



Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ED 1827/02

5 abril 2002
Original: inglés

C

Actualización sobre la OTA

1. El Director Ejecutivo saluda atentamente a los Miembros y se complace en adjuntar, para su información, una actualización de lo relativo a la presencia de ocratoxina A (OTA) en el café, junto con un ejemplar del nuevo reglamento de la UE por lo que respecta a ese contaminante (Reglamento de la Comisión No. 472/2002).
2. Si bien esta actualización no se destina a la distribución general, se ruega a los Miembros que la hagan llegar a las instituciones pertinentes de sus países con objeto de que conozcan la evolución más recientes al respecto.



Actualización 3 sobre la OTA

Marzo 2002

Para información de carácter **privado e interno** de usted y de los miembros de su institución, se facilita la siguiente actualización sobre la cuestión de la OTA.

1 Nuevo reglamento de la UE sobre la OTA

Está ya publicado el nuevo Reglamento sobre la OTA (Reglamento de la Comisión No. 472/2002 de 12 de marzo de 2002, página 18 del Diario Oficial L75 de las Comunidades Europeas de 16 de marzo de 2002). El texto puede verse en todos los idiomas oficiales de la UE en el sitio en Internet EUR-LEX (www.europa.eu.int/eur-lex/en/index.html).

Esa legislación no es un nuevo instrumento, sino que adopta la forma de enmienda a la legislación general sobre contaminantes. La enmienda añade al texto existente unos cuantos párrafos y parte de un cuadro. La puesta en práctica de esas disposiciones comenzará el 5 de abril de 2002. Se trata de un Reglamento, lo que en el sistema de la UE significa que es directamente aplicable en todos los Estados miembros de la UE y no exige transposición al derecho nacional. Los principales elementos del nuevo reglamento son:

- fijación de contenidos máximos para los cereales, ya que son los principales contribuidores a la ingesta de OTA;
- fijación de contenidos máximos para los frutos secos de parra (por ejemplo, uvas pasas) debido al elevado consumo por los menores;

- lo que se exige con respecto a otros productos en los que se encuentra presente en menor grado (incluido el café) es aplicar medidas preventivas;
- los sectores de que se trata deberán rendir informe anual acerca de los avances realizados;
- antes de que finalice 2003 tendrá lugar una evaluación por lo que respecta a los productos en los que se encuentra presente en menor grado y a los que no se aplican los contenidos máximos. El reglamento está redactado de tal manera que será difícil evitar la introducción de contenidos máximos.

2 Efectos de la legislación de la UE

Todas las autoridades de aduanas y de inocuidad de los alimentos de la UE deben reconocer el hecho de que la legislación de la UE no fija contenidos máximos para la OTA en ningún tipo de café y que, por tanto, no se precisa llevar a cabo ni muestreo ni pruebas. No obstante, ahora que se han establecido procedimientos de control en muchos de los países de la UE (véase el párrafo siguiente), no será fácil prescindir de ellos. Es evidente que está todavía muy distante la armonización, que es uno de los objetivos de la legislación de la UE. Desafortunadamente,

la aplicación bastante generalizada de algunos contenidos máximos nacionales prejuzga el proceso de revisión a fines de 2003; no será probablemente una cuestión de si se aplican contenidos máximos, sino de cuáles y a qué nivel. La posición del sector europeo del café no ha cambiado: no existe ninguna justificación para ningún contenido máximo por lo que respecta al café; por lo que respecta a productos en que la presencia del contaminante es poco importante, como el café, el instrumento adecuado es la prevención.

3 Reglamentos nacionales sobre la OTA

La larga y poco habitual demora entre el acuerdo interno en la UE sobre la legislación acerca de la OTA (febrero de 2001) y la publicación de esa legislación (marzo de 2002) creó un vacío que utilizaron varios países miembros de la UE para adoptar medidas nacionales. Resumamos algunas de ellas:

- **Italia** ya contaba con una legislación nacional vigente sobre la OTA (contenido máximo de 8 ppb con respecto al café verde y de 4 ppb con respecto al café tostado)
- **Grecia** también tiene contenidos máximos nacionales desde hace mucho tiempo (20 ppb con respecto al café verde)
- **España** adoptó la decisión de dar instrucciones internas a las autoridades de aduanas y de inocuidad de los alimentos, en las que se fija un contenido máximo de 4 ppb con respecto a los productos acabados de café; quedó suprimido un contenido máximo que se había fijado anteriormente con respecto al café verde.
- **Finlandia** : El Departamento de vigilancia aduanera enmendó recientemente sus instrucciones aduaneras y aplica ahora un contenido máximo de 5 ppb con respecto al café verde.
- En **los Países Bajos** las instrucciones internas que se dieron a los inspectores regionales de alimentos fijan un nivel máximo de 10 ppb con respecto a los productos acabados de café

- En **Alemania** está siendo objeto de debate una legislación nacional que fijaría un contenido máximo de 3 ppb de OTA en el café tostado y de 6 ppb en el café instantáneo.

Esos contenidos máximos nacionales se basan en normas nacionales de carácter general con respecto a la inocuidad de los alimentos o a la prohibición del uso de ingredientes mohosos potencialmente dañinos en los alimentos. Son, por tanto, muy difíciles, si no imposibles, de cuestionar con argumentos jurídicos, pero pueden verse reemplazados por legislación de la UE, que es "de categoría superior" a la legislación nacional.

4 Orígenes de 'alto riesgo'

Italia ha establecido, además de los contenidos máximos concretos, un sistema de identificación de orígenes de 'alto riesgo'. Una vez que se ha descubierto un envío con un nivel demasiado alto de OTA, ese país de origen pasa a formar parte de una lista de 'alto riesgo'. Las actividades de control se centran en los orígenes que figuran en esa lista. Se retira de la lista de "alto riesgo" un origen después de varios envíos "limpios".

5 Soluciones de urgencia

La presión cada vez mayor que ejercen en los importadores las autoridades de control lleva a la búsqueda de soluciones a corto plazo. Una de ellas es la de solicitar declaraciones de los suministradores de que los productos no contienen OTA y otra es la de someter a prueba todos los envíos de café verde que se reciben. Una y otra son, sin embargo, soluciones de urgencia y el Grupo de Tarea de la OTA recomienda vigorosamente no usarlas. Las declaraciones de ausencia de OTA relativas al café verde no reconocen el hecho de que la formación de OTA puede ocurrir en cualquier etapa del transporte y del almacenamiento. Las esporas que están naturalmente presentes en el grano pueden permanecer en estado latente. Empiezan a tener el moho

que produce la OTA cuando se dan las circunstancias apropiadas (humedad, en especial). Un café que en determinado momento está limpio según las pruebas a que se sometió, puede estar gravemente contaminado al momento siguiente. Un certificado de que no contiene OTA puede, pues, no ser nada más que una foto instantánea de la situación del momento. Someter a prueba todos los envíos que se reciben no es práctico en absoluto. Dado que la distribución de la OTA en un envío carece por completo de homogeneidad, el muestreo es una operación notoriamente compleja. Existe un riesgo considerable de que se rechace un envío cuando debería haberse despachado y viceversa. El muestreo de café a granel es aún más difícil de hacer. Habría que descargar el contenedor en un silo de carga mientras se toman muestras de toda la carga. Sencillamente no existe la capacidad precisa para hacer esto en una escala que tenga sentido. Una complicación más es que, al no haber contenidos máximos de la UE, no hay ningún plan de muestreo convenido en la UE. Las autoridades nacionales crearán sus propios procedimientos de muestreo, lo que sin duda resultará en menos armonización aún. Cabe hacer notar que el plan de muestreo que figura en la Directiva 2002/26 (OJ L75 de 16 de marzo de 2002) se aplica únicamente a los productos que están sujetos a contenidos máximos, como por ejemplo los cereales y los frutos secos de la vid, no al café.

6 Soluciones auténticas

Con la aplicación de medidas tradicionales de control de calidad se consigue una reducción auténtica y práctica del riesgo de contaminación por OTA.

Por lo que respecta al café en sacos, cabe señalar que si:

- se protege con una cubierta absorbente de agua la capa superior de los sacos que están en el contenedor y los que están frente a la puerta del contenedor;
- no hay sacos húmedos o con moho y no se ven daños causados por la humedad;

- no hay cerezas ni cáscaras;
- el café no tiene olor a moho ni a tierra;
- no hay señales de sabor a tierra en la taza,

el riesgo de contaminación por OTA durante el transporte queda muy reducido.

Sólo si con esos indicadores se identifica una consignación que entraña riesgo, podría estar justificado entablar procedimientos de prueba para la OTA.

Está demostrado que el café a granel es mucho menos susceptible a la condensación. Por consiguiente, el riesgo de formación de OTA en el café a granel durante el transporte es ya muy bajo.

7 Programa de la OIC de mejora de la calidad del café: contenido máximo de humedad del 12,5 por ciento

En el Programa de la OIC de mejora de la calidad del café se reconoce la importancia de mejorar la calidad del café mediante la prevención de formación de moho. La OIC ha fijado un contenido máximo de humedad del 12,5 por ciento. Cuando ya se consiga en la actualidad un nivel más bajo, se mantendrá ese nivel. Podrán quedar exentos de la norma los cafés finos reconocidos en pequeño volumen que tienen tradicionalmente un elevado nivel de humedad (el Malabar del monzón de la India, por ejemplo).

El método de análisis acordado es el ISO 6673 (calentamiento a 105° durante 16 horas) o la utilización de un equipo de medición de la humedad calibrado con arreglo a la misma norma.

8 Actividades del sector europeo del café en 2001 y 2002

8.1 Rendición de informe

Con arreglo a la nueva legislación de la UE sobre la OTA, tal como se resumió en los párrafos anteriores, todos los sectores participantes tendrán que rendir informe a la Comisión acerca de la naturaleza y el resultado de las medidas preventivas que aplican. Tuvieron lugar reuniones de trabajo en las

que intervinieron la Comisión, especialistas y sectores participantes de la UE el 8 de mayo de 2001 y el 7 de marzo de 2002. En esas dos reuniones de trabajo, el Grupo de Tarea de cooperación europea del café sobre la OTA rindió informe acerca de las actividades que llevan a cabo los países productores de café para prevenir la formación de moho, bien sea en el marco del Proyecto para la prevención de la formación de mohos de la OIC, la FAO y el FCPB o por iniciativa propia. El Grupo de Tarea señaló también las pruebas de transporte que llevó a cabo el sector europeo del café con objeto de determinar los factores de riesgo que pueden surgir durante el transporte y el almacenamiento (véase también el párrafo 8.3). Las comunicaciones que se ofrecieron sobre asuntos cafeteros están a disposición de quien las solicite por correo electrónico a nuestra dirección en Internet ecf@coffee-associations.org.

Está programada para fines de 2002 o comienzos de 2003 una sesión más de rendimiento de informe, que esta vez incluirá un debate sobre posibles contenidos máximos en el futuro. En esa sesión de informe esperamos incluir datos que sirvan de ejemplo de la eficacia de las medidas de prevención en los productos acabados de café (no en el café verde, ya que éste no se consume como tal y por tanto tiene menor relación con el asunto que nos ocupa). Se espera demostrar que la prevención es la mejor manera de reducir la ingesta de OTA, y cabe confiar en que todo ello tenga por resultado una revisión favorable a fines de 2003, es decir, que se llegue a la conclusión de que no es preciso fijar contenidos máximos para el café.

8.2 Comunicación

El Grupo de Tarea sobre la OTA ha elaborado y actualizará con regularidad varios instrumentos de comunicación para todos los participantes en la cadena cafetera:

- Un folleto para los productores y exportadores de café en el que se ofrecen directrices prácticas para la prevención de formación de moho; ha sido publicada una

versión actualizada que está disponible en forma electrónica en inglés, francés, español y portugués. Puede solicitarse por correo electrónico, indicando el idioma o los idiomas en que se prefiere recibirla.

- Un 'Código de prácticas' para el comercio y la industria de café verde, en el que figuran directrices con respecto al transporte y almacenamiento (está siendo objeto de elaboración);
- Rendimiento de informe con regularidad a las asociaciones miembros que cooperan en el Grupo de Tarea sobre la OTA, del que esta actualización es un ejemplo.
- 'Reuniones de compradores de café verde', la más reciente de las cuales se celebró en Zurich, el 29 de agosto de 2001. Quienes deseen figurar en la lista de correo con respecto a esa reunión, sírvanse solicitarlo por correo electrónico a ecf@coffee-associations.org, indicando su dirección.
- Por último, pero no porque tenga menos importancia, deseamos indicar que los miembros del Grupo de Tarea sobre la OTA están disponibles para dirigir la palabra en reuniones generales o de grupo de trabajo de las asociaciones nacionales del café de los países productores y consumidores. Pueden ponerse en contacto con nosotros en la dirección electrónica ecf@coffee-associations.org

8.3 Investigación

Continúan las pruebas de transporte que se están llevando a cabo, coordinadas por el Grupo de Tarea sobre la OTA. Esas pruebas sirven para determinar los factores de riesgo que pueden surgir durante el transporte y almacenamiento del café. Dado que la formación de moho tiene lugar en condiciones específicas de temperatura y humedad, es importante saber cómo varían esas condiciones durante el transporte. Se han depositado y siguen depositándose en los contenedores de diversos orígenes varios aparatos de registro de humedad y temperatura. Al llegar, se recogen los aparatos de registro y se extraen y analizan los datos

compilados. Se han sometido a medición situaciones muy distintas, por ejemplo un contenedor que está esperando en el muelle de destino, transporte del interior, contenedores de café a granel, etcétera. En resumen, las pruebas han demostrado hasta ahora que el riesgo principal se produce cuando el contenedor está en situación inmóvil, bien sea en origen o en destino. Las variaciones de temperatura y humedad son más pronunciadas cuando el contenedor está a la espera de que lo pongan en el camión, el tren o el buque o está esperando por la descarga. Las variaciones de temperatura y de humedad que se producen son mayores en los sacos que a granel. Los resultados de esas pruebas se incorporarán como recomendaciones en el Código de Prácticas al que se hizo referencia en el párrafo anterior.

9 El Proyecto de prevención de la formación de moho (hongos) de la OIC, la FAO y el FCPB

Este proyecto por valor de 5,8 millones de dólares EE.UU., que tendrá una duración de cuatro a cinco años, abarca, en la "primera oleada", seis países productores: Brasil, Colombia, India, Indonesia, Côte d'Ivoire y Uganda. Las actividades que se llevan a cabo en la actualidad se centran en:

- el desarrollo de buenas prácticas agrícolas para prevenir la formación de moho
- programas de capacitación para los trabajadores de extensión y los agrónomos de los centros de investigación
- elaboración de material educativo fácil de usar.

Cada uno de los países de la "primera oleada" pondrá posteriormente a disposición de los demás productores de café de su región los resultados, lo que creará una "segunda oleada" en la que participarán prácticamente todos los países productores de café.

Están comenzando las primeras actividades en

que participan los países de la 'segunda oleada', concretamente la celebración de seminarios regionales de capacitación. Varios países productores que no estaban en la 'primera oleada' ya han empezado sus propias actividades de prevención y están estableciendo enlaces con el proyecto de la OIC, la FAO y el FCPB.

10 Gestión del contenido de humedad

Como se desprende de los párrafos anteriores, la humedad constituye uno de los principales factores de riesgo en la formación de moho, lo que hace que una adecuada gestión del contenido de humedad en toda la cadena cafetera sea un aspecto esencial de la prevención del moho. Esto se aplica al cultivador (secado apropiado del café), al exportador (carga de camiones y contenedores cuando el tiempo está seco o haciéndolo bajo cubierta), la naviera (suministro de contenedores secos y que no dejen entrar el agua; bodega adecuada a bordo), el almacén (almacenaje adecuado) y el destinatario (descarga de camiones y contenedores cuando el tiempo está seco o bajo cubierta y almacenaje adecuado). Todos esos elementos quedarán incorporados en las diversas comunicaciones que se mencionan en el párrafo 8.2 y, concretamente, en el Código de Prácticas que se está elaborando en la actualidad. Además, el venidero Contrato Europeo del Café revisado, que se espera que entre en vigor el 1 de enero de 2003, declara de manera explícita que "[...] un criterio en cuanto a si el café es defectuoso lo constituye el que tenga un nivel de humedad excesivo". No se ofrece ninguna definición de lo que podría juzgarse 'excesivo', pero en el prefacio del Contrato Europeo del Café revisado se menciona el Código de Prácticas como guía para la interpretación de dicho contrato.

-0-0-0-

Marzo de 2002

**REGLAMENTO (CE) Nº 472/2002 DE LA COMISIÓN
de 12 de marzo de 2002**

que modifica el Reglamento (CE) nº 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Previo consulta al Comité científico de la alimentación humana,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CEE) nº 315/93 precisa que deben establecerse contenidos máximos de contaminantes en los productos alimenticios para proteger la salud pública.
- (2) El Reglamento (CE) nº 466/2001 de la Comisión⁽²⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 257/2002⁽³⁾, establece contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios que deben aplicarse a partir del 5 de abril de 2002.
- (3) Algunos Estados miembros han fijado o tienen previsto fijar contenidos máximos de aflatoxinas en las especias y de ocratoxina A en determinados productos alimenticios. A la vista de las disparidades existentes entre los Estados miembros y las distorsiones de la competencia que de éstas pueden derivarse, es necesario tomar medidas a escala comunitaria para garantizar la unicidad del mercado, respetando al mismo tiempo el principio de proporcionalidad.
- (4) Las aflatoxinas, en particular la aflatoxina B1, son sustancias carcinógenas genotóxicas. Para este tipo de sustancias, no existe ningún umbral por debajo del cual no se haya observado ningún efecto nocivo y, por lo tanto, no es posible fijar una ingesta diaria admisible. Ni los conocimientos científicos y técnicos actuales ni los progresos registrados por las técnicas de producción y almacenamiento permiten impedir por completo el desarrollo de estos mohos ni, por consiguiente, evitar totalmente la presencia de aflatoxinas en las especias. Deberían fijarse, pues, los contenidos máximos más bajos que razonablemente puedan cumplirse.
- (5) Desde que se establecieron contenidos máximos de aflatoxinas en otros productos alimenticios se han puesto a disposición los resultados de un programa coordinado de control de la presencia de aflatoxinas en las especias realizado por los Estados miembros de acuerdo con la Recomendación 97/77/CE de la Comisión, de 8 de enero de 1997, relativa a un programa coordinado de control

oficial de productos alimenticios para 1997⁽⁴⁾. Estos resultados ponen de manifiesto que varios tipos de especias tienen un alto contenido de aflatoxinas. Por lo tanto, es apropiado establecer contenidos máximos para los tipos de especias utilizadas en grandes cantidades y que tienen una alta incidencia de contaminación.

- (6) Los contenidos máximos deberían ser revisados y, en caso necesario, reducidos antes del 31 de diciembre de 2003 en función de las posibilidades de reducir la contaminación por aflatoxinas en las especias mediante mejoras en los métodos de producción, cosecha y almacenamiento, así como del progreso de los conocimientos científicos y técnicos.
- (7) La ocratoxina A es una micotoxina producida por diversos hongos (de las especies *Penicillium* y *Aspergillus*). Aparece de forma natural, en el mundo entero, en toda una serie de productos vegetales, tales como cereales, granos de café, cacao y frutos desecados. Se ha detectado su presencia en alimentos a base de cereales, el café, el vino, la cerveza y el zumo de uva, pero también en productos de origen animal, como los riñones de cerdo. Los estudios realizados para determinar la frecuencia y los contenidos de la ocratoxina A en alimentos y muestras de sangre humana indican que los productos alimenticios están frecuentemente contaminados.
- (8) La ocratoxina A es una micotoxina con propiedades carcinógenas, nefrotóxicas, teratógenas, inmunotóxicas y, posiblemente, neurotóxicas. También se la ha relacionado con nefropatías en los seres humanos. La ocratoxina A puede tener una larga vida media en los seres humanos.
- (9) En su dictamen sobre la ocratoxina A, de 17 de septiembre de 1998, el Comité científico de la alimentación humana consideró que sería prudente reducir todo lo posible la exposición a la ocratoxina A, garantizando que las exposiciones se sitúen más cerca del límite inferior de la horquilla de ingestas diarias tolerables, calculadas por otros organismos, de 1,2-14 ng/kg de peso corporal por día, como por ejemplo, 5 ng/kg de peso corporal por día.
- (10) Los conocimientos científicos y técnicos actuales, a pesar de los progresos registrados por las técnicas de producción y almacenamiento, no permiten impedir por completo el desarrollo de estos mohos. Por consiguiente, la ocratoxina A no puede eliminarse totalmente en los alimentos. Deberían fijarse, pues, los contenidos máximos tan bajos como razonablemente puedan alcanzarse.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1.

⁽³⁾ DO L 41 de 13.2.2002, p. 12.

⁽⁴⁾ DO L 22 de 24.1.1997, p. 27.

- (11) Los cereales y los productos a base de cereales son los que más contribuyen a la ingesta diaria de ocratoxina A. La prevención reviste una importancia vital para evitar, en todo lo posible, la contaminación y proteger al consumidor. Resulta oportuno fijar los contenidos máximos para los cereales y los productos a base de cereales en un nivel razonablemente asequible, siempre y cuando se tomen medidas preventivas para evitar la contaminación en todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización.
- (12) Se ha detectado un alto nivel de contaminación en las uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas). Las personas que consumen gran cantidad de uvas pasas, especialmente los niños, ingieren altos contenidos de ocratoxina A. Si bien sería apropiado establecer por el momento un contenido máximo que fuese tecnológicamente alcanzable, es absolutamente necesario mejorar las prácticas para reducir la contaminación.
- (13) Se ha observado también la presencia de ocratoxina A en el café, el vino, la cerveza, el zumo de uva, el cacao y las especias. Los Estados miembros y las partes interesadas (como las organizaciones profesionales) deberían realizar una serie de estudios e investigaciones para definir los distintos factores que intervienen en la formación de ocratoxina A y determinar las medidas de prevención que conviene tomar para reducir su presencia en los citados productos alimenticios. En lo que respecta a estos productos, es absolutamente necesario procurar que se lleven a cabo las oportunas investigaciones y se tomen todas las medidas preventivas posibles para reducir al máximo el contenido de ocratoxina A, a la espera de fijar límites máximos con arreglo al principio ALARA («tan bajo como razonablemente sea posible», en sus siglas inglesas). Si no se realizan esfuerzos para reducir el contenido de ocratoxina A en determinados productos, será necesario fijar un contenido máximo en dichos productos con vistas a proteger la salud pública, sin que se pueda evaluar la viabilidad tecnológica.
- (14) El Reglamento (CE) nº 466/2001 debería modificarse en consecuencia.
- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) nº 466/2001 se modificará como sigue:

- 1) El apartado 2 del artículo 4 se modificará de la manera siguiente:
- la frase introductoria se sustituirá por la siguiente: «Por lo que respecta a las aflatoxinas y a la ocratoxina A en los productos mencionados en los puntos 2.1 y 2.2 del anexo I, estará prohibido:»;
 - en la letra b), «y 2.1.3» se sustituirá por «, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 y 2.2.2».
- 2) En el artículo 5 se insertará el apartado 2 bis siguiente:
- «2 bis. La Comisión revisará los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en el punto 2.1.4 de la sección 2 del anexo I, para el 31 de diciembre de 2003 a más tardar, y, si procede, los reducirá para tomar en consideración los avances en los conocimientos científicos y técnicos.
- La Comisión revisará las disposiciones de los puntos 2.2.2 y 2.2.3 de la sección 2 del anexo I, para el 31 de diciembre de 2003 a más tardar, por lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A en las uvas pasas y con vistas a introducir un contenido máximo de ocratoxina A en el café verde y tostado y los productos a base de café, el vino, la cerveza, el zumo de uva, el cacao y los productos a base de cacao y las especias, atendiendo a las investigaciones realizadas y las medidas preventivas aplicadas para reducir la presencia de ocratoxina A en dichos productos.
- A tal fin, los Estados miembros y las partes interesadas deberán comunicar cada año a la Comisión los resultados de las investigaciones realizadas y los avances registrados en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por ocratoxina A.».
- 3) El anexo I se modificará como dispone el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el décimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento se aplicará a partir del 5 de abril de 2002.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 12 de marzo de 2002.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

ANEXO

En la sección 2 (Micotoxinas) del anexo I del Reglamento (CE) nº 466/2001 se añadirá el texto siguiente:

Productos	Aflatoxinas: contenidos máximos admitidos (µg/kg)			Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
«2.1.4. Los siguientes tipos de especias: — <i>Capsicum</i> spp. (frutos desecados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) — <i>Piper</i> spp. (frutos, con inclusión de la pimienta blanca y negra) — <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada) — <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) — <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma)	5	10	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE»

Producto	Contenido máximo (µg/kg o ppb)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.2. OCRATOXINA A			
2.2.1. Cereales (incluyendo el arroz y el alforfón) y productos derivados de los mismos			
2.2.1.1. Cereales en grano sin transformar (incluido el arroz sin transformar y el alforfón)	5	Directiva 2002/27/CE de la Comisión (*)	Directiva 2002/27/CE
2.2.1.2. Productos derivados de los cereales (incluidos los productos transformados a base de cereales y los cereales en grano destinados al consumo humano directo)	3	Directiva 2002/27/CE	Directiva 2002/27/CE
2.2.2. Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas)	10	Directiva 2002/27/CE	Directiva 2002/27/CE
2.2.3. Café verde y tostado y productos del café, vino, cerveza, zumo de uva, cacao y productos del cacao y especias	—		

(*) DO L 75 de 16.3.2002, p. 44.»