

comisión del codex alimentarius

S



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
Octubre de 2006

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

38ª reunión

La Haya, Países Bajos, 24 -28 de abril de 2006

**ANTEPROYECTO DE APÉNDICE DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y
REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS
MEDIDAS SUPLEMENTARIAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LAS
NUECES DEL BRASIL POR AFLATOXINAS**

(N08-2005)

(En el Trámite 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales que participan en calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre el tema que se trata a continuación a que lo hagan **a más tardar el 31 de enero de 2006** remitiéndolas a: Netherlands Codex Contact Point, Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality, P.O. Box 20401, 2500 E.K., La Haya, Países Bajos (Telefax: +31.70.378.6141; Correo electrónico: info@codexalimentarius.nl - *preferible*), enviando una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; Correo electrónico: Codex@fao.org - *preferible*).

ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones, adoptó el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6, tal como se había propuesto. Señaló que las observaciones de la delegación del Brasil respecto de la inclusión de una sección que abordara los aspectos particulares de las nueces del Brasil no cultivadas en fincas sino recogidas en los bosques se remitiría al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para que las examinara más a fondo en su 37ª reunión (ALINORM 04/27/41, párr. 69).

2. El Comité en su 37ª reunión, decidió elaborar un Apéndice al Proyecto de Código de Prácticas para tratar los aspectos específicos de las nueces del Brasil y, a tal fin, remitir a la Comisión, en su 28º período de sesiones, un proyecto de documento como nuevo trabajo. Acordó además que, a reserva de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil y con la asistencia de China, los Estados Unidos de América, la FAO y el INC, preparara un anteproyecto de apéndice para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité (ALINORM 05/28/12, párr. 131).

3. La Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones, aprobó la elaboración de un Apéndice del Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas con el fin de estudiar medidas suplementarias para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en las nueces del Brasil como nuevo trabajo para el Comité (ALINORM 05/28/41, párr. 93 y Apéndice VIII).

INTRODUCCIÓN

4. Las medidas suplementarias propuestas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas consideran que el cultivo sea extractivo y tenga características muy peculiares, como por ejemplo la altura del árbol, el tamaño y peso del fruto, la baja densidad de árboles por unidad de superficie, la zona geográfica de presencia, la infraestructura de la región y las condiciones del clima.

5. La nuez del Brasil es el único cultivo extractivo entre las principales nueces de árbol comercializadas, si bien todas las demás se cultivan en huertos normales. Sus árboles son muy altos, con una altura que oscila entre 30 y 60 metros, lo cual hace imposible utilizar las mismas prácticas agrícolas habituales indicadas para árboles cultivados de mucha menos altura que la nuez del Brasil.

6. La nuez del Brasil (vaina) es la más grande y pesada de todas las nueces de árbol, con un diámetro medio de 15 cm y 1 kg de peso, forma redonda y cáscara leñosa, dura y gruesa, y las semillas (nueces) se distribuyen de forma regular dentro de la vaina. Cada árbol produce unas 500 vainas por cultivo. Por razones de seguridad, es obligatorio esperar a que caigan todas las vainas antes de recogerlas.

7. Al no haber huertos cultivados de nueces del Brasil, existe una baja densidad natural de árboles por unidad de superficie, de 1 a 5 árboles/hectárea (10 000 m²), en su ambiente natural de presencia.

8. La nuez del Brasil es autóctona de la región amazónica y se da en toda su extensión, con una presencia importante en el Brasil. Durante la campaña agrícola (de noviembre a abril), la recolección se realiza manualmente y en condiciones desfavorables, típicas de un bosque pluvial tropical (niveles elevados de humedad del aire y de temperaturas, riesgo de picaduras de serpientes, ataques de animales salvajes y presencia de mosquitos y otros insectos).

9. Debido a la gran extensión de la región amazónica, las distancias pueden ser muy largas y los ríos son la vía principal y más sencilla de transporte de personas y carga, al haber pocas carreteras pavimentadas y de tierra. Las nueces del Brasil se recolectan en miles de lugares y se envían desde cientos de puntos para llegar a las plantas de elaboración en las principales ciudades de la región.

10. Los elevados niveles de humedad del aire y temperaturas que se registran durante el año aumentan el riesgo de proliferación de hongos, lo que puede provocar la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas si no se adoptan las medidas de control convenientes.

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

11. En el Anexo 1 se adjunta el Anteproyecto de Apéndice sobre “Medidas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas” al Código del Codex para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas, elaborado por el Grupo de Trabajo.

12. Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones en el Trámite 3 sobre el **Anexo 1**, deberán hacerlo por escrito y enviarlas, preferiblemente por correo electrónico, a las direcciones arriba indicadas **antes del 31 de enero de 2006**.

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS

ANTEPROYECTO DE APÉNDICE SOBRE LAS MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DEL BRASIL POR AFLATOXINAS

(N08-2005)

(En el Trámite 3)

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 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.
2. Este apéndice sólo se aplica a las nueces del Brasil, habida cuenta de las condiciones muy específicas en que tienen lugar su recolección y elaboración.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS BASADAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE EXTRACCIÓN (BPE)

ANTES DE LA RECOLECCIÓN

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 mezclarse nunca con las de la nueva campaña, ya que representan un foco de contaminación con *Aspergillus*.

RECOLECCIÓN

4. La recolección de nueces del Brasil deberá comenzar tan pronto como la mayoría de las vainas hayan caído de los árboles con el fin de reducir al mínimo los problemas de contaminación por *Aspergillus*. Es de prever una cierta demora en la recolección, debido a que durante la campaña las vainas que permanecen en los árboles pueden caer desde una altura de hasta 60 m, lo cual plantea un riesgo para las vidas de los recolectores.

DESPUÉS DE LA RECOLECCIÓN

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.
6. Las vainas deberán abrirse lo antes posible después de su recolección y extraer de ellas las nueces, colocándolas sobre un piso limpio o en un plástico en buen estado, evitando el contacto con el suelo. Deberá efectuarse una selección de las nueces para eliminar las que estén dañadas, podridas, vacías y rancias.
7. El primer transporte de las nueces, del bosque a la instalación de almacenamiento, deberá realizarse lo antes posible, utilizando recipientes que estén limpios, secos y protegidos contra la lluvia y los insectos, en la mayor medida posible.

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 una ventilación natural, revolviéndolas periódicamente. Las nueces deberán protegerse contra la lluvia y los animales, como por ejemplo pájaros, roedores e insectos.

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.

10. El segundo transporte (por tierra o agua) de las nueces deberá realizarse a granel o en sacos, bien sea a un lugar intermedio o a una instalación de elaboración, y 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.

11. Si las nueces se almacenan en un lugar intermedio, antes de llegar a la instalación de elaboración, los almacenes deberán tener las características siguientes: estar protegidos de la lluvia y de animales; dispuestos en suelos lavables e impermeables; permitirá el drenaje del agua del suelo; tener buena ventilación; contar con superficie suficiente y divisiones adecuadas para mantener los lotes separados.

RECOMENDACIONES GENERALES

12. Los gobiernos nacionales, estatales y locales, así como las organizaciones no gubernamentales (ONG) y asociaciones comerciales o cooperativas deberán proporcionar educación básica e información actualizada sobre los riesgos relacionados con la contaminación por aflatoxinas a los extractores y otros agentes que participan en la cadena de producción de las nueces del Brasil.

13. El personal que participe en la recolección de las vainas deberá recibir formación periódica sobre las prácticas sanitarias y de higiene personal que deben aplicarse antes, durante y después de la recolección y en las instalaciones de elaboración a lo largo de toda la campaña agrícola.