

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
Abril de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

*13ª reunión,
Ciudad de México, México, 25 - 29 de septiembre de 2006*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA (EN EL TRÁMITE 3)

Los Miembros y Observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre la cuestión mencionada, incluso sobre las posibles consecuencias para sus intereses económicos, deberán hacerlo de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **30 de junio de 2006**. Las observaciones deberán dirigirse:

al:

Presidente del Comité,
C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General,
Dirección General de Normas,
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez,
Estado de México
Tels.: +(52) (55) 57 29 94 80, +(52) (55) 57 29 91 00,
Ext. 43220, 43218;
Fax: +(52) (55) 55 20 97 15, Ext. 43299;
Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx,
jalopez@economia.gob.mx - *de preferencia* -

con copia al:

Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Roma, Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
- *de preferencia* -

ANTECEDENTES

1. El Comité en su 12ª reunión examinó una propuesta de revisión parcial de la Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce a fin de incluir variedades de yuca (mandioca) con más de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno idóneas para el consumo humano. El Comité acordó en solicitar la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius para este nuevo trabajo. Una vez aprobado, un grupo de trabajo dirigido por Tonga prepararía una propuesta para que fuera examinada en la próxima reunión del Comité¹.

2. La Comisión en su 28º período de sesiones tomó nota de la petición del Comité para que se revisara las Secciones 1 - Definición del producto y 3 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres de la Norma en vigencia, a fin de poder incluir otras variedades de yuca (mandioca) idóneas para el consumo humano, además de otras modificaciones necesarias como consecuencia de la enmienda de dichas secciones.

¹ ALINORM 05/28/35, párrs. 91-94 y Apéndice VIII.

3. La Comisión notó que existían opiniones divergentes sobre la manera de proceder para la normalización de la variedades de yuca (mandioca) distintas de las incluidas en la Norma a saber: la inclusión de variedades amargas de yuca (mandioca) podría tener consecuencias importantes para las disposiciones relativas a las variedades comprendidas actualmente en la Norma y la coexistencia en esta última de ambos productos, utilizados para fines diferentes, podría generar confusión. Por el contrario, la inclusión de variedades amargas de yuca (mandioca) podría asistir en evitar o reducir los obstáculos técnicos al comercio en estos productos.

4. La Comisión acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la normalización de las variedades amargas de yuca (mandioca) como Norma aparte, en el entendimiento de que en una fase sucesiva el Comité podría examinar la posibilidad de disponer de una única norma aplicable a ambos tipos de yuca (mandioca) de conformidad con el criterio del Codex de elaborar normas más horizontales y amplias en la medida de lo posible².

Propuesta de Tonga y Fiji para la yuca (mandioca) amarga

5. La Norma actual del Codex para la Yuca (mandioca) Dulce se tomó como documento base para el estudio de la yuca (mandioca) amarga. La mayor desviación de la Norma en vigencia corresponde al rango de cianuro de hidrógeno (HCN) que se utilizó para definir la yuca (mandioca) “amarga” a saber: “más de 50 - 200 mg/kg”. El intervalo se determinó del contenido de HCN de variedades de yuca (mandioca) que se consumían actualmente con un mínimo de elaboración (por ej. cocción u horneado) en Fiji y Tonga. Además, se cambió el término “dulce” a “amargo” en todo el texto. En cuanto al calibre, se decidió que la Sección 3 tal como figura en la Norma para la Yuca (mandioca) Dulce se aplica a la yuca (mandioca) amarga. Las disposiciones de la Sección - 7 Contaminantes se alinearon de acuerdo a la decisión del Comité de aplicar este texto a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas³. Todos los cambios se indican en negrita y están iluminados.

6. Además, Tonga y Fiji informaron que no se han reportado riesgos para la salud debido al consumo de variedades amargas de yuca (mandioca) cultivadas en estos países. Por consiguiente, apoyan la existencia de una única Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) aplicable a ambas variedades que se consumen directamente con un mínimo de procesamiento (por ej. cocción u horneado).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

7. Se anexa a este documento el anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que envíen sus observaciones sobre el anteproyecto de Norma como se indica en la página frontal. Las propuestas junto con los comentarios presentados serán examinados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

² ALINORM 05/28/41, paras. 99 - 101 & Appendix VIII.

³ ALINORM 05/28/35, para. 56.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA¹

(EN EL TRÁMITE 3)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales **amargas**² de raíces de yuca (mandioca) obtenidas de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia *Euphorbiaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la yuca (mandioca) deberá:

- estar entera;
- esta sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil;
- estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exenta de daños causados por plagas;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños³;
- ser de consistencia firme;
- estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras;
- estar exenta de pérdida de color en la pulpa.

El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro.

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 1,25 cm de longitud.

2.1.1 La yuca (mandioca) deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de la yuca (mandioca) deberán ser tales que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 CLASIFICACIÓN

La yuca (mandioca) se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las yuca (mandioca) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

¹ Comúnmente conocida en algunas regiones como: manioc, tapioca, aipim, etc.

² Las variedades **amargas** de yuca (mandioca) son aquéllas que contienen **entre 50 y 200 mg/kg** de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco). En todos los casos, la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

³ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

2.2.2 Categoría I

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la yuca (mandioca) que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca (mandioca) conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Diámetro (en centímetros)
A	3,5 – 6,0
B	6,1 – 8,0
C	> 8,0

En todos los casos, la yuca (mandioca) no deberá pesar menos de 300g ni tener menos de 20 cm de longitud.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca (mandioca) del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

La yuca (mandioca) deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

La yuca (mandioca) deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995, Emd. 1-2004).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca (mandioca). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (**amarga**) del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad.

6.1.2 Instrucciones de Preparación

Se requiere la existencia de una leyenda que indique que la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto y tipo (**amarga**) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- Peso neto;
- Instrucciones de preparación (véase Sección 6.1.2).

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)**7. CONTAMINANTES****7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

La yuca (mandioca) deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 OTROS CONTAMINANTES

La yuca (mandioca) deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).