

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2019/74-CF
Julio de 2019

A: Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: **Solicitud de datos e información sobre las medidas de atenuación de la contaminación por micotoxinas en la yuca (mandioca) y los productos a base de yuca (mandioca)**

PLAZO: 10 de noviembre de 2019

OBSERVACIONES A:

| | |
|---|--|
| Punto de contacto del Codex de Nigeria Correo electrónico: codexsecretariat@son.gov.ng | Con copia a: Punto de contacto del Codex de Ghana Correo electrónico: codex@gsa.gov.gh |
| Dr. Abimbola Opeyemi Adegboye Presidente del GTe de la yuca (mandioca) Correo electrónico: adegboye.a@nafdac.gov.ng | Secretaría del CODEX Comisión del Codex Alimentarius Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Correo electrónico: codex@fao.org |

ANTECEDENTES

1. En la 13.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCCF) (mayo de 2019), Nigeria explicó que las micotoxinas, en particular las aflatoxinas y las ocratoxinas, eran motivo de preocupación para la salud pública en los productos de yuca (mandioca) tanto fermentados como sin fermentar. Dado que la contaminación micótica de los productos de yuca (mandioca) se producía principalmente después de la elaboración debido a las malas prácticas de manipulación y almacenamiento y también, en cierta medida, en la fase previa a la cosecha debido a la proliferación de especies *Fusarium* en el campo, como *Aspergillus*, entre otras, al no aplicarse buenas prácticas agrícolas (BPA) ni buenas prácticas de fabricación (BPF), Nigeria recomendó que el CCCF considerara la posibilidad de elaborar un código de prácticas para la reducción y la prevención de la contaminación por micotoxinas en la yuca (mandioca) y los productos a base de yuca (mandioca) fermentados.

2. En su 13.ª reunión, el CCCF convino en general en que debería prepararse un documento de debate en el que se evaluara si existían medidas adecuadas de prevención o atenuación para respaldar la elaboración de un código de prácticas. La información para respaldar la elaboración de dicho documento se recopilaría mediante una carta circular¹.

SOLICITUD DE DATOS E INFORMACIÓN SOBRE LAS MEDIDAS PARA PREVENIR O REDUCIR LA CONTAMINACIÓN POR MICOTOXINAS EN LA YUCA (MANDIOCA) Y LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA (MANDIOCA)

3. Se ruega a los miembros y observadores del Codex que aporten datos e información sobre las medidas para prevenir o reducir la contaminación por micotoxinas (en particular, las aflatoxinas y la ocratoxina A) en la yuca (mandioca) y los productos a base de yuca (mandioca) (la elaboración puede incluir o no la fermentación) a lo largo de la cadena de producción y suministro de alimentos, que sean:

- efectivas y fácilmente accesibles;
- de eficacia en función de los costos demostrada;
- aplicables ampliamente en todas las regiones;
- aplicables a todas las escalas de producción (especialmente a las pequeñas y medianas empresas y a las microempresas).

¹ REP19/CF, párrs. 128-145.

4. También debería indicarse en qué fase de la cadena de producción o suministro se aplican tales medidas de prevención o reducción (por ejemplo, BPA o BPF) a fin de ayudar al Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) a determinar el ámbito de aplicación del código de prácticas (es decir, si este se aplicará a lo largo de toda la cadena de producción o suministro de alimentos, esto es, producción, almacenamiento, elaboración, distribución y preparación de alimentos, o solo a determinadas etapas).

5. Al proporcionar los datos y la información solicitados, se debería tener en cuenta lo siguiente, además de aportar la información correspondiente, si estuviera disponible:

- Cuál es la etapa más crítica en cuanto a la prevención o reducción de las micotoxinas en la yuca (mandioca) y los productos a base de yuca (mandioca).
- Qué medidas de prevención o reducción deberían aplicarse durante el cultivo y la cosecha.
- Qué parámetros críticos (por ejemplo, temperatura, humedad, contaminación micótica, etc.) deberían medirse y en qué etapa (por ejemplo, cosecha, almacenamiento o elaboración).
- Las condiciones óptimas de almacenamiento para prevenir o reducir la contaminación por micotoxinas.
- Las condiciones óptimas de elaboración para prevenir o reducir la contaminación por micotoxinas.
- Cuáles son los puntos críticos de control, así como los niveles críticos (los criterios) que deberían verificarse en dichos puntos de control. Proporcionar pruebas acerca de los niveles críticos. Qué medidas de prevención o reducción se pueden aplicar con arreglo a esos niveles críticos.
- Qué medidas de prevención o reducción deberían tomarse durante el transporte y la distribución.
- Cualquier otra información pertinente, según proceda o sea necesario, que pueda complementar los datos y la información sobre las medidas de prevención o reducción solicitados en virtud de los párrafos 3 y 4.

6. Si fuera posible:

- Indíquese si las medidas de prevención o reducción y los parámetros críticos son aplicables a todas las regiones de producción (África, América Central, América del Sur y el Caribe, Asia y el Pacífico Sudoccidental) o, de no ser así, a qué regiones serían aplicables.
- En el caso de los productos fermentados, indíquese si las medidas de prevención o reducción son aplicables a todos los procesos de fermentación o solo a determinados procesos específicos. En este último caso, indíquese a qué procesos de fermentación se aplican las medidas de prevención o reducción.

7. Si estuviera disponible, sería útil aportar información sobre la presencia de micotoxinas (en particular aflatoxinas y ocratoxina A) a la base de datos del Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos), con una descripción lo más detallada posible de la yuca (mandioca) (por ejemplo, variedades) y los productos a base de yuca (mandioca) (por ejemplo, tipo de elaboración, productos fermentados o sin fermentar) en los que se hayan medido las micotoxinas (determinar qué micotoxinas se han medido).

8. Si fuera posible, se ruega proporcionar la información en un archivo en formato Word para facilitar su compilación y análisis por parte del GTe.