

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3a del programa

CL 2001/39-FFV
CX/FFV 02/05

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

Décima reunión
Ciudad de México, 10-14 de Junio de 2002
Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca)
(Observaciones en el Trámite 6)

S

CANADA

Otros nombres comunes para la casava son la yuca, la tapioca y la mandioca. La casava es una raíz rellena de almidón que se prepara de manera parecida a la papa. La casava se conoce por su contenido en glicoides de cianógeno libres y ligados, lino marino y loto australiano. Se convierten en ácido cianhídrico (HCN) en presencia de linamarasa, una enzima que aparece naturalmente en la casava. La linamarasa actúa en los glicoides cuando se rompen las células. La cáscara de la raíz contiene una mayor concentración en linamarasa que el interior de la raíz. Las casavas se clasifican en dulces o amargas. Los cultivos dulces pueden tener una producción tan pequeña como de 20 mg de HCN por kilogramo de raíces frescas, mientras que los amargos pueden producir más de 50 veces esta cantidad. El nivel de componentes de glicoides de cianógeno se reduce cocinando la casava.

Canadá está de acuerdo en que se le debería solicitar al Comité de Codex sobre Aditivos y Contaminantes de Alimentos que tome cartas en el asunto de los glicoides de cianógeno en la Casava y que recomiende opciones apropiadas para la gestión de riesgos con el fin de minimizar la aparición de estas conocidas toxinas en la Casava.

COSTA RICA

Agregar al numeral 6.2.2

6.2.2 Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre del tipo (dulce o amarga). Nombre de la variedad (opcional). El producto debe ser pelado y cocinado a temperatura de ebullición antes de su consumo.

NIGERIA

Nigeria está satisfecha con el Anteproyecto de Norma para la Yuca en su versión actual (en el Trámite 6) y no tiene objeciones respecto a la norma.

ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones:

A la sección 2.1. Requisitos mínimos:

En la última línea, donde dice: “pedúnculo”, debe decir: “pedúnculo”.

A la sección 2.2.1. Categoría extra:

Por considerar que no es necesaria la clasificación de esta categoría, se propone su eliminación.

A la sección 2.2.2. Categoría I:

- En caso de que se mantenga la categoría extra, se propone rebajar el tanto por ciento relativo a la presencia de cicatrices y rozaduras a 5 y 10% de la superficie de producto respectivamente.
- sustituir en el tercer guión la palabra “raspaduras” por “rozaduras”.

A la sección 2.2.3. Categoría II

- En caso de que se mantenga la categoría extra, se propone rebajar el tanto por ciento relativo a la presencia de cicatrices y rozaduras a 10 y 20% de la superficie de producto respectivamente.
- sustituir en el tercer guión la palabra “raspaduras” por “rozaduras”.

COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad desea que el ámbito de aplicación de la norma se limite a las variedades dulces de mandioca:

"La presente norma se aplicará a las variedades comerciales **dulces (1)** de"

La Comunidad considera preciso definir lo que constituye una variedad dulce de mandioca. Al parecer, la comunidad científica reconoce el límite de 50 mg/kg de ácido cianhídrico como criterio para distinguir las variedades dulces de las amargas. La Comunidad propone, por tanto, que tras el término "dulces", se añada la siguiente nota a pie de página:

"(1) Las variedades dulces de mandioca son aquellas cuyos tubérculos contienen una cantidad de glucósido cianogénico (linarmarina) inferior a 50 mg HCN / kg."