

PATULINA



La patulina es una micotoxina producida por diversas especies de hongos de las especies *Penicillium*, *Aspergillus* y *Byssochlamys*, que se encuentra con frecuencia en productos derivados de la manzana, especialmente en zumos de manzana y en sidra.

Esta micotoxina no se acumula en el organismo, pero su consumo en elevada cantidad por la ingesta de zumos de manzana o sidra contaminados puede producir efectos agudos gastrointestinales (hiperemia, distensión, hemorragia y úlcera).

Evaluación del riesgo

A nivel internacional, el [Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios \(JECFA\)](#), basándose en un NOEL de 43 µg/kg p.c./día y un factor de 100, establecieron una ingesta diaria tolerable máxima provisional (*provisional maximum tolerable daily intake*, PMTDI) de 0,4 µg/kg p.c./día para la patulina, que fue adoptada posteriormente en el año 2000 por el [Comité Científico de Alimentación Humana de la UE](#) (SCF) a nivel de la UE.

En 2001, se efectuó una tarea en el marco del sistema de cooperación científica (SCOOP) relativa a la evaluación de la ingesta diaria de patulina por la población de los Estados miembros de la UE, en el marco de la [Directiva 93/5/CEE](#). A partir de esta evaluación, y teniendo en cuenta la PMTDI, se establecieron contenidos máximos para la patulina en determinados productos alimenticios en la legislación a fin de proteger a los consumidores contra una contaminación inaceptable.

Gestión del riesgo

■ Unión Europea

Existen límites máximos para patulina en ciertos alimentos como zumos de manzana y otros productos, establecidos en el [Reglamento \(CE\) 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006](#).

Además, existe un código de prácticas de higiene para prevenir y reducir la contaminación por patulina del zumo de manzana y los ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas, recogido en la [Recomendación 2003/598/CE](#) de la Comisión.

■ Internacional

Como medidas de gestión del riesgo, además del establecimiento de límites máximos, como ocurre a nivel de la UE, existe un código de prácticas de higiene a nivel internacional en el *Codex Alimentarius* que ayuda a disminuir la presencia de los hongos productores de patulina:

- [Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación de patulina en zumo de manzana y derivados](#)

Otras informaciones de interés:

[Legislación sobre micotoxinas](#)

[Comisión Europea-Patulin](#)