

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 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/AFRICA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

40.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias (CICG), Ginebra (Suiza)

17-22 de julio de 2017

INFORME DE LA 22.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA

Nairobi (Kenya)

16-20 de enero de 2017

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de siglas	página iv
Informe de la 22. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 5
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	6 - 8
Discurso de apertura sobre “las pequeñas y medianas empresas y el comercio de alimentos: oportunidades para la creación de mercados regionales mediante la utilización de las normas del Codex” (tema 2 del programa)	9 - 16
Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en los países de la región (tema 3a del programa)	
Priorización de necesidades en la región y posibles enfoques para su abordaje (tema 3b del programa)	17 - 29
Utilización de las normas del Codex en la región: pertinencia de las normas regionales existentes y necesidad de nuevas normas (tema 4 del programa)	30 - 37
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 5 del programa)	38 - 39
Labor del Codex de importancia para la región (tema 6 del programa)	40 - 56
Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del Codex (Plan estratégico del CCAFRICA para 2014-19: Estado de aplicación) (tema 7 del programa)	57 - 62
Anteproyecto de Norma regional para la carne seca (tema 8 del programa)	63 - 70
Anteproyecto de Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada (tema 9 del programa)	71 - 74
Anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité (tema 10 del programa)	75 - 78
Anteproyecto de Norma regional para las hojas de <i>Gnetum</i> spp. (tema 11 del programa)	79 - 83
Nombramiento del Coordinador (tema 12 del programa)	84
Otros asuntos (tema 13 del programa)	
<ul style="list-style-type: none"> • Relaciones entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex 85 - 86 • Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales (mahewu) 	87
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 14 del programa)	88

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 15
Apéndice II: Anteproyecto de Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada	página 25
Apéndice III: Anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité sin refinar	página 28
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma regional para las hojas de <i>Gnetum</i> spp.	página 32

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros / CCEXEC73 CAC40	Observaciones / Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité sin refinar	N08-2015	5/8	78
	Observaciones / Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada	N07-2015	5	74
	Observaciones / Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para las hojas de <i>Gnetum</i> spp.	N09-2015	5	83
CCMAS CCFL CCCF	Aprobación	Secciones pertinentes de los siguientes documentos: i) anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité sin refinar; ii) anteproyecto de Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada; iii) anteproyecto de Norma regional para las hojas de <i>Gnetum</i> spp.			73, 78 y 83
CAC40	Actuación	Se recomendó que se volviera a nombrar a Kenya Coordinador para África.			84
CCEXEC73	Información	Se confirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes.			39
Presidenta y Vicepresidentes de la CAC	Información	Se realizaron aportaciones y observaciones sobre la preparación del nuevo Plan estratégico mundial del Codex.			59 - 62
FAO/OMS Secretaría del Codex Miembros	Información	<u>Discurso de apertura</u> <ul style="list-style-type: none"> se tomó nota de las propuestas formuladas sobre la forma de dar una mayor notoriedad al Codex; se convino en que para aumentar la notoriedad al Codex era fundamental establecer asociaciones con todas las partes interesadas; se señaló que los debates con moderador alentaban a los miembros a participar de manera activa; se tomó nota del informe del grupo de trabajo oficioso y de las medidas que se propuso adoptar a continuación para ayudar a abordar algunas de las deficiencias identificadas a la hora de aumentar la notoriedad del Codex. 			15 y 16
	Información / Actuación	<u>Situación de la calidad y la inocuidad de los alimentos en los países de la región</u> Se brindó apoyo a las iniciativas de la FAO y la OMS relacionadas con la encuesta, la plataforma en línea y la priorización de las necesidades en la región y se formularon observaciones para que se examinaran en el futuro.			22, 24 y 29
		<u>Utilización de las normas del Codex en la región</u> Se tomó nota del resultado de la encuesta, se llegó a un acuerdo sobre el enfoque y se propusieron otras esferas que podrían incluirse en el alcance de la encuesta.			36
		<u>Labor del Codex de importancia para la región</u> Se convino en que las esferas señaladas por los coordinadores, así como la información adicional facilitada por las delegaciones, eran de importancia para la región.			56
GTe	Actuación	Continuar elaborando el anteproyecto de norma regional relativa a la carne seca. (Países anfitriones: Botswana, Côte d'Ivoire y Marruecos)			70
GTe	Actuación	Examinar las observaciones recibidas en el trámite 5/6 en relación con el proyecto de norma para los productos a base de yuca fermentada cocinada. (Países anfitriones: Camerún, Benin, Nigeria y República Democrática del Congo)			73
GTe	Actuación	Examinar las observaciones recibidas en el trámite 5/6 en relación con el proyecto de norma para las hojas de <i>Gnetum</i> spp. (Países anfitriones: Camerún y Nigeria)			82
Kenya y partes interesadas	Actuación / Información	Elaborar un documento de debate y un documento de proyecto sobre una legislación alimentaria armonizada			49

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Swazilandia	Actuación / Información	Elaborar un documento de debate y un documento de proyecto sobre una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales (mahewu)			87

LISTA DE SIGLAS

CAADP	Programa general para el desarrollo de la agricultura en África
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CAO	Comunidad del África Oriental
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCR	comités coordinadores regionales
CCRVDF	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
CER	comunidades económicas regionales
CRD	documento de sesión
FANFC	Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GTe	grupo de trabajo electrónico
HCN	ácido cianhídrico
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMRA	Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos
NM	niveles máximos
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
PCT	Programa de cooperación técnica
PyME	pequeñas y medianas empresas

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) celebró su 22.^a reunión en Nairobi (Kenya), del 16 al 20 de enero de 2017, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Kenya. La reunión estuvo presidida por el Dr. Moses Gichia, Director Adjunto del Departamento Estatal de Ganadería de Kenya, y a ella asistieron delegados de 23 Estados miembros, tres Estados miembros de fuera de la región, ocho organizaciones observadoras y los representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La lista completa de los participantes, incluida la Secretaría, figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Charles Ongwae, Director Gerente de la Oficina de Normalización de Kenya, dio la bienvenida a los delegados y pronunció su discurso inaugural en el que subrayó la importancia del Codex a la hora de facilitar el comercio y proteger a los consumidores y el medio ambiente, así como de promover la innovación en pro del crecimiento de las economías de la región.
3. El Sr. Willy Bett, Secretario del Gabinete del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Economía Azul, se dirigió a los delegados y destacó la importancia de las normas, no solo para el comercio sino también para los alimentos que consumen las poblaciones locales, que eran con frecuencia los más vulnerables.
4. El Sr. Adan Mohammed, Secretario del Gabinete del Ministerio de Industria, Comercio y Cooperativas, inauguró oficialmente la reunión y recordó a los delegados que era su participación colectiva en el Codex la que facilitaba el comercio y gracias a la cual se protegía a los consumidores y el medio ambiente.
5. Las representantes de la FAO y la OMS, la Presidenta del Codex Alimentarius y el Secretario del Codex también se dirigieron a los asistentes a la reunión.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

6. El Comité Coordinador aprobó el programa provisional como programa de la reunión con la adición de los siguientes asuntos:
 - a) En el tema 4 del programa:
 - la actualización del Programa de cooperación técnica (PCT) de la FAO sobre el fortalecimiento de las estructuras nacionales del Codex en Lesotho, Swazilandia y Zimbabwe (Swazilandia).
 - b) En el tema 6 del programa:
 - la actualización del anteproyecto de definición de *bioenriquecimiento* (Zimbabwe);
 - la actualización sobre la preparación de la organización conjunta de la 20.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (Uganda).
 - c) En el tema 13 del programa:
 - las relaciones entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex (CX/AFRICA 17/22/14) (OMS);
 - la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales (mahewu).
7. Además, el Comité Coordinador convino en examinar:
 - los temas 3 a) y 3 b) del programa conjuntamente.
8. El Comité Coordinador también acordó crear un grupo de trabajo de la reunión con el objeto de examinar las observaciones presentadas por los miembros en relación con el tema 9 del programa (Anteproyecto de Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada), el tema 10 del programa (Anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité) y el tema 11 del programa (Anteproyecto de Norma regional para las hojas de *Gnetum* spp.) y de formular recomendaciones para que se estudiaran en la sesión plenaria.

DISCURSO DE APERTURA SOBRE “LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS Y EL COMERCIO DE ALIMENTOS: OPORTUNIDADES PARA LA CREACIÓN DE MERCADOS REGIONALES MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX” (tema 2 del programa)²

9. La representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema recordando al Comité Coordinador que el discurso de apertura formaba parte del proceso de revitalización que se estaba llevando a cabo en todos los comités coordinadores regionales (CCR). El objetivo principal del discurso de apertura

¹ CX/AFRICA 17/22/1.

² CX/AFRICA 17/22/2; CX/AFRICA 17/22/2 Add.1; CRD3 (observaciones de Nigeria); CRD6 (informe de un grupo de debate oficioso).

era suscitar un debate entre los miembros sobre un tema de gran importancia para la región, como medio para dar mayor notoriedad a los CCR, aumentar la sensibilización y lograr un compromiso político de alto nivel.

10. Asimismo, presentó el tema del discurso de apertura, “las pequeñas y medianas empresas y el comercio de alimentos: oportunidades para la creación de mercados regionales mediante la utilización de las normas del Codex”, así como al ponente principal, el Dr. Cris Muyunda, Vicepresidente de la coalición de actores no estatales encargada de la aplicación del Programa general para el desarrollo de la agricultura en África (CAADP) en asociación con la Unión Africana.
11. El Dr. Cris Muyunda pronunció el discurso de apertura sobre las pequeñas y medianas empresas (PyME) y el comercio de alimentos (CX/AFRICA 17/22/2 Add.1). Tras su exposición se mantuvo un debate general moderado por la Secretaría del Codex.
12. Las conclusiones del debate con moderador pretendían responder a la siguiente pregunta: “**¿Qué importancia puede tener el Codex para las PyME en el comercio africano?**”. A continuación, se resumen las respuestas que los miembros consideraron más pertinentes (las letras utilizadas no implican un orden):
 - a. Las PyME se beneficiarían de la capacitación sobre todos los asuntos pertinentes del Codex.
 - b. Las PyME necesitan normas, códigos de prácticas y directrices pertinentes y sencillos.
 - c. Se debería empoderar a las PyME mediante la creación de capacidad, por ejemplo, mediante las siguientes medidas: el desarrollo de las capacidades y herramientas para la inspección, la aplicación de sistemas de gestión de la calidad, y el reconocimiento de los sistemas de inspección y certificación.
 - d. El Codex puede ayudar a los gobiernos a elaborar políticas para la creación de capacidad en las PyME, por ejemplo, estableciendo sistemas de inocuidad de los alimentos.
 - e. La formulación y aprobación de normas del Codex específicas del sector pueden ayudar a acceder a los mercados.
 - f. La armonización de normas alimentarias que no están en consonancia puede ayudar a acceder al comercio.
 - g. Es necesario sensibilizar a las PyME acerca del Codex.
 - h. Conviene integrar las asociaciones de PyME en los sistemas nacionales del Codex y vincularlas a otras PyME regionales productivas.
 - i. Simplificar las normas y los códigos de prácticas del Codex beneficiaría a las PyME, al igual que lo haría la disponibilidad de material en los idiomas locales.
 - j. El Codex puede determinar las deficiencias de las normas y estudiar la manera en que se pueden aplicar normas a las PyME.
 - k. Las PyME deben entender la necesidad de adoptar normas, así como su valor y consecuencias económicos, y las correspondientes cuestiones relacionadas con el acceso a los mercados.
 - l. La armonización de los marcos jurídicos nacionales resultaría beneficiosa.
13. A modo de observaciones finales y tomando nota del deseo expresado por los países de lograr una participación más estrecha de las PyME en las actividades de normalización a escala nacional, la representante de la FAO señaló a la atención del Comité Coordinador el hecho de que identificar e involucrar de manera significativa a las PyME en estos procesos sería más fácil si se trabajara en temas o cadenas de valor específicos, en lugar de en términos generales. Sin embargo, a escala nacional sería beneficioso adoptar una política sobre inocuidad alimentaria en la que se exigiera esta participación, a fin de alentar a las autoridades nacionales a formular enfoques concretos para esta interacción.
14. La representante de la OMS aclaró que el Codex puede intervenir en el ámbito de la elaboración de normas, mientras que el resto de las esferas destacadas por los miembros puede abordarse mediante las actividades de creación de capacidad y sensibilización de la FAO y la OMS.

Conclusiones

15. El Comité Coordinador:
 - a) tomó nota de que gracias a las observaciones formuladas por los miembros se podría dar una mayor notoriedad al Codex y pidió que se adquiriera un compromiso al respecto;
 - b) se mostró de acuerdo en que para aumentar la notoriedad del Codex era fundamental darlo a conocer estableciendo asociaciones con todas las partes interesadas;
 - c) señaló que los debates con moderador a través de grupos alentaban a los miembros a participar de manera activa.

16. El Comité Coordinador tomó nota de que un grupo de trabajo oficioso facilitado por la Presidenta de la Comisión había formulado las medidas que podrían adoptarse a continuación —recogidas en el documento de sesión CRD6—; además, señaló que las diferentes partes interesadas podrían aplicar estas medidas a fin de ayudar a abordar algunas de las deficiencias identificadas.

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN (tema 3a del programa)³

PRIORIZACIÓN DE NECESIDADES EN LA REGIÓN Y POSIBLES ENFOQUES PARA SU ABORDAJE (tema 3b del programa)⁴

17. La representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó los resultados de la encuesta sobre cuestiones críticas y emergentes, como nuevo elemento que contribuiría al proceso de revitalización de los CCR. Atendiendo a la petición formulada por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 38.º período de sesiones, se solicitó a la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex que elaboraran un conjunto de preguntas para determinar las cuestiones críticas y que prepararan un análisis de la información compilada con miras a fundamentar el proceso de establecimiento de prioridades en los CCR, examinado en el tema 3 b) del programa. Esto también mejoraría la puntualidad de las respuestas de la CAC a las necesidades de los miembros, además de conformar la base del contenido de los programas de apoyo técnico de la FAO y la OMS.
18. La representante también presentó la plataforma en línea para el intercambio de información sobre sistemas de control alimentario, concebida como un prototipo, como sustituta de la antigua carta circular sobre el mismo tema. La plataforma se basa en un conjunto de preguntas que podría complementarse y ampliarse con el tiempo, en función de los comentarios de los miembros.
19. La representante señaló que la utilidad de estas dos iniciativas, incluida la calidad de las conclusiones de la encuesta, dependía en gran medida del índice de respuesta de los países. Mientras que 17 países realizaron aportaciones a la encuesta —lo que supone un índice de respuesta del 34 %—, solo cinco añadieron información en la plataforma, de los cuales solo se ha publicado la información de tres países.
20. Se pidió a los miembros del CCAFRICA que proporcionaran opiniones sobre estas dos iniciativas nuevas atendiendo a las dos cuestiones siguientes: a) la pertinencia y adecuación a los fines previstos de las preguntas formuladas; b) las propuestas de mejora.

Situación de la calidad y la inocuidad de los alimentos

21. Las delegaciones se mostraron, por lo general, de acuerdo con los resultados de la encuesta y manifestaron las siguientes opiniones:
- El enfoque y el cuestionario utilizados resultaron útiles y pertinentes para la región.
 - Habida cuenta del bajo índice de respuesta del 34 %, se advirtió que los miembros del CCAFRICA debían responsabilizarse directamente del proceso y participar de forma proactiva en él.
 - El cuestionario era bastante complejo y se necesitaba una coordinación a través de un equipo nacional para responder a las cuestiones.
 - En el cuestionario deberían tenerse en cuenta las actividades en curso a escala nacional con inclusión de las que se extienden a nivel regional.

Conclusiones

22. El Comité Coordinador:
- i) convino en que el cuestionario era pertinente, al igual que las cuestiones señaladas;
 - ii) señaló que el análisis de las cuestiones críticas y emergentes del documento CX/AFRICA 17/22/3 se basaba en un número limitado de respuestas de los miembros del CCAFRICA y pidió a los países que no hubieran respondido al cuestionario que realizaran sus aportaciones, de modo que la FAO y la OMS pudieran elaborar un análisis más representativo y completo.

Plataforma en línea

23. Las delegaciones formularon las siguientes opiniones y propuestas en relación con la plataforma:
- En el prototipo debería tenerse en cuenta lo siguiente: la diversidad de partes interesadas clave a escala nacional; las políticas y estrategias nacionales vigentes que respaldan la calidad e inocuidad de los alimentos; los mecanismos de vigilancia y seguimiento existentes; si se cuenta con sistemas

³ CX/AFRICA 17/22/3; CX/AFRICA 17/22/3 Add.1; CRD1 (observaciones de Kenya y Nigeria); CRD4 (observaciones del Senegal); CRD5 (observaciones de Kenya).

⁴ CX/AFRICA 17/22/4.

de alerta rápida; y si la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos está en funcionamiento (INFOSAN).

- Para facilitar el flujo de información y hacer frente a las dificultades relacionadas con el intercambio de información, podría estudiarse la posibilidad de establecer más de un punto de contacto para alimentar la plataforma.
- Podría estudiarse la posibilidad de incluir en la plataforma información sobre la interacción entre los asesores en materia de riesgos y las autoridades competentes y la participación en la labor del Codex, entre otras cosas.
- Se debería dar flexibilidad a la plataforma para que fuera posible añadir una nueva encuesta o un conjunto de preguntas en función de las necesidades.

Conclusiones

24. El Comité Coordinador convino en que el prototipo se adecuaba a sus fines y tomó nota de las propuestas y las esferas de mejora destacadas más arriba.

Priorización de necesidades

25. La representante de la OMS, en nombre de la OMS y la FAO, presentó el documento de antecedentes CX/AFRICA 17/22/4, cuya finalidad era suscitar un debate sobre la pertinencia de las cuestiones críticas o emergentes señaladas, las cuestiones que el Comité Coordinador consideraba que era más importante abordar y los posibles enfoques para hacerlo.
26. Durante el debate se pidió al Comité Coordinador que reflexionara sobre las cuestiones siguientes: 1) ¿qué cuestiones críticas o emergentes considera que es más importante abordar? 2) ¿está de acuerdo en que las cuestiones críticas y emergentes prioritarias determinadas son las prioridades reales? 3) ¿qué enfoques innovadores o medidas complementarias puede proponer para abordar las cuestiones prioritarias indicadas? 4) al hacerlo, ¿qué actividades pueden llevar a cabo los gobiernos con el apoyo de la OMS, la FAO u organizaciones bilaterales y en qué cuestiones convendría adoptar medidas complementarias en el marco del Codex?

Debate

27. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con las necesidades prioritarias señaladas por la FAO y la OMS y propuso que se tuvieran en cuenta los siguientes factores a la hora de atender estas necesidades:
- Los mecanismos de concienciación y de financiación relativos a las actividades del Codex deberían orientarse a las cadenas de valor prioritarias; además, deberían tenerse en cuenta las PyME.
 - Los marcos jurídicos de algunos Estados miembros eran arcaicos, por lo que era necesario modernizarlos y armonizarlos a escala regional.
 - La adopción de las normas del Codex en los países es fundamental para el control alimentario tanto a escala nacional como continental y convendría establecer una legislación alimentaria armonizada en todo el continente para respaldar la protección de los consumidores y el comercio de alimentos en África.
 - También debe prestarse apoyo a la capacidad de los laboratorios de generar los datos que se utilizarían para fundamentar las políticas sobre asuntos relacionados con la inocuidad de los alimentos.
 - Deberían apoyarse las actividades en curso encaminadas a establecer un día mundial de la inocuidad de los alimentos.

Otros asuntos

28. El Comité Coordinador también tomó nota de la exposición realizada por Kenya sobre la importancia de adoptar un modelo de legislación alimentaria para subsanar las deficiencias en materia de inocuidad alimentaria de la región (véase el documento CRD5), así como de su propuesta al CCAFRICA relativa a la creación de un grupo de trabajo electrónico (GTe) encargado de elaborar un documento de proyecto sobre una legislación alimentaria armonizada.

Conclusiones

29. El Comité Coordinador manifestó su apoyo unánime a las iniciativas de la FAO y la OMS relacionadas con la encuesta, la plataforma en línea y la priorización de las necesidades en la región y se mostró dispuesto a proporcionar datos de calidad que respaldaran futuras evaluaciones.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN: PERTINENCIA DE LAS NORMAS REGIONALES EXISTENTES Y NECESIDAD DE NUEVAS NORMAS (tema 4 del programa)⁵

30. La Secretaría recordó que este tema del programa era un tema común de los seis CCR de la FAO y la OMS y que se había utilizado una encuesta electrónica en línea, que se había desarrollado conjuntamente con la FAO y la OMS, para mejorar la recopilación de datos sobre la utilización de las normas del Codex por parte de los miembros.
31. Asimismo, la Secretaría explicó que la encuesta se había centrado en determinadas normas, ampliamente conocidas y representativas de sus respectivas categorías, a saber: i) normas numéricas (límite máximo de residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos); ii) normas de asuntos generales (la Norma general para los aditivos alimentarios, la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos y la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados); iii) los Principios generales de higiene de los alimentos. La Secretaría presentó el análisis de los resultados de la encuesta, recogido en el documento CX/AFRICA 17/22/5, e invitó a las delegaciones a tomar nota de las conclusiones del análisis y a realizar aportaciones sobre aspectos específicos de la encuesta.

Debate

32. El Comité Coordinador tomó nota de los resultados de la encuesta y los miembros expresaron las siguientes opiniones generales:
- Si bien el índice de respuesta del 53 % era relativamente bajo, indicaba una tendencia positiva, por lo que era necesario basarse en este logro.
 - Las estructuras nacionales están dispersas y mal coordinadas para poder dar respuestas adecuadas y rápidas. Además de esto, las normas horizontales abarcan diversos sectores y partes interesadas, lo que requiere la coordinación de estas partes interesadas a fin de brindar las respuestas que se piden en el cuestionario.
 - En general, el cumplimiento de las normas es deficiente en la región.
 - Es necesario simplificar las normas, ya que son demasiado técnicas para las PyME; asimismo, debe considerarse la posibilidad de adoptar estas normas a escala nacional.
 - El CCAFRICA debería colaborar estrechamente con las comunidades económicas regionales (CER) para poder ayudar a hacer frente a los desafíos relacionados con la aprobación o aplicación de normas.
 - Se sigue informando o debatiendo acerca de los mismos desafíos, por lo que es necesario estudiar la manera de abordarlos con medidas claras de modo que no se repitan.
 - Para que haya un buen flujo de información, las relaciones entre la FAO/OMS, los comités nacionales del Codex y los puntos de contacto del Codex deberían ser sólidas y, para ello, los comités nacionales y los puntos de contacto del Codex deben funcionar correctamente.

Estructura y enfoque

- El cuestionario estaba bien diseñado y el enfoque se considera satisfactorio.

Utilización de los resultados

- Los comités nacionales del Codex deberían adoptar la encuesta y remitir cada año los resultados compilados al coordinador, de modo que el informe se utilice para proporcionar observaciones en las reuniones del CCAFRICA y para llevar un seguimiento de las mejoras.
- Se plantea un desafío relacionado con la sensibilización de las diferentes partes interesadas respecto de la importancia de las normas; los resultados de la encuesta contribuirían considerablemente en la participación de la industria, los importadores, los encargados de formular las políticas, las autoridades reguladoras y las distintas partes interesadas a fin de buscar apoyo para la labor en materia de inocuidad de los alimentos.
- El informe es útil y debería almacenarse en línea; será utilizado por los miembros para sensibilizar a los dirigentes sobre las cuestiones que repercuten en la inocuidad alimentaria, la protección de los consumidores y la equidad en el comercio.

⁵ CX/AFRICA 17/22/5; CRD1 (observaciones de Kenya y Nigeria).

Alcance de la próxima encuesta

33. Las delegaciones propusieron que se podría estudiar la posibilidad de incluir las siguientes esferas en el alcance de la futura encuesta:
- Podría llevarse a cabo un análisis más detallado para vincular los resultados de la encuesta a la situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos de los países de la región, habida cuenta de la estrecha relación entre estas dos esferas.
 - La aplicación y observancia de normas a escala regional, en especial de las normas regionales.
 - Podría considerarse la aplicación de normas en sectores como el de las frutas y hortalizas frescas y el del pescado y los productos pesqueros, ya que se trata de sectores importantes para la región de África, como lo son los temas relacionados con las micotoxinas, la resistencia a los antimicrobianos y los contaminantes.
 - Los miembros adoptan las normas, pero es necesario examinar el alcance de su aplicación (incluidas las normas regionales para África), el cumplimiento de las normas y si alguna de las normas se ha simplificado o traducido para que la utilicen las partes interesadas.
34. La representante de la FAO ofreció aclaraciones sobre las posibles ubicaciones de los puntos de contacto del Codex dentro de las estructuras nacionales, dependiendo de las tradiciones administrativas de los países. Asimismo, formuló observaciones sobre la utilidad de los comités nacionales del Codex (o estructuras similares), que permiten que se incluya en el debate a otras partes interesadas, como el sector privado, los consumidores y las instituciones académicas.
35. Tomó nota del hincapié hecho por los países en cuanto a la necesidad de asistencia técnica a fin de adaptar de forma significativa las normas del Codex a las condiciones nacionales, teniendo también en cuenta a las PyME. En relación con la opinión de un país, que consideraba que sería útil en última instancia comprobar la correlación entre el uso apropiado de las normas del Codex y una mejora de la situación de la inocuidad alimentaria a escala nacional, también indicó que era necesario estudiar indicadores que describieran la situación de la inocuidad de los alimentos. Mencionó el nuevo instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario, en el cual se propone una serie de indicadores posibles para cuantificar el rendimiento del sistema nacional de control de los alimentos sobre la base de los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 82-2013).

Conclusiones

36. El Comité Coordinador tomó nota del resultado de la encuesta y se mostró en general de acuerdo con el enfoque; además, sugirió que los resultados contribuirían a la sensibilización a escala nacional y propuso otras esferas que podrían incluirse en el alcance de la encuesta.
- **Actualización del PCT de la FAO sobre el fortalecimiento de las estructuras nacionales del Codex en Lesotho, Swazilandia y Zimbabwe (Swazilandia).**
37. Swazilandia informó al Comité Coordinador de que la FAO había finalizado recientemente el PCT regional, que había ayudado a fomentar la capacidad del punto de contacto nacional del Codex y los comités nacionales del Codex en tres países (Lesotho, Swazilandia y Zimbabwe) en el marco de la Oficina Subregional para el África Austral. La delegación informó acerca de algunas de las repercusiones del PCT, a saber: la mejora de las operaciones de los comités nacionales del Codex, la dotación de ordenadores e impresoras a los puntos de contacto del Codex, y la creación de un sitio web en funcionamiento. Asimismo, señaló que seguía habiendo desafíos en el ámbito de las políticas por lo que respecta a la prestación del apoyo necesario para la labor del Codex. Swazilandia hizo un llamamiento a los miembros del CCAFRICA, a la OMS y a otras partes interesadas para que presentaran el Codex y el programa sobre inocuidad alimentaria en foros de alto nivel como la Asamblea Mundial de la Salud.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 5 del programa)⁶

38. El Comité Coordinador examinó la información proporcionada en los documentos CX/AFRICA 17/22/6 y CX/AFRICA 17/22/6 Add.1 y tomó nota de lo siguiente: i) los debates que se estaban celebrando sobre la revitalización en los CCR; ii) que varios asuntos se presentaban a título informativo, mientras que otros se examinarían en el marco de los temas pertinentes.

Seguimiento de la elaboración de normas

39. El Comité confirmó que los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos y los criterios relativos a la toma de decisiones para la elaboración de normas y textos afines del Codex estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para garantizar que el CCAFRICA realizara avances oportunos en

⁶ CX/AFRICA 17/22/6.

las normas y esferas de trabajo determinadas como prioritarias. Por lo tanto, no era necesario elaborar nuevos criterios por el momento; sin embargo, en caso de que fuera preciso en el futuro, el Comité Coordinador consideraría el asunto.

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)⁷

40. El Coordinador presentó el documento CX/AFRICA 17/22/7 y destacó los principales aspectos de la labor del Codex de importancia para la región.
41. En relación con la cuestión de la resistencia a los antimicrobianos, el Coordinador señaló los riesgos para África en cuanto a salud pública y beneficios económicos, así como las posibles repercusiones negativas sobre el comercio internacional de alimentos.
42. El Coordinador opinó que era necesario ampliar el ámbito de aplicación del segundo Fondo Fiduciario del Codex para que incluyera un elemento de asistencia con plazos precisos y muy limitada para la participación en las reuniones del Codex, a medida que los Estados miembros del CCAFRICA estudian fuentes alternativas de financiación, por ejemplo, teniendo en cuenta la labor del Codex en sus presupuestos.
43. El Coordinador también informó brevemente sobre otros asuntos de interés para la región, a saber: la prevención y el control de la salmonela no tifoidea, las directrices relativas a los criterios microbiológicos, el queso fundido y los alimentos terapéuticos listos para el consumo.
44. Uganda comunicó a los delegados que copatrocinaría la 20.^a reunión del CCFFV en Kampala (2-6 de octubre de 2017) y alentó a los países del CCAFRICA a participar, tomando nota de las cuestiones de interés del programa (por ejemplo, la labor sobre la patata de consumo y el ñame).
45. Sudáfrica informó acerca de otra actividad relacionada con el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU): el GTe sobre la elaboración de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo. Hizo hincapié en que esta labor era importante para la región y alentó a los miembros a participar en el GTe.
46. Zimbabwe notificó los progresos realizados en su GTe, creado por el CCNFSDU y que actualmente copatrocinaba junto con Sudáfrica, en cuanto a la formulación de una definición de *bioenriquecimiento*. Ambos coanfitriones subrayaron que era importante que los miembros participaran activamente en la labor del GTe, ya que la cuestión del bioenriquecimiento revestía importancia para la región, así como para países en desarrollo de otras regiones.
47. Una organización observadora manifestó su apoyo a los logros de los coanfitriones —Zimbabwe y Sudáfrica— del GTe sobre bioenriquecimiento.
48. La delegación de Kenya informó al Comité sobre el trabajo que el GTe del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) estaba realizando sobre los despojos comestibles y pidió a los miembros que se registraran y participaran activamente en el GTe, ya que se trataba de un tema de gran interés para el CCAFRICA.
49. Kenya reafirmó la importancia de contar con una legislación alimentaria armonizada para la región del CCAFRICA e informó a los participantes sobre su intención de formular una propuesta al respecto, así como una solicitud para la creación de un GTe (véase el párr. 28). El Comité Coordinador pidió a Kenya que elaborara y presentara un documento de debate junto con un documento de proyecto y un proyecto de legislación alimentaria armonizada para la región de África para que se examinara en la siguiente reunión.
50. La representante de la FAO indicó la voluntad de su Organización de participar en la elaboración del documento de debate y en el GTe propuesto dirigido por Kenya en relación con la formulación de un proyecto de legislación alimentaria, que se presentó después de que la Oficina Interafricana de Recursos Animales de la Unión Africana anunciara que trabajaría en esta cuestión a escala continental y que pidiera el apoyo del CCAFRICA. Recordó al Comité que la FAO trabajaba a este respecto⁸ y señaló la existencia en la Organización de un Servicio de Derecho del Desarrollo, cuya misión era respaldar la formulación de textos jurídicos relacionados con el mandato de la FAO en los países o en apoyo de organizaciones regionales. Asimismo, tomó nota de que, junto con la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, este servicio tenía experiencia en varios países por lo que hace a la formulación de legislación alimentaria integrando los principios acordados por el Codex.
51. Un observador de la Oficina Interafricana de Recursos Animales presentó su trabajo (CRD7) relativo a la prestación de apoyo a los miembros de la Unión Africana, con inclusión de los miembros del CCAFRICA, para

⁷ CX/AFRICA 17/22/7; CRD7 (labor de la Oficina Interafricana de Recursos Animales de la Unión Africana en relación con la inocuidad alimentaria y el Codex en la región de África).

⁸ *Perspectives and guidelines on food legislation, with a new model food law* (Perspectivas y directrices sobre legislación alimentaria con un nuevo modelo de legislación alimentaria) (<http://www.fao.org/3/a-a0274e.pdf>).

que pudieran participar de manera más eficaz en la labor del Codex, así como para mejorar la infraestructura de la región relacionada con la inocuidad y calidad de los alimentos.

52. Una organización observadora tomó nota de la función decisiva de la ciencia y la tecnología de los alimentos para garantizar la disponibilidad de suficientes alimentos nutritivos e inocuos.
53. La representante de la Organización Mundial del Comercio (OMC) tomó nota de que el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) era una asociación de ámbito mundial —establecida por el Banco Mundial, la FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la OMC y la OMS— centrada en la creación de capacidad sanitaria y fitosanitaria con miras a la promoción del comercio. Informó de que el FANFC había financiado una serie de proyectos y había realizado donaciones para la preparación de proyectos en África con el fin de fortalecer la capacidad en materia de inocuidad alimentaria y la aplicación de las normas del Codex. La FAO y la OMS, además de otros asociados como la Oficina Interafricana de Recursos Animales de la Unión Africana, con frecuencia impulsaron la aplicación de estos proyectos. Entre los ejemplos figuran un proyecto regional sobre los niveles máximos (NM) de residuos para plaguicidas, un proyecto regional sobre la dieta total, y varios proyectos centrados en la mejora de la inocuidad alimentaria, en particular en las cadenas de valor de distintos países de África.
54. La representante señaló que los proyectos del FANFC se basaban en la demanda y que tanto el sector público como el privado (incluidas las PyME) podrían beneficiarse. Además, tomó nota de que el FANFC había trabajado en varios temas transversales pertinentes para la creación de capacidad sanitaria y fitosanitaria, como por ejemplo los siguientes: los mecanismos de coordinación de las medidas sanitarias y fitosanitarias a escala nacional; las asociaciones entre los sectores público y privado; la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias para garantizar la protección de la salud y facilitar un comercio en condiciones de inocuidad; la capacidad sanitaria y fitosanitaria y el cambio climático; y la elaboración de un marco basado en datos de estudio encaminado a otorgar prioridad a las inversiones en el ámbito sanitario y fitosanitario en favor del acceso a los mercados.
55. Un miembro explicó las dificultades de algunos países al priorizar las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos sin tener una autoridad específica o independiente para tratar estos asuntos. Alentó a que se abogara por incorporar autoridades nacionales dedicadas a la inocuidad de los alimentos donde no las hubiera para mejorar la competencia y el comercio.

Conclusiones

56. El Comité Coordinador tomó nota de las cuestiones planteadas por Kenya (el país Coordinador) y convino en que eran asuntos de importancia para la región. También tomó nota de las preocupaciones expresadas por las delegaciones en cuanto a la mejora de la labor en materia de inocuidad alimentaria en África y dio las gracias por el apoyo que la Oficina Interafricana de Recursos Animales, junto con sus asociados, estaba prestando a los miembros del CCAFRICA.

SEGUIMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX. Plan estratégico del CCAFRICA para 2014-19: Estado de aplicación (tema 7 del programa)⁹

57. Kenya, en calidad de Coordinador Regional, presentó el tema y recordó la importancia del Plan estratégico regional para ayudar al CCAFRICA a cumplir sus funciones, asignadas por la CAC y estipuladas en el Manual de procedimiento. El Coordinador también destacó diversos logros relacionados con distintos objetivos, cuestiones emergentes (como la elaboración del nuevo Plan estratégico mundial del Codex), desafíos y recomendaciones.
58. La Secretaría del Codex informó a los participantes de que el seguimiento del Plan estratégico mundial del Codex era su responsabilidad, si bien en las regiones en las que se hubiera elaborado un plan estratégico regional era responsabilidad del Coordinador de esta región llevar a cabo el seguimiento mundial del plan estratégico regional. La Secretaría señaló que era importante que en los resultados se establecieran claramente los vínculos entre el plan estratégico regional y el mundial. Asimismo, se informó al CCAFRICA de que la Secretaría ya había preparado una hoja de ruta para la elaboración del nuevo Plan estratégico mundial del Codex (2020-25) y de que estaba previsto que la actual ronda de reuniones de los CCR aportara información preliminar.

Debate

59. Las delegaciones formularon las observaciones siguientes:
 - Colaborar estrechamente con las CER —por ejemplo, la Oficina Interafricana de Recursos Animales y la Comunidad del África Oriental (CAO)— asistiría en el fortalecimiento del Plan estratégico del Codex y podría enriquecer la labor del Codex y, por tanto, mejorar sus repercusiones y visibilidad. Algunas CER, como la CAO, habían establecido un foro del Codex orientado al aprovechamiento de los recursos limitados para promover una participación eficaz. Se encontraban en proceso de

⁹ CX/AFRICA 17/22/8; CRD2 (Plan estratégico para el CCAFRICA 2014-19).

creación de bases de datos de expertos de las esferas prioritarias identificadas, a los que se podría alentar a participar en los comités mixtos FAO/OMS de expertos, por ejemplo, la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

- El plan estratégico existente podría utilizarse como punto de partida para realizar aportaciones al plan estratégico mundial.
- La participación en las actividades del Codex fue difícil debido al tiempo, el presupuesto y las limitaciones políticas, y podría estudiarse la posibilidad de establecer un fondo fiduciario para África con el que se abordarían cuestiones más amplias.
- Es importante recopilar información y datos científicos, así como obtener acceso a los mismos, y generar un intercambio de información entre los países, por ejemplo, las bases de datos científicas.
- La Secretaría del Codex puede ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan estratégico.

60. La representante de la FAO recordó al Comité las maneras posibles de participar en las reuniones de los comités mixtos FAO/OMS de expertos (por ejemplo, las solicitudes de datos, las convocatorias de expertos y las listas de expertos) y destacó también las diferencias entre este tipo de participación en función de la condición de miembro del Codex Alimentarius.

61. La representante de la OMS informó al Comité de que se había facilitado al Coordinador Regional información sobre la participación de los países africanos en las reuniones del Codex a fin de actualizar los datos presentados en el documento CX/AFRICA 17/22/7. Puso de relieve que las cifras del gráfico de barras no indicaban disminuciones drásticas del número de países africanos que participaban en las reuniones del Codex. La participación en la mayoría de las reuniones de 2016 superó o se acercó a los promedios de participación relativos al período 2012-16. Reiteró que la responsabilidad de mantener la participación en el Codex recae en los mismos países.

Conclusiones

62. El Comité Coordinador tomó nota de:

- i) la importancia de que el CCAFRICA continuara aplicando el Plan estratégico regional para el CCAFRICA 2014-19 y convino en utilizar el plan estratégico regional actual y las observaciones presentadas en la presente reunión para realizar aportaciones durante la elaboración del nuevo Plan estratégico mundial del Codex (2020-25);
- ii) que la ejecución del Plan estratégico era responsabilidad de todos los miembros de la región;
- iii) la importancia de crear un banco de datos de expertos y se mostró de acuerdo en que la colaboración estrecha del Coordinador con los puntos de contacto del Codex reactivaría el concepto de creación de un banco de datos regional de expertos;
- iv) la necesidad de alentar a los expertos de África a participar activamente en los órganos científicos de la FAO y la OMS;
- v) que la Secretaría del Codex pediría la colaboración del Coordinador al elaborar el documento de trabajo sobre el seguimiento del Plan estratégico que examinarían la Presidenta y los Vicepresidentes de la Comisión del Codex Alimentarius en la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA CARNE SECA (tema 8 del programa)¹⁰

63. Marruecos, copatrocinador del GTe, presentó el tema e informó a los asistentes a la sesión plenaria de las conclusiones alcanzadas en un debate oficioso que se había celebrado. De cara al futuro, la labor relativa al anteproyecto de norma estaría dirigida por Botswana y copatrocinada por Marruecos. Marruecos explicó que en la primera etapa del trabajo se continuaría recopilando información sobre los productos de carne seca país por país y, a continuación, en la segunda etapa, se analizarían los datos recogidos y se empezaría a redactar el texto.

Debate

64. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con el enfoque adoptado por el GTe y tomó nota de la idoneidad de las amplias esferas determinadas para su incorporación al anteproyecto de norma.

65. Se sugirió que expertos de otros países, incluidos los de la región del Sahel —por ejemplo, el Níger, el Chad y Malí— podrían proporcionar una valiosa asistencia en la elaboración de la norma.

66. En respuesta a las peticiones de ayuda con la traducción, la Oficina Interafricana de Recursos Animales se ofreció a prestar apoyo.

¹⁰ CX/AFRICA 17/22/9; CX/AFRICA 17/22/0 Add.1.

67. En relación con la cuestión de un posible cambio en los países anfitriones de la labor en curso, la Secretaría del Codex destacó la importancia del propio trabajo y explicó que solo un apoyo y contribuciones extremadamente amplios de miembros de toda la región permitirían al Comité Coordinador llegar a elaborar una norma.
68. Se tomó nota de que la información ya proporcionada podría constituir la base de gran parte del trabajo inicial sobre la norma y que todos los países con datos y experiencia o con expertos que pudieran contribuir deberían participar activamente en el GTe. Se recordó a los miembros que el GTe estaba abierto a todos y que estarían invitados a participar de conformidad con el proceso estipulado en el Manual de procedimiento.
69. Asimismo, se señaló que el Comité Coordinador no podía esperar concluir el trabajo de manera oportuna si no se ajustaba estrictamente al mandato.

Conclusiones

70. El Comité Coordinador acordó restablecer un GTe copatrocinado por Botswana, Côte d'Ivoire y Marruecos, que trabajaría en francés e inglés, a fin de continuar elaborando el anteproyecto de norma regional relativa a la carne seca, teniendo en cuenta las observaciones de este Comité, y de informar al respecto en la siguiente reunión del CCAFRICA.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA (tema 9 del programa)¹¹

71. Camerún, que presidió el GTe, presentó el documento CX/AFRICA 17/22/10 y comentó que durante la reunión se había convocado un grupo de trabajo. Se habían debatido todas las observaciones recibidas, se habían resuelto los problemas y el documento ya estaba listo para que se examinara en la sesión plenaria.

Debate

72. El Comité analizó el anteproyecto de norma sección por sección, tomó nota de las observaciones, realizó cambios de redacción y tomó las siguientes decisiones:
- Título de la norma: acordó ajustar el título del proyecto de norma a la estructura general de las normas regionales.
 - Sección 1: Ámbito de aplicación. Acordó cambiar el término "tubérculos" por "raíces", ya que la yuca se clasifica como un cultivo de raíces.
 - Sección 2: Descripción. Tomó nota de que en la región existían diversos productos con diferentes nombres tradicionales y convino en trasladar al anexo todas las referencias a nombres locales.
 - Sección 3.2: Factores específicos de calidad
 - Señaló que no estaba claro si los valores propuestos para los distintos parámetros de calidad hacían referencia a los valores mínimos o a los máximos. Se explicó que el valor del 35 % relativo al contenido de agua debería ser un máximo, a fin de evitar la aparición de micotoxinas. El Comité acordó poner los parámetros entre corchetes.
 - Eliminó la disposición sobre el contenido de ácido cianhídrico (HCN) al estar recogida en la sección sobre los contaminantes.
 - Acordó eliminar la disposición sobre la materia extraña, ya que el producto no debería contener ninguna materia extraña.
 - Sección 3.3: Disposiciones relativas a la presentación
 - Acordó trasladar la disposición al anexo de conformidad con la decisión de mover todos los nombres al anexo y tomó nota de la necesidad de incluir los nombres de productos de otras regiones.
 - Sección 4: Contaminantes

Ácido cianhídrico

 - Analizó si la disposición vigente sobre los NM de HCN para el gari estipulados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (a saber, 2 mg/kg de HCN libre) era aplicable a los productos a base de yuca fermentada cocinada.
 - Se explicó que, si bien tanto el gari como los productos a base de yuca fermentada derivaban de la yuca, sus procesos de elaboración eran diferentes. Los productos a base de yuca fermentada eran productos alimenticios obtenidos a partir de las raíces de yuca fresca, que se pelan, cortan, sumergen en agua para que fermenten entre tres y cinco días y que, a continuación, se prensan antes de envolverlas en hojas naturales formando paquetes y finalmente se cocinan. En ocasiones, por motivos

¹¹ CX/AFRICA 17/22/10; CX/AFRICA 17/22/10 Add.1; CRD3 (observaciones de Nigeria y Uganda).

comerciales, los productos frescos envueltos se almacenan a temperaturas de congelación o ultracongelación antes de la cocción, lo que ampliaría su vida útil (de tres a seis meses).

- El Comité Coordinador acordó pedir al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) que analizara si los NM vigentes para el HCN en el gari (inferior o igual a 2 mg/kg de HCN libre) podrían ampliarse para abarcar los productos a base de yuca fermentada y, en caso afirmativo, que considerara esta ampliación o, de lo contrario, estudiara si podría establecerse otro NM para estos productos.

Micotoxinas

- Tomó nota de que no había NM establecidos para las micotoxinas para este producto en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que no era necesario establecer NM para este producto dado que los productos a base de yuca fermentada cocinada no eran susceptibles de contaminación por micotoxinas, y que la fermentación era una de las maneras de reducir las micotoxinas. Asimismo, se señaló que la contaminación por micotoxinas solía darse en los hogares una vez se había abierto el producto.
- El Comité Coordinador tomó nota de que había una laguna en esta esfera y acordó pedir al CCCF que considerara si estos productos eran susceptibles de contaminación por micotoxinas y, en tal caso, que estudiara si podría establecerse un NM para este producto.

g) Sección 5: Residuos de plaguicidas

- Eliminó el subtítulo “residuos de plaguicidas” para ajustarse al formato de las normas del Codex para productos especificado en el Manual de procedimiento.
- Eliminó el término “medicamentos veterinarios” del texto, ya que no se utilizan medicamentos veterinarios en el producto.

h) Sección 7: Envasado

- Acordó trasladar la sección relativa al envasado al Anexo, ya que la información suministrada hacía referencia a productos específicos indicados en dicho anexo y a fin de ajustarse a los requisitos del Manual de procedimiento.

Conclusiones

73. El Comité Coordinador:

- i) tomó nota de que se habían realizado progresos considerables en relación con el proyecto de norma pero que algunas cuestiones debían aclararse y debatirse en mayor medida, a saber: los factores de calidad (criterios específicos), los contaminantes y otros nombres para su incorporación al anexo;
- ii) además, señaló que, por consiguiente, el documento estaba listo para pasar al siguiente trámite del procedimiento;
- iii) acordó crear un GTe patrocinado por el Camerún y copatrocinado por la República Democrática del Congo, Benin y Nigeria, abierto a todos los miembros y observadores interesados y que trabajaría en francés e inglés, con el objetivo de examinar las observaciones recibidas en el trámite 5, tomando en consideración los comentarios formulados en la presente reunión, y de informar en la siguiente reunión del CCAFRICA;
- iv) convino en remitir al CCCF las solicitudes de asesoramiento sobre los NM de HCN y la contaminación por micotoxinas (véase el párr. 72 f).

74. El Comité Coordinador acordó remitir el anteproyecto de norma a la Comisión para su aprobación en el trámite 5 (véase el Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA MANTECA DE KARITÉ (tema 10 del programa)¹²

75. Malí, que presidió el GTe, copatrocinado por Guinea, presentó el documento CX/AFRICA 17/22/11 y señaló que el grupo de trabajo de la reunión había examinado todas las observaciones recibidas, resuelto los problemas surgidos y revisado el documento. Kenya, en calidad de relator del grupo de trabajo de la reunión, hizo una presentación del anteproyecto de norma.

¹² CX/AFRICA 17/22/11; CX/AFRICA 17/22/11 Add.1; CRD5 (observaciones de Uganda).

Debate

76. El Comité Coordinador analizó el anteproyecto de norma sección por sección, tomó nota de las observaciones, realizó cambios de redacción y tomó las siguientes decisiones:

a) Título de la norma y ámbito de aplicación

- Modificó el título de la norma por el de “norma regional para la manteca de karité sin refinar (ÁFRICA)”, con lo que ajustó el título del proyecto de norma a la estructura general de las normas regionales.
- Tomó nota de la preocupación expresada de que el ámbito de aplicación del proyecto de norma abarcaba la manteca de karité sin refinar mientras que el documento del proyecto se centraba en la manteca de karité en general. Se explicó que el producto más producido y comercializado en la región era la manteca de karité sin refinar.

b) Introducción

- Eliminó la sección señalando la necesidad de garantizar la coherencia con las disposiciones relativas a la estructura de las normas del Codex para productos del Manual de procedimiento del Codex.

c) Sección 4.1.3: Lote

- Aclaró la definición al añadir la expresión “manteca de karité”.

d) Sección 4.1.4: Envío

- Eliminó la definición, ya que no se utilizaba en ninguna parte del anteproyecto de norma.

e) Sección 5.1: Materias primas

- El Comité Coordinador tomó nota de la explicación de que el principal objetivo de la sección era definir las características generales de calidad de las materias primas —es decir, las nueces de karité— y que no era necesario hacer referencia a los contaminantes, que se regulaban en otra parte de la norma.
- Acordó reformular la sección para que se centrara solo en la calidad de las materias primas y eliminó las referencias a los contaminantes.

f) Sección 5.2.2: Criterios de calidad

- Eliminó la categoría 1^o del Cuadro 1, pues se explicó que la categoría 1^o no estaba destinada al consumo humano directo y, por tanto, quedaba fuera del ámbito de aplicación de la norma.

g) Sección 5.2.3.1: Características generales de las cualidades no distintivas

- Eliminó esta disposición junto con el Cuadro 2, ya que estos requisitos ya estaban recogidos en el Cuadro 1.

h) Sección 5.2.3.2: Criterios distintivos

- Cambió el título del Cuadro 3 por “Características fisicoquímicas de la manteca de karité” e introdujo los encabezados “parámetro” e “intervalo” en las columnas para que se correspondieran con el título correcto, lo que facilitó el uso del cuadro.
- Estableció un intervalo de 160-195 mg KOH/g para el índice de saponificación y un intervalo de 30-70 g I₂/100g para el índice de yodo.
- Cambió el nombre del Cuadro 4 por “Composición de ácidos grasos de la manteca de karité sin refinar determinada mediante la cromatografía de gas-líquido”.

i) Sección 5.2.4: Otras características

- Eliminó el Cuadro 5 (Otras características) al ser una repetición de las disposiciones relativas a los parámetros básicos de calidad y los contaminantes.

j) Sección 6: Aditivos alimentarios

- Acordó no permitir el uso de aditivos en la manteca de karité sin refinar y eliminó la Sección 6.1 sobre antioxidantes y la Sección 6.2 sobre sinérgicos de antioxidantes.

k) Sección 7: Contaminantes

- Acordó ajustar la sección a los requisitos del Manual de procedimiento y eliminó la Sección 7.1 (metales pesados), la Sección 7.2 (contaminantes químicos) y la Sección 7.3 (impurezas microbiológicas).

l) Sección 9.2: Etiquetado

- Añadió la palabra “categoría” para guardar la coherencia con el Cuadro 1.

m) Sección 10.1: Muestreo

- Acordó ajustar los métodos de análisis y muestreo con el formato de las normas para productos.

n) Sección 11: Criterios de conformidad

- Eliminó la sección al no ajustarse al formato de las normas del Codex para productos.

Conclusiones

77. El Comité tomó nota de que no había cuestiones pendientes en relación con el proyecto de Norma regional para la manteca de karité sin refinar, por lo que podía avanzar al siguiente trámite del procedimiento.
78. El Comité acordó remitir:
- el anteproyecto de Norma regional para la manteca de karité sin refinar a la CAC para que lo aprobara en el trámite 5/8 (Apéndice III);
 - los métodos de análisis del proyecto de Norma regional para la manteca de karité sin refinar para su aprobación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y su inclusión en los Métodos recomendados de análisis y muestreo (CODEX STAN 234-1999).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LAS HOJAS DE *GNETUM* SPP. (tema 11 del programa)¹³

79. Camerún, que presidió el GTe, presentó el documento CX/AFRICA 17/22/12 y comentó que durante la reunión se había convocado un grupo de trabajo. Se habían tratado todas las observaciones recibidas y el documento estaba listo para que se examinara en la sesión plenaria.

Debate

80. El Comité analizó el anteproyecto de norma sección por sección, tomó nota de las observaciones, realizó cambios de redacción y tomó las siguientes decisiones:

Título y ámbito de aplicación

- Acordó ajustar el título de la norma a la estructura general de las normas regionales y modificó el ámbito de aplicación para aclarar que la norma se aplica a productos frescos que se presentan cortados o enteros.

Composición aproximada

- Convino en dividir el cuadro sobre la composición aproximada en dos separando los parámetros relativos a la composición aproximada de la información sobre los metales (elementos) y señaló que de este modo sería fácil consultar y utilizar los cuadros.
- Acordó trasladar los cuadros al apéndice de la norma y revisar los valores propuestos de la humedad, los lípidos brutos, los lípidos y otros elementos; por ejemplo, por naturaleza, no puede darse una humedad del 10,9 % en las hortalizas de hoja frescas y el contenido de lípidos no puede ser mayor que el total de lípidos brutos.
- Se manifestaron preocupaciones sobre la necesidad de crear los dos cuadros, habida cuenta de que estos valores se orientaban principalmente al etiquetado nutricional en lugar de hacer referencia a las hortalizas de hoja frescas y de que el valor relativo al contenido de humedad descrito en el ámbito de aplicación no se aplicaba a un producto fresco sino a un producto desecado. Se explicó que esta información era necesaria para verificar la autenticidad del producto.
- También se plantearon preocupaciones sobre la estructura del proyecto de norma, que no se correspondía con la estructura general de las normas relativas a las frutas y hortalizas frescas.

81. El Comité se mostró de acuerdo con todos los cambios de redacción propuestos para las distintas secciones del anteproyecto de norma.

Conclusiones

82. El Comité:
- tomó nota de que se habían realizado progresos considerables por lo que hace al proyecto de norma pero que algunas cuestiones debían aclararse y debatirse en mayor medida, a saber: la relación entre el cuadro sobre la composición aproximada y el ámbito de aplicación, y la estructura de la norma;
 - acordó que el documento estaba listo para pasar al siguiente trámite del procedimiento;

¹³ CX/AFRICA 17/22/12; CX/AFRICA 17/22/12 Add.1; CRD3 (observaciones de Nigeria).

- c. convino en crear un GTe patrocinado por el Camerún y copatrocinado por Nigeria, que trabajaría en francés e inglés, con el objetivo de examinar las observaciones recibidas en el trámite 5 y 6, tomando en consideración los comentarios formulados en la presente reunión, y de informar en la siguiente reunión del CCAFRICA.

83. El Comité acordó remitir el anteproyecto de norma a la Comisión para su aprobación en el trámite 5 (véase el Apéndice IV).

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 12 del programa)¹⁴

84. A propuesta de varias delegaciones, el Comité acordó por unanimidad recomendar a la Comisión en su 40.º período de sesiones que volviera a designar a Kenya para un segundo mandato como Coordinador para África. Kenya agradeció a todos los miembros del CCAFRICA el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 13 del programa)

- **Relaciones entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex: asunto que se presenta a título informativo planteado en la 71.ª reunión del Comité Ejecutivo y el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius**

85. La representante de la OMS presentó el documento, que se proporcionó solo a título informativo. La representante puso de manifiesto que, dado que el Codex era un programa conjunto de la FAO y la OMS y los miembros de estas dos organizaciones eran los mismos que los del Codex, se esperaba que las normas del Codex no estuvieran en contradicción con las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS. Por tanto, la labor del Codex debería apoyar las resoluciones aprobadas por los órganos rectores de la FAO y la OMS. La representante también recordó que la FAO y la OMS habían presentado un documento de análisis sobre este tema en la 71.ª reunión del Comité Ejecutivo; sin embargo, debido a la demora en la disponibilidad del documento, no pudo mantenerse un debate pleno al respecto. Así pues, en su 39.º período de sesiones, la Comisión decidió que el debate debía continuarse en la 73.ª reunión del Comité Ejecutivo a fin de otorgar a los países tiempo suficiente para evaluar el documento.

86. Asimismo, la representante de la OMS recordó al Comité que a veces llevaba tiempo relacionar la labor del Codex con las políticas y estrategias de la OMS aprobadas por la Asamblea Mundial de la Salud, como en el caso de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. La representante informó al Comité de que en la 20.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) en 2016, la OMS había adoptado un papel más proactivo y había propuesto nuevos trabajos sobre etiquetado que podrían acompañar a la propuesta de un país de elaborar una norma regional de productos básicos sobre una bebida alcohólica. Aunque el CCASIA no aprobó en su 20.ª reunión la propuesta de nuevo trabajo por otros motivos, este apoyó en buena medida la iniciativa de la OMS de contribuir a garantizar que la labor del Codex fuera coherente y respaldara las políticas y estrategias aprobadas por la FAO y la OMS.

- **Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales (mahewu)**

87. Swazilandia informó a los asistentes a la reunión de que estaba formulando una norma regional sobre el mahewu, una bebida no alcohólica elaborada a partir de maíz y sorgo. Pidió el apoyo de todos los miembros en esta iniciativa. El Comité Coordinador tomó nota de la información proporcionada y alentó a Swazilandia a presentar en la siguiente reunión del CCAFRICA un documento de debate junto con un borrador del documento del proyecto en el que se incluyera un proyecto de propuesta. Etiopía también expresó su interés en el tema de los productos a base de cereales fermentados.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 14 del programa)

88. Se informó al Comité de que su 23.ª 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 40.º período de sesiones, nombrara al Coordinador y de que se mantuvieran consultas con la Secretaría del Codex.

¹⁴ CX/AFRICA 17/22/13.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTE

Dr Moses Gathura Gichia
Deputy Director of Veterinary
Directorate of Veterinary Services
P.O.Private Bag Kangemi
Nairobi
Kenya
Tel: +254724166421
Email: mosesgichia@gmail.com

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Dr Ing. Calvin Onyango
Research Scientist
Cereal, Root & Tuber Crops
Kenya Industrial Research and Development Institute (KIRDI)
Tel. +254 713 899 581
Nairobi
Kenya
Email: calonyango@yahoo.com

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES –
PAÍSES MIEMBROS**

BENIN - BÉNIN

Dr Benoit Gnonlonfin
Food Scientist, Expert of African Union
Tel: 00254705593239
Email: bgnonlonfin74@gmail.com

BOTSWANA

Ms Rinetti Pharatlhathhe
Email: rpharatlhathhe@gov.bw

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Awal Mohamadou
Ingénieur des Industries Agroalimentaires
Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)
Tel: +237 222 206 368
Email: moawaln@yahoo.fr

Mr Jean Martin Etoundi
Technical Secretary of CCAFRICA
Standard and Quality Agency - Cameroon
Yaoundé
Cameroon
Tel: +237 77 74 22 41
Email: etoundijme@yahoo.fr

Mrs Ingratia Marie Luz Kayitavu Kone Sim
Point de Contact Codex
Ministère des Mines, de l'Industrie et du
Développement Technologique
Yaoundé
Cameroon
Tel: +237 677574283
Email: kayitavu@yahoo.fr

COMOROS - COMORES - COMORAS

Mr Mansouri Ahamed
Chef du Département Agroalimentaire
Point Focal du Codex Alimentarius
Direction Nationale des Stratégies Agricoles
Vice-Présidence en charge du Ministère de
l'Agriculture, de l'Environnement, de la Pêche, de
l'Aménagement du territoire et de l'Urbanisme
BP 41
Grande Comore
Comores
Tel: +269 333 61 40
Email: dinasaepe@yahoo.fr

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

Dr Jean-Marie Olenga
Charge de Communication
Secrétariat Technique Comité National
Avenue Batetela 1722 Commune de la GOMBE
Kinshasa
Democratic Republic of Congo
Tel: 00243998867155
Email: olengaj77@gmail.com

DJIBOUTI

Mr Kamil Ali Hassan
Directeur
Laboratoire National d'Analyse
Alimentaire(LANAA)
Ministère de l'Agriculture
Terre-plein du port de pêche
Djibouti ville
Djibouti
Tel: 00253 77 82 34 34
Email: kayskarim@gmail.com

Mr Mouharam Fouad Abdallah
Sous-directeur du Contrôle des normes/qualité
Direction du commerce intérieur et de la
protection du consommateur
Ministère du Commerce, cité Ministérielle
Djibouti ville
Djibouti
Tel: +25377821194
Email: marahuom@hotmail.com

**EQUATORIAL GUINEA -
GUINÉE ÉQUATORIALE -
GUINEA ECUATORIAL**

Dr Pablo Ndjeng Mba Nguy
Director del Departamento de Alimentación
Ministerio de Agricultura, Ganadería y
Alimentación
Email: pablondjengmba@yahoo.es

ETHIOPIA - ÉTHIOPIE – ETIOPIÁ

Dr. Almaz Gonfa
Researcher Scientist
Food Microbiology and Food Safety
Research Lab. Coordinator
Ethiopian Public Health Institute
Phone: +251 112772055
Mobile: +251-1-937636537
Email: algonfa@yahoo.com

Mr Kifle Habte
Associate Researcher
Food Science and Nutrition Research
Ethiopian Public Health Institute
Arbegnoch street Gulele sub city,
Addis Ababa
Ethiopia
Tel: +25111 2 13 34 99
Email: kiflehabte@gmail.com

GUINEA - GUINÉE

Mrs Cisse Minte
Directrice Générale
Ministère Industrie-Pme et Promotion Secteur
Prive
Institut Guinéen de Normalisation et de Métrologie
Quartier Almamy Rue Ka 003 Bat N°819/ C-
Kaloum
Conakry
Guinea
Tel: 00 224 622 57 23 08
Email: hmciss@gmail.com

KENYA

Dr George Abong
Lecturer, Food Science and Technology
University of Nairobi
Box 29053
Nairobi
Kenya
Email: georkoyo@yahoo.com

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango
FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Contact Point
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722268 225/+254206948303
Email: akothe@kebs.org

Mrs Margaret Aleke
Manager
Food and Agriculture
Kenya Bureau Of Standards
P.O.BOX 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254728748172
Email: alekem@kebs.org

Mr Nicholas Otieno Ayore
Senior Assistant Director
Directorate of Veterinary Services
P.O. Box Private
Nairobi
Kenya
Email: nicholasayore@gmail.com

Dr Allan Azegele
Senior Assistant Director Veterinary Services
Directorate of Veterinary Service
Central Veterinary Research Laboratory, Kabete
Private Bag, Kangemi
Nairobi
Kenya
Tel: +254722968989
Email: ae_allan@yahoo.com

Mr Odhiambo Boniface
Corporate Quality Assurance Manager
South Nyanza Sugar Company LTD
P.O. Box 107 Sare Awendo
Awendo
Kenya
Tel: +254720735897
Email: bodhiambo@sonysugar.co.ke

Mr Justin Mokomba Bosire
Network Administration
ICT
Kenya Bureau of Standards
P.O. BOX 54974
NAIROBI
Kenya
Email: bosirem@kebs.org

Mr Maina Charles
Polucon Services
P.O.BOX34077
Mombasa
Kenya
Tel: +254725676097
Email: charles.maina@polucon.com

Mr Charles Gachahi
Director
Standard Division
Kenya Bureau of Standards
P.O. BOX 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254 20 6948000
Email: gachahic@kebs.org

Mrs Muchemi Grace Nyawira
Head of PCPB Laboratory
Pest Control Products Board
P.O. BOX 13794
Nairobi
Kenya
Tel: +254 723809619
Email: muchemi.grace@gmail.com

Mr Samuel Kaborongo
EldovilleDairies LTD
P.O.BOX 24390
Nakuru
Kuwait
Tel: +254728524676
Email: maina@eldoville.co.ke

Ms Caroline Keror
Manager
SHEQ
Coca-Cola Nairobi Bottlers
BOX 18034
Nairobi
Kenya
Tel: +254722810679
Email: ckeror@ke.ccsabco.com

Mr Simeon Kibet
General Manager
Quality Assurance
Kephis
P.O. Box 49592
Nairobi
Kenya
Tel: +254 709891000
Email: skibet@kephis.org

Mr Titus Kieni
Regional Regulatory and Scientific Affairs
Manager
Nestle Equatorial African region LTD
P.O.BOX 30265
Nairobi
Kenya
Tel: +254709553042
Email: titus.kieni@ke.nestle.com

Mrs Patricia Kimanthy
Manager, Communication
Kebs
54974
Nairobi
Kenya
Email: kimanthip@kebs.org

Mr George Kiminza
Assistance Standard officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. BOX 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254721657247
Email: kiminzag@kebs.org

Ms Pamela Kipyab
Assistant Project Coordinator
KEPHIS
P.O.BOX 49592
Nairobi
Kenya
Tel: +254709891000
Email: pkipyab@kephis.org

Ms Lily Chebet Langat
Agriculture and Food Authority
Agriculture
P.O.BOX 37962
Nairobi
Kenya
Tel: +254722230202
Email: lilylangatt@yahoo.com

Dr Kimutai Maritim
Assistant Director
Project Coordination-SMAP
Directorate of Veterinary Services
Private Bag Kabete
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722601653
Email: kimutaimaritim@yahoo.co.uk

Ms Catherine Munyao
Senior Public Health
Public Health
Ministry Health
P.O.BOX 30016
Nairobi
Kenya
Email: catherinemunyao@gmail.com

Ms Daisy Muruiki
Assistant Director
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries
P.O. Box 2783
Nairobi
Kenya
Tel: +254722349913
Email: roalinedaisy@gmail.com

Mr Charles Musee
Regional Manager
Kenya Bureau Of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254727288137
Email: museecj@kebs.org

Dr Evans Ngunjiri Muthuma
Assistant Director of Veterinary
Directorate of Veterinary Services
Ministry of Agriculture, Livestock And Fisheries
Veterinary Research Laboratories Private Bag
00625, Kangemi
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722885183
Email: evansmuthuma@gmail.com

Mr Max Mutuku
Lab Analyst, NPHL
Ministry of Health
P.O. Box 20750
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722858783
Email: maxwexm@yahoo.com

Rosemary N. Mwanza
Value Chain Specialist (Ntl)
Agricultural Sector Development
Support Programme (ASDSP)
Hill Plaza Building (6th Floor)
Nairobi, Kenya
Phone: +254 722 763039
Email: ndungemwanza@asdsp.co.ke

Dr James Mwitari
Deputy Director
Public Health
Ministry Health
P.O Box 30016
Nairobi
Kenya
Email: jmwitari@gmail.com

Ms Lucy Muthoni Namu
Head, Quality Assurance & Laboratory
Accreditation
Kenya Plant Health Inspectorate Services
P.O. Box 49592, 00100 600
Nairobi
Kenya
Tel: +254-20 3536172
Email: lnmn02@yahoo.co.uk

Ms Felister Njeri
Business System Coordinator
SHEQ
Coca-Cola Nairobi Bottlers
BOX 18034
Nairobi
Kenya
Tel: 254722565890
Email: fnjeri@ke.ccsabco.com

Mr Samuel Gachiri Njoroge
Assistant Government Chemist
Government Chemist
P.O. Box 20753 Kenyatta National Hospital
Nairobi
Kenya
Tel: +254720461363
Email: joywaki@yahoo.com

Mr Mathew Nyamu
Principle Industrial Development Officer
Micro and small Industry
Ministry of Industry, Trade and Cooperatives
Box Number 30418
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722395859
Email: mathew.nyamu@yahoo.com

Mrs Margaret Nzioka
Personal Assistant
Standard Development
Kenya Bureau of Standards
54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254 20 6948000
Email: nziokam@kebs.org

Mr Charles Ongwae Ogega
Managing Director
Standard development for Kenya
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974 00200 Popo Road off Mombasa
Nairobi
Kenya
Tel: +254 20 6948000
Email: ongwaec@kebs.org

Mr James Ojiambo
Regulatory Cooperate Communication & public
Affairs Manager
Nestle Foods Kenya LTD
P.O.BOX 30265
Nairobi
Kenya
Tel: +254722816839
Email: james.ojiambo@ke.nestle.com

Mr Zacchaeus Okoth
Lecturer
Food Engineering
Eldoret Polytechnic
P.O. Box 4461
Eldoret
Kenya
Tel: +254 726524591
Email: zacfrana@gmail.com

Mr Ochieng Oliver
Officer
Standard Development
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254727380429
Email: ochiengo@kebs.org

Mr Bernard Oloo
Assistant Lecturer
Food Safety
Egerton University
P.O.BOX 536 Egerton -Kenya
Nakuru
Kenya
Tel: +254725817520
Email: olooo.odhiambo@gmail.com

Ms Grace Onyango
Chief Manager
Marketing
KEBS
Box 54974
Nairobi
Kenya
Email: onyangog@kebs.org

Mr Michael Alela Opanga
Head Of NPHL
National Public Health Laboratory
Ministry Of Health
P.O. Box 20750
Nairobi
Kenya
Tel: +254 721704370
Email: mikeopanga@gmail.com

Mrs Beatrice Opiyo
Manager
Food Safety Certification
Kenya Bureau of standards
P.O. Box 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254 6948000
Email: atienobm@kebs.org

Mrs Julia Kiaga Otaya
Business Unit-Coca Cola
South and East Africa Business Unit
Coca-Cola
30134
Nairobi
Kenya
Tel: +254 731003320
Email: jotaya@coca-cola.com

Ms Phoebe Owiti
Assistant Manager
P.O.BOX 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254727231116
Email: owitip@kebs.org

Mr Ombajo Peter Simon Opiyo
Chief Executive Officer
Pest Control Board of Kenya
Box Number 13794
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722 767647
Email: peteopiyo@yahoo.com

Ms Agnes Sitati
Assistant Chief Nutrition Officer
Kenyatta National Hospital
Ministry of Health
P.O. BOX 13520
Nairobi
Kenya
Email: ansitati@gmail.com

Ms Linda Wangeci
Analytical Chemist
Kephis
P.O.BOX 49592
Nairobi
Kenya
Tel: +254 709891000
Email: lwangeci@kephis.org

Mrs. Edna K. Warento
 Chief Nutrition Officer
 Kenyatta National Hospital
 Ministry of Health
 P.O. Box 20723
 Nairobi Kenya
 Email: ewarento@gmail.com

Dr Chris Muyunda
 Vice President
 Coalition of Non State Actors (CNC)
 4th Floor ACK Garden House, 1st Ngong Avenue
 Nairobi
 Kenya
 Email: muyundac@yahoo.com

LIBERIA

Mr. Stephen T. Mambu
 Director
 National Standards Laboratory & Head National
 Codex Secretariat
 Ministry of Commerce and Industry
 Monrovia
 Liberia
 Tel: +231 886246161
 Email: smambu@moci.gov.lr

MALI - MALÍ

Dr Mahamadou Sako
 Directeur Général adjoint
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Centre Commercial Rue 305 Quartier du Fleuve
 B.P. 2362
 Bamako
 Mali
 Tel: +223 20230188/+223 6679997 /
 Email: mahamadousako@yahoo.fr

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga
 Directrice Générale
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Centre Commercial, Quartier du Fleuve
 BPE: 2362
 Bamako
 Mali
 Tel: +223 66717987 /+223 20220747
 Email: dkiteoumou24@yahoo.fr

Dr Sekouba Keita
 Chef Division Appui Scientifique et Technique à
 l'Elaboration de la Règlementation/documentation
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Centre Commercial, Quartier du Fleuve, Rue:305,
 BPE: 2362
 Bamako
 Mali
 Tel: (223) 20 22 07 54/ 79 15 60 31
 Email: sekokake@yahoo.fr

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Dr Hicham Alibou
 Chef Du Service Inspection Des Produits
 D'origine Animale
 Agriculture
 Onssa - National Food Safety
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212665321486
 Email: hialibou@yahoo.fr

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Godwin Etim Akwa
 Deputy Director
 National Agency for Food And Drug
 Administration And Control
 Plot 1 Isolo Industrial Estate, Isolo Oshodi Apapa
 Express Way
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348033217430
 Email: g_akwa@yahoo.co.uk

Dr Mabel Kamweli Aworh
 Assistant Director (Veterinary Drugs Monitoring)
 Department of Veterinary & Pest Control Services,
 Federal Ministry of Agriculture & Rural
 Development
 New Secretariat, Area 11, Garki,
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +2348032377831
 Email: mabelaworh@yahoo.com

Mrs Margaret Efiang Eshiett
 Head, Codex Contact Point (Nigeria)
 Standards Organisation of Nigeria
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty
 Way, Lekki Peninsula- Lekki Phase 1
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +2348023179774
 Email: megescienn@yahoo.com

Mrs Chioma Ugochi Ugwu
Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
SON, 52 Lome Crescent Wuse Zone 7
Abuja
Nigeria
Tel: +2347034727707
Email: chily07us@yahoo.com

Mr Ibrahim Yahaya
Standards Officer
Codex Contact Point, Nigeria
Standards Organisation of Nigeria
52, Lome Crescent, Wuse, Zone 7
Abuja
Nigeria
Tel: +2347052694865
Email: ibro736@yahoo.com

PAKISTAN - PAKISTÁN

Mr Raza Bashir Tarar
High Commissioner
High Commission of Pakistan
P.O. Box 30045 - 00100
Nairobi
Kenya
Tel: 254-20-4443911/12
Email: pahicnairobi@gmail.com

Mr Muhammad Saleem Ullah Khan
First Secretary
High Commission of Pakistan
P.O. box 30045 -00100
Nairobi
Kenya
Tel: 254-20-444-3911/12
Email: pahicnairobi@gmail.com

Mr Shahbaz Mansoor Malik
Deputy Head of Mission
High Commission of Pakistan
P.O. box 30045 -00100
Nairobi
Kenya
Tel: 254-20-444-3911/12
Email: pahicnairobi@gmail.com

Mr Zahid Qadeer
Commercial Counsellor
High Commission of Pakistan
P.O. box 30045 -00100
Nairobi
Kenya
Tel: 254-20-444-3911/12
Email: pahicnairobi@gmail.com

SENEGAL - SÉNÉGAL

Mrs Mame Diarra Faye Leye
Point De Contact Du Codex Alimentarius
Centre Anti Poison
Ministère de la Santé et de l'Action sociale
Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop
Dakar
Senegal
Tel: +221 77 520 09 15
Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

Mr Moustapha Kane
Chef de Division Education à l'Hygiène
Service National de l'Hygiene
Ministère Sante et Action Sociale
Terminus TATA 34 Nord Foire Dakar
Dakar
Sénégal
Tel: 00221 77 616 42 72
Email: mknadbkane@yahoo.fr

Mrs Maimouna Sow
Chef de Division
Ministère Sante et Action Sociale
Service National de l'Hygiene
Terminus TATA, 34 Nord Foire Dakar
Dakar
Sénégal
Email: maynatacko@yahoo.fr

Mr Diouma Thiaw
Chef de Bureau
Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime
Direction des Industries de Transformation de la Pêche
Aéroport de Dakar
Dakar
Sénégal
Tel: 00221 77 659 57 46
Email: dioumathiaw1@yahoo.fr

SOMALIA - SOMALIE

Dr Mohamed Noor
Head of Food and Drugs
Quality Control
Ministry of Health
Puntland State
Garowe
Somalia
Tel: +252907793526
Email: somaliacodex@gmail.com

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Malose Daniel Matlala
Deputy Director: Food Control
Directorate: Food Control
National Codex Contact Point
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria
South Africa
Tel: +27 12 395 8789
Email: CACPSA@health.gov.za

Dr David Hornsby
International Relations-Associate Professor
International Relations
University of the Witwatersrand
Private Bag 3
South Africa
Tel: +27117174490
Email: DAVID.HORNSBY@WITS.AC.ZA

Mr Deon Jacobs
Principal Inspector
National Regulator for Compulsory Specifications
14B Railway Road, Montague Gardens
Cape Town
South Africa
Tel: 27 21 526 3412
Email: Deon.Jacobs@nrsc.org.za

SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR

Dr David Solomon Adwok
National Codex Contact Point
Veterinary Public Health and Food Safety
Ministry of Livestock and Fisheries Industry
Gudele2- Mundari Road P.O BOX 126
Juba
South Sudan
Tel: +211918326515
Email: davidojwok@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Dr Mohamed Elmobark Ibrahim
Director of the research Center Natural Gums
Chemistry department
Sudanese Standard & Metrology Organization
Sudan University of Science and Technology
Khartoum
Sudan
Tel: +2499123017246
Email: ossieibra@gmail.com

Mrs Mayada Mohamed Elhassan
Chemistry department
Sudanese Standard & Metrology Organization
Khartoum /Sudan Sudanese Standard & Metrology
Organization
Khartoum
Sudan
Email: maelkareem@hotmail.com

SWAZILAND - SWAZILANDIA

Mr Edmund Dlamini Dlamini
Chief Environmental Health Officer
Environmental Health Department
Ministry of Health
P.O. Box 5 Mbabane
Mbabane
Swaziland
Tel: +268 24042431
Email: edmunddlamini60@gmail.com
Email: codexswd@gov.sz

UGANDA - OUGANDA

Dr Ben Manyindo (PhD)
Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala
Uganda
Tel; +256 414 286123
Email: ben.mayindo@unbs.go.ug

Mr Hakim Mufumbiro Baligeya
Ag. Head, Food and Agriculture Standards
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By Pass Link, Bweyogerere Industrial
and Business Park, P.O. Box 6329
Kampala
Uganda
Tel: +256 772 513680
Email: hakimmufumbiro@yahoo.com

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
Deputy Director-Food Control
Gvt Analyst Laboratory
Ministry of Health and Child Care
P.O. Box CY 231, Causeway
Harare
Zimbabwe
Tel: +263 772 426 084
Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Dr Marie-Ange Delen
Coordinator Codex Alimentarius Netherlands
Ministry of Economic Affairs
PO Box 20401
The Hague
Netherlands
Tel: +31 6 4615 2167
Email: m.a.delen@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 International Affairs
 Bern
 Switzerland
 Tel: + 41 58 462 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

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

Mr Kenneth Lowery
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 1400 Independence Avenue SW Room 4861-
 South Building
 Washington DC
 United States of America
 Tel: +1 202 690 4042
 Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

**OBSERVER ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS****AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Oppong-otoo
 FOOD SAFETY OFFICER
 AU-IBAR
 AFRICAN UNION
 WESTLANDS ROAD
 NAIROBI
 Kenya
 Tel: +254203674338
 Email: john.oppong-otoo@au-ibar.org

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES
NATURELLES (AIDGUM)**

Mr Olivier Bove
 President
 AIDGUM
 Email: o.bove@aidgum.com

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
ASSOCIATIONS INTERNATIONAL (FOSFA
INTERNATIONAL)**

Mr Josphat N. Gichure
 Secretary
 FoSTeP-K
 BOX 1321
 LIMURU
 Kenya
 Tel: +254723379055
 Email: jngichure@gmail.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms. Sibongile Chiumya
 Coca-Cola South Africa
 9 Junction Avenue
 Parktown
 Johannesburg
 South Africa
 Phone: +27 11 644 0544
 Email: schiumya@coca-cola.com

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
(IFAC)**

Ms Karen Vokes
 International Food Additives Council
 DuPont Nutrition & Health 1st Level Block B 34
 Whiteley Road Melrose Arch
 Johannesburg
 South Africa
 Tel: 27 0 112188633
 Email: karen.vokes@dupont.com

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE
AND TECHNOLOGY (IUFST)**

Dr Ruth Oniang'o
 President
 International Academy of Food Science and
 Technology & IUFoST
 Kenya
 Email: oniango@iconnect.co.ke

Dr Donald Mercer
 Associate Professor
 Food Science
 University of Guelph (& IUFoST)
 Ontario Agricultural College
 Guelph
 Canada
 Email: dmercer@uoguelph.ca

Dr Gerald Moy
 Food Safety Consultants International (& IUFoST)
 Geneva
 Switzerland
 Email: g.g.moy.geneva@gmail.com

Ms Loretta Mugo
 University of Nairobi
 Kenya
 Email: lw.mugo@gmail.com

Dr Cheikh Ndiaye
 Executive Director
 CAIA (FICA Afrique)
 Senegal
 Email: chndiaye3@gmail.com

**INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH
INSTITUTE**

Dr Anne Mackenzie
 Head of Standards and Regulatory Issue
 HarvestPlus
 Email: a.mackenzie@cgiar.org

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Ms Catherine Bessy
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organisation
Viale delle Terme di Caracalla Rome, Italy
00153 Rome
Italy
Tel: +39 06 0657053679
Email: Catherine.Bessy@fao.org

Mr Stanley Kimerech
Email: stanley.kimerech@fao.org

Mr Gabriel Rugalema
FAO Representative
United Nations Office United Nations Avenue
Gigiri, Block 'P' 3 level 00100
Nairobi
Tel: +232 78 900059
Email: gabriel.rugalema@fao.org

**WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Rudolf Eggers
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Email: eggersf@who.int

Mrs Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 7913080
Email: mulhollandc@who.int

Mrs Lusubilo Mwamakamba
Technical Officer
WHO Regional Office for Africa
WHO
Tel: 47 241 37445
Email: mwamakambal@who.int

WORLD TRADE ORGANIZATION (WTO)

Ms Marlynne Hopper
Standards and Trade Development Facility
(STDF)
World Trade Organization
Rue de Lausanne 154
Geneva 21
Switzerland
Tel: (41) 22 739 6539
Email: Marlynne.Hopper@wto.org

**CODEX SECRETARIAT -
SECRÉTARIAT DU CODEX -
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mr Tom Heilandt
Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39 06 570 54384
Email: tom.heilandt@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39 06 570 56626
Email: Patrick.Sekitoleko@fao.org

Mr David Massey
Special Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

Mr Giuseppe Di Chiera
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39 0657052533
Email: giuseppe.dichiera@fao.org

Ms Jocelyne Farruggia
Administrative Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39 06 570 54601
Email: Jocelyne.Farruggia@fao.org

APÉNDICE II**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA (ÁFRICA)**

(en el trámite 5)

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 pan 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.

Con fines de conservación, los productos a base de yuca fermentada cocinada pueden almacenarse y transportarse frescos congelados o ultracongelados, y la cocción se realiza en el lugar en que vayan a consumirse.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA 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. 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

N.º	Parámetro	Valor
i.	Contenido de agua	[35 %]
ii.	Acidez total	(se determinará mediante un estudio más adecuado)
iii.	Contenido de fibra cruda	[2 %]
iv.	Contenido de ceniza	[3 %]

3.3 Disposiciones relativas a la presentación

Véase el Apéndice 1 de la presente norma.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en este producto.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos* (CODEX STAN 193-1995) y el *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca* (CAC/RCP 73-2013).

Contenido máximo de ácido cianhídrico: inferior o igual a 2 mg/kg de ácido cianhídrico libre.

Los productos a base de yuca fermentada cocinada deberán cumplir con 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* (CAC/RCP 1-1969).

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

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), 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 del producto.

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

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.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**EJEMPLOS DE PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA**

Chikwangué, ebobolo, miondo y mangbèré.

DESCRIPCIÓN

- a) *Chikwangué*: el palo de chikwangué mide entre 30 cm y 40 cm aproximadamente; se forman paquetes envolviéndolo en hojas silvestres procedentes de determinadas plantas herbáceas endémicas que crecen en la subregión de África central. El paquete de chikwangué se ata con plantas enredaderas silvestres.
- b) *Ebobolo* (palo de yuca): el palo de yuca es más largo que el de chikwangué y mide entre 50 cm y 60 cm. Se compone de nudos (de 20 a 25) realizados con una cuerda de sujeción. Los paquetes se hacen con hojas de la misma familia y especie que las de la chikwangué.
- c) *Mangbèré*: el mangbèré puede presentarse en forma de bola o de palo. Morfológicamente es muy similar a la chikwangué, pero el mangbèré es más corto —mide unos 20 cm— y parece un pan contundente y ovalado, con una sección que va de los 10 cm en la parte central a los 5 cm en los extremos. El mangbèré se envuelve en las mismas hojas que la chikwangué.
- d) *Miondo*: existen dos tipos de miondo:
 - ✦ *Miondo Sawa*: está formado por dos láminas de yuca chamuscadas de unos 30 cm, cada una envuelta en hojas de *Megaphryniummacrostachyum* o *Sarcophryniumbrachystachys*. Las láminas tienen un ancho de unos 1,5 cm y un grosor bastante uniforme de aproximadamente 3 mm. Una vez están envasadas, las dos láminas se juntan paralelamente y se atan formando el palo de yuca.
 - ✦ *Miondo de Grassfield* (o *meedo*): mide unos 30 cm y está formado por una masa cilíndrica de yuca chamuscada de unos 2 cm de sección interna. Se envuelve específicamente en hojas de banano (*Musa banana*) y se ata con cuerdas de rafia o bambú.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

3.3.1 *Ebobolo*: un palo de ebobolo mide 60 cm (50-60 cm) aproximadamente y tiene unos 25 nudos (de 20 a 25) que forman secciones (envasado) de entre 2 cm y 3 cm en promedio. Envuelto en hojas de plantas herbáceas, principalmente *Megaphrynium* y *Sarcophryniumbrachystachy*, sin expansión, tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

3.3.2 *Chikwangué*: el palo de chikwangué mide unos 40 cm y tiene aproximadamente XXXX nudos que forman secciones (envasado) de 5 cm en promedio. Envuelto en hojas de *Megaphryniummacrostachyum* o *Sarcophryniumbrachystachys*, limpio, sin expansión, tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

3.3.3 *Miondo*: el palo de miondo mide 30 cm y forma secciones (envasado) de 1,5 cm. Está formado por dos láminas colocadas de manera contigua y simétrica. Se presenta envuelto en hojas de *Megaphryniummacrostachyum*, *Sarcophryniumbrachystachys* o en hojas de banano, limpio y sin expansión. Tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

3.3.4 *Mangbèré*: la bola de mangbèré pesa alrededor de XXXXX kg y el palo mide unos 20 cm. Envuelto en hojas de *Megaphryniummacrostachyum*, limpio y sin expansión, tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

ENVASADO

Los productos regulados por la presente norma se envuelven mediante tres tipos de envases:

1. El envase primario, que está en contacto con los alimentos, contiene las unidades de venta. Se realiza con hojas de *Megaphryniummacrostachyum* o *Sarcophryniumbrachystachys* en el caso de la chikwangué, el mangbèré, el ebobolo y el miondo y con hojas de banano (*Musa banana*) para el meedo.
2. El envase secundario se hace con cualquier tipo de material y se compone de paquetes con entre dos y cinco unidades de venta. El paquete de miondo está formado por 20 unidades de láminas dobles de miondo, mientras que el de meedo consta de 10 unidades de meedo.
3. El envase terciario se realiza con cualquier tipo de material y contiene un número limitado de paquetes de unidades de venta.

Los envases primario, secundario y terciario deben estar limpios y mantener las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Los envases secundario y terciario deberán ser robustos y tener un diseño sólido para utilizarlos para los fines a los que se destinan.

APÉNDICE III**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA
LA MANTECA DE KARITÉ SIN REFINAR (ÁFRICA)**

(en el trámite 5/8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a la manteca de karité sin refinar destinada al consumo directo o como ingrediente en la elaboración de productos alimenticios.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definiciones**

Se aplican las siguientes definiciones:

2.1.1 Manteca de karité

Grasa vegetal procedente de las semillas de las nueces de karité (semillas de las nueces del árbol) cuya denominación científica es *Vitellaria paradoxa*, C.F. Gaertn (sinónimos: *Butyrospermum paradoxum* y *Butyrospermum parkii*), de la familia Sapotaceae.

2.1.2 Manteca de karité sin refinar

Material oleaginoso obtenido a partir de la semilla de la nuez de *Vitellaria paradoxa*, C.F. Gaertn (sinónimos: *Butyrospermum paradoxum* y *Butyrospermum parkii*), de la familia Sapotaceae, mediante métodos manuales o mecánicos. Se obtiene mediante un tratamiento térmico o prensándolo en frío, de modo que no se altera la naturaleza de la grasa. Se puede purificar por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

2.1.3 Lote

Cantidad específica de manteca de karité sin refinar que tiene características uniformes, lo que permite calcular la cantidad.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Materias primas**

Las materias primas deberán almacenarse y manipularse en condiciones higiénicas y, a la vez, mantener sus características fisicoquímicas y microbiológicas.

3.2 Características generales

No deberá mezclarse la manteca de karité sin refinar con otras grasas. Deberá estar exenta de materias extrañas.

3.2.1 Características organolépticas

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de la manteca de karité sin refinar y carecerá de malos sabores. El color varía de marfil a amarillento.

3.2.2 Criterios de calidad

La manteca de karité sin refinar deberá cumplir los criterios de calidad especificados en el Cuadro 1 de la presente norma.

Cuadro 1: Criterios de calidad

Características	Manteca de karité sin refinar			
	Categoría 1 ^a		Categoría 1 ^b	
	Concentración		Concentración	
	Mínima	Máxima	Mínima	Máxima
Contenido de agua (%)	-	0,05	0,06	0,2
Ácidos grasos libres (%)	-	1	1,1	3
Índice de peróxido (meq/kg)	-	10	11	15
Impurezas insolubles (% m/m)	-	0,09	0,1	0,2

Los límites de estas variables descriptivas esenciales de composición y calidad de la manteca de karité sin refinar genérica pueden parecer muy amplios, al contener una gran gama de valores entre el mínimo y el máximo. Esto se debe a que los descriptores tienen en cuenta la variación real de las características encontrada en la manteca de karité en todas las zonas de producción.

- La manteca de karité sin refinar de la primera categoría puede utilizarse para el consumo directo.
- La manteca de karité sin refinar de la segunda categoría puede utilizarse en la industria alimentaria (en confitería, para hacer chocolate o aceite comestible, o como base para margarinas).

3.2.3 Características fisicoquímicas

3.2.4 Criterios distintivos

Cuadro 2: Características fisicoquímicas de la manteca de karité sin refinar

Parámetro	Intervalo
Densidad (a 20 °C)	0,91 - 0,98
Densidad (a 40°C)	0,89 - 0,93
Índice de saponificación (mg KOH/g)	160 - 195
Índice de yodo (g I ₂ /100g)	30 - 75
Materia insaponificable (%)	1 - 19
Índice de refracción a 44 °C	1,4620 - 1,4650
Punto de fusión (°C)	35 - 40

Cuadro 3: Composición de ácidos grasos de la manteca de karité sin refinar determinada mediante la cromatografía de gas-líquido

Ácido graso	Niveles de ácidos grasos (%)
Ácido láurico (C 12:0)	< 1
Ácido mirístico (C 14:0)	< 0,7
Ácido palmítico (C 16:0)	2 - 10
Ácido palmitoleico (C 16:1)	< 0,3
Ácido esteárico (C 18:0)	25 - 50
Ácido oleico (C 18:1)	32 - 62
Ácido linoleico (C 18:2)	1 - 11
Ácido linolénico (C 18:3)	1 - 11
Ácido araquidónico (C 20:0)	< 3,5

6. Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la manteca de karité sin refinar.

7. Contaminantes

El producto deberá cumplir con las disposiciones pertinentes de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

8. Higiene

Se recomienda que la manteca de karité sin refinar se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código internacional recomendado de prácticas: *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, 3-1997, Rev. 2003) y otros códigos de prácticas de higiene del Codex afines.

El producto deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

9. Etiquetado

9.1 Envasado

La manteca de karité sin refinar deberá envasarse en recipientes que puedan garantizar la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica del producto.

Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias adecuadas para el uso al que se destinan. No transmitirán al producto sustancias tóxicas ni olores desagradables.

9.2 Etiquetado

El producto deberá etiquetarse de conformidad con las disposiciones de la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, cada recipiente deberá marcarse con una etiqueta en la que se recoja la siguiente información:

- a) Nombre del producto y categoría (de conformidad con el Cuatro 1)
- b) Nombre y dirección del fabricante o la marca comercial
- c) País de origen
- d) Peso neto en kg
- e) Fecha de fabricación
- f) Vida útil del producto
- g) Número o código del lote de producción
- h) Instrucciones de almacenamiento

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

La información requerida en esta norma y en la Sección 4 de la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, el peso neto del producto, la fecha de fabricación, el número del lote de producción y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

10. Métodos de análisis y muestreo

10.1 Muestreo

El muestreo se llevará a cabo de conformidad con las disposiciones de la norma ISO 5555:2001: *Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Toma de muestras*.

10.2 Análisis

Para garantizar el cumplimiento de esta norma de calidad, las muestras seleccionadas según lo especificado en la Cláusula 9 se analizarán siguiendo procedimientos de ensayo apropiados:

Parámetro de ensayo	Método
Determinación del contenido de humedad	- AOAC 920.116 - UIQPA 2.60 - ISO 662: 1998
Determinación del contenido de ácidos grasos libres: índice de ácido y acidez	- ISO 660: 1996 - UIQPA 2. 201
Determinación de la densidad relativa	- UIQPA 2. 101
Determinación del índice de saponificación	- ISO 3657: 1988 (rev. 1992) - UIQPA 2. 202
Determinación del índice de yodo	- AOAC 925.56 - ISO 3961: 1999

Determinación del índice de peróxido	- AOCS cd. 8b - 90 - UIQPA 2501 - ISO 3960: 2005
Determinación de la materia insaponificable	- ISO 3596-1: 1996 - UIQPA 2. 401
Determinación del contenido de impurezas insolubles	- ISO 663: 2000 - UIQPA 2604
Determinación del punto de fusión	- ISO 6321: 2002
Determinación del contenido de plomo (Pb)	- ISO 12193: 1994 - AOAC 972.25 - AOAC 994.02 - UIQPA 2632
Determinación del contenido de arsénico (As)	- AOAC 952.13 - UIQPA 3136
Determinación del contenido de hierro (Fe)	- ISO 8294: 1994 - AOAC 990.05 - UIQPA 2631

APÉNDICE IV**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LAS HOJAS DE *GNETUM* SPP. (ÁFRICA)****(en el trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a las hojas frescas enteras y cortadas en tiras de *Gnetum* spp. —a saber, *Gnetum africanum* y *Gnetum bucholzianum*—, denominado comúnmente eru, okok, fumbua, okasi y afang.

2. DESCRIPCIÓN

La planta *Gnetum* corresponde a una trepadora salvaje perenne que crece hasta alcanzar aproximadamente los 10 m de longitud con hojas de unos 8 cm y que suele encontrarse en pluviselvas. Las especies que más comúnmente se encuentran en África —*Gnetum africanum* y *Gnetum bucholzianum*— son morfológicamente similares, pero tienen ligeras diferencias en la forma de las hojas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Requisitos mínimos**

En todas las variedades, a reserva de las disposiciones especiales para cada variedad y las tolerancias permitidas, las hojas deberán:

- estar enteras;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- presentar un aspecto fresco;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- estar exentas de cualquier olor o sabor extraño.

Las hojas de *Gnetum* deben recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un nivel de madurez suficiente.

3.2 Clasificación**3.2.1 Categoría “extra”**

Las hojas de esta categoría son de calidad superior, anchas, con un alto grado de desarrollo, de color verde oscuro u oliva y maduras. Al menos el 95 % de las hojas —en función del peso— cumple estos requisitos.

3.2.2 Categoría I

Las hojas de *Gnetum* de esta categoría deben ser de buena calidad, tener un buen grado de desarrollo y presentar una madurez suficiente. Se tolera una pequeña cantidad de hojas jóvenes de hasta el 10 % del total de hojas en función del peso.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende hojas de *Gnetum* que no pueden clasificarse en las dos categorías anteriores pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Casi el 20 % de las hojas —en función del peso— puede no cumplir los requisitos de madurez y color sin perjuicio de los requisitos mínimos de calidad.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN Y TOLERANCIA**4.1 Disposiciones relativas a la tolerancia**

- † Categoría “extra”: el 5 % en peso de hojas de *Gnetum* no satisface los requisitos de esta categoría pero cumple los de la categoría I.
- † Categoría I: el 10% en peso de hojas de *Gnetum* no satisface los requisitos de esta categoría pero cumple los de la categoría II.
- † Categoría II: el 20 % en peso de hojas de *Gnetum* no satisface los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a exclusión de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 Disposiciones relativas a la presentación

4.2.1 Envasado

Las hojas de *Gnetum* atadas en manojos (1 kg) o cortadas deben envasarse en recipientes sólidos y robustos que salvaguardarán la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica del producto sin poder transmitir sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Las hojas de *Gnetum* deben envasarse y transportarse de conformidad con el *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 44-1995).

4.2.2 Homogeneidad

El contenido de cada envase (unidad de venta) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por hojas de la misma calidad, de conformidad con los requisitos de la clasificación.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con 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* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex. El producto debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), son aplicables las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto regulado por la presente norma es “hojas de *Gnetum* spp.” seguido del nombre local (eru, okok, fumbua, okasi y afang).

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

Cada envase deberá llevar información sobre la identificación del producto, la naturaleza y el origen del producto y las características comerciales. Esta información deberá imprimirse en un mismo lado con caracteres legibles y será visible por fuera. Esta información podrá también incluirse en los documentos que acompañan al producto.

7.2.1 Identificación: código de identificación, país de origen (zona de producción), y dirección del exportador o envasador y del expedidor.

7.2.2 El nombre y la naturaleza del producto deben figurar en las etiquetas del envase.

7.2.3 Características comerciales: las principales características comerciales utilizadas en el etiquetado son la categoría de la calidad, el número de manojos o unidades de venta y la fecha de duración mínima.

Apéndice 1

Composición aproximada de *Gnetum Africanum*

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN
<i>Humedad (%)</i>	10,9
<i>Proteína bruta (%)</i>	20,12
<i>Contenido de ceniza (%)</i>	6,7
<i>Fibra bruta (%)</i>	7,10
<i>Lípido bruto (%)</i>	2,79
<i>Carbohidratos (%)</i>	50,39
<i>Lípidos (%)</i>	14,20
<i>Vitamina A (mg/kg)</i>	129
<i>Vitamina C (mg/kg)</i>	360

Composición de metales de *Gnetum africanum*

METAL	COMPOSICIÓN (mg/kg)
<i>Calcio (Ca)</i>	1400,00
<i>Cobre (Cu)</i>	37,50
<i>Zinc (Zn)</i>	300,00
<i>Hierro (Fe)</i>	903,75
<i>Magnesio (Mg)</i>	1500,00
<i>Potasio (K)</i>	53,75
<i>Sodio (Na)</i>	2875,00
<i>Manganeso (Mn)</i>	195,00