



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Séptima reunión

Moscú, Federación Rusa, 8 - 12 de abril de 2013

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR LA PRESENCIA DE ÁCIDO CIANHÍDRICO
EN LA YUCA Y LOS PRODUCTOS DE YUCA**

Observaciones presentadas en el Trámite 3 por Brasil, Costa Rica, la Unión Europea, Ghana, la India, Kenya, la Federación Rusa y la Unión Africana

BRASIL

Brasil propone suprimir la palabra dulce en el párrafo 18. La frase debe referirse tanto a la yuca dulce como a la amarga. Mientras que la yuca dulce es para consumo tras elaboración doméstica, como la cocción y freído, la yuca amarga se utiliza en la industria para producir harina de yuca y almidón de yuca, un proceso que reduce significativamente los niveles del cianuro.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder expresar los comentarios al documento CX/CF13/7/11 Anteproyecto de código de prácticas para reducir la exposición al ácido cianhídrico en los productos de la yuca.

Comentario:

Costa Rica no tiene observaciones al documento. Apoya la elaboración del código de prácticas conducente a una reducción de la exposición al HCN como una buena medida de gestión de riesgos, en los productos de la yuca.

LA UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EMUE) acogen con beneplácito y aprecian el buen trabajo realizado por el grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Australia, copresidido por Nigeria, en la elaboración de un proyecto de código de prácticas para reducir la presencia de ácido cianhídrico en la yuca y los productos de yuca, de forma que el trabajo del código estuvo bajo la dirección de Nigeria.

El EMUE no tienen observaciones y estaría de acuerdo en que se adelante el anteproyecto de código de prácticas para reducir la presencia de ácido cianhídrico en la yuca y los productos de yuca al 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6 y 7), si esto se considera procedente.

GHANA

Observación: Ghana apoya el Proyecto de Código de Prácticas para Reducir la Presencia de Ácido Cianhídrico en la Yuca y los Productos de Yuca.

Razón: el proyecto de Código de Prácticas tiene como fin ofrecer a los países miembros, especialmente a los países en desarrollo, directrices para producir yuca y productos de yuca con concentraciones inocuas de compuestos cianogénicos residuales. También se esbozan buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de fabricación.

LA INDIA

Observación general

La India apoya el Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir la Presencia de Ácido Cianhídrico en la Yuca y los Productos de Yuca.

Observaciones específicas

El texto del subcapítulo (b) del párrafo 15 en el título "HOJUELAS DE YUCA SECAS" se debe modificar del modo siguiente:

Corte en hojuelas/rebanadas: El objetivo de obtener hojuelas es exponer la máxima superficie de las raíces de yuca y alentar un secado rápido. El mejor secado por la rapidez y calidad del producto final se obtiene cuando la yuca pelada se rebana en rodajas finas - menos de 10 mm de espesor. **En el caso de variedades amargas con alto contenido de cianuro, las hojuelas deben ser más gruesas (10-15 mm de tamaño) para permitir el secado lento y dar más tiempo a la linamarasa para que actúe en la linamarina, el complejo cianoglicósido de la yuca y liberar ácido cianhídrico libre que puede escapar fácilmente al aire a temperaturas superiores a los 28° C.**

Razón: esta forma de corte ayudará a reducir el nivel de HCN en las variedades amargas.

KENYA

OBSERVACIÓN:

Apoyamos las recomendaciones expuestas en este documento y solicitamos firmemente a los miembros del Comité que tengan en cuenta en sus países las recomendaciones dadas en el documento, como que los agricultores no industriales a pequeña escala de yuca y productos de yuca deben tener acceso a material informativo sobre recomendaciones específicas basadas en buenas prácticas de fabricación y orientación sobre métodos para reducir los residuos cianogénicos en los productos de yuca.

40. Las autoridades que velan por la inocuidad de los alimentos y los órganos de vigilancia de la salud pública podrían contemplar la introducción de materiales científicos, como los materiales de picrato (Egan *et al.*, 1998; Bradbury *et al.*, 1999) para supervisar las concentraciones de cianuro presentes en los productos de yuca, el punto de uso y las concentraciones de tiocinato en la orina en la población (Hague and Bradbury, 1999), entre otros.

También solicitamos al Comité que en el futuro examine los niveles de aflatoxinas en otros productos, como almendras amargas, frijoles de lima, frutas de hueso y brotes de bambú, y otros productos que puedan ser susceptibles al cianuro de hidrógeno, glucósidos cianogénicos y cianohidrinas.

LA FEDERACIÓN RUSA

Posición:

Estamos de acuerdo con los enfoques propuestos en el documento para reducir el contenido de ácido cianogénico en la yuca y los productos de yuca.

Recomendamos que se elaboren programas nacionales para la aplicación de medidas elaboradas para reducir el ácido cianhídrico y los glucósidos cianogénicos en los productos alimenticios a base de yuca que se preparan en el hogar.

LA UNIÓN AFRICANA

<p>La Unión Africana apoya el Proyecto de código de prácticas.</p> <p>El Proyecto de CdP ha expuesto las medidas para reducir los niveles de ácido cianhídrico en los productos de yuca y además ha abordado los procedimientos típicos de producción de distintos productos de yuca africanos. El documento ha recomendado también prácticas basadas en las buenas prácticas agrícolas (BPA) y buenas prácticas de fabricación (BPF).</p>	<p>El proyecto de código de prácticas intenta ofrecer directrices sobre cómo producir productos de yuca con concentraciones inocuas de compuestos cianogénicos residuales y aborda varios alimentos africanos, como <i>gari</i>, <i>fufu</i>, <i>fufu</i> en polvo, hojuelas de yuca desecada, etc.</p> <p>Los países africanos pueden poner en práctica este código de prácticas.</p> <p>No obstante, se debe animar a los países a continuar con la recopilación de datos sobre los niveles para el contenido total de HCN en la yuca y los productos a base de yuca, métodos de preparación y cantidades de consumo.</p>
---	---