, proponemos que esta versión actual se remita al trámite 5.

## LA UNIÓN AFRICANA

<p>La Unión Africana apoya firmemente la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius del código de prácticas propuesto para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A.</p>	<p>El CdP propuesto es viable tanto en los países en desarrollo como en los países desarrollados, y se ha demostrado que las prácticas recomendadas son estrategias de intervención efectivas para prevenir y controlar la ocratoxina A en el cacao (Amezqueta <i>et al.</i> 2009)*. Por otra parte, éste será el primer documento mundial preparado para la mitigación de las toxinas nefrocarcinogénicas en el cacao.</p> <p>*Amezqueta, S., Gonzalez-Penas, E., Murillo-Arbizu, M. y Lopez de Cerain, A (2009). Ochrotoxin A decontamination: A review. <i>Food Control</i> 20: 327-331</p>
---	--