

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA (África)<sup>1</sup> CXS 334R-2020

Adoptada en 2020. Enmendada en 2022.

### Enmiendas aprobadas en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto original	Texto impreso
3	Sección 7.3 Etiquetado de los 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.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

<sup>1</sup> Los Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en la región de África, figuran en el sitio web del Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

## 2. DESCRIPCIÓN

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

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

### Manipulación

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

## 3. FACTORES ESENCIALES 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. El contenido de humedad debería ser característico de cada producto. Estarán exentos de olores y sabores anormales, así como de materias extrañas como fragmentos de insectos, pelo de roedores, granos de arena o polvo.

### 3.2 Factores específicos de calidad

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

### 3.3 Disposición relativa a la presentación

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

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en este producto.

## 5. CONTAMINANTES

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

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

## 6. HIGIENE

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

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

## 7. ETIQUETADO

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

### 7.1 Nombre de los productos

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

---

<sup>2</sup> Los valores del ácido cianhídrico total se determinarán una vez se hayan completado los trabajos en curso en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).

## 7.2 Ubicación de la etiqueta

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

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>6</sup>.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Por elaborar.

### NOTAS

---

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

<sup>2</sup> FAO y OMS. 2013. *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 73-2013. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

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

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

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

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