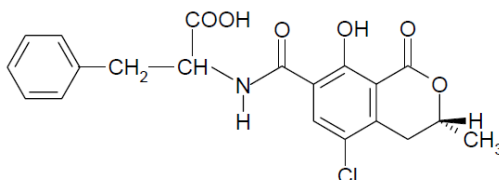


OCRATOXINA A

La ocratoxina A es una micotoxina producida por determinados hongos, entre ellos *Aspergillus ochraceus* y *Penicillium verrucosum*. Estructuralmente, tiene la particularidad de contener un átomo de cloro.



La OTA es un compuesto estable que no se destruye mediante los procedimientos de cocinado habituales, ya que se requieren temperaturas por encima de los 250°C y varios minutos para disminuir su contenido en los alimentos. Es por ello que los alimentos crudos y procesados pueden estar contaminados con OTA.



Esta micotoxina se encuentra 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. Se ha detectado, asimismo, en productos tales como los elaborados a base de cereales, el vino, la cerveza y el zumo de uva, pero también en productos de origen animal, como los riñones de cerdo.

Evaluación del riesgo

La Agencia Internacional de Investigación del Cáncer ([IARC](#)) clasificó la OTA como posible carcinógeno en humanos (grupo 2B) basado en estudios en animales de experimentación. Se le asocian propiedades nefrotóxicas, teratógenas, inmunotóxicas y, posiblemente, neurotóxicas. Se la ha asociado también a la nefropatía en los seres humanos (esta toxina podría ser la responsable de la enfermedad conocida como “nefropatía endémica de los Balcanes”, una enfermedad degenerativa progresiva de los riñones). La ocratoxina A puede tener una larga persistencia en los seres humanos.

La OTA fue evaluada, a nivel europeo, en 1998 por el Comité Científico de la Alimentación de la UE (SCF), poniendo de manifiesto la creciente preocupación de su presencia en ciertos alimentos debido a su potencial genotóxico y carcinógeno. A modo preventivo, se establecieron dosis diarias tolerables entre 1.2-14 ng/kg por peso corporal.

Por otro lado, a nivel internacional, el [Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios](#) (JECFA), en base a los datos recogidos hasta aquel momento, modificó en 2007, la ingesta semanal tolerable provisional (PTWI) establecida en sus evaluaciones previas y la fijó en 112 ng/kg p.c.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a petición de la Comisión, adoptó en abril de 2006 una [opinión científica](#) relativa a la presencia de OTA en los alimentos, teniendo en cuenta la nueva información científica, y estableció una ingesta semanal tolerable (TWI) de 120 ng/kg de peso corporal.

Gestión del riesgo

■ Unión Europea

En aras de proteger la salud pública, se estableció un contenido máximo de OTA 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.



Sin embargo, en diversas ocasiones se ha observado un contenido muy elevado de OTA en especias, por lo que se ha procedido a establecer un contenido máximo en estos productos para evitar que las especias muy contaminadas puedan entrar en la cadena alimentaria, intentando así mantener el nivel más bajo posible de dicho contaminante (principio ALARA=As low as reasonably achievable). Concretamente, a través del [Reglamento \(UE\) N° 105/2010 de la Comisión](#) se fija por primera vez y con carácter temporal para especias un contenido máximo de ocratoxina A (que entró en vigor en julio de 2010) y que serían más estrictos a partir de

julio de 2012, ampliando el plazo de aplicación mediante el Reglamento 594/2012. La Comisión Europea dio este período de adaptación para que los países productores de pimentón de las distintas regiones del mundo que exportan a la Unión Europea pongan en práctica medidas voluntarias para disminuir el contenido de OTA en estos productos.

En este contexto, AECOSAN procedió a elaborar y aprobar un Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A en el pimentón, que fue presentado a la Comisión Europea:

[-Descargar Código de Prácticas para prevención y reducción de OTA en pimentón-](#)

Con la entrada en vigor del [Reglamento \(UE\) 2015/1137 de la Comisión](#) se modifica el límite máximo de ocratoxina A (OTA) en el pimentón (*Capsicum spp.*), siendo aplicable el nuevo LM de **20 µg/kg** con efecto retroactivo desde el 1 de enero de 2015.

Inicialmente estaba previsto que el LM de OTA para las especias *Capsicum* fuera de 15 µg/kg, tal y como se estableció en el Reglamento 105/2010. No obstante, a pesar de que existe una mejora significativa en cuanto a la aplicación de buenas prácticas en las diferentes regiones productoras del mundo, se ha demostrado que ese límite máximo inferior de OTA no se puede lograr de manera permanente para las especias *Capsicum spp.* debido a las condiciones meteorológicas, a veces desfavorables, durante el cultivo y la cosecha.

▪ Internacional

Como medidas de gestión del riesgo, además del establecimiento de límites máximos, existen varios Códigos de Prácticas de higiene a nivel internacional en el *Codex Alimentarius* que ayudan a disminuir la presencia de los hongos productores de OTA en diversos alimentos:

- [Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación de OTA en vino](#)
- [Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación de OTA en café](#)
- [Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación de OTA en cacao](#)

Otras informaciones de interés:

[Legislación sobre micotoxinas](#)

[Comisión Europea-Ochratoxin A](#)