

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2(a) del programa

CX/FFV 05/12/2-Add.1

Mayo de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

12ª reunión

Ciudad de México, México, 16 - 20 de mayo de 2005

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES

- Información adicional -

COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO

1. La 25ª reunión del CCMAS (marzo de 2004) acordó adelantar el proyecto de Directrices sobre Muestreo al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones (julio de 2004). Además, se acordó que las Directrices Generales, una vez aprobadas, remplazaran a los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) en vigor (CODEX 233-1969)¹.
2. La Comisión en su 27º Período de Sesiones adoptó el proyecto de Directrices sobre Muestreo en el Trámite 8 y convino que las Directrices deberían reemplazar a los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) (CODEX 233-1969)².

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE; CIANURO EN LA MANDIOCA³

3. La 8ª reunión del CCNASWP (octubre de 2004) tomó nota de que en la definición que figura en la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce, aprobada por la Comisión en julio de 2003, se indica que las variedades dulces de yuca (mandioca) contienen menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco), por lo que quedan excluidas las variedades de mandioca que se cultivan en Fiji y en otras islas del Pacífico, cuyo contenido de cianuro de hidrógeno es superior a 50 mg/kg y han sido consumidas regularmente durante muchos años por un gran segmento de la población. Se informó al Comité Coordinador de que ni en Fiji ni en Tonga se habían notificado casos de efectos nocivos para la salud asociados con el consumo de estas variedades de mandioca por causa de su contenido de cianuro. Se señaló también que la exportación de mandioca a Australia, Nueva Zelandia y los Estados Unidos de América había sido una importante fuente de ingresos para los países insulares del Pacífico durante muchos años y que la aplicación de la actual Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce podía resultar en importantes pérdidas económicas para esos países del Pacífico. Por ello, las dos delegaciones pidieron el apoyo del Comité para la enmienda de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce, con el fin de incluir las variedades de mandioca dulce del Pacífico con niveles de cianuro de hidrógeno superiores a 50 mg/kg.

¹ ALINORM 04/27/23, párr. 25 y Apéndice III.

² ALINORM 04/27/41, Apéndice V.

³ ALINORM 05/28/32, párrs. 106 - 109.

4. El Comité recordó los nuevos procedimientos para la presentación de propuestas de nuevo trabajo, aprobados por la Comisión, en su 27º período de sesiones, según los cuales las propuestas de trabajo nuevo o de revisión deben presentarse en forma de documento de proyecto. El Comité tomó nota también de que la próxima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas estaba programada en la Ciudad de México del 16 al 20 de mayo de 2005.

5. Se pidieron aclaraciones sobre el fundamento científico utilizado para determinar el nivel máximo del contenido de cianuro de hidrógeno en la Norma del Codex y se preguntó si ese nivel se había determinado teniendo en cuenta los niveles de cianuro de hidrógeno en las variedades de mandioca cultivadas en el Pacífico. Se señaló que esos datos figuraban en los documentos de sala presentados al Comité.

6. El Comité Coordinador recomendó que las delegaciones de Fiji y Tonga presentaran la propuesta de enmienda de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. Se propuso también que, antes de presentar la propuesta al Comité, se comprobaran los datos científicos utilizados para determinar el contenido de cianuro de hidrógeno en la actual Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce y se facilitaran las justificaciones científicas para proponer un nuevo valor.

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

ELABORACIÓN DE NORMAS PARA PRODUCTOS TROPICALES Y AUTÓCTONOS⁴

7. La 14ª reunión del CCLAC (diciembre de 2004) reconoció la necesidad de realizar los trabajos relativos a proyectos de normas de interés para la región, por ejemplo para frutas tropicales frescas (como la granadilla). En este sentido, la delegación de Colombia propuso que se fomentara el establecimiento de normas para productos de interés regional o local, en particular para la granadilla.

⁴ ALINORM 05/28/36, párr. 122.