

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP15/AFRICA**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*38.º período de sesiones*

*Centro Internacional de Conferencias (CICG)*

*Ginebra (Suiza)*

*6-11 de julio de 2015*

### **INFORME DE LA 21.ª REUNIÓN DEL**

### **COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA**

**Yaundé (Camerún)**

**27-30 de enero de 2015**

## ÍNDICE

	<b>Página</b>
Resumen y conclusiones .....	página iii
Informe de la 21. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África .....	página 1
Resumen del estado de los trabajos.....	página 11
	<b>Párrafo</b>
Introducción .....	1
Apertura de la reunión.....	2-4
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	5-6
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (tema 2 del programa) .....	7-10
Actividades de la FAO y la OMS de interés para la región, identificación de prioridades y necesidades de creación de capacidad (tema 3 del programa)	
Actividades de la FAO y la OMS y prioridades regionales .....	11-17
Mecanismo sucesor del Fondo Fiduciario del Codex .....	18-21
Conclusiones.....	22-25
Revitalización de los comités coordinadores FAO/OMS: propuestas para el fortalecimiento del papel de los comités coordinadores regionales (CCR) y su plataforma (tema 4 del programa) .....	26-37
Observaciones e información sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos, la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias y la utilización de las normas del Codex en el ámbito nacional (tema 5 del programa) .....	38-40
Plan estratégico para el CCAFRICA (tema 6 del programa) .....	41-54
Documento de debate sobre la elaboración de normas regionales (tema 7 del programa).....	55-68
Directrices para la presentación de candidaturas de países africanos con miras a ocupar puestos de responsabilidad en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (tema 8 del programa) .....	69-73
Labor del Codex de importancia para la región (tema 9 del programa) .....	74-76
Nombramiento del Coordinador (tema 10 del programa) .....	77-78
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 11 del programa)	
Información actualizada sobre los avances en la elaboración de la definición de bioenriquecimiento de los alimentos .....	79-80
Fecha y lugar de la siguiente reunión del Comité.....	81

## LISTA DE APÉNDICES

<b>Apéndice I:</b>	Lista de participantes .....	12
<b>Apéndice II:</b>	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional para África relativa a la carne seca.....	20
<b>Apéndice III:</b>	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional para África relativa a productos a base de yuca fermentada y cocinada ( <i>Manihot</i> spp.) .....	23
<b>Apéndice IV:</b>	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional para África relativa a la manteca de karité.....	27
<b>Apéndice V</b>	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional para África relativa a las hojas de <i>Gnetum</i> spp. ....	30

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 21.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador del Codex para África llegó a las siguientes conclusiones:

### **CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 38.º PERÍODO DE SESIONES Y DEL COMITÉ EJECUTIVO EN SU 68.ª REUNIÓN**

El Comité Coordinador:

- Convino en la necesidad de revitalizar los comités coordinadores regionales y formuló observaciones sobre varias propuestas para dicha revitalización (párrs. 30, 32, 34).
- Acordó por unanimidad recomendar que Kenya fuera designada Coordinadora Regional para África (párr. 78).
- Acordó proponer nuevos trabajos para la elaboración de normas regionales sobre los 4 productos siguientes: carne seca; productos a base de yuca fermentada cocinada; manteca de karité y hojas de *Gnetum* spp. (párrs. 61, 63, 65, 66).

### **OTROS ASUNTOS**

El Comité Coordinador:

- Tomó nota de las cuestiones planteadas por la Comisión en sus 36.º y 37.º períodos de sesiones.
- Expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por su labor en la esfera de la creación de capacidad y del asesoramiento científico y por el apoyo facilitado a través del Fondo Fiduciario del Codex (párrs. 22, 23, 24).
- Acordó aprobar un nuevo Plan estratégico para el CCAFRICA (2014 – 2019) (párr. 53).
- Acordó mantener y seguir elaborando, dentro del ámbito interno, las directrices para la presentación de candidaturas de países africanos a puestos de responsabilidad en la Comisión y sus órganos auxiliares (párr. 72).
- Tomó nota de la información sobre los progresos realizados hacia la elaboración de una definición de bioenriquecimiento (párr. 80).

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) celebró su 21.<sup>a</sup> reunión en Yaundé (Camerún), del 27 al 30 de enero de 2015, atendiendo a la amable invitación del Gobierno del Camerún. La reunión estuvo presidida por el Sr. Médi Moungui, Representante Permanente Adjunto ante la FAO del Camerún, y a ella asistieron delegados de 26 Estados miembros, tres Estados miembros de fuera de la región, una organización miembro, cinco organizaciones internacionales y representantes de la FAO y la OMS. La lista completa de los participantes, incluida la Secretaría, figura en el Apéndice I del presente informe.

### APERTURA DE LA REUNIÓN<sup>1</sup>

2. El Sr. Emmanuel Bonde, Ministro de Minas, Industria y Desarrollo Tecnológico, inauguró la reunión en nombre del Primer Ministro. En su discurso, reiteró la necesidad de transformar los sistemas de suministro de alimentos, abarcando la producción, elaboración, almacenamiento y distribución, con el fin de reducir el costo de la malnutrición en África. Subrayó la importancia de las normas del Codex en el apoyo al proceso de transformación agrícola, la protección de los consumidores y el comercio justo. Asimismo, manifestó su optimismo de que el resultado de los debates de la 21.<sup>a</sup> reunión del CCAFRICA contribuiría a la mejora de la situación sanitaria en África y en el mundo en general. Por último, manifestó su agradecimiento a la FAO y a la OMS por su constante apoyo a la labor del Codex y expresó el compromiso del Camerún de continuar participando en dicha labor.
3. El Sr. Charles Booto à Ngon, coordinador del CCAFRICA, dio la bienvenida a los delegados y señaló que la participación de África en la labor del Codex es una obligación que requiere una acción conjunta. En este sentido, expresó el compromiso del Camerún de apoyar dicha labor.
4. Asimismo, intervinieron oralmente en la reunión el Sr. Tsimi Evouna Gilbert, representante del delegado del Gobierno del Camerún, la Sra. Awilo Ochieng Pernet, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, la Dra. Charlotte Faty Ndiaye, representante de la OMS en el Camerún y el Sr. Dan Rugabira, Coordinador Subregional de la FAO para el África central.

Las palabras y discursos inaugurales figuran en el documento [CRD 9](#).

### APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>2</sup>

5. El Comité Coordinador aprobó como programa de la reunión el programa provisional y convino en examinar la siguiente cuestión en el marco del tema 11 del programa – Otros asuntos:
  - Información actualizada sobre los avances en la elaboración de la definición de bioenriquecimiento de los alimentos: IFPRI
6. Asimismo, el Comité acordó establecer dos grupos de trabajo durante la reunión para examinar los temas 6 y 7 del programa.

### ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2 del programa)<sup>3</sup>

7. El Comité Coordinador tomó nota de las cuestiones planteadas en el 36.<sup>o</sup> y 37.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión y tomó nota asimismo del marco para el seguimiento del Plan estratégico del Codex, elaborado por la Secretaría del mismo y contenido en el documento [CRD1](#).
8. La delegación de Sudáfrica observó que el marco de seguimiento sería beneficioso en la elaboración del plan estratégico para África.
9. La Secretaría del Codex aclaró que el marco de seguimiento contenido en el documento [CRD1](#) se había elaborado con el fin de ayudar a los comités del Codex a informar a la Comisión sobre los progresos realizados en la ejecución del Plan estratégico del Codex. La Secretaría señaló además que los comités coordinadores regionales que elaboraban su propio plan estratégico no tendrían que responder a las preguntas formuladas en el documento [CRD1](#); sin embargo, tendrían que demostrar la relación de su plan estratégico regional con el Plan estratégico del Codex.
10. En cuanto al Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), el Comité tomó nota de que la India, como gobierno huésped del mismo, había invitado a Nigeria a iniciar negociaciones con vistas a la organización conjunta de una futura reunión del CCSCH.

<sup>1</sup> [CRD 9](#) (discursos de apertura).

<sup>2</sup> [CX/AFRICA 15/21/1](#); [CRD 7](#) (observaciones de Rwanda).

<sup>3</sup> [CX/AFRICA 15/21/2](#); [CRD 1](#) (Seguimiento del Plan estratégico del Codex).

**ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS DE INTERÉS PARA LA REGIÓN, IDENTIFICACIÓN DE PRIORIDADES Y NECESIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD (tema 3 del programa)<sup>4</sup>****a. Actividades de la FAO y la OMS y prioridades regionales**

11. El representante de la FAO presentó el documento [CX/AFRICA/15/21/3](#) sobre las actividades de creación de capacidad relacionadas con el Codex y la prestación de asesoramiento científico realizadas por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Señaló a la atención del Comité la labor realizada por la FAO y la OMS a escala regional, y las iniciativas mundiales y actividades financiadas con cargo al Fondo Fiduciario del Codex.
12. Ofreció una descripción general de las actividades de desarrollo de la capacidad técnica llevadas a cabo o en curso en la región, los actuales desafíos que requerían mayor asistencia y las prioridades que se habían identificado en la región para el siguiente bienio, entre otras: mejorar la coordinación de políticas a escala nacional sobre inocuidad alimentaria, proporcionar experiencia en redacción de leyes y otros textos reglamentarios, y apoyar los programas nacionales del Codex.
13. La representante de la OMS informó al Comité de que el Día Mundial de la Salud 2015 tendría como tema el siguiente: “**¿Es inocuo lo que comes? Alimentos inocuos desde la granja hasta el plato**”, e instó a los Estados Miembros a aprovechar la publicidad anticipada. Se propuso en concreto que, durante el Día Mundial de la Salud, los gobiernos intentasen mejorar la inocuidad de los alimentos a través de campañas de sensibilización de la opinión pública y alentasen a los consumidores a asegurarse de que los alimentos que servían en sus platos eran inocuos.
14. Los miembros expresaron su más sincero agradecimiento a la FAO y a la OMS por sus esfuerzos en la creación de capacidad, y manifestaron un profundo interés por que estos esfuerzos continuasen. Muchos miembros se mostraron de acuerdo con la lista de prioridades establecida, aunque propusieron un orden de importancia diferente, dependiendo de la situación particular de sus respectivos países.
15. La delegación de Kenya, con el apoyo de Sudáfrica, propuso que la información relacionada con los programas de creación de capacidad y formación del Codex se canalizase en el futuro a través del punto de contacto del Codex, y que el material de capacitación se publicase en el sitio web para facilitar el acceso al mismo por parte de todos.
16. El representante de la FAO concluyó que la lista de prioridades presentada en el documento [CX/AFRICA/15/21/3](#) era la adecuada, y tomó nota de que el orden de prioridades variaría según el país. Observó que las siguientes medidas parecían ser las más frecuentemente solicitadas en las intervenciones: mejorar la coordinación de las políticas sobre inocuidad alimentaria entre los miembros de la región; proporcionar conocimientos especializados en relación con la promulgación de políticas y reglamentos nacionales sobre inocuidad alimentaria; promover la inspección alimentaria basada en riesgos y el uso del marco de análisis de riesgos a la hora de establecer políticas de seguridad alimentaria; establecer formas para ayudar a las pequeñas y medianas empresas a aplicar enfoques preventivos de inocuidad alimentaria. Asimismo, alentó a los Estados Miembros a asegurarse de que las prioridades señaladas a escala nacional se incluyesen en el Marco de programación por países (MPP) negociado entre la FAO y los Estados Miembros, en el que se destacaban todas las actividades prioritarias. Con respecto a las preocupaciones planteadas, hizo hincapié en la importancia de ser sistemáticos a la hora de incluir a los puntos de contacto del Codex en la lista de información cuando se organicen actividades de capacitación y talleres en el país.
17. La representante de la OMS observó que la respuesta de los Estados Miembros era un indicador de su voluntad de poner en valor el Día Mundial de la Salud 2015 y alentó a los miembros a colaborar con un mayor abanico de asociados locales de los sectores público y privado, organismos de las Naciones Unidas, ONG y grupos de consumidores para lograr este objetivo. A tal efecto, alentó a los miembros a elaborar estrategias nacionales para la celebración de este acontecimiento y a presentarlas a la Oficina Regional de la OMS a través de la oficina de esta organización en el país. Asimismo, alentó a los miembros a visitar periódicamente el sitio web del Día Mundial de la Salud 2015 (<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/es/>) con el fin de obtener periódicamente información actualizada sobre el conjunto de instrumentos para el Día Mundial de la Salud 2015.

**Mecanismo sucesor del Fondo Fiduciario del Codex**

18. La administradora del Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex informó a los delegados sobre la situación en ese momento de los debates relativos a la elaboración y el desarrollo del mecanismo sucesor. Estos debates seguirían teniendo en cuenta las aportaciones de los comités coordinadores regionales de la FAO/OMS así como las conclusiones y recomendaciones de la evaluación final del proyecto, que quedarían

<sup>4</sup> [CX/AFRICA/15/21/3](#); [CX/AFRICA/15/21/3-Add.1](#); [CRD 2](#) (observaciones del Camerún, Kenya y Marruecos); [CRD 6](#) (observaciones de Ghana y Nigeria); [CRD 11](#) (informe del taller introductorio de capacitación FAO/OMS sobre comunicación de riesgos).

recogidas en el informe final previsto para marzo de 2015. La administradora destacó que se estaban examinando tres posibles cambios en el diseño del mecanismo sucesor: 1) un cambio en el modelo de planteamiento, que pasaría de un modelo único para todo a otro centrado en objetivos específicos; 2) un cambio de enfoque, prestando una mayor atención al plano nacional mediante la provisión de apoyo plurianual, con objeto de ayudar a los países a determinar y alcanzar su nivel deseado de participación en el Codex; 3) un cambio en la forma de proporcionar el apoyo, estudiando incluso nuevos mecanismos como el hermanamiento o la asociación para posibilitar que los países aprendieran unos de otros. La administradora subrayó que la situación de la participación en el CCAFRICA era un indicador de que seguían existiendo desafíos para la participación plena y eficaz de los países en el Codex sin depender de ayuda externa. Asimismo, solicitó la contribución de los miembros del CCAFRICA para determinar cuáles eran estos desafíos, la mejor forma en que podrían abordarse, y qué función específica podría desempeñar el mecanismo sucesor para hacer frente a estos desafíos.

19. El Presidente pidió a los Estados miembros del CCAFRICA que centraran su contribución en aportar nuevos elementos a los ya recogidos en la documentación. En sus intervenciones, los miembros del CCAFRICA manifestaron acoger con satisfacción el nuevo modelo de planteamiento, diseñado más a la medida, y que este debía guardar relación con las necesidades y prioridades. Los Estados miembros destacaron los siguientes aspectos: la necesidad de mantener algún elemento de apoyo a la participación física, posiblemente a través de mecanismos como el sistema de reparto de gastos; la necesidad de apoyar la concienciación sobre la importancia del Codex en las esferas más altas, así como la importancia de utilizar el Día Mundial de la Salud 2015 sobre la inocuidad alimentaria para este fin; la necesidad de considerar medidas de transición con objeto de que los países puedan comprender el mecanismo sucesor y prepararse para participar en él; la necesidad de apoyar el desarrollo de la capacidad mediante la incorporación de contribuciones científicas y técnicas al proceso del Codex. Se formuló una propuesta sobre el uso de criterios básicos de elegibilidad similares a los utilizados por el actual Fondo Fiduciario, y la posibilidad de incluir un criterio que examinase, por ejemplo, la frecuencia de la participación técnica en los comités técnicos del Codex. Asimismo, se señaló que habría que buscar nuevas opciones para financiar el mecanismo sucesor.
20. La administradora del Fondo Fiduciario del Codex acogió con agrado estas ideas y aportaciones, encaminadas en la misma dirección que el diseño y desarrollo del mecanismo sucesor. El representante regional de la OMS llamó la atención sobre los métodos que podrían emplearse para reforzar la recopilación de datos en los países y citó el ejemplo de cómo la OMS estaba ayudando a vigilar la resistencia a los antimicrobianos en algunos de ellos.
21. La Secretaría del Codex informó al Comité sobre las mejoras que se realizarían en el sitio web del Codex para dar soporte a los grupos de trabajo electrónicos, los comentarios en línea y los sitios web regionales. La Secretaría indicó que los puntos de contacto del Codex serían los principales centros de coordinación para la utilización de estos sistemas, como por ejemplo el sistema de registro en línea ya operativo, y que la Secretaría tenía la intención de elaborar un estudio sobre la capacidad de los puntos de contacto para acceder a Internet y a los equipos de manera suficiente y fiable y poder utilizar los nuevos sistemas.

### **Conclusiones**

22. El Comité expresó su agradecimiento a la FAO y a la OMS por su apoyo a la creación de capacidad en la región, con inclusión del taller de formación introductorio sobre comunicación de riesgos, previo a la reunión, que había resultado muy ilustrativo ([CRD 11](#)), y se mostró de acuerdo con las prioridades fijadas para 2015. Asimismo, el Comité tomó nota de que los países tenían sus propias prioridades y de que estas debían tenerse en cuenta en la planificación para el año 2015.
23. El Comité apoyó firmemente los progresos realizados en la elaboración del mecanismo sucesor del Fondo Fiduciario del Codex, se mostró de acuerdo con las ideas preliminares presentadas en el correspondiente documento y señaló que esperaba con interés el informe final sobre la evaluación del Fondo Fiduciario del Codex.
24. El Comité también tomó nota del apoyo expresado en favor del examen de los criterios de elegibilidad; el posible reparto de gastos como mecanismo para continuar apoyando la participación presencial; y la disponibilidad de un sistema de ayuda en la transición del Fondo Fiduciario del Codex vigente al mecanismo sucesor.
25. Con respecto a las celebraciones del Día Mundial de la Salud 2015, el Comité agradeció la información facilitada, comprendido el tema de la jornada indicado en el párrafo 13, y alentó a todos los miembros del CCAFRICA a elaborar un programa y presentarlo a la OMS para la celebración de este día.

**REVITALIZACIÓN DE LOS COMITÉS COORDINADORES FAO/OMS: PROPUESTAS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PAPEL DE LOS COMITÉS COORDINADORES REGIONALES (CCR) Y SU PLATAFORMA (tema 4 del programa)<sup>5</sup>**

26. La Secretaría del Codex hizo una introducción general al documento CX/AFRICA 15/21/4, señalando que el mandato actual de los CCR entraba dentro de las dos categorías principales, esto es: 1) apoyar y enriquecer el establecimiento de normas y actividades conexas de la Comisión procedentes de la región, y 2) apoyar la labor de la FAO y la OMS en la región en lo que respecta a la creación de capacidad. Estos comités constituían un recurso muy valioso para el sistema del Codex; sin embargo, el contexto en el que trabajaban había cambiado con los años: por ejemplo, las conferencias regionales FAO/OMS sobre inocuidad alimentaria se habían suspendido. El documento, elaborado en cooperación entre la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS, tenía como finalidad iniciar un proceso con los miembros para determinar la manera en que podrían integrarse los debates de los CCR en el proceso y las estrategias mundiales del CODEX relacionados con el establecimiento de normas alimentarias, así como también en las estrategias mundiales y regionales de la FAO y la OMS relativas al desarrollo de la capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos. Los CCR tenían el potencial de convertirse en el principal acontecimiento de la región relacionado con la inocuidad alimentaria, el marco donde debatir cuestiones referentes a la inocuidad y calidad de los alimentos e intercambiar información.
27. La representante de la FAO, interviniendo en nombre de la FAO y la OMS, tomó nota de la buena labor de los CCR FAO/OMS, si bien mencionó también algunos desafíos como: la duplicación del plan estratégico mundial en los planes regionales; el limitado intercambio de información debido al bajo índice de respuesta a las cartas circulares; y la adopción de posiciones regionales demasiado rígidas que limitaban la flexibilidad de negociación en la Comisión del Codex Alimentarius. Asimismo, presentó las propuestas recogidas en el documento, que tienen por objeto abordar los desafíos y hacer más dinámicas las reuniones de los CCR.
28. El Comité observó que las posiciones regionales eran importantes, ya que ayudaban a determinar los problemas locales.

Propuesta 3.1

29. Se presentaron cuatro propuestas de temas permanentes para los CCR como medio de asegurar su armonización. Se pidió respuesta a los países sobre si apoyarían el intercambio de información y el debate sobre los desafíos y temas de actualidad claves, así como sobre los problemas emergentes y las necesidades en materia de desarrollo de la capacidad y su correspondiente programación. Se propuso que se pronunciara un discurso principal que ayudase a centrar el debate en la definición de los desafíos y prioridades. Como tercer tema permanente del programa, se presentó el seguimiento del plan estratégico mundial en lo que respecta a la labor de los CCR. Por último, se propuso también un debate sobre las normas alimentarias en la región.
30. El Comité estuvo de acuerdo con los temas permanentes del programa presentados en la propuesta 3.1.

Propuesta 3.2

31. La representante de la FAO presentó la propuesta 3.2 y señaló que, debido al índice relativamente bajo de respuesta a las cartas circulares, se proponía un mecanismo alternativo de apoyo para la recopilación y el intercambio de información, como medio que posibilitara un debate fructífero sobre los nuevos temas permanentes propuestos del programa. La recopilación de respuestas a las cartas circulares sobre los sistemas de control alimentario podría sustituirse por un análisis elaborado por la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS partiendo de una base de datos activa, respaldada por las contribuciones técnicas de los países. Se introdujo asimismo un modelo preliminar ([CX/AFRICA 15/21/4-Add.1](#)) para la recopilación de información.
32. El Comité respaldó la elaboración de la plataforma en línea, que debería ser accesible y fácil de utilizar, y debería posibilitar la carga de datos de manera sencilla y continuada por los puntos de contacto para permitir a la Secretaría realizar un resumen de los datos disponibles. Una delegación destacó el desafío que suponía la actualización periódica de los datos por parte de los miembros y propuso que se explorara la manera de motivarlos a realizar esta actividad; asimismo, propuso que este elemento fuese examinado por el Fondo Fiduciario del Codex como condición previa para la concesión de ayuda a los países.

<sup>5</sup> [CX/AFRICA/15/21/4](#); [CX/AFRICA/15/21/4-add.1](#); [CRD 2](#) (observaciones de Camerún, Kenya y Marruecos); [CRD 6](#) (observaciones de Ghana y Nigeria); [CRD 7](#) (observaciones de Rwanda); [CRD 8](#) (observaciones de Camerún y Sudán del Sur).

### Propuesta 3.3

33. La representante de la FAO recordó a los delegados la importancia de encontrar un mecanismo que posibilitase una mejor determinación de las necesidades y prioridades para una mayor concreción de los programas de desarrollo de la capacidad y asesoramiento científico de la FAO y la OMS, así como para los procedimientos del Codex. Se formuló una propuesta para que los países, así como también la FAO y la OMS, presentaran la información relativa a las nuevas cuestiones que surgiesen con la suficiente antelación como para que la Secretaría del Codex pudiera compilar un documento de resumen con vistas a su examen por parte de los CCR.
34. El Comité estuvo de acuerdo con las propuestas planteadas en el documento.

### Propuesta 3.4

35. La representante de la FAO presentó la sección relativa a la planificación estratégica regional, proponiendo que los CCR realizaran un seguimiento de su contribución al plan estratégico mundial del Codex. Con respecto a los planes estratégicos regionales existentes, se propuso que se asegurase su armonización con el plan estratégico mundial y la disposición de un calendario común.
36. El Comité convino en proseguir la elaboración de un plan estratégico regional, ya que en él se tendrían en cuenta las necesidades regionales.
37. El Comité acordó asimismo que el plan estratégico regional debería estar en consonancia con el plan estratégico mundial en términos de contenido y plazos a fin de garantizar la complementariedad.

### **OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS, LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN EL ÁMBITO NACIONAL (respuestas a la circular CL 2014/29-CCAFRICA) (tema 5 del programa)<sup>6</sup>**

38. La delegación del Camerún presentó brevemente el documento con las respuestas a la circular CL 2014/29-AFRICA procedentes de 12 países. La delegación señaló que, a pesar de los desafíos existentes, se habían comunicado ligeras mejoras en una serie de esferas, tales como coordinación, legislación, desarrollo de infraestructuras, capacitación y sensibilización. La delegación señaló además que entre las esferas prioritarias de intervención se incluían las siguientes: sensibilización de los responsables de las políticas y de todas las partes interesadas en las cadenas de valor de los alimentos; capacitación del personal técnico e infraestructuras de laboratorio.
39. Otra delegación intervino para decir que las cartas circulares en su forma actual no permitían un análisis adecuado de la información proporcionada por los miembros y, por consiguiente, propuso el aplazamiento de cualquier otro debate sobre este asunto.
40. A la luz del debate celebrado en torno al tema 4 del programa y de las opiniones expresadas por los miembros, el Comité convino en que si existiese un sistema de recopilación de datos funcional y utilizable por todos los miembros, como se propone en el tema 4 del programa, no habría necesidad de utilizar las cartas circulares; sin embargo, si no era así, las cartas circulares deberían seguir utilizándose como herramienta para la recopilación de datos a pesar de sus limitaciones.

### **PLAN ESTRATÉGICO PARA EL CCAFRICA (tema 6 del programa)<sup>7</sup>**

41. La delegación del Camerún, en calidad de Presidente del grupo de trabajo de la reunión, presentó el informe del grupo ([CRD 12](#)). La delegación informó al Comité de que los objetivos del proyecto de plan estratégico regional eran coherentes con los del plan estratégico mundial del Codex y de que el grupo de trabajo había elaborado un plan de ejecución.

### **Debate**

42. El Comité examinó el proyecto de plan estratégico y el plan de ejecución y convino en que el texto era coherente con el plan estratégico mundial.
43. Asimismo, el Comité observó que era preciso que el documento final reflejase claramente la relación de los objetivos con las metas u objetivos pertinentes del Plan estratégico del Codex para facilitar el seguimiento y la aplicación de ambos planes.

<sup>6</sup> [CX/AFRICA 15/21/5](#); [CRD 4](#) (observaciones de Angola, Camerún, Cabo Verde, Congo, Côte d'Ivoire); [CRD 6](#) (observaciones de Ghana y Nigeria).

<sup>7</sup> [CX/AFRICA 15/21/6](#); [CRD 1](#) (seguimiento del Plan estratégico del Codex); [CRD 2](#) (observaciones de Camerún, Kenya y Marruecos); [CRD 5](#) (observaciones de Camerún); [CRD 6](#) (observaciones de Ghana y Nigeria); [CRD 7](#) (observaciones de Rwanda); [CRD 8](#) (observaciones de Camerún y Sudán del Sur); [CRD 12](#) (informe del grupo de trabajo de la reunión sobre el plan estratégico).

44. El Comité examinó cada uno de los cuatro proyectos de objetivos y las actividades que figuraban en ellos, y formuló propuestas y enmiendas solo en relación con los objetivos estratégicos y las actividades señaladas a continuación, manteniendo los demás tal como se habían propuesto en un principio:

**Objetivo estratégico 1: Lograr la participación efectiva de los países africanos en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.**

**Objetivo 1.1: Establecer un fondo fiduciario regional para financiar las actividades del Codex en África.**

Actividades:

1.1.1 Buscar financiación para las actividades del Codex y la inocuidad de los alimentos entre los donantes, los gobiernos africanos y las comunidades económicas regionales.

45. El Comité convino en añadir las palabras “comunidades económicas regionales”, observando que las comunidades económicas regionales también participaban en la prestación de apoyo a las actividades relacionadas con la labor del Codex y la inocuidad alimentaria.

**Objetivo 1.3: Alentar a los Estados miembros del CCAFRICA a crear y fortalecer la capacidad de los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales en los Estados miembros del CCAFRICA.**

46. El Comité acordó incorporar las palabras “alentar a los Estados miembros a ... “ de modo que se incluyese tanto a los que todavía no habían creado un PCC como aquellos que ya los habían establecido, con el fin de reforzar tales puntos.

Actividades:

1.3.3 Establecer relaciones de cooperación con la FAO, la OMS y otros asociados en el desarrollo a fin de fortalecer las capacidades de los puntos de contacto y comités nacionales del Codex.

47. El Comité acordó incorporar las palabras “otros asociados en el desarrollo...”.

**Objetivo 1.4: Producir datos científicos en consonancia con las especificaciones de la OMS y la FAO, y que puedan ser utilizados por las entidades de evaluación de riesgos de estas organizaciones.**

Actividades:

1.4.4 Fomentar las reuniones de expertos sobre inocuidad alimentaria y el establecimiento de comités de expertos sobre diversas cuestiones de interés para África (nueva actividad).

48. El Comité acordó incluir esta actividad, pues se consideró importante que la región contase con expertos que pudieran proporcionar un dictamen científico y técnico sobre cuestiones de interés para la región.

**Objetivo estratégico 2: Proyectos de normas alimentarias regionales africanas que aborden los problemas actuales y futuros de la alimentación.**

**Objetivo 2.1: Alentar a los gobiernos de los Estados miembros del CCAFRICA a recopilar y presentar información técnica para la redacción de normas regionales relativas a sus productos alimenticios.**

Actividades:

2.2.1 Alentar a todos los Estados miembros a recopilar y mantener datos científicos sólidos y compartirlos con los organismos de investigación a escala regional (nueva actividad).

**Objetivo estratégico 3: Asegurar la perdurabilidad de las actividades del CCAFRICA.**

**Objetivo 3.1: Organizar y alentar a los países africanos a formular una posición común sobre las actividades pertinentes del Codex.**

Actividades:

3.1.1 Aumentar el diálogo entre los delegados africanos, con miras a armonizar las posiciones nacionales a escala nacional y regional.

49. El Comité acordó incorporar las palabras “a escala nacional y regional” como una de las formas de lograr posiciones regionales.

3.1.3 Organizar, en el marco del CCAFRICA, reuniones encaminadas al desarrollo de capacidades técnicas y educativas [nuevo].

**Objetivo 3.4: Intensificar la cooperación con los asociados y movilizar a los responsables de la toma de decisiones africanos a fin de obtener financiación para las actividades del CCAFRICA.**

3.4.1 Campaña de financiación para las actividades del CCAFRICA entre los asociados, los gobiernos africanos y las comunidades económicas regionales.

50. El Comité acordó incorporar las palabras “comunidades económicas regionales”.

**Objetivo 4.3: Alentar y ayudar a los Estados miembros del CCAFRICA a armonizar su legislación y reglamentación nacionales relativas a la alimentación teniendo en cuenta las normas y los textos afines del Codex.**

Actividades:

4.3.1 Organizar y alentar a los Estados miembros del CCAFRICA para que dialoguen y trabajen juntos en las comunidades económicas regionales a fin de armonizar la legislación y los reglamentos alimentarios nacionales.

51. El Comité convino en sustituir las palabras “en el plano subregional” por las palabras “en las comunidades económicas regionales”.

**Conclusión**

52. El Presidente aclaró que cada miembro de la región debía hacerse cargo del plan estratégico y que la función del Coordinador sería la de facilitar su ejecución.
53. El Comité convino en aprobar el plan estratégico, y solicitó también al Camerún y Kenya que lo ultimasen y ultimasen asimismo su plan de ejecución teniendo en cuenta las anteriores enmiendas e incluyendo la vinculación con el plan estratégico mundial, según lo acordado por el Comité.
54. Asimismo, el Comité acordó informar a la Comisión de su nuevo plan estratégico regional.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE NORMAS REGIONALES (tema 7 del programa)<sup>8</sup>**

55. La delegación de Côte d'Ivoire presentó el informe del grupo de trabajo de la reunión (CRD 10), e informó al Comité de que los cinco productos alimenticios a los que se había dado prioridad, es decir, carne seca, baobab (frutos), hojas de Gnetum (eru), manteca de karité y productos a base de yuca fermentada cocinada, enumerados en el documento CX/AFRICA 15/21/7, habían sido objeto de examen, habiéndose considerado adecuados los criterios utilizados para su priorización, y que estos productos tenían importancia regional. No obstante, señaló que el grupo de trabajo había examinado solo cuatro documentos de proyecto, ya que el relativo al baobab (frutos) no había sido presentado por Burkina Faso. Afirmó que, en general, todos los documentos de proyecto cumplían con los criterios establecidos en el Manual de procedimiento y que únicamente precisaban algunas enmiendas menores en cuanto a plazos y volumen de producción.

**Debate**

56. El Comité examinó en detalle las recomendaciones del grupo de trabajo de la reunión con respecto a cada una de las propuestas tal como se expone a continuación:
- a) Carne seca
57. El observador de los Estados Unidos, respaldado por la Unión Europea, pidió que se le hiciera saber si el documento de proyecto estaba destinado a la elaboración de una norma regional, puesto que hacía referencia a los nombres de los productos en otras partes del mundo, así como al comercio mundial, y en él se indicaba claramente que la intención era elaborar una norma internacional.
58. La delegación de Marruecos propuso la inclusión de la siguiente definición de khlii (carne seca y cocinada): “El khlii es una conserva de carne compuesta de magro y grasa de cualquier especie animal (con excepción del cerdo), que haya sido objeto de inspección ante mortem y post mortem, y cuya carne sea considerada saludable y apta para el consumo humano por los servicios veterinarios. Consiste en una elaboración tradicional, realizada mediante deshuesado/recorte, lanièrage, salazón/maceración, secado y puesta al fuego. Se presenta en forma de carne cocinada, cubierta, según el caso, de una mezcla de grasa o de aceite solamente y envasada en recipientes herméticos.

<sup>8</sup> [CX/AFRICA 15/21/7](#); [CRD 2](#) (observaciones de Camerún, Kenya y Marruecos); [CRD 3](#) (observaciones de la Secretaría del Codex); [CRD 10](#) (informe del grupo de trabajo de la reunión).

59. La Secretaría del Codex indicó que la carne seca se produce en la mayoría de los países del mundo y que podría resultar difícil definir una norma sobre el producto que abarcara todos los diferentes procesos de producción. Añadió que era importante que el documento de proyecto se centrara en el problema que debía tratarse, que parecía estar relacionado principalmente con la higiene. Propuso que el Comité considerara la posibilidad de pedir al Comité Ejecutivo, en su proceso de examen crítico, la manera de abordar más adecuadamente las cuestiones relativas a la producción y el comercio de carne seca (por ejemplo, un código de prácticas de higiene o una norma).

#### **Conclusión**

60. El Comité se mostró de acuerdo con la recomendación de incluir los datos de producción y los plazos para la realización del proyecto e incluir en la lista ejemplos solo para productos africanos, así como también de reorientar el resto del documento en torno a la elaboración de una norma regional.
61. El Comité acordó proponer a la Comisión la realización de nuevos trabajos sobre una norma relativa a la carne seca (véase el Apéndice II para el documento de proyecto) y establecer, a reserva de la aprobación de los nuevos trabajos por parte de la Comisión, un grupo de trabajo electrónico dirigido por Côte d'Ivoire y copresidido por Botswana y Marruecos que trabajara en francés e inglés, con el fin de preparar el anteproyecto de norma sobre la carne seca para su difusión con vistas a la recopilación de observaciones en el trámite 3 y su examen en la siguiente reunión del Comité.

#### b) Productos a base de yuca fermentada cocinada

62. El Comité acordó incluir el nombre científico *Manihot spp.* con el fin de aclarar que el producto se ha obtenido de la yuca fermentada únicamente.

#### **Conclusión**

63. El Comité acordó proponer a la Comisión la realización de nuevos trabajos sobre una norma relativa a productos a base de yuca fermentada y cocinada (véase el Apéndice III para el documento de proyecto) y establecer, a reserva de la aprobación de los nuevos trabajos por parte de la Comisión, un grupo de trabajo electrónico dirigido por el Camerún y copresidido por la República del Congo y la República Democrática del Congo que trabajara en francés e inglés, con el fin de preparar el anteproyecto de norma para su difusión con vistas a la recopilación de observaciones en el trámite 3 y su examen en la siguiente reunión del Comité.

#### c) Manteca de karité

64. El Comité señaló que existían actualmente normas ISO sobre este producto que sería útil tener en cuenta durante la elaboración de la norma.
65. El Comité acordó proponer a la Comisión la realización de nuevos trabajos sobre una norma relativa a la manteca de karité (véase el Apéndice IV para el documento de proyecto) y establecer, a reserva de la aprobación de los nuevos trabajos por parte de la Comisión, un grupo de trabajo electrónico dirigido por Malí y copresidido por Guinea que trabajara en francés e inglés, con el fin de preparar el anteproyecto de norma para su difusión con vistas a la recopilación de observaciones en el trámite 3 y su examen en la siguiente reunión del Comité.

#### d) Hojas de Gnetum (Feuilles de Gnetum)

66. El Comité acordó proponer a la Comisión la realización de nuevos trabajos sobre una norma relativa a las hojas de Gnetum (véase el Apéndice V para el documento de proyecto) y establecer, a reserva de la aprobación de los nuevos trabajos por parte de la Comisión, un grupo de trabajo electrónico dirigido por el Camerún y Nigeria que trabajara en francés e inglés, con el fin de preparar el anteproyecto de norma para su difusión con vistas a la recopilación de observaciones en el trámite 3 y su examen en la siguiente reunión del Comité.

#### e) Baobab (frutos)

67. El Comité aplazó el examen de este producto, ya que no se había presentado ningún documento de proyecto.
68. Asimismo, el Comité acordó mantener la lista de productos a los que no se había dado prioridad y que estos se examinarían en su siguiente reunión.

**DIRECTRICES PARA LA PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS DE PAÍSES AFRICANOS CON MIRAS A OCUPAR PUESTOS DE RESPONSABILIDAD EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 8 del programa)<sup>9</sup>**

69. El Comité recordó que en su 20.<sup>a</sup> reunión la delegación del Camerún había hecho entrega de un documento de orientación para la presentación de candidaturas de países africanos a puestos de responsabilidad en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares. Debido a las limitaciones de tiempo, el Comité no había examinado el documento, pero había convenido en solicitar observaciones mediante una carta circular y había acordado asimismo que el Camerún preparara una propuesta revisada basada en las observaciones recibidas ([CX/AFRICA 15/21/8](#)).
70. El Presidente informó a la reunión de que, debido a ciertas consecuencias jurídicas del documento, sería preferible mantenerlo como un documento oficioso para uso de los miembros del CCAFRICA. Invitó al Secretario de la Comisión a informar a la reunión acerca de dichas consecuencias sobre la base de las conversaciones mantenidas con los asesores jurídicos de la FAO y la OMS.
71. La Secretaría del Codex señaló que el documento contenía información útil para los países de la región que desearan solicitar puestos de responsabilidad en el Codex. Sin embargo, si dichas orientaciones se aprobasen o fuesen de algún modo acordadas oficialmente por el Comité, ello repercutiría, en opinión del Asesor Jurídico, en la prerrogativa de la Comisión de elegir o designar funcionarios libremente, y, por tanto, la Comisión tendría que manifestarse al respecto de dichas orientaciones.
72. Varios miembros acogieron con satisfacción las orientaciones y el asesoramiento ofrecidos en el documento para aquellos que desearan solicitar puestos de importancia en el Codex y respaldaron la idea de que debían mantenerse en el ámbito interno.
73. El Comité acordó que el documento se mantuviese y se siguiese elaborando únicamente para uso interno.

**LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 9 del programa)<sup>10</sup>**

74. La delegación del Camerún, como país Coordinador para África, presentó un breve informe sobre los trabajos del Codex pertinentes para la región y destacó una serie de actividades de especial interés para los países africanos. Indicó que había celebrado reuniones de consulta con las delegaciones regionales antes de todas las reuniones del Codex, con el fin de armonizar las posiciones nacionales y elaborar una estrategia regional para la presentación de las posiciones de los países.
75. El Coordinador del CCAFRICA señaló que, aunque la participación africana en la labor del Comité había ido en constante aumento, la participación en los grupos de trabajo y en los órganos de expertos seguía siendo limitada. Esto probablemente era un reflejo de la limitada capacidad de investigación de muchos países africanos, por lo que era necesario encontrar métodos para corregir la situación.
76. El Presidente señaló que el informe ayudaría al siguiente coordinador a realizar el seguimiento de las actividades importantes llevadas a cabo en la región.

**NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 10 del programa)<sup>11</sup>**

77. A propuesta de la delegación de Nigeria, el Comité acordó por unanimidad recomendar a la Comisión el nombramiento de Kenya como nuevo Coordinador para África. La delegación de Kenya aceptó el nombramiento, dio las gracias a Nigeria y a todos los miembros por su apoyo, y se comprometió a seguir trabajando con todas las delegaciones en asuntos de interés común para la región.
78. El Comité reconoció la excelente contribución del Camerún como coordinador de la labor del Codex en la región.

<sup>9</sup> [CX/AFRICA 15/21/8](#); [CRD 2](#) (observaciones del Camerún, Kenya y Marruecos); [CRD 6](#) (observaciones de Ghana y Nigeria); [CRD 7](#) (observaciones de Rwanda).

<sup>10</sup> [CX/AFRICA 15/21/9](#); [CRD 2](#) (observaciones del Camerún, Kenya y Marruecos).

<sup>11</sup> [CX/AFRICA 15/21/10](#).

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 11 del programa)****Información actualizada sobre los avances en la elaboración de la definición de bioenriquecimiento de los alimentos**

79. La delegación de Zimbabwe informó al Comité sobre los progresos realizados desde la 20.<sup>a</sup> reunión en la elaboración de una definición de los alimentos bioenriquecidos. Comunicó que, en su 36.<sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) había recomendado un documento de proyecto sobre este tema a la Comisión para la aprobación de nuevos trabajos en esta esfera, y que había establecido un grupo de trabajo electrónico presidido por Zimbabwe y copresidido por Sudáfrica para iniciar la redacción de una propuesta.
80. El Comité tomó nota de la información, agradeció a Zimbabwe y Sudáfrica su participación activa en la labor del Codex y pidió a los miembros del CCAFRICA que apoyasen los trabajos, ya que abordaban directamente el problema del hambre encubierta que sufre el continente.

**FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN DEL COMITÉ (tema 12 del programa)**

81. Se informó al Comité de que su 22.<sup>a</sup> reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles después de que la Comisión, en su 38.<sup>o</sup> período de sesiones, nombrara al Coordinador y de que se mantuvieran consultas con la Secretaría del Codex.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA DEL DOCUMENTO (REP15/AFRICA)
Anteproyecto de Norma para la carne seca	1/2/3	CCEXEC70, CAC38 GTE Côte d'Ivoire (Presidencia) Botswana y Marruecos (Copresidencia) Miembros del CCAFRICA	Párr. 62
Anteproyecto de Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada	1/2/3	CCEXEC70, CAC38 GTE Camerún (Presidencia) República del Congo y República Democrática del Congo (Copresidencia)	Párr. 64
Anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité	1/2/3	CCEXEC70, CAC38 GTE Malí (Presidencia) Guinea (Copresidencia) Miembros del CCAFRICA	Párr. 66
Anteproyecto de Norma regional para las hojas de <i>Gnetum</i> spp.	1/2/3	CCEXEC70, CAC38 GTE Camerún y Nigeria Miembros del CCAFRICA	Párr. 67

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Mr Médi MOUNGUI  
Président: Deuxième Conseiller  
Presidenta: Représentant Permanent adjoint auprès de la FAO  
Ambassade de la République du Cameroun  
Via Siracusa, 4-6  
00161, Rome  
Italie  
Phone: +39 06 4403544  
Fax: +39 06 4403644  
Email : [medimoungui@yahoo.fr](mailto:medimoungui@yahoo.fr)

**ANGOLA - ANGOLA**

Dr SANAZENGE Maria  
2<sup>a</sup> Vice Presidente do Codex Angola  
Instituto Nacional da Saúde Pública  
Ministério da Saúde  
7<sup>o</sup> andar, Rua comandante Gika  
Largo: António Jacinto  
Largo dos Ministérios  
527, Luanda  
Tel: +244-923653695  
Fax: +244-2-222323724  
Email: [secretariado.codexangola@hotmail.com](mailto:secretariado.codexangola@hotmail.com)

Dr CHEPNDA Vitalis  
Sous Directeur de l'Inspection Sanitaire et de la Santé  
Publique Vétérinaire  
Ministère l'Elevage des pêches et des Industries  
Animales.  
Email: [drchepnda@yahoo.co.uk](mailto:drchepnda@yahoo.co.uk)

Mr EBAH ABADA Edouard  
Secrétaire général, President du CNCOSAC  
Ministère des Mines de l'industrie et du Developpement  
Technologique  
Email: [pateba@ymail.com](mailto:pateba@ymail.com)

**BENIN**

HOUGBENOU HOUNGLA Egnon Jacques  
Secrétariat Permanent du Comité National du Codex  
Alimentarius  
DANA/MAEP  
Tel: +229-20245791/94413013  
Email: [maepdana@ymail.com](mailto:maepdana@ymail.com); [jacquos75@yahoo.fr](mailto:jacquos75@yahoo.fr)

Mr EBAI TAKANG Stephen  
sous-directeur  
Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)  
Email: [ebaits@yahoo.co.uk](mailto:ebaits@yahoo.co.uk)

Dr ESSOUNGOU NDEMBA Samuel  
Président de l'APDC  
Association pour la défense des consommateurs  
(APDC)  
Email: [adconso@yahoo.fr](mailto:adconso@yahoo.fr)

**BURKINA FASO**

Mr OUATTARA Moussa  
Inspecteur phytosanitaire et de la qualité  
Ministère de l'Agriculture et de la Sécurité Alimentaire  
Direction de la Protection des Végétaux et du  
Conditionnement  
DPVC 02 BP 5362 226, Ouagadougou  
Tel: +226 71353315 ou 50361915  
Email: [ouattmouss@yahoo.fr](mailto:ouattmouss@yahoo.fr)

Mr ETOUNDI Jean Martin  
Secrétaire Technique CCAFRICA  
Agence des Normes et de la Qualité  
Email: [etoundijme@yahoo.fr](mailto:etoundijme@yahoo.fr)

Mr. KAMGAING Delors  
President de LCC  
Ligue des Consommateurs du Cameroun  
Email: [etabicodec@yahoo.fr](mailto:etabicodec@yahoo.fr)

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr. ATEBA Polycarpe  
Chef de Division du Developpement de la Qualité,  
Coordonateur du CNCOSAC  
Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
Developpement Technologique  
Email: [pateba@ymail.com](mailto:pateba@ymail.com)

Mr KANGUE KOUM Henri  
Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire  
Ministère de la Santé Publique  
Email: [henrykangue@yahoo.fr](mailto:henrykangue@yahoo.fr)

Mr. BOOTO à NGON  
Directeur Général de l'Agence des Normes et de la  
Qualité (ANOR)  
Coordonnateur du CCAFRICA  
Email : [bootoangon@yahoo.fr](mailto:bootoangon@yahoo.fr)

Mrs. SUKAM Laure  
Responsable des Affaires Scientifique et  
Réglementaires  
SYNDUSTRICAM  
Email : [laure.ndjoudjiosukam@cm.nestle.com](mailto:laure.ndjoudjiosukam@cm.nestle.com)

Mr LEKU AZENAKU Francis  
 Directeur de la Réglementation et du Contrôle Qualité  
 des Intrants et Produits Agricoles  
 Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural  
 Email: [francislekuazenaku@ymail.com](mailto:francislekuazenaku@ymail.com)  
 Mr LOE Blaise  
 Cadre  
 Chambre du Commerce et de l'Industrie  
 Email: [blaiseloe@yahoo.fr](mailto:blaiseloe@yahoo.fr)

Mrs MAFOPA Henriette  
 Cadre  
 Chambre d'Agriculture, des Pêches, de l'élevage et des  
 forêts  
 Email: [henriettemafopa@yahoo.fr](mailto:henriettemafopa@yahoo.fr)

Dr NGONO ABONDO Rose  
 Membre groupe technique CCAFRICA  
 Ministère de la Santé  
 Email: [ngono2002@yahoo.fr](mailto:ngono2002@yahoo.fr)

Mr. MOISE Akoa Zang  
 Chef de la Cellule des Normes et de la Qualité.  
 Ministère du Commerce  
 Email: [akoazangmt@yahoo.fr](mailto:akoazangmt@yahoo.fr)

Dr NGANDJIO Antoinette  
 Chef Service d'Hygiène et Environnement  
 (Microbiologie)  
 Centre Pasteur du Cameroun  
 Email: [ngandjio@pasteur-yaounde.org](mailto:ngandjio@pasteur-yaounde.org) /  
[antongandjio@yahoo.fr](mailto:antongandjio@yahoo.fr)

Dr. NGO MBING Joséphine  
 Chef de la Cellule de la Promotion de la Recherche et  
 de Développement des Pharmacopées Traditionnelles  
 Ministère de la Recherche Scientifique et de  
 l'Innovation  
 Email: [j\\_mbing@yahoo.com](mailto:j_mbing@yahoo.com)

Mr NKANDI Hermann Henri  
 Chef du Laboratoire National d'Analyse Diagnostique  
 des Intrants et Produits Agricoles  
 Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural  
 Email: [nkandihermann@yahoo.fr](mailto:nkandihermann@yahoo.fr)

Mr POUEDOGO Pouedogo  
 Coordonnateur du Groupe Technique pour le  
 CCAFRICA  
 Services du Premier Ministre  
 Email: [pouedo@yahoo.com](mailto:pouedo@yahoo.com)

Mr TATAH ENOMA Solomon  
 Sous Directeur Chargé des Institutions Spécialisées de  
 l'ONU  
 Ministère des Relations Extérieures  
 Email: [tatah-enoma@live.com](mailto:tatah-enoma@live.com)

Mrs. WOLIMOUM ÉPSE BOOTO À NGON Colette  
 Membre Groupe Technique CCAFRICA  
 Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries  
 Animales  
 Email: [booto25@yahoo.fr](mailto:booto25@yahoo.fr)

Mr. ZOO Martin Paul  
 Chef de la Cellule des Stratégies de la normalisation,  
 Secrétaire Technique du CNCOSAC  
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
 Développement Technologique  
 Email: [martinpaulzoo@yahoo.fr](mailto:martinpaulzoo@yahoo.fr)

#### **CENTRAL AFRICAN REPUBLIC - RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE- REPÚBLICA CENTROAFRICANA**

Mr. LANGO-YAYA Ernest  
 Chef de Service de Microbiologie au Laboratoire  
 National de Biologie  
 Clinique et de Santé Publique au Ministère de la Santé  
 BP: 1426 Bangui République Centrafricaine  
 Tél: (+236) 75044605/72017008  
 E-mail: [elangoyaya@gmail.com](mailto:elangoyaya@gmail.com) /  
[langoyay@yahoo.fr](mailto:langoyay@yahoo.fr)

Mr. NDINGATOLOUM NOUDJOUTAR Fiacre  
 Tél: (+236) 75739213  
 E-mail: [ndififi@yahoo.fr](mailto:ndififi@yahoo.fr)

#### **CÔTE D'IVOIRE**

Prof DEMBELE Ardjouma  
 Director  
 Laboratoire National d'Appui au Développement  
 Agricole  
 Email: [ardjouma@yahoo.fr](mailto:ardjouma@yahoo.fr)

Mrs ASSOH CHANTAL EPOUSE AKA Diemeleou  
 Sous Directrice de la Sécurité Alimentaire  
 Ministère de l'Agriculture  
 Abidjan  
 Email: [d.chantalaka@yahoo.fr](mailto:d.chantalaka@yahoo.fr)

#### **COMOROS – COMORES - COMORAS**

Mr. AHAMED Mansouri  
 Chef du Département Agroalimentaire  
 Point focal du codex  
 Ministère de la Production, de l'Environnement, de  
 l'Énergie, de l'Industrie et de l'Artisanat.  
 Tel: +269 333 61 40  
 Email: [dirmsaepe@yahoo.fr](mailto:dirmsaepe@yahoo.fr)  
[CodexComores@yahoo.fr](mailto:CodexComores@yahoo.fr)  
[Mansouri1953.ah@hotmail.fr](mailto:Mansouri1953.ah@hotmail.fr)

#### **DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO - RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO - REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr. NGUBA KASONGO Damien  
 Point Focal Codex  
 Coordonnateur du Secrétariat Technique SPS - Codex  
 Ministère de l'Agriculture, Pêche et Élevage  
 Boulevard 30 Juin/Avenue Batelela  
 KINSHASA-GOMBE  
 Tel: +243 81 81 59 031  
 Email: [drnguba@gmail.com](mailto:drnguba@gmail.com)

#### **DJIBOUTI**

Mr. FOUAD ABDALLAH Mouharam  
 Sous-directeur du Contrôle des normes/qualité  
 Direction du commerce intérieur et normalisation  
 Ministère du commerce  
 cité Ministérielle, Djibouti ville 253,  
 Djibouti  
 Tel: +253 77 82 11 94  
 Fax: +253 21 35 49 09  
 Email: [marahuom@hotmail.com](mailto:marahuom@hotmail.com)

**ETHIOPIA – ETHIOPI - ETIOPIÁ**

Mr. SURAFEL Kebede Kassa  
Codex Contact Point  
Ethiopian standards Agency  
Addis Ababa, Ethiopia  
TEL: +251 911 36 46 88  
Email: [surafel\\_kebede@yahoo.com](mailto:surafel_kebede@yahoo.com)

**GAMBIA - GAMBIE**

Mr. PHALL Modou Cheyassin  
Executive Director/Codex Contact Person  
National Nutrition Agency (NaNA)  
Birthil Harding Highway Mile 7 Bakau  
P.M.B 162 Banjul  
Gambia  
Tel: +220-9975511/4498851/2209954038  
Email: [modoucheyassinphall@yahoo.com](mailto:modoucheyassinphall@yahoo.com)

**GHANA**

Mrs. ASARE-TWEREFOR Nana Pokuaa  
Senior Standards Officer  
Food and Materials Standard  
Ghana Standards Authority  
Codex Contact Point Manager  
P. O. BOX MB 245  
Accra  
Tel: +233 202 469376  
Fax: +233 302 500092  
Email: [npokuaasare-twerefour@gsa.gov.gh](mailto:npokuaasare-twerefour@gsa.gov.gh)

**REPUBLIC OF GUINEA - RÉPUBLIQUE DE GUINÉE - REPÚBLICA DE GUINEA**

Mrs. Hadja Minte CISSE  
Directrice Générale Institut Guinéen de Normalisation  
et de Métrologie,  
Point National de Contact du Codex  
BP : 1639-Conakry  
Tel: +224 622 572308, +224 664 325006  
Email : [hmcisse@gmail.com](mailto:hmcisse@gmail.com)

**KENYA**

Mrs. ONYANGO Alice  
Manager-NCCP\_KE  
Kenya Bureau of standards  
54974-00200, Popo road, off Mombasa road  
200, Nairobi - Kenya  
Tel: +254-6948303  
Email: [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)/  
[dereada.onyango1@gmail.com](mailto:dereada.onyango1@gmail.com)

Dr. EDEWA Andrew  
SMAP Consultant/Food Safety Expert  
54974-00200,  
Nairobi - Kenya  
Tel: +254-20 6948000  
Email: [andrewedewa@gmail.com](mailto:andrewedewa@gmail.com)/  
[a.edewa@esasmap.evu](mailto:a.edewa@esasmap.evu)

Mr GICHIA Moses Gathura  
Deputy Director of Veterinary Services  
Directorate of Veterinary Services  
Kabete, Nairobi - Kenya  
Tel: +254-724166421/ 733557134  
Email: [mosesgichia@gmail.com](mailto:mosesgichia@gmail.com)

**LESOTHO**

Mr MAKARA Motjoka Azael  
Chief Standards Officer  
Ministry of Trade and Industry, Cooperatives and  
Marketing.  
Maseru, Lesotho.  
Tel: +266 22322113  
Mobile: +266 59093332  
Email: [dsqa.gov@gmail.com](mailto:dsqa.gov@gmail.com)

**MADAGASCAR**

Mrs LANTOMALALA Raharinosy  
Chef de service des Normes et de la Qualité  
Ministère du Commerce, Membre du Comité National  
du Codex Alimentarius, SP. 454 ANTANANARIVO -  
MADAGASCAR  
Email: [lantomalala@mepspec.gov.mg](mailto:lantomalala@mepspec.gov.mg)

**MALI - MALÍ**

Mr AKORY Ag Iknane  
Directeur Général Agence Nationale de la Sécurité  
Sanitaire des Aliments  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Email: [akory.agiknane@gmail.com](mailto:akory.agiknane@gmail.com)

Prof. CISSE Boubakar Sidiki  
Président du Comité National du Mali  
BP 1970 Bamako Mali  
Email: [bscisse@ml.refer.org](mailto:bscisse@ml.refer.org)

Mr SAKO Mahamadou  
Directeur Général Adjoint de l'Agence Nationale de la  
Sécurité Sanitaire des Aliments  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène publique  
Email: [mahamadousako@yahoo.fr](mailto:mahamadousako@yahoo.fr)

Mr KEITA Sekouba  
Chef Division appui Scientifique et Technique à  
l'Elaboration de la Règulation/ documentation  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
Email: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Dr EDAHAOUI Mohamed  
Vétérinaire Inspecteur, Agriculture  
Office National de Sécurité Sanitaire des produits  
Alimentaires - ONSSA  
Avenue Haj Ahmed Chekrouni Agdal  
Rabat, Maroc  
Tel: 00212 670 98 48 76  
Fax: 00212 537 68 20 59  
Email: [edahaouimohamed@gmail.com](mailto:edahaouimohamed@gmail.com)

Mr BENMAAJOUZ Houssine  
Diplôme de Doctorat en Chimie  
Responsable au Laboratoire Officiel d'Analyses et de  
Recherches Chimiques  
25, Rue Nichakra Rahal,  
Casablanca, Maroc  
Tel: 00212 522 30 21 98 / 00212661150542  
Fax: 00212522260297  
Email: [houssinebenmaajouz@gmail.com](mailto:houssinebenmaajouz@gmail.com)

Mr BOUHANCH Ibrahim  
 Ingénieur d'Etat en Industries Agricoles et Alimentaires  
 Cadresupérieur – Direction Technique  
 Agriculture  
 Etablissement Autonomie de Contrôle et de Coordination  
 des Exportations - EACCE  
 72, Angle Bd Med Smiha et Rue Med El Baâmarani,  
 Casablanca, Maroc  
 Tél : 00212 522 30.51.04 /  
 00212 618 53 22 75  
 Fax : 00212 522 30.25.67  
 Email: [ib.bouhanch@gmail.com](mailto:ib.bouhanch@gmail.com)

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mr AKWA Godwin Etim  
 Deputy Director  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control  
 445, Herbert Macaulay Way, YABA, LAGOS, Lagos -  
 Nigeria  
 Tel: +2348033217430  
 Email: [g\\_akwa@yahoo.co.uk](mailto:g_akwa@yahoo.co.uk)

Mrs CHUDI-ANAUKWU Chioma Vivienne  
 Principal Technical Officer  
 Food/Codex Department,  
 Standards Organisation of Nigeria  
 52, Lome Crescent, Wuse, Zone 7,  
 Abuja - Nigeria  
 Tel: +234-8033162789  
 Email: [chivivinjet@yahoo.com](mailto:chivivinjet@yahoo.com)

Mr YAHAYA Ibrahim  
 Standards Officer, Codex Contact Point (Nigeria)  
 Food/Codex Department  
 Standards Organisation of Nigeria  
 52, Lome Crescent, Wuse, Zone 7,  
 Abuja - Nigeria  
 Tel: +234-7052694865  
 Email: [ibro736@yahoo.com](mailto:ibro736@yahoo.com)

Mr CHIAZOR Fred  
 Association of Food Beverage and Tobacco Employers  
 TEL: +234 8035352226  
 Email: [fchiazor@coca-cola.com](mailto:fchiazor@coca-cola.com)

MAINASARA OGUCHUKWU  
 Director (HOD)  
 Food Safety and Applied Nutrition  
 National Agency for Food and Drug Administration and  
 Control  
 445 HEBERT MACAULAY WAY YABA Lagos  
 TEL: +234803321743  
 Email: [manaogo2000@yahoo.com](mailto:manaogo2000@yahoo.com)

#### **MOZAMBIQUE**

Dr MATUSSE Helena Adolfo  
 Head of Food and Nutrition Department  
 Ministry of Agriculture,  
 IIAM-Directorate of Animal Sciences MAPUTO  
 TEL: 002588244413060  
 Email: [helena.matusse@gmail.com](mailto:helena.matusse@gmail.com)

#### **REPUBLIC OF THE CONGO - RÉPUBLIQUE DU CONGO REPÚBLICA DEL CONGO**

Mr MANKOUSSOU Marc  
 Conseiller près l'Ambassade du Congo à Rome (Italie),  
 Représentant Permanent Suppléant auprès des  
 institutions des Nations Unies (FAO, FIDA et PAM),  
 Ambassade de la République du Congo en Italie,  
 Tel : +39 345.9623563  
 E-mail: [mankoussouk@yahoo.fr](mailto:mankoussouk@yahoo.fr)  
 Via ombrone 8/10 Roma (ITALIA)

Mr NITOUMBI Aimé Blaise  
 Attaché auprès du Conseiller à l'agro-industrie du  
 Ministre d'Etat, Ministre du Développement Industriel et  
 de la Promotion du Secteur Privé, Assistant du Point de  
 contact national du codex Congo-Brazzaville,  
 Tel: (+ 242) 06 667 59 77 ou (+ 242) 05 536 40 54  
 Email: [nitoumbi@yahoo.fr](mailto:nitoumbi@yahoo.fr)

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

Mrs MAME DIARRA Faye  
 Chef Cellule Veille et Alerte  
 Centre AntiPoison/ministère de la Santé  
 Comité national du Codex alimentarius  
 Dakar  
 Tel: +221 77 520 09 15  
 Fax: +221 33 825 40 52  
 Email: [mamediarrafaye@yahoo.fr](mailto:mamediarrafaye@yahoo.fr)

#### **SAO TOME AND PRINCIPE – SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE – SANTO TOMÉ Y PRÍNCIPE**

Dr SEVERINO Neto Do Espirito Santo  
 Point Focal  
 São Tomé e Príncipe  
 TEL : +239 9903963 / 2223343  
 Email: [santosev@yahoo.fr](mailto:santosev@yahoo.fr)

#### **SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr MATLALA Malose Daniel  
 Deputy Director - Food Control  
 Directorate: Food Control  
 Department of Health  
 Private Bag X8281, Pretoria  
 Tel: +27 12 395 8789  
 Fax: +2786 632 6440  
 Email: [CACPSA@health.gov.za](mailto:CACPSA@health.gov.za)

Mr JACOBS Deon  
 Principal Inspector  
 National Regulator for Compusory Specifications  
 14B Railway Road, Montague Gardens  
 7442, Cape Town  
 Tel: +27 21 526 3412  
 Fax: +27 21 526 3451  
 Email: [jacobscdc@nrccs.org.za](mailto:jacobscdc@nrccs.org.za)

**UGANDA - OUGANDA**

Dr ACENG Jane Ruth  
Director General of Health Services  
Ministry of Health  
Plot 6, Lourdel road, Wandegeya  
P.o. Box 7272 Kampala  
Tel: +256-772-664690  
Fax: +256-414-340887  
Email: [janeaceng@gmail.com](mailto:janeaceng@gmail.com)

Dr KYOKWIJUKA Benon  
Assistant Commissioner,  
Ministry of Agriculture, Animal industry and Fisheries  
(MAAIF)  
P.O. Box 513, Entebbe  
Tel: +256-772-586710  
Email: [benonkyokwijuka@yahoo.com](mailto:benonkyokwijuka@yahoo.com)

Ms WANYENYA Irene  
Deputy Food Desk Coordinator  
National Drug Authority  
Plot 46-48, Lumumba avenue  
P.o. Box 23096, Kampala  
Tel: +256-712-478333  
Fax: +256-414-255758  
Email: [irene\\_w2k@yahoo.com](mailto:irene_w2k@yahoo.com)

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -  
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -  
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mr MSASALAGA Lazaro Henry  
Head of Agriculture and Food Standards Section  
Process Technology Standards  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O. Box 9524, Dar-es-Salaam  
Tel: +255 22 2450206  
Fax: +255 22 2450959  
Email: [codex@tbs.go.tz](mailto:codex@tbs.go.tz)

**ZIMBABWE**

Mr CHINYAVANHU Fredy  
Deputy Director - Food Control  
Government Analyst Laboratory  
Ministry of Health and Child Care  
P.O. Box CY 231, Causeway, Harare  
Tel: +263 712 875 435  
Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

**OBSERVER COUNTRIES -  
PAYS OBSERVATEURS -  
PAÍSES OBSERVADORES****EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE**

Mr HOLMA Risto  
Administrator  
DG SANTE  
European Commission  
Rue Froissart 101 1049, Brussels  
Tel: +32 229-98683  
Email: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Ms VAN ROOTSELAAR Heleen  
Policy Officer  
Plant Supply Chain and Food Quality Department  
Ministry of Economic Affairs  
PO Box 204012500 EK, The Hague  
Tel: +31 70 378 5042  
Email: [h.vanrootselaar@minez.nl](mailto:h.vanrootselaar@minez.nl)

**SWITZERLAND – SUISSE - SUIZA**

Mrs OCHIENG PERNET Awilo  
Chairperson, Codex Alimentarius Commission  
Federal Food Safety and Veterinary Office, FSVO  
International Affairs  
CH-3003, Bern  
Tel: + 41 58 462 00 41  
Email: [awilo.ochieng@blv.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@blv.admin.ch)

**UNITED STATES OF AMERICA -  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr. LOWERY Kenneth  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
1400 Independence Avenue SW  
Room 4861-S  
20250-3700, Washington DC  
Tel: +1 202 690 4042  
Email: [kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS-  
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES-  
ORGANIZACIONE GUBERNAMENTALES  
INTERNACIONALES**

**AFRICAN UNION – UNION AFRICAINE –  
UNIÓN AFRICANA**

Dr COLY Raphael  
PANSPSO Project Coordinator  
Department for Rural Economy and Agriculture  
African Union  
Westlands road,  
100, Nairobi, Kenya  
Tel: +254739622183  
Fax: +254203674341  
Email: [raphael.coly@au-ibar.org](mailto:raphael.coly@au-ibar.org)

Mr BAHAMA Jean Baptiste  
Senior Scientific Officer  
Inter African Phytosanitary Council  
Tel: +237693499396  
Email: [BahamaJ@africa-union.org](mailto:BahamaJ@africa-union.org)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS -  
ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONE NO GUBERNAMENTALES  
INTERNACIONALES**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS (ICBA)  
CONSEJO INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE  
BEBIDAS (ICBA)**

Mr. CHIAZOR Fred  
TC Chairman  
Association of Food Beverage and Tobacco Employers  
- NIGERIA  
International Council of Beverages Associations  
Tel: 234-8035352226  
Email: [fchiazor@coca-cola.com](mailto:fchiazor@coca-cola.com)

Ms CHIUMYA Sibongile  
Scientific & Regulatory Affairs Manager  
The Beverage Association of South Africa  
International Council of Beverages Associations  
9 Junction Avenue, Parktown2193, Johannesburg,  
South Africa  
Tel: +27116440544  
Email: [schiumya@coca-cola.com](mailto:schiumya@coca-cola.com)

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL  
HEALTH – IFAH**

Dr ESPEISSE Olivier  
Elanco Animal Health  
24-30 Boulevard Vital B Neuilly sur Seine  
FRANCE  
Email: [espeisse\\_olivier@elanco.com](mailto:espeisse_olivier@elanco.com)

**INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH  
INSTITUTE - IFPRI**

Dr MACKENZIE Anne  
Head, Standards and Regulatory Issues  
HarvestPlus / IFPRI  
6442 Aston Rd.K4M 1B3, Ottawa, Canada  
Tel: 613 6920211  
Email: [a.mackenzie@cgiar.org](mailto:a.mackenzie@cgiar.org)

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS  
INDUSTRIES - ISDI**

Mrs LEONE Jolanta  
Scientific & Regulatory Affairs, ISDI  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF  
THE UNITED NATIONS (FAO)  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR  
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)  
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA  
LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)**

Mr RUGABIRA Dan  
FAO Subregional Coordinator for Central Africa  
Libreville, Gabon  
Email: [dan.rugabira@fao.org](mailto:dan.rugabira@fao.org)

Mr KAMANZI Jean  
Regional Food Safety & Quality Officer  
FAO Sub-regional Office for Southern Africa (SFS)  
Block 1, Tendeseka Office Park  
Cnr Samora Machel Ave/Renfrew Road  
P.O. Box 3730  
Harare, Zimbabwe  
Phone: +263 4 253655-8  
Fax: + 263 4 700724  
Email: [jean.kamanzi@fao.org](mailto:jean.kamanzi@fao.org)

Ms BESSY Catherine  
Food Safety & Quality Officer  
Nutrition and Consumer Protection Division  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39 06 5705 3679  
Fax: +39 06 5705 4593  
Email: [catherine.bessy@fao.org](mailto:catherine.bessy@fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE (OMS)  
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

Dr FATY NDIAYE Charlotte  
Representative  
Country office for the Republic of Cameroon  
World Health Organization  
P.O. Box 155, Yaoundé  
Phone: +237 242 21 10 78  
Fax: +237 22 21 10 77  
Email: [ndiayechar@who.int](mailto:ndiayechar@who.int)

Dr SHERIFF Mohamed  
Regional Adviser Food Safety  
Disease Surveillance and Response Disease  
Prevention and Control  
World Health Organization  
Regional Office for Africa (WHO-AFRO)  
P.O. Box 06, City de Djoué  
Brazzaville, Congo  
Phone: +47 241 39943  
Email: [sheriffm@who.int](mailto:sheriffm@who.int)

Mr KEMBOU Etienne  
Focal Point for Nutrition & Food Safety  
WHO Country Office  
Yaoundé, Cameroon  
Phone: +237 6 97 90 7218/242 21 02 58  
Email: [kemboue@who.int](mailto:kemboue@who.int)

Mrs. MULHOLLAND Catherine  
Administrator, FAO/WHO Codex Trust Fund  
World Health Organization  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Phone: +41 22 791 3080 Fax: +41 22 791 4807  
Email: [mulhollandc@who.int](mailto:mulhollandc@who.int)

**CAMEROON SECRETARIAT -  
SECRETARIAT DU CAMEROUN -  
SECRETARÍA DEL CAMERÚN**

Mrs ABOUBAKAR ÉPSE MOHAMADOU Amina  
Membre Groupe Technique - CCAFRICA  
Institut de Recherche et de Développement  
Email: [amy.abou@gmail.com](mailto:amy.abou@gmail.com)

Mr ASSONTIA DJOUDJI Gaston  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Agence des Normes et de la Qualité  
Email: [assontia@yahoo.com](mailto:assontia@yahoo.com)

Mr AYOUA FOPA Franck Erve  
Cadre  
Ministère des mines de l'Industrie et du Développement  
Technologique  
Email: [ayoutafrankherve@yahoo.fr](mailto:ayoutafrankherve@yahoo.fr)

Mr BETARE GADO Bertrand  
Cadre à la Division du Développement de la Qualité  
Ministère des Mines de l'Industrie et du Développement  
Technologique  
Email: [betaregado@yahoo.fr](mailto:betaregado@yahoo.fr)

Mrs. BILONG MAFOMA Arlette Raïssa  
Stagiaire à la Division du Développement de la Qualité  
Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
Développement Technologique  
Email: [harlettebylong@yahoo.fr](mailto:harlettebylong@yahoo.fr)

Mr ETABI BIKIE Yannick Herve  
Point de Contact Codex  
Ministère des Mines de l'Industrie et du Développement  
Technologique  
Email: [etabiacodex@yahoo.fr](mailto:etabiacodex@yahoo.fr)

Dr KAMGA Zéphyrin  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries  
Animales  
Email: [fokaze@yahoo.fr](mailto:fokaze@yahoo.fr)

Mrs. KAYITAVU Ingratia Marie  
Sécretariat Technique du CNC Cameroun  
Ministère des Mines de l'Industrie et du Développement  
Technologique  
Email: [kayitavu@yahoo.fr](mailto:kayitavu@yahoo.fr)

Mr MANDJECKBAKAK Yves  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Agence des Normes et de la Qualité  
Email: [mandjeck\\_yves@gmail.com](mailto:mandjeck_yves@gmail.com)

Mrs MBOLE EPSE BITHA Madeleine  
COMPATIBILITE MATIERE  
AGENCE DES NORMES ET DE LA QUALITE  
Email: [betaregado@yahoo.fr](mailto:betaregado@yahoo.fr)

Mr MOHAMADOU Awal  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Agence des Normes et de la Qualité  
Email: [moawaln@yahoo.fr](mailto:moawaln@yahoo.fr)

Dr NKO SADI BIATCHO épse MBENG Doris  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries  
Animales  
Email: [doris\\_mbeng@yahoo.com](mailto:doris_mbeng@yahoo.com)

Mr NLATENFOMO Serge Thierry  
Cellule informatique  
Agence des normes et de la qualité  
Email: [nlate\\_serge@yahoo.fr](mailto:nlate_serge@yahoo.fr)

Mr OBADA Jean Daniel  
Comptabilité matière  
Agence des normes et de la qualité  
Email: [betaregado@yahoo.fr](mailto:betaregado@yahoo.fr)

Mrs PFOUMAYELE Carole  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Agence des Normes et de la Qualité  
Email: [fabywilly2012@yahoo.fr](mailto:fabywilly2012@yahoo.fr)

Mr TAIRA Aurelien  
Cadre  
Ministère des mines de l'Industrie et du Développement  
Technologique  
Email: [aurelientaira1@gmail.com](mailto:aurelientaira1@gmail.com)

Dr TEFIANG DONFACK Eléonore  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries  
Animales  
Email: [eleotefiang@yahoo.com](mailto:eleotefiang@yahoo.com)

Mrs CHOUYA TCHAKOUTE Garone Josianne  
Membre Groupe Technique CCAFRICA  
Agence des Normes et de la Qualité  
Email: [jarwene@yahoo.fr](mailto:jarwene@yahoo.fr)

**CODEX SECRETARIAT  
SECÉTARIAT DU CODEX  
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mr HEILANDT Tom  
Secretary, Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla 153, Rome  
Tel: +39 06 570 54384  
Email: [tom.heilandt@fao.org](mailto:tom.heilandt@fao.org)

Mr HIELM Sebastian  
Senior Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
+39 06570 54821  
Email: [sebastian.hiellm@fao.org](mailto:sebastian.hiellm@fao.org)

Mr SEKITOLEKO Patrick  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
+39 06570 56626  
Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Mr SCIOTTI Roberto  
Codex Information Management Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153, Rome  
Tel: +3906570 56141  
Email: [roberto.sciotti@fao.org](mailto:roberto.sciotti@fao.org)

Ms TERZANO Rebecca  
Codex Secretariat  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153, Rome  
Tel: +39 06 570 55425  
Email: [rebecca.terzano@fao.org](mailto:rebecca.terzano@fao.org)

## DOCUMENTO DE PROYECTO

## Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma regional para África relativa a la carne seca

## 1. Antecedentes

La carne es un producto alimenticio que se deteriora fácilmente a menos que se mantenga a bajas temperaturas. El secado, con o sin la adición de sal, es el método tradicional más antiguo para la conservación de la carne en los países tropicales y subtropicales. A lo largo de los siglos se han mejorado los procesos de una serie de métodos locales tradicionales, pero no existe una técnica coherente que garantice que el producto siempre sea inocuo y de calidad aceptable. La preparación de los productos de carne seca difiere de una región a otra. A continuación se citan algunos ejemplos de estos productos:

**a) Biltong:** es una variedad de carne seca curada originaria del África austral. Se emplean distintos tipos de carne para producirla, que van desde carne de vacuno y carne de caza hasta filetes de carne de avestruz procedente de explotaciones comerciales. Se suele elaborar a partir de filetes de carne cruda cortada en tiras, especiada y secada.

**b) Kilishi:** es una variante del biltong. Constituye un manjar en la tierra de los hausas (Nigeria), hecho de carne bovina, ovina o caprina después de eliminar los huesos.

**c) Odka:** es un producto de carne secada al sol, hecho de carne magra de vacuno, que tiene una gran importancia para los nómadas de Somalia. Dada la constante incidencia de la sequía en el Cuerno de África, este producto ha adquirido importancia debido a que suele elaborarse a partir del ganado afectado por dicho fenómeno.

**d) Qwanta:** se produce en Etiopía y otros países del África oriental a partir de músculo magro de vacuno, que se corta en tiras largas y se cuelga a secar en las cocinas. Antes del secado, las tiras se cubren con una salsa que contiene una mezcla de sal y especias.

**e) Khlii:** es una conserva de carne. Está compuesta de magro y grasa de cualquier especie animal que haya sido objeto de inspección ante mortem y post mortem, y cuya carne sea considerada saludable y apta para el consumo humano por los servicios veterinarios, con excepción de la especie porcina. Consiste en una preparación tradicional de carne cocinada. Se elabora mediante deshuesado/recorte, *lanièrage*, salazón/maceración, secado y puesta al fuego. Se presenta en forma de carne cocinada, cubierta, según el caso, de una mezcla de grasa o de aceite solamente y envasada en recipientes herméticos.

## 2. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de este trabajo es establecer una norma regional para los productos de carne seca, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y promover el comercio justo de este tipo de productos a escala regional. El ámbito de aplicación de la norma es el de los productos de carne seca. La carne seca puede definirse como tiras de una carne que haya sido sometida a un proceso de secado (por ejemplo, la carne de vacuno), libre de huesos, cartílago y tendones, libre también de grasa en la medida de lo posible, y envasada en un recipiente adecuado.

## 3. Pertinencia y carácter oportuno

a) A pesar de los recientes avances en la refrigeración y la tecnología de envasado, los métodos más tradicionales de conservación de la carne, como, por ejemplo, la salazón y el secado, siguen desempeñando un papel importante en la estructura de comercialización de la carne de muchos países del mundo. Los productos de carne seca se elaboran en muchas zonas de la región. Se comercializan a escala regional con diferentes nombres, como se ha indicado anteriormente, y no se circunscriben a una determinada región de África, por lo que está justificada la elaboración de una norma regional. Estudios llevados a cabo sobre los productos comercializados de carne seca han demostrado la presencia de patógenos como *enterobacterias*, *estafilococos* y *salmonela* en algunas partidas de exportación.

b) La mayoría de los Estados tienen reglamentos relativos a la producción de productos de carne seca. Existen exigencias estrictas para garantizar la producción inocua y saludable de estos productos. Las fábricas están obligadas a tener inspectores y planes de saneamiento. En los Estados Unidos, por ejemplo, es el Departamento de Agricultura quien se encarga de la supervisión. Muchos de los países de la Unión Europea prohíben actualmente la importación de productos cárnicos, incluida la carne seca, si no va acompañada de una amplia documentación aduanera y de inspecciones ulteriores.

c) Por ello, es de importancia vital establecer una norma regional del Codex relativa a la inocuidad, la calidad, la higiene y el etiquetado de los productos de carne seca, con el fin de disponer de una referencia que haya sido acordada a escala regional por consenso entre los países comercializadores.

#### 4. Principales aspectos que han de regularse

Las disposiciones más importantes que podrían considerarse están relacionadas con los aspectos siguientes:

- a) Definiciones
- b) Especificaciones relativas a la materia prima
- c) Procedimientos de elaboración
- d) Especificaciones de los productos, incluyendo diferentes categorías para la clasificación de los productos cárnicos
- e) Establecimiento de los límites de tolerancia a contaminantes y microorganismos
- f) Métodos de muestreo, inspección y análisis
- g) Envasado, etiquetado, transporte y almacenamiento

#### 5. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

**Criterio general:** La elaboración de la norma para los productos de carne seca protegería la salud de los consumidores y sería particularmente beneficiosa para los países de la región de África, ya que los países africanos son los principales productores, exportadores y consumidores de productos de carne seca. Es necesario que la calidad de los productos satisfaga las necesidades de los consumidores y cumpla los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.

**a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países:** De acuerdo con los datos de la FAO, la producción y el comercio a escala mundial han sido variables.

**b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos aparentes o posibles que obstaculizan el comercio regional:** El comercio regional se ha visto sumamente afectado por la falta de una norma regional para los productos de carne seca. La mayoría de los importadores prefieren importar productos alimenticios con arreglo a las normas del Codex. Por consiguiente, el nuevo trabajo contribuiría a establecer normas específicas reconocidas regionalmente, con objeto de potenciar el comercio regional y atender las necesidades del importador.

**c) Mercado internacional o regional potencial:** La importación de productos de carne seca es cada vez mayor en la mayoría de los países. Los productos de carne seca provienen de distintas especies animales, con diferentes texturas y sabores y diferente envasado para satisfacer distintos mercados. Por consiguiente, la elaboración de normas para los productos de carne seca no solo mejorará el comercio de estos productos, sino también su calidad e inocuidad.

**d) Posibilidades de normalización del producto:** La disponibilidad de normas nacionales para diferentes tipos de productos de carne seca dará lugar a unos parámetros adecuados para la norma regional del Codex relativa al producto. Una única norma para los productos de carne seca podría abarcar todos los productos disponibles en el mercado comercializados mundialmente.

**e) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales o regionales:** No hay ninguna organización internacional que haya elaborado una norma internacional para los productos de carne seca. No obstante, el Consejo de Cooperación del Golfo (organización regional de normalización para los países del Golfo) elaboró en 2008 una norma regional. Países como los Estados Unidos de América o Australia, entre otros, han establecido normas, directrices y reglamentos nacionales. En documentos técnicos de la FAO sobre producción y sanidad animal se han abordado algunos aspectos relacionados con la inocuidad y la calidad de este tipo de productos. Las normas y directrices regionales y nacionales existentes podrían tenerse en cuenta en la elaboración de una norma regional del Codex para los productos de carne seca.

#### 6. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de esta norma regional del Codex para los productos de carne seca está en consonancia con el objetivo estratégico fijado en el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-2019 de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales y de facilitar el comercio internacional.

#### 7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

La propuesta de elaboración de una norma regional del Codex para los productos de carne seca es parte del mandato del CCAFRICA.

**8. Necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Se pedirá asesoramiento a expertos regionales e internacionales sobre la elaboración del proyecto de norma.

**9. Necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas**

Se pedirá a organizaciones y expertos internacionales reconocidos que asesoren sobre métodos de análisis y muestreo.

**10. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo**

La elaboración de la norma se llevará a cabo de acuerdo con el calendario siguiente.

<b>PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES</b>	<b>FECHA</b>
Examen del nuevo trabajo por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 21. <sup>a</sup> reunión.	2015
Examen del nuevo trabajo por la Comisión en su 38. <sup>o</sup> período de sesiones.	2015
Examen del proyecto de Norma para la carne seca en el trámite 3 por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 22. <sup>a</sup> reunión.	2017
Aprobación por la Comisión en el trámite 5.	2017
Examen del proyecto de Norma para la carne seca en el trámite 5 (o 5/8) por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 23. <sup>a</sup> reunión.	2019
Examen a efectos de que la Comisión lo apruebe en el trámite 8, en su 39. <sup>o</sup> período de sesiones.	2019

**11. Bibliografía:**

1. Manual de procedimiento del Codex - Vigésima primera edición (1).
2. Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-2019.

**DOCUMENTO DE PROYECTO****Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma regional para África  
relativa a productos a base de yuca (*Manihot* spp.) fermentada y cocinada****1. Ámbito de aplicación de la norma**

En este documento se recomienda la elaboración de una norma regional para los productos preparados a base de yuca fermentada, convertida en pasta y cocinada en una envoltura especial.

**2. Finalidad**

El objetivo de esta norma es definir la identidad y las características de calidad de los productos elaborados a base de yuca fermentada en el contexto del comercio regional e internacional.

**3. Descripción de los productos**

Los productos se presentan en forma de pan de yuca y adoptan la denominación de "chikwangue " en la República Democrática del Congo, "ébobolo y miondo", en el Camerún, y "mangbèré", en la República Centroafricana.

Estos productos se obtienen a partir de yuca fresca, pelada, cortada en dados, sumergida en agua para que fermente y después prensada y deshidratada antes de su envoltura y cocinado.

No obstante, para mejorar su conservación, los productos a base de yuca fermentada pueden almacenarse y transportarse frescos, ultracongelados o a temperaturas de congelación rápida, y pueden cocinarse en el lugar en que se consumen.

**4. Taxonomía**

Se cultivan dos variedades principales de yuca:

- La yuca amarga, no apta para el consumo humano a menos que haya sido previamente desinfectada y sus tubérculos se hayan sometido a un proceso de secado y convertido en tapioca.
- La yuca dulce, cuyas raíces pueden consumirse directamente.

**5. Composición química de los palos de yuca**

- † Energía: 259 Kcal/100 g
- † Carbohidratos 59,1 g por cada 100 g (expresado como materia seca)
- † Grasa: 1,2 g por cada 100 g (expresado como materia seca)
- † Proteínas: 3,9 g por cada 100 g (expresado como materia seca)

**6. Principales aspectos que han de regularse**

La norma tratará sobre la identidad y las características de calidad de un producto, elaborado a base de yuca fermentada, que ha de estar supeditado a control de elaboración. Para los consumidores, la calidad del producto se determina básicamente mediante el olor, la elasticidad y sus propiedades organolépticas.

El proceso de fabricación del producto a base de yuca fermentada debe garantizar que se mantienen las propiedades organolépticas deseadas.

Esta norma debería por tanto:

- Establecer los requisitos mínimos, desde el punto de vista tecnológico, de la inocuidad alimentaria, nutricional y organoléptico, que deben observarse desde la materia prima hasta el producto final.
- Definir disposiciones relativas a la rastreabilidad en la identificación del producto final según sus orígenes.
- Definir los parámetros de normalización a fin de garantizar la calidad del producto.
- Incluir disposiciones sobre observancia normativa en lo que respecta a la presentación del producto envasado y el tipo de envase empleado.
- Incluir disposiciones sobre cumplimiento normativo para el etiquetado y la denominación del producto, de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- Incluir disposiciones sobre contaminantes que hagan referencia a la Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Incluir disposiciones con referencia al Código internacional recomendado de prácticas del Codex: principios generales de higiene de los alimentos.

## 7. Disposiciones relativas a la calidad

La calidad de los productos a base de yuca fermentada se define como sigue:

- ✦ Desde el punto de vista de la seguridad: por el contenido en cianuro de hidrógeno y el nivel de contaminación biológica, química y física.
- ✦ Desde el punto de vista organoléptico: por el color, la pureza, el olor, el sabor y la textura.
- ✦ Desde el punto de vista de la presentación: por su longitud y sección transversal, regularidad de la forma e impacto medioambiental del envasado.

Los productos a base de yuca fermentada pueden dividirse en tres categorías con respecto a estos diversos parámetros: Categoría "extra", categoría I y categoría II.

## 8. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibrado establece tres niveles definidos por la longitud y la sección transversal del producto final. Estos tres niveles se denominarán "tamaño A, tamaño B y tamaño C".

## 9. Disposiciones relativas a las tolerancias

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en todos los envases para productos que no cumplan con los requisitos de la categoría indicada.

## 10. Disposiciones relativas a la presentación

- 10.1 Presentación del ebobolo
- 10.2 Presentación de la chikwange
- 10.3 Presentación del mangbèrè
- 10.4 Presentación del miondo
- 10.5 Disposiciones sobre envasado

## 11. Contaminantes

- ✓ Contaminantes biológicos: micotoxinas.
- ✓ Contaminantes químicos: fertilizantes y residuos de plaguicidas, bisfenoles, contaminación, otros.
- ✓ Contaminantes físicos: fragmentos de metal, plástico, raíces y piedras pequeñas.
- ✓ Toxinas naturales: Residuos de HCN (cianuro de hidrógeno).

## 12. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

### 12.1 Criterio general

Protección de los consumidores respecto de la aplicación de las medidas de protección de la salud y la prevención de prácticas fraudulentas. Calidad necesaria del producto para satisfacer las necesidades de los consumidores y las exigencias mínimas de calidad e inocuidad alimentaria. La elaboración de una norma sobre la preparación de una pasta a base de yuca fermentada será de gran utilidad para los países en desarrollo, debido a que son grandes productores y exportadores, así como también consumidores del producto.

### 12.2 Criterios aplicables a los productos

#### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países:

La yuca (*Manihot esculenta Grantz*) y sus productos tienen un papel importante en la dieta de la población del Camerún. El FIDA y el Programa Nacional de Desarrollo de Raíces y Tubérculos (PNDRT) han indicado que representan el 43 % del volumen de intercambios financieros en el mercado de raíces y tubérculos (FIDA, 2002) y un 10 % del total de gastos de consumo (PNDRT, 2006). Sin embargo, todavía se emplean extensamente los métodos tradicionales de elaboración y almacenamiento. De la yuca se obtienen 5 productos principales destinados al consumo humano que poseen una fuerte demanda de mercado, a saber:

- Palos de yuca (286 000 toneladas)
- Fufu (102 141,6 toneladas)
- Gari (49 028 toneladas)
- Waterfufu (20 020 toneladas)

**b) Volumen de producción y consumo nacional y subregional**

La oferta interna de palos de yuca es de 90 494 toneladas, equivalentes a 33 935 230 046 de XAF. Los datos de un estudio realizado en los aeropuertos de Duala y Yaundé, el puerto de Duala y el mercado fronterizo de Kyé-Osi (comercio subregional para el África central) sobre las exportaciones de palos de yuca procedentes de las estaciones de protección fitosanitaria indicaron que en 2012 se exportaron aproximadamente 2 800 toneladas de palos de yuca. En general, la demanda de palos de yuca en el mercado del Camerún se calcula en 280 000 toneladas, lo que equivale a 107 248 758 750 de XAF.

La pasta de yuca fermentada es, con diferencia, la más ampliamente disponible en el mercado, y la consume el 53 % de los hogares en Pointe Noire, mientras que la chikwangué la consume el 64 % de los hogares en Brazzaville (*Study on the commercialization of Agriculture and domestic private sector investment: cassava in the Republic of Congo Final Report 1999*).

**c) Heterogeneidad de la legislación**

No existe una legislación regional armonizada para los alimentos en general, ni en particular para la pasta de yuca fermentada.

**d) Mercado internacional potencial**

La yuca es una de las principales plantas de raíces y tubérculos amiláceos cultivada en el Camerún y en todo el mundo. África es el mayor productor mundial de yuca, con una producción anual de 110 millones de toneladas, seguida de Asia (55 millones de toneladas) y de América Latina y el Caribe (37 millones de toneladas). El cultivo de yuca emplea aproximadamente a 583 926 productores, con una producción media de 4 204 988 toneladas y unos ingresos de 349 000 millones de XAF (FAO-MINADER [Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural], 2014). La yuca se transforma asimismo industrialmente en diversos productos derivados. Más allá de la región africana, en particular de la subregión de África central, donde se comercializan los productos a base de yuca fermentada, los palos de yuca, la chikwangué y el mangbéré son objeto de una gran demanda en los mercados especializados de las comunidades africanas asentadas en toda Europa, Asia y América.

**e) Posibilidades de normalización del producto**

Aspectos como los cultivares empleados, el proceso de fabricación, la presentación y las disposiciones relativas a la calidad, así como las tolerancias de los productos a base de yuca fermentada, se prestan perfectamente a la normalización del producto.

La norma debería abarcar la definición y descripción del producto y los siguientes parámetros de calidad: categoría, olor, sabor, color, acidez, contenido de fibra, materia extraña, contaminantes y presentación.

**f) Existencia de normas generales, en vigor o en proyecto, sobre las principales cuestiones relacionadas con la inocuidad alimentaria y el comercio justo**

- Norma para la yuca (mandioca) dulce (Codex STAN 238-2003).
- Norma para la yuca (mandioca) amarga (Codex STAN 300-2010).
- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985)
- Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)

**g) Número de productos para los que tendrían que elaborarse las normas**

- El producto a base de yuca fermentada

**13. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La labor emprendida para la elaboración de esta norma regional está en consonancia con los objetivos estratégicos 1 y 3 del Plan estratégico del Codex.

Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan

Objetivo estratégico 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

**14. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

Las disposiciones de las normas del Codex para la yuca dulce y amarga relativas a calidad, tamaño, tolerancia y presentación, ayudarán a definir disposiciones similares para los productos a base de yuca fermentada.

**15. Determinación de la necesidad y disponibilidad de dictámenes científicos**

El JECFA tendría que determinar la IDA para el contenido de cianuro de hidrógeno.

**16. Determinación de la necesidad de realizar aportaciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas a efectos de programación**

No se ha determinado ninguna necesidad hasta la fecha.

**17. Programa de trabajo**

<b>PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES</b>	<b>FECHA</b>
Examen del nuevo trabajo por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 21. <sup>a</sup> reunión.	2015
Examen del nuevo trabajo por la Comisión en su 38. <sup>o</sup> período de sesiones.	2015
Examen del proyecto de Norma para la yuca fermentada y cocinada en el trámite 3 por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 22. <sup>a</sup> reunión.	2017
Aprobación por la Comisión en el trámite 5.	2017
Examen del proyecto de norma en el trámite 5 (o 5/8) por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 23. <sup>a</sup> reunión.	2019
Examen a efectos de que la Comisión lo apruebe en el trámite 8, en su 39. <sup>o</sup> período de sesiones.	2019

**DOCUMENTO DE PROYECTO****Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional para África relativa a la manteca de karité****1. Objetivos y ámbito de aplicación de la norma**

La finalidad de esta propuesta es la de establecer una norma regional para la manteca de karité teniendo en cuenta factores de composición y calidad.

La elaboración de una norma regional para la manteca de karité cumple con los objetivos del Codex (proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos mediante la elaboración de normas internacionales y regionales).

El ámbito de aplicación de esta norma regional para África sobre la manteca de karité abarcará factores relacionados con la composición y la calidad.

**2. Pertinencia y carácter oportuno**

La producción mundial de manteca de karité, generada principalmente en 17 países africanos (Benin, Burkina Faso, Camerún, República Centroafricana, Côte d'Ivoire, Gambia, Ghana, Guinea, Malí, Níger, Nigeria, Uganda, Senegal, Sudán, Chad y Togo) se estimó en 176 000 toneladas en 2010. La producción de manteca de karité ha aumentado en un 580 % en un período de cuarenta años (de 30 000 toneladas a 176 000 toneladas) (2).

La mayor parte de la manteca de karité producida en el mundo se comercializa entre los países africanos. Esta producción, destinada al denominado consumo de subsistencia, no está incluida en las estadísticas oficiales (2).

Además de su uso tradicional en la cocina africana, la manteca de karité se utiliza para preparar numerosos productos agroalimentarios (chocolate, chocolatinas, dulces, aceites y margarinas vegetales, etc.).

Habida cuenta del aumento de la producción de manteca de karité en África y del desarrollo regional e internacional del comercio de manteca de karité, es necesario elaborar una norma regional para este producto.

**3. Principales aspectos que han de regularse**

El nuevo trabajo propuesto para la elaboración de la norma regional relativa a la manteca de karité se llevará a cabo de conformidad con el plan estratégico de las normas existentes del Codex sobre grasas y aceites. Comprenderá las partes siguientes:

- Ámbito de aplicación
- Descripción
- Factores esenciales relativos a la composición y la calidad
- Aditivos alimentarios
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Métodos de análisis y toma de muestras
- Cuadros con la composición de ácidos grasos de los aceites descritos

**4. Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

El nuevo trabajo propuesto para la elaboración de una norma relativa a la manteca de karité es coherente con los criterios del Codex (Vigésima primera edición del Manual de Procedimiento) para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

**a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países**

La producción de manteca de karité en el mundo se estimó en 176 000 toneladas en 2010. Nigeria es el mayor productor con el 69,8 % de la producción mundial, seguida de Ghana (9,6 %), Malí (9,2 %) y Burkina Faso (7,3 %). (2)

En África, la manteca de karité se utiliza como grasa para cocinar o freír alimentos, sobre todo en las zonas rurales. Esto representa el 80 % del consumo total.

En 2006, la demanda de manteca de karité en Europa se estimó en 60 000 toneladas (95 % en la industria del chocolate). Se espera que esta demanda de la industria chocolatera aumente como resultado de la Directiva 2000/36/CE de la Unión Europea sobre la adición de grasas vegetales distintas del cacao, hasta la inclusión de un máximo del 5 % en el chocolate. (3)

#### **b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes o posibles que obstaculizan el comercio internacional**

La calidad de la manteca de karité depende de la calidad de las nueces y del método de producción de la manteca (tradicional, mecanizado o semi-mecanizado, o industrial). En la actualidad no existen para la manteca normas de calidad reconocidas a escala regional o internacional.

La ausencia de una norma regional o internacional sobre el karité ha dado lugar a la proliferación de normas y textos legislativos y reglamentarios privados en la zona de África, lo que a su vez ha obstaculizado el comercio regional de manteca de karité.

La elaboración de la norma regional para la manteca de karité contribuirá a la armonización de los textos legislativos y normativos regionales, ayudará a proteger a los consumidores y facilitará el comercio regional e internacional del producto.

#### **c) Mercado internacional o regional potencial**

La mayoría de las mantecas de karité comercializadas para el consumo humano provienen de África.

La producción mundial de nuez de karité aumentó considerablemente entre 1960 y 2010 (718 000 toneladas frente a 169 000). Este aumento de la producción es principalmente el resultado de un aumento de la superficie de cultivo, que ha pasado de 85 000 hectáreas en 1961 a 516 760 en 2010 (2).

La manteca de karité es fundamentalmente un producto africano.

La producción mundial de manteca de karité ha aumentado de 30 000 toneladas a 176 000 en un lapso de cuarenta años. La mayor parte de la manteca de karité producida en África se consume dentro de la región.

#### **d) Posibilidades de normalización del producto**

El CCAFRICA puede elaborar ahora una norma regional para la manteca de karité.

#### **e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

Actualmente no hay ninguna norma regional o internacional sobre la manteca de karité. Es necesario elaborar una norma regional para la manteca de karité con el fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio internacional.

#### **f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

Este trabajo tendrá por objeto la elaboración de una norma regional para la manteca de karité sin refinar.

#### **g) Trabajos iniciados por otras organizaciones internacionales y/o propuestos por las organizaciones intergubernamentales internacionales pertinentes**

La ausencia de una norma regional/internacional para la manteca de karité ha llevado a la elaboración de la norma de la Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMAO) para la manteca de karité sin refinar y al proyecto de código de prácticas de la CEDEAO para las nueces, almendras y manteca de karité sin refinar.

### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de una norma regional para la manteca de karité está en consonancia con los siguientes documentos: i) artículo 1 a) de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius (protección de la salud de los consumidores y garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos); ii) puntos c) y d) de la Sección V del Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius, mandato del CCAFRICA); iii) objetivo estratégico 1 del Plan estratégico 2014-2019 de la Comisión del Codex Alimentarius (establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan).

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

Normas de referencia del Codex:

- Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981)
- Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999)
- Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel (CAC/RCP 36 -1987)

**7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Se pedirá asesoramiento a expertos regionales e internacionales sobre la elaboración del proyecto de norma.

**8. Determinación de la necesidad de realizar aportaciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores a efectos de programación**

Se pedirá a organizaciones y expertos internacionales reconocidos que asesoren sobre métodos de análisis y muestreo.

**9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendidas la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la aprobación en el trámite 5 y la fecha propuesta para la aprobación por parte de la Comisión: normalmente el plazo para la elaboración no debe ser superior a cinco años**

Debido a que este Comité solo se reúne cada dos años, se propone que la Norma del Codex para la manteca de karité se elabore por medio del procedimiento acelerado.

La elaboración de la norma se llevará a cabo de acuerdo con el calendario siguiente:

PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES	FECHA
Examen del nuevo trabajo por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 21. <sup>a</sup> reunión.	2015
Examen del nuevo trabajo por la Comisión en su 38. <sup>o</sup> período de sesiones.	2015
Examen del proyecto de Norma para la manteca de karité en el trámite 3 por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 22. <sup>a</sup> reunión.	2017
Aprobación por la Comisión en el trámite 5.	2017
Examen del proyecto de norma en el trámite 5 (o 5/8) por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 23. <sup>a</sup> reunión.	2019
Examen a efectos de que la Comisión lo apruebe en el trámite 8, en su 39. <sup>o</sup> período de sesiones.	2019

**10. Bibliografía:**

- 10.1 Manual de procedimiento del Codex - Vigésima primera edición (1)
- 10.2 CNUCED - 2008, *Production mondiale des noix, amandes et beurre de karité*
- 10.3 FAOSTAT - 2008, *Production et consommation du beurre de karité*
- 10.4 Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-2019

## DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma regional para África  
relativa a las hojas de *Gnetum* spp.**1. Ámbito de aplicación de la norma**

En el presente documento se recomienda una norma regional para las hojas de *Gnetum* spp., conocido también como "eru", "okok", "fumbua" y "okasi".

**2. Finalidad**

El objetivo de esta norma es definir la identidad y características de calidad de las hojas de *Gnetum* spp. en el comercio regional e internacional.

**3. Descripción del producto**

El género *Gnetum* spp. corresponde a una trepadora semisalvaje que crece en barbechos de matorrales ecuatoriales. Las especies que más comúnmente se encuentran en África son *Gnetum africanum* y *Gnetum buchholzianum*. Estas dos especies forestales tropicales de *Gnetum* son morfológicamente similares, pero tienen ligeras diferencias en la forma de las hojas.

Son lianas trepadoras o parras, con tallos frecuentemente nudosos y dotados de ramificaciones, sin canales resiníferos. Son dioicas. Sus hojas son opuestas, con limbo ancho, ovalado o elíptico (Flore du Congo Belge et du Ruanda-Urundi, 1948).

Sin embargo, no es fácil distinguir entre las dos especies por su crecimiento vegetativo. Se pueden identificar con certeza solo mediante un examen minucioso de sus órganos reproductivos (inflorescencia) y estructura anatómica. En la inflorescencia masculina del *Gnetum africanum*, las flores se encuentran apiñadas y distribuidas regularmente, y el diámetro del entrenudo de la panícula masculina es pequeño y casi invariable en toda su longitud. En la inflorescencia masculina de la especie *Gnetum buchholzianum*, por otro lado, las flores se encuentran más separadas en la panícula y el diámetro del entrenudo difiere considerablemente entre la base y el extremo (Stevens, 1990, citado por Mialoundama, 1999). Los campesinos no suelen tener presentes estas diferencias a la hora de recoger las hojas.

**4. Taxonomía**

*Gnetum* spp. es un género de arbusto lianescente perteneciente a la división Gnetophyta, y a la suborden de las gimnospermas, donde se sitúa entre las gimnospermas y las angiospermas. Pertenece a la familia de las *Gnetaceae*, que contiene un género único con una treintena de especies. Se encuentra principalmente en las regiones tropicales y ecuatoriales de África, América y Asia, donde básicamente crece como trepadora y rara vez en forma de arbusto o árbol. De las aproximadamente treinta especies conocidas de *Gnetum*, solo dos (*Gnetum africanum* y *Gnetum buchholzianum*) crecen en forma silvestre en los bosques tropicales de la zona que va desde Nigeria hasta Angola, pasando por Camerún, Gabón, República Centroafricana, Congo y República Democrática del Congo.

Estas plantas son dioicas: las flores masculinas producen amentos compuestos de estambres, y las flores femeninas, amentos compuestos de óvulos apenas protegidos por una envoltura (Letouzey, 1986).

**5. Composición química de las hojas de *Gnetum***

Según Mialoundama (2000), las hojas de *Gnetum africanum* del Congo tienen la siguiente composición por cada 100 g de materia seca: 70 g de hidratos de carbono, incluyendo 40 g de celulosa, 16,5 g de proteínas, 6 g de grasas y 7 g de cenizas.

Elementos	<i>Gnetum africanum</i>	<i>Gnetum buchholzianum</i>
Manganeso (Mn)	243,1	231,4
Hierro (Fe)	162,6	168,6
Aluminio (Al)	133,5	106,5
Boro (B)	24,4	22,9
Cobre (Cu)	12,5	3,4
Zinc (Zn)	24,1	12,1
Potasio (K)	0,978	0,544

Elementos	<i>Gnetum africanum</i>	<i>Gnetum buchholzianum</i>
Fósforo (P)	0,167	0,544
Calcio (Ca)	0,830	0,108
Magnesio (Mg)	0,395	0,334
Sodio (Na)	0,157	0,184
Cloro (Cl)	0,384	0,016
Azufre (S)	0,381	0,030
Dióxido de silicio (SiO <sub>2</sub> )	0,169	0,131

El *okok* contiene los ocho aminoácidos esenciales. El contenido de aminoácidos esenciales por cada 100 g de materia seca es el siguiente: 0,7 g de isoleucina, 1,4 g de leucina, 0,8 g de lisina, 0,2 g de metionina, 1,0 g de fenilalanina, 0,8 g de treonina, 0,2 g de triptófano y 0,9 g de valina.

## 6. Principales aspectos que han de regularse

La norma hará referencia a la identidad del producto y a las características de calidad desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria, el contenido de agua, el color, las cenizas, la materia extraña y el etiquetado, con la finalidad de obtener un producto con las características deseadas y proteger la salud de los consumidores.

Esta norma debería por tanto:

- Establecer los requisitos mínimos aplicables a las hojas de *Gnetum* spp., incluidos los parámetros de calidad y otras exigencias.
- Determinar las tolerancias de calidad.
- Incluir disposiciones sobre cumplimiento normativo en relación con el envasado y el tipo de envase utilizados.
- Incluir disposiciones sobre cumplimiento normativo relativas al etiquetado y la denominación del producto, de conformidad con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Incluir disposiciones sobre contaminantes que se ajusten a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Incluir disposiciones que guarden consonancia con los Principios generales de higiene de los alimentos.

## 7. Disposiciones relativas a la calidad

La calidad de las hojas de *Gnetum* spp. se define por:

- Color
- Sabor
- Presencia de materia extraña
- Contaminantes biológicos y químicos
- Contenido de agua

En los países de la cuenca del Congo, el *Gnetum* se distingue por su procedencia. Por lo tanto, el *Gnetum* (Fumbwa) de Mbandaka (Ecuador) y Bandundu es altamente valorado por los consumidores de la República Democrática del Congo, mientras que el de Kananga y Kisangani se considera que tiene un sabor amargo.

En relación con los anteriores parámetros, las hojas de *Gnetum* spp. pueden clasificarse en tres categorías:

- Categoría "extra"
- Categoría I
- Categoría II

## 8. Disposiciones relativas a la presentación

### 8.1 Edad de las hojas

En función de la preparación culinaria deseada o el uso tecnológico, la demanda de mercado de hojas de *Gnetum* spp. afecta a las hojas jóvenes o a las maduras.

### 8.2 Unidades de venta

Las hojas de *Gnetum* se presentan como un fardo de hojas o como hojas picadas. En el Congo, las hojas de *Gnetum recolectadas* se envasan en paquetes pequeños de unos 260 g. Estos paquetes se almacenan en un lugar húmedo, particularmente cabañas con suelo de tierra y techo de paja, o se mantienen bajo un árbol.

Las hojas, cortadas en tiras finas, se venden con nombres comerciales diversos en todas las ciudades europeas objeto de estudio. En Francia, Bélgica y Portugal, se venden con el nombre de fumbua, mientras que en Londres y Madrid lo hacen bajo el nombre de okasi o eru.

El fumbua, okasi o eru se importa de cuatro países (Ghana, Nigeria, Camerún y la República Democrática del Congo) y se vende en tres formas: fresco, seco y congelado. El primero de ellos se vende en todas las ciudades, mientras que los que tienen un envasado más "comercial" solo se venden en Londres y Madrid.

### 8.3 Disposiciones sobre envases

El producto fresco se vende a granel, mientras que el seco y el congelado se venden envasados. Se utilizan dos tipos de envase para el producto seco: bolsas sin etiqueta atadas manualmente y bolsas de celofán selladas, con etiqueta e información comercial (nombre del fabricante, peso, composición del producto).

La mejora del envasado ha permitido que el okasi o fumbua llegue a los estantes de los supermercados de la India y el Pakistán.

## 9. Disposiciones relativas a las tolerancias de calidad

Se admiten tolerancias de calidad en todos los envases para productos que no cumplan con los requisitos de la categoría indicada.

### 10. Contaminantes

- ✓ Contaminantes biológicos: hongos liberadores de micotoxinas y otros microorganismos.
- ✓ Contaminantes químicos: fertilizantes y residuos de plaguicidas, bisfenoles, contaminación, etc.
- ✓ Contaminantes físicos: fragmentos de metal, plástico y raíces, hojas muertas y fragmentos de insectos y moluscos.

## 11. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

### 11.1 Criterio general

Protección del consumidor con respecto a: Medidas de protección de la salud y prevención de prácticas fraudulentas. Calidad necesaria del producto para satisfacer las necesidades de los consumidores y requisitos de inocuidad alimentaria. La elaboración de una norma para el *Gnetum* spp. será de gran utilidad para los países productores debido a su potencial comercial en los sectores alimentario, agroalimentario, farmacéutico y energético.

### 11.2 Criterios aplicables a los productos

#### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países

Las hojas de *Gnetum* spp. son muy apreciadas en Nigeria y África central. En el Congo, la hoja de *fumbua* es la segunda hortaliza más consumida después del *saka saka* (Toreilles, 1991). Esta trepadora, descubierta por Welwitsh, crece aún en forma silvestre, aunque se cultivó por primera vez en el Camerún y Nigeria. El cultivo del *Gnetum* spp. fue posible, *entre otras cosas*, gracias a la labor de los investigadores del Centro Mundial de Agrosilvicultura (ICRAF), el Instituto de Investigación Agrícola para el Desarrollo (IRAD), y los jardines botánicos Limbe del Camerún. Estos trabajos comenzaron en un principio con cultivos experimentales sobre el terreno en Kumba, Limbe y Batchenga, en el sudeste y centro de Camerún. La ampliación posterior de los resultados alcanzados a los campesinos debería ayudar a reducir la presión antropógena sobre este recurso, como se observa en el Congo (Profizi et al., 1993).

Dependiendo de los minoristas y de los importadores, los productos importados se venden fundamentalmente a nacionales de Nigeria, África central (República Centroafricana, República del Congo, República Democrática del Congo y Camerún), así como Ghana y Angola.

El mercado potencial para el fumbua, eru, okok y okasi se estima en más de 156 341 consumidores (datos de Eurostat, 1994), 15 868 de los cuales pertenecen a Bélgica, 64 286 a Francia, 73 000 al Reino Unido, 2 986 a España y 216 a Portugal.

#### **b) Volumen nacional y subregional de producción y consumo**

En el Congo, las hojas de *Gnetum* generalmente proceden de bosques naturales, áreas de barbecho y sistemas agroforestales. Cabe señalar, sin embargo, que las hojas de *Gnetum africanum* y *Gnetum bulchholzianum* se clasifican según un orden decreciente de procedencia: forestales naturales, sistemas agroforestales, sistema de producción agrícola, cultivo.

Los datos de exportación del departamento de Fako, en la región sudoccidental del Camerún limítrofe con Nigeria, indican 1 030 toneladas de enero a junio. En el Camerún, el comercio de *Gnetum* genera aproximadamente 5,1 millones de XFA, o el 0,3 % de las exportaciones nacionales.

#### **c) Heterogeneidad de la legislación**

No existe una legislación regional armonizada para los alimentos en general, ni en particular para las hojas de *Gnetum*.

#### **d) Mercado internacional o regional potencial**

En la República del Congo, al igual que en todos los países de la cuenca del Congo, los productos forestales no madereros (PFNM), en particular el *Gnetum* spp., son generalmente recolectados por las comunidades locales y vendidos inicialmente a mayoristas o directamente a los consumidores. La cantidad de *Gnetum* recolectado depende de los pedidos de los grandes comerciantes de la ciudad. Cuando los comerciantes llegan a una aldea determinada en la República del Congo, ofrecen dinero al jefe de la aldea o a un tercero para que lo distribuya a los mejores recolectores. Sin embargo, algunos productos de Nigeria a menudo vuelven a entrar en la cadena de comercialización a través de mayoristas que los suministran, o bien directa y excepcionalmente a los consumidores, o bien a los mercados exteriores o a los minoristas que trabajan como vendedores en los mercados urbanos que, a su vez, los revenden a los consumidores.

#### **e) Posibilidades de normalización del producto**

Todo el *Gnetum* spp. cultivado en África se presta muy bien a la normalización conforme a los criterios de calidad indicados en la sección 7. La norma debería abarcar la definición y descripción del producto y los siguientes parámetros de calidad: categoría, sabor, color, contenido de fibra, materia extraña, contaminantes y presentación.

#### **f) Existencia de normas generales, en vigor o en proyecto, sobre las principales cuestiones relacionadas con la inocuidad alimentaria y el comercio justo**

- ✓ Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985)
- ✓ Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 11969)
- ✓ Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995)

#### **g) Número de productos para los que tendrían que elaborarse las normas**

Para las unidades de venta disponibles en los mercados se debería estudiar la posibilidad de elaborar dos normas, una para el fardo de hojas y otra para las hojas cortadas en tiras finas.

### **12. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La labor para la elaboración de esta norma regional está en consonancia con los objetivos estratégicos 1 y 3 del Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius.

Objetivo estratégico 1: Establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y las que surjan.

Objetivo estratégico 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.

### **13. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

No hay ninguna relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex.

### **14. Determinación de la necesidad y disponibilidad de dictámenes científicos**

Sería conveniente realizar un análisis más amplio sobre el amargor de algunas de las variedades de *Gnetum*.

**15. Determinación de la necesidad de realizar aportaciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas a efectos de programación**

Ninguna necesidad determinada hasta la fecha.

**16. Calendario propuesto**

La elaboración de la norma se llevará a cabo de acuerdo con el calendario siguiente:

<b>PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES</b>	<b>FECHA</b>
Examen del nuevo trabajo por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 21. <sup>a</sup> reunión.	2015
Examen del nuevo trabajo por la Comisión en su 38. <sup>o</sup> período de sesiones.	2015
Examen del proyecto de norma en el trámite 3 por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 22. <sup>a</sup> reunión.	2017
Aprobación por la Comisión en el trámite 5.	2017
Examen del proyecto de norma en el trámite 5 (o 5/8) por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) en su 23. <sup>a</sup> reunión.	2019
Examen a efectos de que la Comisión lo apruebe en el trámite 8, en su 39. <sup>o</sup> período de sesiones.	2019