



PATULINA

AESAN

14/10/2025



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 el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

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**

Existen límites máximos para patulina en ciertos alimentos como zumos de manzana y otros productos establecidos el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

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-Ochratoxin A



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición