

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 2017/27-CF
Febrero de 2017

A Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de las organizaciones internacionales que tengan el estado de observador en el Codex

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

ASUNTO **SOLICITUD DE OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3 SOBRE EL ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR EL CORNEZUELO Y LOS ALCALOIDES DEL CORNEZUELO EN LOS CEREALES EN GRANO (PARA SU INCLUSIÓN EN EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR MICOTOXINAS (CAC/RCP 51-2003))**

PLAZO 20 de marzo de 2017

OBSERVACIONES Punto de Contacto del Codex
Países Bajos
Correo electrónico:
info@codexalimentarius.nl

Copia a:
Secretaría del Codex
Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Correo electrónico: codex@fao.org

INFORMACIÓN GENERAL

1. La 10.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (abril de 2016) acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por Alemania y copresidido por el Reino Unido para desarrollar un nuevo Anexo 6 para la prevención y reducción de la contaminación por el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en los cereales en grano para su inclusión en el *Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003)* (CDP).

2. Con base en el Documento de debate presentado en la CCCF10¹, las observaciones presentadas en la reunión y en respuesta a la circular CL 2016/10-CF (Parte II), el GTe trabajó en un proyecto de Anexo para la prevención y reducción de la contaminación por el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en los cereales en grano. Además, en la redacción del Anexo se tomaron también en consideración las observaciones formuladas por los miembros del GTe durante dos rondas de observaciones.²

3. Las disposiciones en el Anexo son específicas a la prevención y reducción de la contaminación por el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en los cereales en grano. Estas disposiciones completan las disposiciones comunes para controlar la contaminación de los cereales por micotoxinas del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas.

4. El anteproyecto de Anexo sobre la prevención y reducción de la contaminación por el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en los cereales en grano tal como ha sido revisado por el GTe se presenta en el Apéndice I. Las referencias al Código de prácticas se refieren al "Código de prácticas general". El Anexo deberá leerse junto con el Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas³.

5. La lista de participantes se encuentra en el Apéndice II.

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

6. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones sobre el anteproyecto de Anexo para la prevención y reducción de la contaminación por el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en los cereales en grano (Apéndice I).

¹ CX/CF 16/10/13

² REP15/CF, párr. 103; REP16/CF, párrs. 138-142 (Apéndice V)

³ El CDP está disponible en el sitio web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/en/>

APÉNDICE I**ANEXO 6 AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR MICOTOXINAS (CAC/RCP 51-2003)****PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR EL CORNEZUELO Y LOS ALCALOIDES DEL CORNEZUELO EN LOS CEREALES EN GRANO****PRÁCTICAS RECOMENDADAS SOBRE LA BASE DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)**

1. Las prácticas recomendadas son, en principio, pertinentes para todos los cereales, pero en particular son aplicables a los cultivos más sensibles a la contaminación de los esclerocios del cornezuelo, como el centeno, el triticale, el sorgo y el mijo perla. La mayor prevalencia de esclerocios del cornezuelo en el trigo también puede ser un problema incipiente en algunos países.
2. Las buenas prácticas agrícolas comprenden métodos para reducir la infección de *Claviceps* (principalmente *C. purpurea*) y la contaminación por los alcaloides del cornezuelo en los cereales durante el crecimiento y desarrollo del cultivo, la cosecha, el almacenamiento, el transporte y la elaboración. Además de las especies de *Claviceps*, otras fuentes de los alcaloides del cornezuelo son *Aspergillus fumigatus* y determinadas especies de *Acremonium* y *Penicillium*. Esas fuentes no se consideran en este Código de prácticas.

SIEMBRA Y ROTACIÓN DE CULTIVOS

3. Consultar el párrafo 11 del Código de prácticas.

LABRANZA Y PREPARACIÓN PARA LA SIEMBRA

4. Consultar los párrafos 12-16 del Código de prácticas general.
5. La floración temprana y simultánea del cultivo es la mejor forma de contrarrestar la infección de *Claviceps*. Las siguientes recomendaciones ayudan a prevenir la infección de *Claviceps* de los cereales:
 - a. Asegurar un buen establecimiento con poblaciones óptimas de plantas, aplicaciones de fertilizantes, reguladores del crecimiento de las plantas y buen drenaje.
 - b. Asegurar un buen control de las gramíneas en un campo (especialmente aquellas que son hospedadoras de *Claviceps*). Debe prestarse especial atención a las poblaciones de gramíneas en las cabeceras de un campo. Deben utilizarse tanto métodos de cultivo como químicos.
 - c. Puede considerarse la colocación de espacios suficientemente amplios para vehículos agrícolas a fin de evitar los brotes verdes que aumentan el riesgo de infección.
6. Donde la anterior cosecha de cereales ha sido infectada con la enfermedad del cornezuelo (o donde haya una importante población de gramíneas que estaba infectada con la enfermedad del cornezuelo):
 - a. El cultivo del cereal posterior deberá ser por inversión de la labor de arado.
 - b. El arado no debe utilizarse en el siguiente cultivo de cereales ya que ello puede hacer regresar los esclerocios a la superficie terrestre.
 - c. Donde se utilizan cultivos mínimos, la profundidad de siembra debe ser de al menos 5 cm (0,16 pies).
 - d. Como alternativa, el campo debe mantenerse libre de la producción de cereales en el segundo año.
 - e. Donde se sigan normalmente prácticas de rotación de cultivos de baja labranza y cero labranza, cobran mayor importancia otras medidas de mitigación.

Antes de la cosecha

7. Consultar los párrafos 17-23 del Código de prácticas.
8. Como opción se puede considerar una recolección parcial de la cosecha. El campo o las subsecciones con una alta incidencia de cornezuelo pueden trillarse por separado, garantizando la seguridad de los seres humanos y los animales. Cerca de la orilla de un campo (de más de 1 m) pueden encontrarse más esclerocios en comparación con zonas más profundas en el campo (30 m al menos de la orilla del campo). La recolección separada de los bordes del campo (zona de 3-4 m) podría disminuir significativamente los esclerocios del cornezuelo en el rendimiento.

Cosecha

9. Consultar los párrafos 24-27 del Código de prácticas.
10. En la medida de lo posible debe utilizarse limpieza con corriente de aire para eliminar los esclerocios del cornezuelo y el polvo.

Secado y limpieza antes del almacenamiento

11. Consultar los párrafos 28-33 del Código de prácticas.
12. Es importante que los esclerocios del cornezuelo y las partículas de polvo se eliminen en cada etapa de la cadena de elaboración de los alimentos para evitar la transferencia a la siguiente etapa de la elaboración.

Almacenamiento después del secado y la limpieza

13. Consultar los párrafos 34-43 del Código de prácticas.

Transporte desde el almacén

14. Consultar los párrafos 44-46 del Código de prácticas.

Elaboración y limpieza después del almacenamiento

15. Consultar los párrafos 47-54 del Código de prácticas.
16. Debe considerarse la clasificación de color basada en la clara distinción entre el color de los esclerocios del cornezuelo y el de los cereales en grano, ya que es un método eficaz para eliminar los esclerocios. También pueden utilizarse otras técnicas de separación recomendadas, como selectores del peso, mesas de gravedad o separadores de cilindro dentado (trieurs).
17. Tras la utilización de las mencionadas técnicas de separación, deben tenerse en cuenta otros procesos que ayudan a la limpieza del cereal (cepillado, lavado, descascarillado y frotado) a fin de eliminar el polvo del cornezuelo en la superficie.
18. Asegurar que todo el polvo se elimina mucho antes del proceso de molienda, incluyendo la opción de eliminación y sustitución del filtro de harina en el área de triturado de la unidad de molido.
19. Todo el material de desecho debe eliminarse de forma que se evite la entrada de nuevo en la cadena de suministro de alimentos o piensos.

LISTA DE PARTICIPANTES**PRESIDENCIA****Germany**

Cornelia Pöllinger
 Unit 313, Residues and contaminants in food, food contact materials
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 E-mail: cornelia.poellinger@bmel.bund.de

CO-PRESIDENCIA**United Kingdom**

Aattifah Teladia
 Higher Scientific Officer
 Food Standards Agency
 E-mail: Aattifah.Teladia@foodstandards.gsi.gov.uk

Brasil

Lígia Lindner Schreiner
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulatory Agency
 E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Canadá

Ian Richard
 Scientific Evaluator, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food
 Branch
 Health Canada
 E-mail: Ian.Richard@hc-sc.gc.ca

Elizabeth Elliott
 Head, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food
 Branch
 Health Canada
 E-mail: Elizabeth.Elliott@hc-sc.gc.ca

Ecuador

Estephany Valencia
 Engineer
 Ministerio del Ambiente - Unidad de productos
 desechos peligrosos y no peligrosos
 E-mail: estephany.valencia@ambiente.gob.ec

Diana Meneses
 Engineer
 Ministerio del Ambiente -Dirección Nacional de
 Bioseguridad
 E-mail: diana.meneses@ambiente.gob.ec

Ángel Onofa
 Engineer
 Ministerio del Ambiente -Dirección Nacional de
 Bioseguridad
 E-mail: segundo.onofa@ambiente.gob.ec

Víctor Almeida
 Engineer
 Ministerio de Salud Pública - Gestión Interna de
 Productos de Uso y Consumo Humano
 E-mail: victor.almeida@msp.gob.ec

Carla Moreno
 Engineer
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
 del Agro - Coordinación General de Laboratorios
 E-mail: carla.moreno@agrocalidad.gob.ec

Jorge Irazábal
 Microbiologist
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
 del Agro - Coordinación General de Laboratorios
 E-mail: jorge.irazabal@agrocalidad.gob.ec

Natalia Quintana
 Engineer
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
 del Agro - Coordinación General de Inocuidad de
 Alimentos
 E-mail: natalia.quintana@agrocalidad.gob.ec

Unión europea

Frans Verstraete
 European Commission
 E-mail: frans.verstraete@ec.europa.eu

India

Ms. Neelam Gulia
 Specialist- Cereals, Nestle R&D Centre India Pvt. Ltd.
 E-mail: Neelam.Gulia@RD.nestle.com

Ms. Vasanthi Siruguri
 Scientist 'E', NIN
 E-mail: vasanthi.siruguri@gmail.com

Italia

Dr. Barbara De Santis
 Researcher
 Italian National Institute of Health (ISS)
 Veterinary Public Health and Food Safety Department
 E-mail: barbara.desantis@iss.it

Dr. Francesca Debegnach
 Researcher
 Italian National Institute of Health
 Veterinary Public Health and Food Safety Department
 E-mail: francesca.debegnach@iss.it

Japón

Mr. Tetsuo URUSHIYAMA
Associate Director, Scientific adviser
Plant Products Safety Division, Food safety and
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries of Japan
E-mail: tetsuo_urushiyama530@maff.go.jp

República de Corea

Ministry of Food and Drug Safety(MFDS)
Republic of Korea
E-mail: codexkorea@korea.kr

Miok, Eom
Senior Scientific officer
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food
and Drug Safety (MFDS)
E-mail: miokeom@korea.kr

Seong-ju, Kim
Scientific officer
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food
and Drug Safety(MFDS)
E-mail: foodeng78@korea.kr

So-young, Yune
Scientific officer
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food
and Drug Safety(MFDS)
E-mail: biosyyune@korea.kr

Shin-hee, Kim
Senior Scientific officer
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department, National Institute of Food and Drug Safety
Evaluation
E-mail: cinee@korea.kr

Ock-iin, Paek
Scientific officer
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department, National Institute of Food and Drug Safety
Evaluation
E-mail: ojpaek92@korea.kr

Min, Yoo
Codex researcher
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug
Safety(MFDS)
E-mail: minyoo83@korea.kr

Theresa Lee
National Institute of Agricultural Sciences
E-mail: tessyl1@korea.kr

Malta

Hadrian Bonello
Secretary Food Safety Commission
Ministry for Health, Environmental Health Directorate
E-mail: hadrian.bonello@gov.mt

John Attard Kingswell
Environmental Health Service Manager Health
Ministry for Health, Office Of The Superintendence
Public Health
E-mail: john.attard-kingswell@gov.mt

Nueva Zelandia

Andrew Pearson
Senior Adviser Toxicology
Ministry for Primary Industries, New Zealand
E-mail: Andrew.pearson@mpi.govt.nz

Nigeria

Imafidon Tayo
Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drugs Administration and
Control (NAFDAC)
E-mail: tayorob2000@yahoo.co.uk

Noruega

Ms An-Katrin Eikefjord
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
E-mail: An-Katrin.Eikefjord@mattilsynet.no

Federación de Rusia

Irina Sedova
Senior Researcher
Institute of Nutrition
E-mail: isedova@ion.ru

Suecia

Mrs. Karin Bäckström
Principal Regulatory Officer
National Food Agency, Sweden
E-mail: Karin.backstrom@slv.se

Mrs. Monica Olsen
Risk Benefit Assessor
National Food Agency, Sweden
E-mail: monica.olsen@slv.se

Países Bajos

Ms Astrid Bulder
Senior Risk Assessor
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
Centre for Nutrition, Prevention and Health Services
(VPZ)
E-mail: astrid.bulder@rivm.nl

Estados Unidos de América

Henry Kim
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Anthony Adeuya
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
E-mail: anthony.adeuya@fda.hhs.gov

Uruguay

Ana Claudia Ureta
Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
E-mail: aureta@mgap.gub.uy

Macarena Simoens
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
E-mail: msimoens@latu.org.uy

European Flour Millers

Laurent REVERDY
Secretary-General
E-mail: secretariat@flourmillers.eu

FoodDrinkEurope

Beate Kettlitz

Director Food Policy, Science and R&D

E-mail: b.kettlitz@fooddrinkeurope.eu

**International Council of Grocery Manufacturers
Associations (ICGMA)**

René Viñas

Lead Delegate

International Council of Grocery Manufacturers
Associations (ICGMA)

E-mail: rvinas@gmaonline.org