

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 57054 Fax: 39 06 57054593

Tema 15 E del programa

CX/FAC 03/24-Add. 1
Febrero de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

35ª Reunión

Arusha, República Unida de Tanzania, 17 - 21 de marzo de 2003

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE ÁRBOL

OBSERVACIONES

Se han recibido las observaciones siguientes de Tailandia:

TAILANDIA:

1. Preámbulo

Recomendamos que esté código de prácticas incluya también las castañas (*Castanea spp.*) ya que se comercializan mundialmente, y además también están incluidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Nueces de Árbol (CAC/RCP 6-1972).

2. La plantación

(2.1) Página 4, recomendamos que se modifiquen los párrafos 3 y 6, para que los requisitos sean más flexibles y factibles, del modo siguiente

El párrafo 3 debería modificarse del modo siguiente

“En el diseño del huerto, deberá tenerse en cuenta el espacio entre los árboles recomendado. Puede obtenerse información sobre el espaciado de las plantas solicitándola a mejoradores de plantas o especialistas agrícolas.”

En el párrafo 6 la última oración debería ser

“Si es posible y práctico, el uso de estiércol de origen animal deberá ajustarse a las recomendaciones de las BPA.”

(2.2) Recomendamos que se omita la oración relativa a los cultivos de cobertura en el párrafo 7 ya que los productores pueden utilizar cualquier método alternativo distinto al cultivo de cultivos de cobertura. En relación con esto, el párrafo 7 debería modificarse del modo siguiente

“Después de plantar, el suelo de los huertos deberá alterarse lo menos posible.”

3. Antes de la recolección

(3.1) La palabra “Exacto” de la última oración del párrafo 11 debería omitirse para que el requisito sea más flexible y más factible.

(3.2) La frase “no obstante, deberá evitarse el contacto del agua de riego con las nueces y el follaje” debería omitirse del párrafo 12. En nuestra opinión las nueces expuestas al agua de riego no son comestibles, además, las cáscaras se quitarán posteriormente durante el proceso de descortezado.

(3.3) Recomendamos que el párrafo 13 se modifique del modo siguiente

“El agua utilizada para el riego y para otros fines (como para la preparación de soluciones de plaguicidas para rociar) deberá ser de calidad adecuada para el uso previsto”, ya que el chequeo periódico para obtener pruebas de contaminación química y microbiana ocasionará una carga innecesaria a los productores.

(3.4) Párrafo 16 “Los empleados que participen en la recolección de las nueces de árbol deberán haber recibido formación sobre las prácticas sanitarias y” Recomendamos que el inglés well-trained sea sustituido por “trained” puesto que es difícil definir cómo de buena debería ser la formación.

4. Durante la recolección

(4.1) En nuestra opinión la segunda oración del párrafo 18 es una disposición difícil en la práctica para los países en desarrollo. En relación con ello recomendamos que el párrafo 18 se modifique del modo siguiente

“Las nueces, que se recolectan sacudiendo los árboles, deberán recolectarse disponiendo bajo los árboles algún tipo de tela o lona protectora para impedir que las nueces caigan al suelo.”

(4.2) Párr. 19, renglón 4

“Deberán evitarse,, las humedades altas que propician la proliferación de mohos y la producción de micotoxinas.”

Recomendamos que se añada la palabra “según proceda” detrás de la palabra “evitarse” ya que algunos países que se encuentran ubicados en la zona tropical pueden enfrentarse a la dificultad de tener que evitar una alta humedad. Si se añade la palabra “según proceda” este requisito será más factible y flexible.

5. Durante la elaboración

(5.1) Párr. 23, recomendamos que se omita la frase

“en las variedades de nueces susceptibles al ennegrecimiento de la cáscara tras su exposición prolongada a la corteza húmeda preferiblemente en las 24 horas siguientes.” Ya que normalmente, en la práctica el proceso de descortezado puede empezar 24 horas después de la recolección.

(5.2) Párr. 24, renglón 2 la frase “en contenedores cerrados, edificios o” debería omitirse ya que la frase “una cubierta adecuada que las proteja de insectos y polvo” tiene su significado cubierto por tales tipos de contenedor/edificio.

(5.3) Párr. 25, el requisito del párr. 25 debería modificarse para que sea más factible y flexible del modo siguiente

“Si se prevé un retraso largo (más de tres días) del descortezado, las nueces con corteza deberán almacenarse en depósitos de almacenamiento a granel en lugares refrigerados y secos para prevenir la producción de aflatoxinas.”

(5.4) Párr. 26, renglón 4, la frase “y otros defectos” debería suprimirse ya que todos los defectos importantes han sido especificados.

(5.5) Párr. 27, recomendamos que se suprima la última oración del párr. 27, “Los análisis deberán ser realizados ... por un laboratorio fiable, independiente y acreditado.” Opinamos que en este estadio de la producción de nueces de árbol, los productores deberían tener métodos alternativos apropiados para analizar las aflatoxinas.

- (5.6) Párr. 29, renglones 1 y 2, la frase “preferiblemente antes de que transcurran 72 horas tras la recolección” debería suprimirse porque en la práctica el tiempo requerido puede ser de más de 72 horas.
- (5.7) Párr. 33, opinamos que no es necesario analizar las aflatoxinas en las nueces antes de que salgan de la instalación de elaborado en todos los lotes salientes ya que durante la producción de nueces de árbol, en cada estadio de la producción (selección de huertos, plantación, antes de la recolección, durante la recolección, elaboración, transporte de las nueces elaboradas a su lugar de almacenamiento, almacenamiento y después de la recolección) se han puesto en práctica Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) que pueden ayudar a controlar las aflatoxinas. Por tanto, recomendamos que se suprima la última oración del párr. 33.

6. Almacenamiento

Párr. 38, opinamos que el requisito debería abordar el porcentaje del contenido de humedad en vez de la actividad acuosa, ya que analizar el contenido de humedad es más conveniente que analizar la actividad acuosa, al tiempo que podemos averiguar la relación entre el contenido de humedad y la actividad acuosa de cada variedad de nuez de árbol. Por tanto, recomendamos que el párrafo 38 se modifique del modo siguiente

“El contenido de humedad y la temperatura deberán vigilarse cuidadosamente al 7% ó menos para reducir al mínimo el deterioro y la proliferación de hongos durante el almacenamiento.”