

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 4 (c) del programa

CX/FFV 06/13/9 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

13^a Reunión

Ciudad de México, del 25 al 29 de Septiembre de 2006

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA

(Observaciones en el Trámite 3)

S

Australia

A continuación encontrará los comentarios de Australia en respuesta al documento CS/FFV/ 06/13/9 sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga en el Trámite 3. El Gobierno de Australia quiere agradecer a la Comisión por la oportunidad otorgada para hacer comentarios.

1. Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga

Australia notó que el documento, como está elaborado, es idéntico en gran parte a la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce (excepto por la sustitución de “amargo” por “dulce” y una nota de pie que define la yuca (mandioca) amarga).

Mientras que el documento del proyecto original establece que el consumo de yuca (mandioca) exportada está dirigido a nativos de Fiji y Tonga en el extranjero, las dietas se están volviendo cada vez más multiculturales y existe la preocupación de que un producto exportado pueda ser consumido por aquellos que no están familiarizados con la preparación adecuada del producto dando pauta a temas sobre salud pública y seguridad, asociados con el consumo de productos que contienen grandes cantidades de cianógenos.

Dando seguimiento a las consideraciones anteriores, es imperativo que los datos se recopilen para un “nivel seguro” de consumo que será determinado para propósitos normativos. Australia está conciente de que a la fecha, JECFA no ha sido capaz de establecer un nivel seguro de cianuro de hidrógeno en las plantas (que contienen glucósidos cianogénicos) utilizadas para comestibles debido a que no existe suficiente información cuantitativa toxicológica y epidemiológica. Dado los daños inherentes implicados en el consumo inadecuado de variedades procesadas de yuca (mandioca) amarga (conteniendo entre 50 y 200 mg/kg de cianuro de hidrógeno sobre la base de peso de producto fresco), Australia recomienda que dichos estudios deberían abordarse antes de que el Comité considere la Norma.

Australia también respalda que en la norma se incluya un método (o métodos) para determinar el contenido de cianuro de la yuca (mandioca) cruda. Un ejemplo de un método lo suficientemente sensible y sencillo (método de picrato) que puede ser considerado es el dado por Haque & Bradbury (2002)¹. Cualquier método de análisis necesitaría ser avalado por el CCMAS.

Con respecto a las disposiciones de Calidad y Calibre incluidas en la sección 2 (Disposiciones Relativas a la Calidad), la Sección 3 (Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres) y la Sección 4 (Disposiciones Relativas a las Tolerancias), Australia desea precisar que dichas disposiciones no deberían incluirse en las normas de producto, ya que limitan de manera innecesaria el intercambio comercial, a menos que tengan relación con la salud e inocuidad, o con la calidad en el consumo. Estas son impulsadas por el consumidor y la demanda en el mercado, y se deberían dejar para prácticas industriales. En particular, se llama la atención del Comité sobre las recientes deliberaciones llevadas a cabo en la Reunión del Grupo de Trabajo del CCFFV celebrada en Chile, donde se reconoció, para las manzanas, que el calibre en sí no es un tema y que el calibre restrictivo puede reprimir la innovación.

¹ Haque, M. & Bradbury, J.H. (2002). Determinación de cianuro total de plantas y alimentos que utilizan métodos de picrato e hidrólisis de ácido. Food Chem 77: 107 – 114.

COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad Europea y sus Estados miembros desearían hacer los siguientes comentarios:

Sección 2.1 Requisitos mínimos:

El daño mecánico mencionado en el noveno guión —«**estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras**»— queda ya cubierto por el requisito mínimo «estar entera», así como por los defectos (raspaduras y cicatrices) permitidos en las categorías I y II.

Por tanto, el noveno guión debería rezar así:

«- *estar prácticamente exenta de magulladuras;*».

Sección 2.1.1

De acuerdo con el formato de la norma, la frase debería rezar como sigue:

«*La yuca (mandioca) deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico **de acuerdo con los criterios característicos de la variedad y la zona en que se produce**.*».

Sección 2.2.3

Puesto que la norma puede aplicarse en todas las fases de la comercialización, se recomienda permitir algunos defectos en la pulpa dentro de la categoría II. Por consiguiente, la última frase de esta sección debería rezar del siguiente modo:

«*La pulpa no deberá presentar defectos importantes.*».