

## **MYCOPREV: ELABORACIÓN DE UN CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA ZONA FRONTERIZA ESPAÑA-FRANCIA-ANDORRA COMO HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE MICOTOXINAS EN CEREALES**

M. Herrera<sup>1</sup>, N. Bervis<sup>1</sup>, I. Giménez<sup>1</sup>, E. Ferruz<sup>1</sup>, S. Lorán<sup>1</sup>, J.J. Carramiñana<sup>1</sup>, T. Juan<sup>2</sup>, A. Herrera<sup>1</sup>, A. Ariño<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Área de Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza. C/Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza.* <sup>2</sup>*CITA, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, Avda. Montañana 930, 50059 Zaragoza*

[aarino@unizar.es](mailto:aarino@unizar.es)

El Codex Alimentarius ha elaborado un Código de Prácticas para prevenir y reducir la Contaminación de los Cereales por Micotoxinas (CAC/RCP 51-2003), que describe una serie de pautas generales que todos los países deben tener en cuenta en sus esfuerzos de control y gestión de la contaminación. Este Códigode Prácticas se basa en la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico (APPCC). Para que este Código de Prácticas sea eficaz, será necesario que los productores de cada país consideren los principios generales que en él se enuncian teniendo en cuenta los cultivos, condiciones climáticas y prácticas agrícolas locales, antes de intentar aplicar las disposiciones del mismo. El proyecto MYCOPREV tiene como objetivo desarrollar un código de buenas prácticas que ayude a prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en cereales cultivados en el territorio fronterizo de España, Francia y Andorra. Dicho proyecto pertenece al Programa POCTEFA de la UE y sus socios son la Universidad de Zaragoza, la Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (Francia) y la Fundación Parque Científico-Tecnológico Aula Dei. Como punto de partida de este trabajo, se han elaborado y llevado a cabo encuestas a cooperativas agrícolas para conocer las prácticas agrarias que se realizan en campo y almacenamiento, visitas y toma de muestras de maíz y trigo, así como análisis para la determinación de micotoxinas (aflatoxinas y deoxinivalenol). Para obtener una mayor representatividad, las zonas de muestreo se clasificaron según la temperatura media del mes de abril (cálida, templada y fría) y la pluviometría anual (árida, semiárida, subhúmeda y húmeda). Se presenta un avance de los resultados, con los que se espera generar conocimiento para la prevención y control de mohos y micotoxinas en productos agroalimentarios del área POCTEFA.

Palabras clave: Micotoxinas, prácticas agrícolas, maíz, trigo.