



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

27 de noviembre – 2 de diciembre de 2023

ENMIENDAS DE REDACCIÓN A TEXTOS DEL CODEX PROPUESTAS POR LA SECRETARÍA DEL CODEX

En el presente documento, la Secretaría del Codex propone enmiendas a normas y textos afines del Codex con el fin de aumentar su coherencia, corrección, legibilidad y claridad.

1. Cambios en la estructura de los textos del Codex

Desde el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la Secretaría del Codex ha adoptado una nueva estructura en los textos del Codex con el objetivo de mejorar la coherencia y la transparencia. Entre otras cosas, comprende lo siguiente:

- La presentación de un cuadro de las enmiendas y correcciones de los textos del Codex en la primera página del texto en cuestión (códigos de prácticas, normas o directrices) (véase el ejemplo que figura en el Apéndice I).
- La aplicación de las directrices de la [Guía de estilo editorial de la FAO](#) para garantizar la coherencia de la terminología, la ortografía y la gramática.
- Todas las referencias del Codex se han reemplazado por notas finales. Aparecen en el cuerpo del texto en la forma tradicional (el nombre y el código) con la referencia completa al final del texto.
- Las notas finales van en números árabes, mientras que las notas a pie de página van en números romanos. El Apéndice I también muestra el nuevo formato aplicado de notas a pie de página y notas finales.

Los cambios mencionados se han aplicado a todos los textos aprobados por la Comisión en su 45.º período de sesiones, así como los textos modificados como consecuencia de las decisiones adoptadas por la Comisión en dicho período de sesiones o en los que se introdujeron correcciones (véase la Sección 2).

Tal como comunicó la Secretaría del Codex en el documento CX/CAC 22/45/20, también se está trabajando para publicar los textos del Codex en un formato renovado que resultará atractivo y útil y que se almacenará de forma digital a fin de proporcionar datos sobre citas y otros análisis. Algunos de los textos aprobados por la Comisión en su 45.º período de sesiones ya se han publicado en este nuevo formatoⁱ. Se trata de un proyecto de cinco años de duración, basado en los trabajos iniciales, que consistirá en presentar la colección completa de los textos del Codex (el Codex Alimentarius) en los seis idiomas en este nuevo formato.

2. Corrección

CCFO - Comité del Codex sobre Grasas y Aceites

En febrero de 2023, la Secretaría del Codex corrigió dos errores en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999): i) el valor de ácido graso C16:1 para el aceite de pistacho se indicaba erróneamente como ND-0,2 en lugar de ND-2,0; ii) se había omitido involuntariamente del texto una oración sobre los aditivos alimentarios. Ambos errores se señalaron debidamente en un cuadro en la primera página de dicha norma.

ⁱ Ejemplos de textos del Codex publicados en el nuevo formato: *Principios generales de higiene de los alimentos* ([CXC 1-1969](#)); *Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos* ([CXC 56-2004](#)); *Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo* ([CXG 95-2002](#)).

3. Cambio de redacción propuesto para las normas del Codex en francés

El Grupo de Traducción al Francés de la FAO ha recomendado a la Secretaría del Codex que el título de las normas del Codex, por ejemplo la *Norma para el comino* (CXS 327-2017), que actualmente se traduce al francés como *Norme pour le cumin*, se cambiara a *Norme sur le cumin*, a fin de reflejar mejor que estas normas están relacionadas con un producto específico, más que promoverlo.

El cambio de redacción propuesto está sujeto a la aprobación de la Comisión en su 46.º período de sesiones.

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA

CXS 334R-2020

Adoptada en 2020. Enmendada en 2022.

Enmiendas de 2022

Se realizaron las siguientes enmiendas en el texto de la norma de conformidad con las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en diciembre de 2022.

Página	Sección	Texto original	Texto impreso
3	Sección 7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor	La información sobre los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.	El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a todos los productos a base de yuca fermentada cocinada, destinados al consumo humano directo y obtenidos tras la elaboración de las raíces de yuca (*Manihot esculenta* Crantz). Esta norma no se aplica al gari.

2. DESCRIPCIÓN

Los productos a base de yuca fermentada cocinada se presentan en forma de bolas o palos de yuca.

Estos productos se obtienen a partir de las raíces de yuca fresca, peladas, cortadas, sumergidas en agua para que fermenten y prensadas y secadas antes de su envoltura y cocinado.

Manipulación

Cuando se cocina en el lugar de consumo, el producto no cocinado debería almacenarse y transportarse en condiciones de tiempo y temperatura que no comprometan la inocuidad del producto.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Factores generales de calidad

Los productos a base de yuca fermentada cocinada deberán estar limpios y ser inocuos para el consumo humano. El contenido de humedad debería ser característico de cada producto. Estarán exentos de olores y sabores anormales, así como de materias extrañas como fragmentos de insectos, pelo de roedores, granos de arena o polvo.

3.2 Factores específicos de calidad

Acidez total (en ácido láctico equivalente): entre 0,1 g y 0,5 g por cada 100 g de preparado de yuca fermentada.

3.3 Disposición relativa a la presentación

Los productos a base de yuca fermentada cocinada se presentan en forma de bolas o palos de yuca.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en este producto.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)¹ y el *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca* (CXC 73-2013)ⁱⁱ,².

Los productos a base de yuca fermentada cocinada deberán cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)³ y otros textos pertinentes como los códigos de prácticas de higiene del Codex Alimentarius.

Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)⁴.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁵, se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

7.1 Nombre de los productos

El nombre de los productos regulados por esta norma es “productos a base de yuca fermentada cocinada”, seguido del nombre específico o local del producto.

ⁱⁱ Los valores del ácido cianhídrico total se determinarán una vez se hayan completado los trabajos en curso en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).

7.2 Ubicación de la etiqueta

La etiqueta de los productos regulados por esta norma se colocará en el envase secundario.

7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)⁶.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Por elaborar.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 2013. *Código de prácticas para reducir el contenido de ácido hidrocianico en la yuca y productos de yuca*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 73-2013. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.