

# 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 14(b) del programa

CX/CF 07/1/18 Add. 1

Marzo de 2007

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS  
1ª reunión**

**Beijing (China), 16–20 de abril de 2007**

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA OCHRATOXINA A (OTA) EN EL CAFÉ**

*Observaciones sobre el documento de debate por Japón, Perú y la OIC*

## JAPÓN

Japón agradece al Gobierno de Brasil y a otros miembros del grupo de trabajo la preparación del documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el café. Respecto a este documento, Japón presenta la siguiente información adicional y observaciones.

Dada la publicación de los nuevos resultados de nuestro análisis de la presencia de OTA en granos de café crudos y tostados en venta minorista en Japón, quisiéramos proponer la enmienda del párrafo 30 y la inclusión de un nuevo párrafo 53 bis, según se indica a continuación:

30. Se detectó la presencia de OTA en concentraciones de 0,1 a 17,4 µg/kg (Nakajima *et al.*, 1997) y de 0,1 a 4,6 µg/kg (Trucksess *et al.*, 1999). Además, recientemente se detectó la presencia de OTA en granos de café verde en venta minorista en Japón, en 2 de 11 muestras (límite de cuantificación = 0,1µg/kg) a 0,14 y 0,76 µg/kg (Sugita-Konishi *et al.*, 2006).

53bis. Sugita-Konishi *et al.* (2006) analizaron 9 muestras del mercado de granos de café tostados y detectaron la presencia de OTA en 3 muestras, en concentraciones de 0,11 a 0,33 µg/kg (límite de cuantificación = 0,1 µg/kg).

Asimismo, quisiéramos incorporar los datos presentados en 53 bis en el cuadro 3, como sigue:

País minorista	Nº de muestras positivas	Rango de OTA (µg/kg)	Referencia
Japón	3/9	0,11 – 0,33	Sugita-Konishi <i>et al.</i> (2006)

De conformidad con estos cambios, el nuevo artículo de Sugita-Konishi *et al.* debería incluirse en la bibliografía.

#. Sugita-Konishi, Y., Nakajima, M., Tabata, S., Ishikuro, E., Tanaka, T., Norizuki, H., Itoh, Y., Aoyama, K., Fujita, K., Kai, S., Kumagai, S. Occurrence of aflatoxins, ochratoxin A, and fumonisins in retail foods in Japan. *J Food Prot.*, 69(6), 1365-1370, 2006.)

## PERÚ

El Perú manifiesta su conformidad en relación a lo indicado en el Documento de Debate de Ocratoxina A en café, resaltando la importancia de implementar las buenas prácticas en la cadena de café (producción, beneficio, acopio, proceso, transporte, almacenamiento y comercialización) con el objeto de minimizar el riesgo de formación de mohos y por lo tanto la posible presencia de Ocratoxina A (OTA) en el café. El principal riesgo de contaminación con OTA en el café, es la presencia y desarrollo de mohos debido a una inadecuada práctica de cosecha, secado y almacenamiento.

Asimismo, es necesario que se establezcan iniciativas en países productores de café para establecer políticas integradas para la gestión de la inocuidad a lo largo de la cadena de café y minimizar los riesgos por la presencia de OTA.

A continuación, se detallan algunas recomendaciones de buenas prácticas en la cadena de café dentro de la categoría de clasificación por la Organización Internacional de Café "Otras arábicas suaves", el cual que se da énfasis en la prevención de la generación de OTA, y que están incluidas en la Norma Técnica Peruana NTP 209.312 CAFÉ. Buenas prácticas para prevenir la formación de mohos; cabe resaltar que el Perú propondrá esta norma peruana en la reunión 2008 del CCLAC a efectos de ser evaluada como futura norma Codex.

En el cultivo y cosecha:

Realizar cosecha selectiva, a fin de recolectar solo cerezas maduras

Las cerezas que se secaron en el árbol y las que cayeron en el suelo, son susceptibles de tener mohos, por consiguiente no deben mezclarse con las cerezas cosechadas

Eliminar todos los defectos posibles como cerezas enmohecidas, en descomposición, brocadas, materias extrañas, etc.

Procese las cerezas cosechadas tan pronto como sea posible.

En el beneficio húmedo:

Mantener las plantas de beneficio y áreas de secado en buenas condiciones

Separar los granos que flotan

Realizar el retiro de la pulpa el mismo día de la cosecha

Lavar bien el grano de manera que no se quede adherido mucílago ni pulpa

Controlar la calidad de agua y la limpieza del equipo antes del lavado.

En el secado:

El proceso de secado debe realizarse lo más pronto posible

Si se seca en patios al sol, se debe remover varias veces al día para obtener un grano con secado uniforme.

Secar suficientemente hasta lograr un contenido de humedad uniforme entre 10 a 12%

No se debe permitir la interrupción del proceso de secado.

No almacenar los granos limpios y secos de café junto a desechos y cáscara, ya que puede ocurrir una contaminación cruzada.

En el transporte y almacenamiento:

Evitar el almacenamiento y transporte de granos de café con altos niveles de humedad (café mote). El grano de café seco tiene la característica de absorber humedad del aire ambiental (higroscópico), por ello se debe evitar que los granos se rehumedezcan.

Finalmente, se recomienda considerar dentro de la bibliografía las [Directrices para prevenir la formación de moho en el café](#), elaboradas por OIC / FAO / FCPB en abril de 2006, en el marco del Proyecto para "elevar la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos".

## OIC

La Organización Internacional del Café quisiera presentar las siguientes observaciones para que las someta a consideración el Comité:

1. En el párrafo 12 se hace referencia a las conclusiones de la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria, de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que estableció una concentración de 120 ng/kg pc como ingesta semanal tolerable para la OTA. Sin embargo, el documento no expone que la comisión técnica, que produjo la evaluación más reciente (2006), también concluyó que no está demostrado que la OTA se pueda clasificar como cancerígeno renal o de otros órganos. Cabe señalar que las evaluaciones toxicológicas previas citadas datan de 2001 o antes. Consideramos que el estudio de la EFSA constituye la reseña objetiva y autorizada más reciente y, por lo tanto, debería tener más peso del que recibe en el documento.
2. Respecto a la sección sobre la presencia de OTA en el café, consideramos que se ha destacado insuficientemente la reducción de la OTA en el mundo después de la aplicación del importante proyecto patrocinado por la OIC, financiado por el Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB) y realizado por la FAO, con el objetivo de prevenir la formación de OTA. En consecuencia, las cifras citadas no representan la posición actual, donde ha habido una considerable reducción de la presencia de OTA en el café. Por lo tanto, la exposición alimentaria a la OTA a través del café, evaluada en 2002 y citada en el párrafo 65 del documento, casi sin duda es excesiva, en vista de la reducción efectuada por el proyecto.
3. Si bien se hace referencia al proyecto en el párrafo 67, bajo el título "Prevención de la formación de OTA en el café", se hace insuficiente énfasis en las Directrices establecidas por el proyecto. Este proyecto tiene un sitio web: [www.coffee-OTA.org](http://www.coffee-OTA.org), que ofrece información detallada de las estrategias de prevención. En particular, contiene el documento titulado "Directrices para prevenir la formación de moho en el café". En vista de lo anterior, preguntamos si realmente es necesario un código de prácticas del Codex, y recomendamos enfáticamente que se consulte este asunto con la Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor, de la FAO. Con todo, si los miembros consideran necesario establecer un código de prácticas del Codex para prevenir y reducir la presencia de OTA en el café, éste debería basarse, como se propone, en las directrices de la FAO. De esta manera habría poca necesidad de investigar ulteriormente en los países productores de café ya que muchos de éstos participaron en el proyecto.