



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

27 de junio – 1 de julio de 2016

PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES¹

A continuación figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCFL	Directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor	REP 16/FL párr. 54 y Apéndice III
CCAFRICA	Norma regional para la carne seca	REP 15/CCEXEC párr. 30 (véase el Anexo I del presente documento)

¹ En el presente documento se recopilan propuestas de nuevos trabajos presentadas en las reuniones del Codex celebradas en abril y mayo de 2016.

DOCUMENTO DE PROYECTO REVISADO SOBRE LA CARNE SECA PARA ELABORAR UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA ÁFRICA

(Presentado por Botswana y el Coordinador del Comité Regional de Coordinación para África - CCAFRICA)

ANTECEDENTES

La carne es altamente perecedera y, por tanto, su conservación es importante. El método de preferencia para la conservación de la carne en los países desarrollados es la refrigeración. La infraestructura y los equipos de refrigeración son costosos de instalar y mantener en África, por lo que es necesario disponer de métodos de conservación alternativos como el secado. Existen numerosos métodos que se emplean para preparar carne seca. El método principal para conservar la carne en África es el secado al sol, que consiste en exponer la carne magra al sol, o una combinación de salazón y posterior secado al aire como en la preparación de *biltong* en Sudáfrica. Los productos de carne seca como el *kilishi* en Nigeria se preparan secando parcialmente al sol finas láminas de carne de vacuno de calidad y marinándolas posteriormente en una pasta de ingredientes antes de un segundo período de secado al sol. La calidad característica de la carne seca en relación con el almacenamiento a largo plazo aumenta con la adición de conservantes.

La preparación de los productos de carne seca en África difiere de una región a otra. A continuación se citan algunos ejemplos de estos productos en África:

- a) **Biltong**: es una variedad de carne seca curada originaria de Sudáfrica. 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. Se prepara secando parcialmente al sol finas láminas de carne de calidad y marinándolas posteriormente en una pasta de ingredientes antes de un segundo período de secado al sol.
- c) **Odka**: es un producto de carne secada al sol hecho de carne magra de vacuno y que tiene una gran importancia para los pastores 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 carne magra 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 que se elabora principalmente en Marruecos. Está compuesta de magro y grasa de cualquier animal a excepción del cerdo. Consiste en una carne cocinada seca que se prepara de forma tradicional. Para su elaboración, la carne se deshuesa, se recorta, se corta en tiras, se pone en salazón o se macera, se seca y se fríe. Se presenta en forma de carne cocinada cubierta de una mezcla de grasa o aceite y envasada en recipientes herméticos.
- f) **Nyirinyiri**: es carne seca de camello, vaca, cabra y oveja secada al sol, especiada y curada que se conserva en aceite en pequeños trozos. **El nyirinyiri lo producen principalmente los pastores en Kenya y Somalia.** Está hecho de carne magra cortada en finas tiras y secada al sol durante algunas horas en función de las condiciones meteorológicas. A continuación se corta en trozos pequeños y se fríe en mantequilla clarificada, grasa de camello, aceite vegetal y grasa animal. El *nyirinyiri* se almacena después con la grasa en envases aptos para entrar en contacto con alimentos y puede durar hasta dos años.
- g) **Segwapa**: es una variedad de carne secada al sol y curada, principalmente de vacuno y de caza, que se consume en todo el territorio de Botswana como guarnición y que tiene un gran potencial de exportación.

2. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

2.1 Finalidad de la norma

La finalidad de este nuevo tema de trabajo es establecer una norma regional del CCAFRICA destinada a los productos de carne seca, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y promover un comercio justo de carne seca a escala regional.

2.2 Ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación de la norma propuesta **deberá abarcar** los productos de carne seca de **vacuno, camello, oveja, cabra y animales de caza de cría libre de grasa superficial, huesos, cartílago y tendones** en envases aptos para entrar en contacto con alimentos para consumo directo o ulterior elaboración.

3. Pertinencia y oportunidad

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 africanos. Los productos de carne seca se elaboran y comercializan con diferentes nombres, como se ha indicado anteriormente, por lo que está justificada la elaboración de una norma regional.

Los estudios llevados a cabo sobre los productos comercializados de carne seca han mostrado que el método de secado al sol en sí mismo presenta algunos problemas como la exposición a contaminación procedente de fuentes como el aire, los insectos, el viento, la suciedad, la lluvia, los roedores y las aves, lo cual da lugar a la presencia de patógenos como *Enterobacteriaceae*, estafilococos, *Salmonella* y levaduras y mohos patógenos. El deterioro de las grasas inherentes al tejido también supone un problema.

Asimismo, pueden darse deficiencias de calidad como cambios de color, mal sabor, sustancias contaminantes externas como la suciedad y la arena y una mayor contaminación microbiana superficial. La carne puede verse afectada por una contaminación microbiana grave tras la rehidratación, cuando existe humedad suficiente para que las bacterias vuelvan a proliferar, y esto dará lugar al deterioro del producto e incluso a una posible intoxicación alimentaria. El almacenamiento, el pH, la actividad acuosa y el envasado también representan desafíos.

Los países desarrollados tienen reglamentos relativos a la producción de productos de carne seca. Existen exigencias estrictas para garantizar la producción inocua y saludable de estos productos. En los Estados Unidos de América, 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.

La ausencia de reglamentos y normas regionales del Codex para África destinadas a los productos de carne seca obstaculiza el comercio con los países africanos. Por ello, es de importancia vital establecer una norma regional del Codex para África 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

La norma deberá ser una norma para productos que siga la estructura del Codex establecida en el Manual de Procedimiento: Esta estructura incluye la siguiente información:

- a) Ámbito de aplicación
- b) Definición del producto
- c) Especificaciones relativas a la materia prima
- d) Procedimientos de elaboración
- e) Especificaciones de los productos, incluyendo diferentes categorías para la clasificación de los productos cárnicos
- f) Establecimiento de los límites de tolerancia a contaminantes y microorganismos
- g) Disposiciones sobre aditivos alimentarios
- h) Métodos de inspección, muestreo y análisis
- i) Envasado, etiquetado, transporte y almacenamiento

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

Criterio general

La finalidad de esta norma es garantizar unas prácticas leales en el comercio a través del establecimiento de la identidad, la composición y las denominaciones del producto, así como proteger al consumidor mediante la inclusión de referencias a los textos del Codex apropiados para el etiquetado y la inocuidad de los alimentos.

La norma resultaría particularmente beneficiosa para los países de la región de África, ya que los países africanos son los principales productores y consumidores de productos de carne seca.

Criterios aplicables a los productos

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

La carne seca se produce en numerosos países de África. De acuerdo con los datos de la FAO, la producción y el comercio en este continente han sido variables. En el sector agrícola y alimentario de Sudáfrica, la producción media de carne seca de 1991 a 2001 fue de 1 554 en comparación con los 8 124 registrados en el África subsahariana. El Grupo del Banco Mundial establece las exportaciones totales de 2003 en 32 179 millones y las importaciones totales, en 26 021 millones. **(Fuente: FAOSTAT)**

Exportaciones de carne de bovino salada, seca o ahumada de Sudáfrica en el período 2000-2003

Período	Flujo de comercio	País informador	Asociado	Código	Valor comercial	Peso neto	Unidad de medida	Volumen comercial
2000	Exportación	Sudáfrica	Mundo	021020	86 453 USD	38 658	8	38 658
2001	Exportación	Sudáfrica	Mundo	021020	26 814 USD	14 057	8	14 057
2002	Exportación	Sudáfrica	Mundo	021020	87 166 USD	56 314	8	56 314
2003	Exportación	Sudáfrica	Mundo	021020	314 465 USD	100 832	8	200 832

* División de Estadística de las Naciones Unidas, Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías

Producción de carne seca en Kenya

Condado	Volumen (millones de toneladas)	Año	Fuente
Wajir	1008	2014	Oxfam
Isiolo	5,2	2015	Grupo Anolei
Garissa	13	2015	Grupo Bula Riig

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 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. Estos productos se comercializan en algunos países africanos como Botswana, Djibouti, Egipto, Eritrea, Etiopía, Kenya, la República Unida de Tanzania, Somalia, Sudáfrica, el Sudán, Sudán del Sur y Uganda, que en conjunto tienen una población estimada de 550 millones de habitantes.

d) Según los estudios llevados a cabo en Kenya, un número considerable de actores de la cadena de valor de la carne seca es consciente de que se necesitan requisitos de calidad e inocuidad.

No se dispone de datos documentados sobre producción y volúmenes comercializados sobre carne seca en Kenya, por lo que las cifras siguen siendo no oficiales. Cabe destacar que los datos indicados arriba no ofrecen información completa sobre la producción y el comercio ya que ha resultado imposible obtener datos de otros países que producen carne seca. No se dispone de datos relativos al consumo de carne seca.

e) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos aparentes o posibles que obstaculizan el comercio regional

No se dispone de normas regionales en estos momentos. Existen algunos productos relacionados y se comercializan con nombres diferentes; estos productos pueden presentar problemas de calidad e inocuidad y en caso de que la continuación del comercio de tales productos plantee dificultades, estas pueden abordarse durante la elaboración de la norma regional.

f) 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 a escala regional. Actualmente, la exportación de *biltong* o carne seca es limitada debido a los obstáculos al comercio establecidos por los países vecinos y la restricción del comercio de carne seca no envasada.

g) 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 para los Estados Árabes del Golfo (una organización regional de normalización para los países del Golfo) elaboró en 2008 una norma regional para la carne seca. Países como los Estados Unidos de América o Australia, entre otros, han elaborado 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 aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales y de facilitar el comercio internacional.

Satisface el Objetivo 1 del Plan estratégico 2014-2019, en particular, la actividad 1.2.2: "Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos".

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 una de las actividades que atañen al mandato del CCAFRICA y que forman parte de este. No existen otras normas internacionales para la carne seca.

Esta norma incluirá referencias a textos del Codex pertinentes ya existentes elaborados por los comités de asuntos generales, a saber, el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP 58-2005), los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

8. Necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

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

Se pedirá a organizaciones y expertos regionales 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.

PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES	FECHA
Examen del documento de proyecto revisado por parte del CCEXEC71	Junio de 2016
Aprobación del nuevo trabajo por la Comisión	Junio/julio de 2016
Examen en el trámite 3 por el CCAFRICA22	Enero de 2017
Aprobación por la Comisión (en el trámite 5)	Junio/julio de 2017
Examen por el CCAFRICA (en el trámite 6)	Enero de 2019
Aprobación por la Comisión (en el trámite 8)	Junio/julio de 2019