



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

9.º reunión

Nueva Delhi, India 16 – 20 de marzo de 2015

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR
Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR MICOTOXINAS (CAC/RCP 51-2003)

*Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Canadá, El Salvador, Ghana, la República de Corea
y la Unión Africana*

CANADÁ

Canadá apoya este trabajo y, como miembro del GTe, ha contribuido a las revisiones del anteproyecto. Con posterioridad a la finalización del trabajo del GTe sobre las revisiones del anteproyecto, Canadá tuvo conocimiento de algunos cambios adicionales, que se especifican a continuación, que pueden mejorar aún más el CdP, así como información adicional que acaba de publicarse.

Como tal, Canadá apoya que el Código de Prácticas se retenga otro año con el fin de permitir que un GTe prepare las revisiones adicionales al anteproyecto. Entretanto, Canadá desea ofrecer las siguientes sugerencias para la consideración del Comité, pero está dispuesta también a presentarlas para la consideración de un GTe restablecido, si el Comité decide en última instancia permitir que se trabaje un año más en el CdP.

Observaciones y sugerencias a CAC/RCP 51-2003 (CX/CF 15/09/10):

Párr. 5: "La prevención completa de la diseminación **de micotoxinas** por especies fúngicas micotoxigénicas antes y después de la cosecha no es factible prácticamente, incluso cuando se siguen BPA y BPF. Por tanto, cabe esperar la presencia **regular** de micotoxinas en los granos de cereales destinados a la alimentación humana y animal."

Párr. 6, última frase: "Este Código de Prácticas **es aplicable está destinado a aplicarlo** a todos los cereales y productos de cereales pertinentes para **la ingesta alimentaria y** la salud humana, y el comercio internacional."

Párr. 7: "Es importante que los productores sean conscientes de que las BPA, incluyendo los métodos de almacenamiento y manipulación, constituyen la primera línea de defensa contra la contaminación de los cereales por micotoxinas, seguida de la aplicación de BPF durante la manipulación, el almacenamiento, la elaboración y la distribución de los cereales destinados a la alimentación humana y animal. **Las industrias de procesado** tienen la función de aplicar BPF cuando sea necesario, sobre todo durante la **clasificación, limpieza y elaboración del grano.**"

Párr. 8: "Los productores de cereales deben ser capacitados para seguir BPF y mantener una estrecha relación con los asesores agrícolas, servicios de extensión agraria y las autoridades nacionales para obtener información y asesoramiento sobre la elección de cultivares **de granos de cereales** y productos fitosanitarios adecuados para su uso en sus respectivas regiones de producción **a fin de reducir la incidencia y los niveles de micotoxinas.**"

Subtítulo antes del párr. 11: "**Plantación y rotación de cultivos**"

Párr. 11, última frase: "Cuando se utilizan en la misma rotación, la inclusión de la soja, semillas oleaginosas, legumbres **y cultivos forrajeros** puede reducir la incidencia y gravedad de la infección antes de la cosecha."

Párr. 14: "Siempre que sea posible, cultivar variedades de granos (cultivares) desarrolladas **y seleccionadas por sus características para proporcionar al menos** resistencia **parcial** a los hongos toxigénicos y plagas de insectos, y para una acumulación menor de micotoxinas. **Es importante plantar sólo las variedades recomendadas para una zona concreta de un país debido a sus características fisiológicas y agronómicas específicas.**"

Párr. 17: "Siempre que sea posible reducir al mínimo los daños provocados por insectos y por infecciones fúngicas en las proximidades del cultivo, mediante el uso apropiado de **insecticidas y fungicidas plaguicidas registrados aprobados**, y otras prácticas idóneas comprendidas en un programa de control integrado de plagas. Se pueden utilizar modelos predictivos **del tiempo** para planificar el mejor momento **y modo** para la aplicación de plaguicidas."

Párr. 18: "**Como la competencia de especies de malezas durante el desarrollo del cultivo puede aumentar la tensión de la planta, es importante** ~~C~~controlar la presencia de malas hierbas en el cultivo utilizando métodos mecánicos, herbicidas registrados u otras prácticas seguras y adecuadas de erradicación de malezas utilizando un programa de control integrado de plagas."

Párr. 19. "Reducir al mínimo los daños mecánicos a las plantas durante las prácticas de cultivo, riego y control de plagas. Minimizar el encamado de las plantas para evitar el contacto de **las espiga partes aéreas (sobre el suelo)** con el suelo, **en especial en la fase de floración del cultivo**. **El suelo y el agua del suelo son fuentes de inóculo (esporas) de especies de hongos toxigénicas.**"

Párr. 21: "Programar la recolección de manera que el grano tenga un bajo contenido de humedad y esté en plena madurez, a no ser que esto último suponga someterlo a condiciones extremas de calor, precipitaciones o sequía. El retraso en la recolección del cereal que ya esté infectado por especies de *Fusarium* puede provocar un incremento ~~importante~~ de su contenido de micotoxinas. **Si hay un equipo de secado mecánico, la cosecha temprana puede ser útil en la limitación de la producción de micotoxinas durante las fases finales de la maduración del cultivo.** Pueden utilizarse modelos para predecir la producción de micotoxinas con base en las condiciones ambientales, tales como las condiciones climáticas y las condiciones de producción agrícola, siendo una guía para el seguimiento y la supervisión oportunos de los niveles de micotoxinas."

Párr. 21, observación sobre la segunda frase: *Investigación canadiense ha demostrado que si la fecha/retraso en la cosecha tiene un impacto en el Fusarium y muchos otros patógenos vegetales, ese impacto solo es menor. Por lo tanto, se sugiere suprimir la palabra "importante" como se ha indicado en el párr. 21 anterior.*

Párr. 24. "**Los métodos de cosecha y el equipo utilizado varían ampliamente entre los países productores de cereales. El corte de los cereales en fajos antes de combinarlos o el trillado por otros medios puede contribuir a que entren en contacto con el suelo y a la exposición a las esporas de hongos.** En la medida de lo posible, evitar daños mecánicos al cereal y el contacto con el suelo durante la recolección. **Los métodos de cosecha mecanizados, como el uso de cosechadoras, dan lugar a que en el campo queden grandes cantidades de residuos del cultivo (partes de la planta distintas a los granos). Cuando la rotación de cultivos y prácticas de labranza relacionadas lo permitan, es preferible incorporar este residuo de la cosecha en el suelo mediante la labranza o cultivo por otros medios.** Se deben adoptar medidas para reducir al mínimo la dispersión en el suelo de espigas, paja, tallos y rastrojos de plantas infectadas, donde las esporas pueden inocular futuros cultivos."

Párr. 26. "~~En el transporte en contenedores o camiones cerrados se debe evitar que los granos con alto contenido de humedad permanezcan largo tiempo en estas condiciones antes del secado. Cuando sea necesario, se recomienda que los camiones y contenedores se abran, para aumentar la aireación y reducir al mínimo los efectos de la condensación. Los granos cosechados que no se han secado mecánicamente a un nivel de humedad de almacenamiento seguro no deben ser almacenados en contenedores, vagones o camiones durante períodos prolongados de tiempo. El tiempo de tránsito para el movimiento del campo al almacenamiento debe ser el mínimo a no ser que el grano ya esté a los niveles de humedad de almacenamiento aceptables antes de la cosecha.~~"

Subtítulo antes del párr. 27: "**Secado y limpieza antes del almacenamiento**"

Párr. 28. "~~Cuando sea necesario se puede realizar una limpieza antes del secado. Para limpiar el grano se pueden utilizar métodos de clasificación y lavado. No es esencial clasificar o limpiar el grano antes del secado o almacenamiento, salvo eliminar grandes cantidades de paja u otro material vegetal que pueda llevar mohos o esporas de mohos. Sin embargo, si se dispone de equipo de limpieza, es ventajoso limpiar mecánicamente el grano para eliminar el material extraño, semillas de otras especies de plantas y residuos de cultivos antes de su transferencia a las estructuras de almacenamiento. No obstante, e~~ Es importante que el grano no se dañe durante el procedimiento y secarlo a fondo si se ha lavado."

Párr. 29. "Los cereales recién cosechados deben secarse inmediatamente de forma que los daños en el grano se reduzcan al mínimo y los niveles de humedad sean más bajos de lo necesario para el desarrollo de mohos durante el almacenamiento. **Es muy importante asegurarse de que los niveles de humedad en los cereales recolectados sean suficientemente bajos como para permitir el almacenamiento seguro, incluso durante períodos relativamente breves de tiempo que van desde unos días hasta varios meses. Generalmente se considera que un nivel máximo del 15% de humedad es lo suficientemente bajo como para evitar el crecimiento de hongos antes de la cosecha y la germinación de esporas de hongos que normalmente infestan el grano y difunden las micotoxinas durante el almacenamiento, como *Penicillium* y mohos toxigénicos similares.** Después del secado,...."

Párr. 30. **"Si bien tanto la humedad como la temperatura del grano pueden reducirse después de transferir el grano cosechado a recipientes de almacenamiento y silos utilizando aireación forzada mecánicamente, es preferible reducir el contenido de humedad del grano a un nivel aceptable antes de la transferencia a recipientes de almacenamiento y otras estructuras de almacenamiento. El secado también se puede realizar utilizando secadoras mecánicas. Es preferible el secado mecánico.** Las secadoras de plancha plana y recirculación de lotes son adecuadas para las operaciones a pequeña escala, mientras que las secadoras de circulación continua **son preferibles** para secar a gran escala para períodos prolongados de almacenamiento. Los granos no deben secarse **excesivamente** o a temperaturas excesivamente altas para evitar el deterioro de la calidad **nutritiva** y el daño del grano **y la idoneidad para su molido u otra elaboración.** **Evitar acumular grano en exceso en el almacenamiento antes del secado o "tanque húmedo", sobre todo cuando las condiciones del campo son cálidas. Almacenar sólo la cantidad suficiente que pueda secarse fácilmente en un periodo de tiempo adecuado. Si no se dispone de medios mecánicos de secado, S el secado al sol y secado al aire libre** deben hacerse sobre superficies limpias; durante este proceso los granos deben estar protegidos de la lluvia y el rocío. Para el secado uniforme y más rápido, mezclar o remover los granos con frecuencia en capas finas para secar de forma uniforme y rápida. **Cualquier grano que se lave como método de limpieza debe secarse lo antes posible hasta que tenga un nivel aceptable de humedad antes de ser transferido a una estructura de almacenamiento, independientemente de la duración prevista de almacenamiento."**

Párr. 31: "Determinar el contenido de humedad del lote y, si es necesario, secar el cultivo hasta alcanzar el contenido de humedad recomendado para el almacenamiento. El desarrollo de hongos en el grano está estrechamente relacionado con la actividad hídrica (a_w), **que en los alimentos normalmente se define como el agua que no está unida a las moléculas de los alimentos (por ejemplo, productos de granos molidos) que puede permitir el crecimiento de bacterias, levaduras y hongos.** Aunque el contenido de humedad apropiado para el desarrollo de hongos en diversos granos es diferente, la a_w **máxima para evitar el crecimiento fúngico** es básicamente la misma."

Párr. 32: **"Durante el almacenamiento se debe aplicar también un programa de control integrado de plagas. Es esencial supervisar continuamente las condiciones del grano almacenado para asegurarse de que el grano se mantiene a la temperatura y niveles de humedad aceptables, y sustancialmente libre de roedores y plagas de productos almacenados, como escarabajos, gusanos y ácaros del grano. Las fluctuaciones significativas en la temperatura del grano y los aumentos de la humedad del grano pueden proporcionar condiciones favorables para el crecimiento de mohos y la producción de micotoxinas. Los daños físicos a los granos de los cereales causados por roedores y plagas de productos almacenados, como insectos y ácaros, también pueden contribuir al aumento de la humedad y el crecimiento de mohos."**

Párr. 33: **"Hay que asegurarse de que las instalaciones de almacenamiento cuenten con estructuras secas. Es importante que los recipientes, silos, cobertizos y otros edificios para el almacenamiento de grano sean estructuras secas,** bien ventiladas, que los protejan de las precipitaciones, **nieve, permitan el drenaje de las** aguas subterráneas, **condensación de humedad** y **eviten** la entrada de roedores, pájaros e insectos, **que no solo pueden contaminar el cereal sino dañar el grano del cereal haciendo que sea más susceptible a la infección de mohos. Lo ideal sería que las estructuras de almacenamiento estén diseñadas de forma que y minimizen el impacto de grandes fluctuaciones en la temperatura —fluctuaciones del grano almacenado. Cuando sea posible, la instalación de almacenamiento puede tener un sistema de recolección de polvo."**

Párr. 34: "Las instalaciones de almacenamiento deben limpiarse **con frecuencia antes de recibir el grano** para eliminar el polvo, esporas de hongos, **resto de granos, residuos de cultivos, excrementos de animales e insectos,** tierra, insectos y **otra fuente de contaminación—materiales extraños, como piedras, metales y cristales rotos."**

Párr. 35, sugerencia: *El contenido del párrafo 35 se refleja en los cambios propuestos en los párrafos 31 a 33. Por lo tanto, el párrafo 35 se puede eliminar si se aceptan los cambios en los párrafos 31 y 32.*

Párr. 37, observación: *Con respecto al párrafo 37, en América del Norte, el almacenamiento en la finca en sacos grandes de grano cosechado en el campo es cada vez más popular; el CdP puede beneficiarse también de un debate específico para este tipo de sacos de grano.*

Párr. 38 - Cabe observar que el texto siguiente en verde representa el texto que se ha recomendado trasladar a un sitio posterior en el párrafo:

~~"En la medida de lo posible, ventilar el grano mediante circulación continua de aire en toda la zona de almacenamiento para mantener una temperatura adecuada y uniforme. El grano se puede transferir también de un recipiente de almacenamiento a otro para fomentar la ventilación y la interrupción de posibles lugares calientes durante el almacenamiento. Para supervisar más efectivamente la condición del grano almacenado, si es posible es aconsejable medir Comprobar el contenido de humedad y la temperatura y la humedad de las instalaciones de almacenamiento y el grano a intervalos de tiempo regulares durante el almacenamiento. Un incremento de la temperatura del grano de 2-3° C puede indicar proliferación microbiana y/o infestación por insectos. Si la temperatura o la humedad aumentan de forma inaceptable, cuando sea posible airear el grano mediante la circulación del aire en la zona de almacenamiento para mantener niveles de temperatura adecuados y uniformes. La aireación debe llevarse a cabo durante los períodos de humedad ambiental relativamente baja del aire que está siendo forzado a través de la masa de granos almacenados. La aireación durante periodos de humedad relativamente alta puede aumentar la condensación y actividad hídrica en el grano almacenado cuya temperatura es inferior a la temperatura ambiental del aire. El grano se puede transferir también de un recipiente de almacenamiento a otro para fomentar la ventilación y la interrupción de posibles lugares calientes durante el almacenamiento."~~

[La última mitad del párrafo 38 podría dividirse para crear uno nuevo en este punto.]

~~"Si en el grano se observan daños o crecimiento de mohos, Separar las partes del grano que parezcan infectadas y enviar muestras para su análisis para averiguar la presencia de micotoxinas. Cuando se retira el grano en mal estado, es extremadamente importante minimizar la mezcla del grano estropeado con la parte restante de grano que parece estar en buen estado. Pequeñas cantidades de grano altamente contaminado pueden aumentar considerablemente los niveles de micotoxinas en el grano que de lo contrario está en buen estado. Después ~~Una vez separado de haber eliminado el grano estropeado,~~ puede ser necesario airear el grano restante para reducir la temperatura del grano restante y airear a niveles aceptables. Evitar la utilización de granos con moho para producir alimentos o piensos."~~

Párr. 39: "Medir la temperatura y la humedad de las instalaciones de almacenamiento a intervalos fijos durante el almacenamiento. Es importante señalar que la reducción de la temperatura del grano por debajo de 15 grados Celsius que puede ocurrir durante los meses más fríos de las regiones templadas productoras de cereales contribuirá a un almacenamiento seguro y la prevención del crecimiento de mohos y la producción de micotoxinas. Las temperaturas extremadamente frías inhibirán también el crecimiento y reproducción de insectos, lo cual reduce el riesgo de daños por insectos que a su vez facilita el crecimiento de mohos."

Párr. 40: "Utilizar buenos procedimientos de limpieza para reducir al mínimo los niveles de plagas de roedores, insectos y hongos en las instalaciones de almacenamiento. Esto puede incluir el uso de insecticidas y fungicidas registrados y adecuados, o métodos alternativos apropiados dentro de un programa de control integrado de plagas. Se deben seleccionar y utilizar únicamente productos químicos de control de plagas que no supongan ningún peligro para la salud teniendo en cuenta el uso a que se destine el grano, y ~~se limitará estrictamente~~ los niveles máximos de residuos de plaguicidas establecidos por norma o especificaciones del comprador. Como las plagas de roedores pueden dañar el cultivo durante el almacenamiento, las instalaciones de almacenamiento deben ~~ser a prueba de roedores~~ mantenerse libres de roedores, como ratas y ratones, en la medida de lo posible."

Párr. 43: "Los contenedores empleados para el transporte, vehículos como camiones y vagones de ferrocarril, y embarcaciones (barcas y barcos) deben estar secos y libres de granos viejos, polvo de granos, proliferación visible de hongos, olor a humedad, insectos y cualquier material contaminado que pueda contribuir a los niveles de micotoxinas en los lotes y cargos de granos. Si es necesario"

Subtítulo antes del párr. 46: "Limpieza y elaboración después del almacenamiento"

Observación: Esta sección no contiene información pertinente de varios procesos diferentes. Por ejemplo, el malteado es un gran negocio donde la seguridad del grano de cebada es de suma importancia para todo el proceso y la calidad a que está destinada, es decir, a la elaboración de la cerveza y la extracción del mosto de cerveza. Además, las avenas son tratadas de diferentes maneras que no se mencionan en ninguno de estos párrafos. Esta sección podría ampliarse o escribirse de forma que no se refiera a una cadena determinada de elaboración indicando simplemente lo básico de la elaboración de los granos de cereales.]

Párr. 46: "La clasificación y limpieza son procesos efectivos para eliminar los granos contaminados y reducir el contenido de micotoxinas en los cereales. ~~Aventar los granos pequeños y arrugados para eliminarlos, que pueden contener mayores niveles de micotoxinas que los granos sanos normales.~~ Los granos visiblemente infectados por mohos o dañados deben eliminarse para impedir que entren en ~~la cadena alimentaria~~ las cadenas del suministro de alimentos y de piensos para el ganado."

Párr. 47: "Pueden utilizarse pruebas analíticas para controlar las concentraciones de micotoxinas en toda la cadena de suministro. Es importante someter a prueba la concentración de micotoxinas ~~del lote de cereales de los granos de cereales eliminados del almacenamiento para el transporte en la carga o la descarga, antes de almacenarlos en las instalaciones de elaboración, como molinos de harina e instalaciones de fabricación de piensos,~~ sobre todo cuando haya un alto riesgo de contaminación por micotoxinas debido a condiciones desfavorables durante la producción y la cosecha de los granos. Los lotes que contengan niveles más altos pero aceptables de micotoxinas se someterán a elaboración para reducir considerablemente los niveles de micotoxinas y garantizar un producto inocuo para los consumidores."

Párr. 48. "Cepillando, limpiando y pelando los granos para eliminar cáscaras y capas de salvado se puede reducir notablemente el contenido de micotoxinas en los granos destinados al consumo humano directo y productos de cereales molidos elaborados a partir de las partes internas (endosperma) de los granos de cereales, ya que las partes externas del grano contienen niveles más altos de micotoxinas o polvo contaminado adherido. Si para la alimentación humana o animal van a utilizarse fracciones de las cáscaras y cubiertas de la semilla (capa de salvado) separadas, debe tenerse cuidado para asegurarse de que los niveles de micotoxinas no sean tan altos que puedan afectar negativamente a la seguridad de los productos alimentarios y/o piensos que se consumen."

Párr. 49: "El molido industrial en seco del grano para elaborar productos de cereales integrales que contienen todas las partes de los granos sin elaborar en sus proporciones relativas naturales no reducirá los niveles de micotoxinas de los observados en el grano sin elaborar. La elaboración Los procesos de molido en seco que separan algunas o todas las cáscaras y capas de salvado del grano pueden reducir significativamente el contenido de micotoxinas de los productos molidos derivados del endosperma del grano (partes internas de los granos) utilizados como ingredientes de alimentos a niveles inferiores a los de los granos sin elaborar. El molido industrial en húmedo de los granos de maíz aísla la mayor parte de las micotoxinas de las fracciones de almidón utilizadas como ingredientes de alimentos.

Párr. 49, observación: *Si a los efectos de este CdP se considera que el maíz es un cereal, deben incluirse aspectos adicionales relacionados con el control de las aflatoxinas.*

Párr. 50: "Los productos de grano molidos que se almacenan durante largos períodos de tiempo también son susceptibles al crecimiento de mohos y al aumento de los niveles de micotoxinas impartidas por las especies de mohos. Por lo tanto es importante ~~E~~ evitar guardar almacenar la harina y otros productos de cereales molidos durante largos períodos de tiempo, pero si es inevitable, entonces los productos se deben guardar en recipientes y condiciones adecuados de almacenamiento a niveles de humedad seguros con mínimos cambios de temperatura. Esos recipientes deben impedir la infestación de insectos y roedores.

Párr. 51: "Para los productos de cereales y alimentos derivados de cereales que pasan por ~~la~~ una fase de fermentación, los cultivos iniciadores mal conservados son fuentes importantes de contaminación por micotoxinas. Los cultivos iniciadores deben mantenerse puros, viables y sellados para evitar la entrada de agua y otro tipo de contaminación.

Párr. 52: En todas las actividades de elaboración de los cereales ~~los procesos~~ se deben seguir buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación basadas en HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control). El sistema del HACCP es un instrumento importante para determinar qué fases de la elaboración deben controlarse para reducir al mínimo la presencia de micotoxinas en los alimentos y piensos.

EL SALVADOR

En general se apoya el avance del Anteproyecto y la continuación del Trabajo para los Anexos 1 al 6.

1. Se apoya la observación de Sudán del documento CX/CF 15/9/10-Add.1:

“Infección en lugar de contaminación.

Algunos hongos micotoxigénicos son saprófitos, como *Aspergillus* spp. y *Penicilium* spp. , otros son patógenos como *Fusarium graminearum* y *Claviceps* spp. En todo el documento a partir del párrafo 2, renglón 3, los términos "infección" y "contaminación" se han utilizado como sinónimos. Sugerimos que "infección" se restrinja a los hongos patógenos micotoxigénicos y el término "contaminación" a los saprófitos y proponemos que el documento se revise de acuerdo con ello.”

2. Propuesta para el Párrafo 17:

Siempre que sea posible reducir al mínimo los daños provocados por insectos y por infecciones fúngicas en las proximidades del cultivo, mediante el uso apropiado de insecticidas—y—, fungicidas registrados, **bioplaguicidas** y otras prácticas idóneas comprendidas en un programa de control integrado de plagas. Se pueden utilizar modelos predictivos para planificar el mejor momento **y técnica** para la aplicación de plaguicidas.

En **negrita** se adiciona y ~~tachado~~ se elimina.

GHANA

OBSERVACIÓN

Ghana apoya la revisión del CdP con la inclusión de las medidas del sorgo.

RAZÓN

El CdP actual fue adoptado en 2003 (CAC/RCP 51-2003), el documento tiene unos doce años de antigüedad. Desde entonces han cambiado muchas tendencias y datos científicos sobre la contaminación por micotoxinas. La revisión de la norma permitirá incorporar en el documento información actual y más pertinente sobre tecnologías más recientes y prácticas actualmente disponibles para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en los cereales.

REPÚBLICA DE COREA

Sección sobre "La siembra"

La República de Corea recomienda que se retiren el "maní" (cacahuetes) y el "algodón" del Cuadro 1, ya que no pertenecen a los cereales.

Anexo 3

La República de Corea propone revisar el contenido de humedad que aparece en el párrafo 7 del Anexo 3 de "menor al 16%" a "menos del 15%" ya que en la República de Corea el HACCP de diversos productos indica que el contenido de humedad sea inferior al 15%. También proponemos modificar la temperatura del cereal en el mismo párrafo de "inferior a 20°C" a "inferior a 18°C", ya que la formación de los hongos se ha detectado a 18°C - 19°C.

Anexo 5

La República de Corea propone incluir los nombres completos de los hongos que producen aflatoxinas en el párrafo 1, a fin de evitar cualquier confusión (p. ej. *Aspergillus flavus*, *A. parasticus*). Además, como otros géneros además del *Aspergillus* también producen aflatoxinas, deberán tratarse todos los géneros de hongos que las producen.

UNIÓN AFRICANA (UA)

POSICIÓN RECOMENDADA POR ÁFRICA	RAZÓN
<p>La UA apoya el desarrollo del CdP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La UA apoya esta revisión porque el CdP actual fue adoptado en 2003 (CAC/RCP 51-2003) y desde entonces ha transcurrido mucho tiempo. • Por tanto, esta revisión actualizará el CdP con información actual y pertinente sobre las nuevas tecnologías y prácticas disponibles en la actualidad para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en los cereales. • Este Código recomienda prácticas basadas en BPA y BPF, que son generalmente consistentes con los principios del Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) que se incorporan en las prácticas de seguridad alimentaria actuales y programas de certificación actualmente en uso mundial en la producción, almacenamiento, manejo, transporte, procesamiento, distribución y comercio. <p>La aplicación de los principios del HACCP reducirá al mínimo la contaminación por micotoxinas mediante aplicaciones de medidas preventivas de control, principalmente durante el almacenamiento y la elaboración de los cereales.</p>
<p>La UA apoya la inclusión de las medidas para el sorgo en el CdP revisado</p>	<p>Desde la octava reunión del CCCF se acordó que el proyecto de anexo revisado para prevenir y reducir la contaminación en el sorgo por aflatoxinas y ocratoxina A preparado por el GTE dirigido por Nigeria se incorporase a este CdP revisado</p> <p>El sorgo es un alimento básico principal para varios países africanos. Este documento del sorgo tenía la intención de proporcionar a los países miembros y la industria del sorgo directrices para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas (AF) y ocratoxina A (OTA) en el sorgo durante la producción, almacenamiento y distribución hasta el punto de uso del cereal. Por eso es importante que nos aseguremos de su integración en el nuevo documento.</p> <p>Todas las secciones del documento del sorgo se han incorporado en el nuevo documento, aunque no con tantos detalles como se exponen en el documento del sorgo. Lo cual se entiende ya que el nuevo CdP está destinado a las micotoxinas en los cereales y no al sorgo solo.</p> <p>En el nuevo documento se ha desarrollado una nueva sección sobre elaboración (párrafos 46-52) y en esta sección se ha integrado la sección de elaboración del documento anterior del sorgo.</p> <p>Otras nuevas secciones en el documento actual comprenden secciones sobre "La labranza y preparación para la siembra (plantación)" (párrafos 12 a 16) y "secado y limpieza" (párrafos 27 - 30).</p>
<p>La inclusión del Anexo sobre el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo (Anexo 6) es aceptable, pero la UA es de la opinión de que pese a que es necesario tener este Anexo, se necesita un debate aparte para aceptar su inclusión en el CdP en este estadio.</p>	<p>No ha habido ninguna mención previa o debate sobre la necesidad de incluir un Anexo sobre el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en el CdP.</p>