

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 13(a) del programa

CX/FAC 06/38/20 Add.1
Marzo de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

38º período de sesiones
La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006

PROYECTO DE APÉNDICE AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE CONTAMINACIÓN POR AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE ÁRBOL

Observaciones de Brasil en el trámite 3

BRASIL

Algunos cambios menores de edición en el anexo 1 del "Proyecto de apéndice para la prevención y reducción de contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol" (el texto eliminado aparece tachado, el texto nuevo se presenta en **negritas**).

Párrafo 1

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 proporcionará unas pautas uniformes para que los países productores las tengan en cuenta en sus esfuerzos por combatir y afrontar la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas. Para que estas medidas sean eficaces, será necesario que los recolectores, los elaboradores y otros participantes en la cadena de producción examinen los principios generales establecidos por el Código, teniendo en cuenta las prácticas extractivas aplicadas en relación con las nueces del Brasil (***Bertholletia excelsa***). Esta especie existe en toda la región amazónica, aunque las mayores concentraciones se encuentra en el Amazonas brasileño.

Párrafo 3

3. Antes de comenzar la campaña agrícola, los extractores deberán limpiar la zona situada bajo los árboles de nuez del Brasil, eliminando los restos de vainas y nueces de la cosecha anterior. Las vainas que quedan de la campaña anterior no ~~deben~~ **deberían** mezclarse nunca con las de la nueva campaña, ya que representan un foco de contaminación con *Aspergillus*.

Párrafo 5

5. Deberá efectuarse una selección de las vainas para eliminar las que estén rotas o dañadas, y apilarlas luego formando montones o, preferiblemente, disponiéndolas en capas finas, sólo durante un breve espacio de tiempo.

Párrafo 8

8. En el lugar del primer almacenamiento, las nueces deben someterse a una reducción de la humedad original/primaria. Para ello, deberán extenderse las nueces en capas finas, al aire libre, en superficies limpias, por encima del nivel del suelo, y exponerse para su secado al sol y/o a una ventilación natural, revolviéndolas periódicamente. Las nueces deberán protegerse contra la lluvia y los animales, como por ejemplo pájaros, roedores e insectos.

Párrafo 9

9. Después del primer secado, las nueces deberán conservarse en un almacén que tenga un piso que se encuentre como mínimo a 50 cm del nivel del suelo; que esté protegido contra la lluvia y los animales, y que permita una buena ventilación. Para fines de identificación y rastreabilidad, las nueces de procedencia y/o días de recolección diferentes, a granel o en sacos, deberán manipularse y mantenerse separadas hasta la elaboración y envasado finales.

Párrafo 10

10. El segundo transporte (por tierra o agua) de las nueces, ~~deberá realizarse~~ **como se realiza** a granel o en sacos, bien sea a un lugar intermedio o a una instalación de elaboración, debería realizarse por separado de otros productos, en recipientes que estén limpios, secos, protegidos contra la humedad y exentos de insectos y de la proliferación visible de hongos. Los medios de transporte de las nueces deberán estar contruidos con materiales que permitan su limpieza a fondo y su mantenimiento, de forma que no constituyan una fuente de contaminación para las nueces del Brasil.