



OCRATOXINA A EN CAFÉ VERDE

¿Qué es la Ocratoxina A?

La ocratoxina A (OTA) es una micotoxina producida de forma natural por determinados hongos, entre ellos *Aspergillus ochraceus* y *Penicillium verrucosum*, y tiene la consideración de contaminante de los alimentos. La OTA es un compuesto estable que se destruye solo con temperaturas superiores a los 250°C y tras varios minutos. Es por ello que los alimentos crudos y procesados presentan el potencial riesgo de estar contaminados con OTA. Esta micotoxina se puede encontrar presente en numerosos productos vegetales de todo el mundo, como los cereales, los granos de café, el cacao, las especias y los frutos secos, produciéndose principalmente durante la etapa del almacenamiento.

Ya el año 2006 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) caracterizó este riesgo en su [opinión científica sobre la presencia de OTA en alimentos](#). En esta publicación se fijó una Ingesta Tolerable Semanal de 120 ng/kg pc, es decir, que aunque pudiera estar presente, la ingesta de esta toxina natural por debajo de este nivel no conlleva riesgos para la salud del consumidor. Derivada de esta opinión y, en aras de proteger la Salud Pública, se establecieron contenidos máximos legales de OTA para algunos alimentos en el [Reglamento \(CE\) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios](#).

¿Qué medidas de gestión del riesgo hay actualmente en el café?

Si bien es cierto que el café es uno de los alimentos que cuenta con límites máximos de presencia de esta micotoxina, éstos son sólo aplicables al café tostado en grano y molido (5 µg/kg) y al café soluble (café instantáneo) (10 µg/kg). Actualmente en el Reglamento no existen límites máximos de presencia de esta micotoxina en el café verde ya que EFSA en su opinión dictaminó que: “los datos sobre el café verde y los granos de cacao no se consideran ya que no se consumen como tales, y porque la exposición dietética de sus productos ya se considera con los productos procesados correspondientes”.

Así pues en el considerando 5 del Reglamento 105/2010, que modifica al 1881/2006, se decía que “En el caso del café verde y de la cerveza, la presencia de OTA ya se controla en otra fase más adecuada de la cadena de producción (en el café tostado y en la malta, respectivamente)”. A pesar de ello, el considerando 24 del reglamento establece que “se examinará a la luz del reciente dictamen científico de la EFSA la pertinencia de establecer un contenido máximo para la OTA en productos alimenticios tales como, (...) **café verde**, (...) así como la revisión de los contenidos máximos vigentes, en particular para la OTA en uvas pasas y zumo de uva”.

¿Por qué los productos a base de café verde son un caso particular?

Los hábitos de consumo de la población se han modificado con el tiempo y actualmente se han identificado en el mercado complementos alimenticios e infusiones, ambos a base de café verde. Esta nueva situación hace necesario un enfoque distinto al existente ya que los actuales valores de OTA se fijaron contando con un tratamiento térmico de los granos de café verde, el cual reduciría sensiblemente la presencia de OTA en el producto final. Hay que tener en cuenta que estos productos a base de café verde no llevan aparejado este tratamiento térmico por lo que se podría incrementar la exposición del consumidor a esta micotoxina y podría suponer un riesgo.



¿Qué medidas se plantean para controlar este riesgo?

Con la aparición de esos productos a base de café verde en el mercado, el operador que importe los granos de café verde debe diferenciar e identificar la materia prima que no va a tratarse por calor de aquella que se deriva al tueste para fabricación de café tostado o soluble. En el caso de que el grano de café verde no fuera a sufrir transformación posterior (sino que va a consumirse como complemento o infusión) no tiene actualmente límites establecidos, y cualquier decisión sobre su aptitud para el consumo humano debería hacerse tras una evaluación del riesgo *ad hoc* según el artículo 14 del Reglamento 178/2002.

El café verde y los productos a base de café verde que se encuentren en el mercado deberán cumplir con el requisito básico de la legislación alimentaria, establecido por el [Reglamento \(CE\) n° 178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, que concluye que sólo se pondrán en el mercado alimentos seguros: aptos para su consumo y no nocivos para la salud. Esta es una obligación común para todos los operadores de la industria alimentaria que produzcan o quieran comercializar alimentos en España y toda la UE.

Ante esta situación recientemente identificada, esta Agencia está trabajando en la recopilación de toda la información necesaria para poder plantear, en su caso, medidas de gestión del riesgo. Estas medidas serían abordadas en el grupo de trabajo de contaminantes de la Comisión Europea pues se trata de una cuestión armonizada en toda la UE por lo que no cabe la posibilidad de enfoques nacionales. Hasta ese momento, hay que mencionar que todos los productos en el mercado están sujetos a control en base al [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria](#), que garantiza que todas las fases que componen la cadena alimentaria están sometidas a los programas de control oficial necesarios e interdependientes para garantizar el control de sus peligros y, en su caso, su eliminación.

Puede conocer más sobre el trabajo que esta Agencia desarrolla en la gestión de los riesgos químicos asociados a los alimentos, y en particular sobre los contaminantes alimentarios, en los siguientes apartados de nuestra Web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/contaminantes.htm

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/OTA_ficha_JUL15.pdf

Madrid, 20 de mayo de 2019